

Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

► **B** KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/2470

av den 20 december 2017

om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 351, 30.12.2017, s. 72)

Ändrad genom:

				Officiella tidningen		
				nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/460	av den 20 mars 2018	L 78	2	21.3.2018
► <u>M2</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/461	av den 20 mars 2018	L 78	7	21.3.2018
► <u>M3</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/462	av den 20 mars 2018	L 78	11	21.3.2018
► <u>M4</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/469	av den 21 mars 2018	L 79	11	22.3.2018
► <u>M5</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/991	av den 12 juli 2018	L 177	9	13.7.2018
► <u>M6</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1011	av den 17 juli 2018	L 181	4	18.7.2018
► <u>M7</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1018	av den 18 juli 2018	L 183	9	19.7.2018
► <u>M8</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1032	av den 20 juli 2018	L 185	9	23.7.2018
► <u>M9</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1023	av den 23 juli 2018	L 187	1	24.7.2018
► <u>M10</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1122	av den 10 augusti 2018	L 204	36	13.8.2018
► <u>M11</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1123	av den 10 augusti 2018	L 204	41	13.8.2018
► <u>M12</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1132	av den 13 augusti 2018	L 205	15	14.8.2018
► <u>M13</u>	Kommissionens	genomförandeförordning (EU) 2018/1133	av den 13 augusti 2018	L 205	18	14.8.2018



**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU)
2017/2470**

av den 20 december 2017

**om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i
enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU)
2015/2283 om nya livsmedel**

(Text av betydelse för EES)

Artikel 1

Unionsförteckning över godkända nya livsmedel

Unionsförteckningen över nya livsmedel som godkänts för att släppas ut på marknaden i unionen och som avses i artikel 6.1 i förordning (EU) 2015/2283 upprättas härmed och fastställs i bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

▼ M9*BILAGA***UNIONSFÖRTECKNING ÖVER NYA LIVSMEDEL****Förteckningens innehåll**

1. Unionsförteckningen ska bestå av tabellerna 1 och 2.
2. Tabell 1 innehåller de godkända nya livsmedlen och följande uppgifter:
 - Kolumn 1: Godkänt nytt livsmedel
 - Kolumn 2: Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas. Denna kolumn består av två delar: angiven livsmedelskategori och maximihalter
 - Kolumn 3: Ytterligare särskilda märkningskrav
 - Kolumn 4: Andra krav
3. Tabell 2 innehåller specifikationerna för de nya livsmedlen och följande uppgifter:
 - Kolumn 1: Godkänt nytt livsmedel
 - Kolumn 2: Specifikationer

▼ **M9**

Tabell 1: Godkända nya livsmedel

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
<i>N-Acetyl-D-neuraminsyra</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”<i>N-acetyl-D-neuraminsyra</i>”. Kosttillskott innehållande <i>N-acetyl-D-neuraminsyra</i> ska märkas med en uppgift om att kosttillskotten inte bör ges till spädbarn, småbarn och barn under 10 år om de inom samma 24-timmarsperiod konsumerar bröstmjolk eller andra livsmedel som tillsatts <i>N-acetyl-D-neuraminsyra</i>.		
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l av den rekonstituerade produkten			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,05 g/kg för livsmedel i fast form			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än de maximihalter som anges för den kategori som nämns i tabellen och som motsvarar produkterna			
	Komplett kosterättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,2 g/l (drycker) 1,7 g/kg (stänger)			
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg			
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	0,05 g/l			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter som värmebehandlats efter fermenteringen; smaksatta syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,05 g/l (drycker) 0,4 g/kg (fast form)			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,05 g/l (drycker) 0,25 g/kg (fast form)			
	Müslistänger	0,5 g/kg			
	Bordssötningsmedel	8,3 g/kg			
	Drycker baserade på frukt, bär eller grönsaker	0,05 g/l			
	Smaksatta drycker	0,05 g/l			
	Specialkaffe, te, örtte, fruktte, bärte, cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål	0,2 g/kg			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG ⁽³⁾	300 mg/dag för befolkningen i allmänhet som är äldre än 10 år 55 mg/dag för spädbarn 130 mg/dag för småbarn 250 mg/dag för barn 3–10 år			
<i>Torkat fruktkött av baobab (Adansonia digitata)</i>	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fruktkött av baobab”.		

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	►M13 Uppgiftsskydd ◀
Extrakt från cell-kulturer av <i>Ajuga reptans</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av de blommande ovanjordiska delarna av <i>Ajuga reptans</i>			
L-alanyl-L-glutamin	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för spädbarn och småbarn				
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
Algolja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av DHA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.”		
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (även mjölkbaserade drycker)	60 mg/100 ml			
Fröolja från <i>Allanblackia</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fröolja från <i>Allanblackia</i> ”.		
	Gula bredbara fetter och gräddbaserade bredbara produkter	20 g/100 g			
Bladextrakt av <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av en liknande gel som erhålls från <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”lipid-extrakt av kräftdjuret antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)”.		
	Mjölksprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker Mjölkbaserade drycker Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	80 mg/100 ml			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 ml			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i allmänhet 450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 ml			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
Fosfolipidrik olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lipidextrakt av kräftdjuret antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)".		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker Mjölkbaserade drycker Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	80 mg/100 ml			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 ml			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i allmänhet 450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 ml			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
Arakidonsyrarik olja från svampen <i>Mortierella alpina</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”olja från <i>Mortierella alpina</i> ”.		
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för prematura barn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Arganolja från <i>Argania spinosa</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”arganolja”, och om det används som smakersättningspreparat ska ”vegetabilisk olja endast för smaksättning” anges på etiketten.		
	Som smaksättningspreparat	Ej angivet			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av vegetabiliska oljor			
Astaxantinrik oleoresin från algen <i>Haematococcus pluvialis</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”astaxantin”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	40–80 mg/dag oleoresin, vilket ger ≤ 8 mg astaxantin per dag			
Basilikafrö (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar	3 g/200 ml för tillsats av hela basilikafrön (<i>Ocimum basilicum</i>)			
Extrakt av jästa svarta sojaböner	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”extrakt av jästa svarta sojaböner” eller ”jäst sojaextrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	4,5 g/dag			
Bovint laktoferrin	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”laktoferrin från komjölk”.		
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (drickfärdig produkt)	100 mg/100 ml			
	Mjölkbaserade livsmedel för småbarn (konsumtionsfärdig produkt)	200 mg/100 g			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel (fast form)	670 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	Beroende på individens behov upp till 3 g/dag			
	Drycker baserade på mjölk	200 mg/100 g			
	Pulverblandningar till drycker baserade på mjölk (drickfärdig produkt)	330 mg/100 g			
	Drycker baserade på syrad mjölk (även yoghurtdrycker)	50 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker	120 mg/100 g			
	Produkter baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Produkter baserade på ost	2 000 mg/100 g			
	Glass	130 mg/100 g			
	Kakor och andra konditorivaror	1 000 mg/100 g			
	Karameller	750 mg/100 g			
	Tuggummi	3 000 mg/100 g			
Olja från frön av <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av stearidonsyra (STA)</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”raffinerad buglossoidesolja”.		
	Mjölksprodukter och motsvarande icke mjölk-baserade produkter	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g för drycker			
	Ost och ostprodukter	750 mg/100 g			
	Smör och andra fett- eller oljeemulsioner, inklusive bredbara pålägg (ej avsett för matlagning eller stekning)	750 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Frukostcerealier	625 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	500 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för speciella medicinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
Olja från <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”olja från <i>Calanus finmarchicus</i> (kräftdjur)”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,3 g/dag			
Tuggummibas (monometoxipolyetylenglykol)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”tuggummibas (innehåller homopolymer av 1,3-butadien-2-metyl, maleatbehandlad, estrar med polyetylenglykolmonometyleter)” eller ”tuggummibas (innehåller CAS-nr 1246080-53-4)”		
	Tuggummi	8 %			
Tuggummibas (sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”tuggummibas (innehåller sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid)” eller ”tuggummibas (innehåller CAS-nr 9011-16-9)”.		
	Tuggummi	2 %			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Chiaolja från <i>Salvia hispanica</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”chiaolja (<i>Salvia hispanica</i>)”.		
	Fett och olja	10 %			
	Ren chiaolja	2 g/dag			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 g/dag			
Chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)”. 2. Färdigförpackade chiafrön (<i>Salvia hispanica</i>) ska ha ytterligare märkning som informerar konsumenten om att det dagliga intaget ska vara högst 15 g.		
	Brödprodukter	5 % (hela eller malda chiafrön)			
	Bakverk	10 % hela chiafrön			
	Frukostcerealier	10 % hela chiafrön			
	Frukt-, bär-, nöt- och fröblandningar	10 % hela chiafrön			
	Fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar	15 g/dag för tillsats av hela, krossade eller malda chiafrön			
	Färdigförpackade chiafrön som sådana	15 g/dag hela chiafrön			
	Bredbara pålägg baserade på frukt och bär	1 % hela chiafrön			
	Yoghurt	1,3 g hela chiafrön per 100 g yoghurt eller 4,3 g hela chiafrön per 330 g yoghurt (portion)			
	Steriliserade färdigrätter som är baserade på spannmål, pseudocerealier och/eller baljväxter	5 % hela chiafrön			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”kit-inglukan från <i>Aspergillus niger</i> ”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 g/dag			
Kitinglukankomplex från <i>Fomes fomen-tarius</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”kit-inglukan från <i>Fomes fomentarius</i> ”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 g/dag			
Kitosanextrakt av svamp (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”kito-sanextrakt av <i>Agaricus bisporus</i> ” eller ”kitosanextrakt av <i>Aspergillus niger</i> ”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av kitosan från kräftdjur			
Kondroitinsulfat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”kond-roitinsulfat utvunnen genom mikrobiell fermentering och sulfatering”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	1 200 mg/dag			
Krompikolinat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av krom totalt</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”krompikolinat”.		
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	250 µg/dag			
	Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006 (*)				
<i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> (ört)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ” <i>Cis-tus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> (ört)”.		
	Örtte	Avsett dagligt intag: 3 g örter/dag (2 koppar/dag)			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Citikolin	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”citikolin”. 2. Märkningen av livsmedel som innehåller citikolin ska innehålla en uppgift om att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	500 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	250 mg/portion och ett högsta dagligt intag av 1 000 mg			
<i>Clostridium butyricum</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ” <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)” eller ” <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	1,35 × 10 ⁸ CFU/dag			
Extrakt av avfettat kakaopulver	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Konsumenterna ska uppmanas att inte konsumera mer än 600 mg polyfenoler, vilket motsvarar 1,1 g extrakt av avfettat kakaopulver, per dag.		
	Müslistänger	1 g/dag och 300 mg polyfenoler, vilket motsvarar högst 550 mg extrakt av avfettat kakaopulver i en portion livsmedel (eller kosttillskott)			
	Mjölkbaserade drycker				
	Andra livsmedel (inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG) som är etablerade bärare av funktionella ingredienser och som normalt sett är avsedda att konsumeras av hälsomedvetna vuxna				
Kakaoextrakt med låg fetthalt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Konsumenterna ska uppmanas att inte konsumera mer än 600 mg kakaoflavonoler per dag.		
	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	730 mg/portion och ca 1,2 g/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Korianderfröolja från <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”korianderfröolja”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	600 mg/dag			
Torkad frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”torkad frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i> ”.		
	Örte	I enlighet med normal användning i livsmedel av <i>Crataegus laevigata</i>			
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG (5)				
	Kompotter				
α-Cyklodextrin	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”alfa-cyklodextrin” eller ”α-cyklodextrin”.		
γ-Cyklodextrin	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”gamma-cyklodextrin” eller ”γ-cyklodextrin”.		
Dextranpreparat framställt med hjälp av <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”dextran”.		
	Bageriprodukter	5 %			
Diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung (minst 80 % diglycerider)”.		
	Matoljor				
	Bredbara fetter				
	Salladsdressing				
	Majonnäs				
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)				
	Bageriprodukter				
	Yoghurtliknande produkter				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Dihydrocapsiat (DHC)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”dihydrocapsiat”. 2. Kosttillskott innehållande syntetiskt dihydrocapsiat kommer att märkas som ”inte avsedda för barn upp till 4,5 år”.		
	Müslistänger	9 mg/100 g			
	Kex och småkakor	9 mg/100 g			
	Snacks baserade på ris	12 mg/100 g			
	Kolsyrade drycker, utspädningsbara drycker, drycker baserade på fruktjuice	1,5 mg/100 ml			
	Grönsaksdrycker	2 mg/100 ml			
	Kaffebaserade drycker, tebaserade drycker	1,5 mg/100 ml			
	Smaksatt vatten – icke kolsyrat	1 mg/100 ml			
	Snabbgröt av havregryn	2,5 mg/100 g			
	Annan spannmål	4,5 mg/100 g			
	Glass, efterrätter baserade på mjölkprodukter	4 mg/100 g			
	Puddingmixer (konsumtionsfärdig produkt)	2 mg/100 g			
	Produkter baserade på yoghurt	2 mg/100 g			
	Chokladkonfektyr	7,5 mg/100 g			
	Hårda karameller	27 mg/100 g			
	Sockerfritt tuggummi	115 mg/100 g			
	Mjölk- och gräddersättningsmedel	40 mg/100 g			
	Söttningsmedel	200 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Soppa (konsumtionsfärdig produkt)	1,1 mg/100 g			
	Salladsdressing	16 mg/100 g			
	Vegetabiliskt protein	5 mg/100 g			
	Färdiga rätter	3 mg/måltid			
	Måltidsersättning för viktkontroll	3 mg/måltid			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)	1 mg/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 mg/enskilt intag 9 mg/dag			
	Pulverblandningar till alkoholfria drycker	14,5 mg/kg, vilket motsvarar 1,5 mg/100 ml			

▼ **M13**

Torkade ovanjordiska delar av *Hoodia parviflora*

	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”torkade ovanjordiska delar av <i>Hoodia parviflora</i> ”		Godkänt den 3 september 2018. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Desert Labs, Ltd Kibbutz Yotvata, 88820 Israel. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Desert Labs, Ltd släppa ut
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	9,4 mg/dag			

▼ **M13**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
					det nya livsmedlet torkade ovanjordiska delar av <i>Hoodia parviflora</i> på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Desert Labs, Ltd Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 3 september 2023.

▼ **M9**

Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer HTN [®] Vb”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av bladen av <i>Lippia citriodora</i>			
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea angustifolia</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av roten av <i>Echinacea angustifolia</i>			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea purpurea</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”torkat extrakt av <i>Echinacea purpurea</i> från cellkulturer HTN®Vb”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av blommor i blomhuvuden av <i>Echinacea purpurea</i>			
Olja från <i>Echium plantagineum</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av stearidonsyra (STA)</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”raffinerad echiumolja”.		
	Mjölkbaserade produkter och drickyoghurt i portionsförpackning	250 mg/100 g 75 mg/100 g för drycker			
	Ostberedningar	750 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	750 mg/100 g			
	Frukostcerealier	625 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	500 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
Epigallokatekingallat som renat extrakt av blad av grönt te (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Märkningen ska innehålla en uppgift om att konsumenterna inte bör inta mer än 300 mg extrakt per dag.		
	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	150 mg extrakt i en portion livsmedel eller kosttillskott			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
L-ergotionein	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”L-ergotionein”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	30 mg/dag för befolkningen i allmänhet (utom gravida och ammande kvinnor) 20 mg/dag för barn över tre år			
Järn(III)natrium-EDTA	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter (uttryckta som vattenfri EDTA)</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”järn(III)natrium-EDTA”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	18 mg/dag för barn 75 mg/dag för vuxna			
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	12 mg/100 g			
	Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006				
Järnammoniumfosfat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”järnammoniumfosfat”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	Ska användas i överensstämmelse med direktiv 2002/46/EG, förordning (EU) nr 609/2013 och/eller förordning (EG) nr 1925/2006			
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013				
	Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006				
Fiskpeptider av <i>Sardinops sagax</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av fiskpeptidprodukten</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fiskpeptider av <i>Sardinops sagax</i> ”.		
	Livsmedel baserade på yoghurt, yoghurtdrycker, syrade mjölkprodukter och mjölkpulver	0,48 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)			
	Smaksatt vatten och grönsaksbaserade drycker	0,3 g/100 g (drickfärdig produkt)			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Frukostcerealier	2 g/100 g			
	Soppor, stuvningar och soppulver	0,3 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)			
Flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	Maximihalter av flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.” 2. I märkningen av livsmedel där produkten tillsatts som ny livsmedels ingrediens ska följande anges: a) Produkten bör inte intas av gravida och ammande kvinnor, barn och ungdomar. b) Personer som tar receptbelagda läkemedel bör endast inta produkten under läkartillsyn. c) Man bör inta högst 120 mg flavonoider per dag. 3. Mängden flavonoider i det slutliga livsmedlet ska anges i märkningen av det livsmedel där det ingår.	Drycker som innehåller flavonoider ska erbjudas slutkonsumenter i portionsförpackningar.	
	Drycker baserade på mjölk	120 mg/dag			
	Drycker baserade på yoghurt				
	Drycker baserade på frukter, bär eller grönsaker				
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	120 mg/dag			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	120 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	120 mg/dag			
Fucoidanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fucoidanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i> ”.		
	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	250 mg/dag			

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Fucoidanextrakt från algen <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fucoidanextrakt från algen <i>Undaria pinnatifida</i> ”.		
	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	250 mg/dag			
2'-Fukosyllaktos	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	- Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”2'-fukosyllaktos”. - Märkningen av kosttillskott som innehåller 2'-fukosyllaktos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag. - Märkningen av kosttillskott som innehåller 2'-fukosyllaktos och som är avsedda för småbarn ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om bröstmjolk eller andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag.		
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	1,2 g/l			
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	1,2 g/l för drycker			
		19,2 g/kg för andra produkter än drycker			
	Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade produkter, inklusive värmebehandlade produkter	1,2 g/l för drycker			
		19,2 g/kg för andra produkter än drycker			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	1,2 g/l för drycker			
		12 g/kg för andra produkter än drycker			
		400 g/kg för mjölk- och gräddersättningsmedel			
	Müslistänger	12 g/kg			
	Bordssötningssmedel	200 g/kg			
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,2 g/l för sig eller i kombination med upp till 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraos i förhållandet 2:1 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,2 g/l för sig eller i kombination med upp till 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraos i förhållandet 2:1 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	12 g/kg för andra produkter än drycker			
		1,2 g/l för konsumtionsfärdiga flytande livsmedel som marknadsförs som sådana eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	1,2 g/l för mjölkbaserade drycker och liknande produkter som tillsatts var för sig eller i kombination med upp till 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraos, i förhållandet 2:1 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	4,8 g/l för drycker			
		40 g/kg för stänger			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Bröd- och pastaprodukter försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014	60 g/kg			
	Smaksatta drycker	1,2 g/l			
	Kaffe, te (utom svart te), örtte, fruktte, bärte och cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter	9,6 g/l – maximihalten gäller konsumtionsfärdiga produkter			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn	3,0 g/dag för befolkningen i allmänhet			
		1,2 g/dag för småbarn			
Galaktooligosackarid	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter (uttryckta som kg galaktooligosackarid/kg slutligt livsmedel)</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	0,333			
	Mjölk	0,020			
	Mjölkdrycker	0,030			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)	0,020			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	0,020			
	Yoghurt	0,033			
	Desserter baserade på mjölkprodukter	0,043			
	Frysta desserter baserade på mjölkprodukter	0,043			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Fruktdrycker och energidrycker	0,021			
	Måltidsersättningsdrycker för spädbarn	0,012			
	Juice för barn	0,025			
	Yoghurtdryck för barn	0,024			
	Dessert för barn	0,027			
	Snacks för barn	0,143			
	Cerealier för barn	0,027			
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	0,013			
	Juice	0,021			
	Fyllningar till frukt- eller bärpajer	0,059			
	Beredningar av frukter och bär	0,125			
	Stänger	0,125			
	Spannmål	0,125			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,008			
Glukosamin HCl	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skaldjur			
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013				
	Måltidsersättning för viktkontroll				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
Glukosaminsulfat KCl	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skaldjur			
Glukosaminsulfat NaCl	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skaldjur			
Guarkärnmjöl	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”guarkärnmjöl”. 2. På märkningen av livsmedel som innehåller guarkärnmjöl ska det anbringas en tydlig upplysning om risken för matsmältningsbesvär hos barn som är yngre än 8 år vid exponering för guarkärnmjöl. T.ex. ”Överdriven konsumtion av dessa produkter kan leda till matsmältningsbesvär, särskilt hos barn som är yngre än 8 år”. 3. När det gäller produkter i tvådelade förpackningar (mjölkprodukter och spannmålsprodukter) ska det i bruksanvisningen tydligt anges att spannmålsprodukten och mjölkprodukten måste blandas innan den konsumeras, på grund av risken för gastrointestinal obstruktion.		
	Färska mjölkprodukter som yoghurt, syrad mjölk, färskost och andra desserter baserade på mjölkprodukter	1,5 g/100 g			
	Flytande livsmedel baserade på frukt, bär eller grönsaker (”smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Kompotter baserade på frukt, bär eller grönsaker	3,25 g/100 g			
	Spannmål med medföljande mjölkprodukt i tvådelad förpackning	10 g/100 g i spannmålen Inga i den medföljande mjölkprodukten 1 g/100 g i den konsumtionsfärdiga produkten			

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Värmebehandlade mjölkprodukter syrade med <i>Bacteroides xylanisolvans</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Syrade mjölkprodukter (i flytande och halvflytande form och som spraytorkat pulver)				
Hydroxityrosol	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "hydroxityrosol". I märkningen av livsmedel där hydroxityrosol ingår ska följande anges: a) "Detta livsmedel bör inte intas av barn under tre år, gravida kvinnor och ammande kvinnor." b) "Detta livsmedel bör inte användas för matlagning, bakning eller stekning."		
	Fisk och vegetabiliska oljor (utom olivoljor och oljor av olivrestprodukter enligt definitionerna i del VIII i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽⁶⁾), som släppts ut som sådana på marknaden	0,215 g/kg			
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, som släppts ut som sådana på marknaden	0,175 g/kg			
Isstrukturerande protein, typ III HPLC 12	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "isstrukturerande protein".		
	Glassvaror	0,01 %			
Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i> "		
	Örtte	I enlighet med normal användning i örtte och kosttillskott av ett liknande vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex paraguayensis</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Isomalto-oligosackarid	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”isomalto-oligosackarid”. 2. Livsmedel som innehåller den nya ingrediensen ska märkas som ”glukoskälla”.		
	Energireducerade läskedrycker	6,5 %			
	Energidrycker	5,0 %			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	6,5 %			
	Fruktjuice	5 %			
	Bearbetade grönsaker och grönsaksjuice	5 %			
	Andra läskedrycker	5 %			
	Müslistänger	10 %			
	Småkakor och kex	20 %			
	Müslistänger	25 %			
	Hårda karameller	97 %			
	Mjuka karameller/chokladkakor	25 %			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som stänger eller mjölkbaserade)	20 %			
Isomaltulos	Ej angivet		1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”isomaltulos”. 2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av texten ”Isomaltulos bryts ner till glukos och fruktos”.		
Laktitol	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas ”laktitol”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG (kapslar eller tabletter) avsedda för vuxna	20 g/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgittsskydd ◀
Lakto-<i>N</i>-neotetraos	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”lakto- <i>N</i> -neotetraos”. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto- <i>N</i> -neotetraos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts lakto- <i>N</i> -neotetraos intas samma dag. 3. Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto- <i>N</i> -neotetraos och som är avsedda för småbarn ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om bröstmjolk eller andra livsmedel som tillsatts lakto- <i>N</i> -neotetraos intas samma dag.		
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	0,6 g/l			
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	0,6 g/l för drycker 9,6 g/kg för andra produkter än drycker			
	Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade produkter, inklusive värmebehandlade produkter	0,6 g/l för drycker 9,6 g/kg för andra produkter än drycker			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,6 g/l för drycker 6 g/kg för andra produkter än drycker 200 g/kg för mjölk- och gräddersättningsmedel			
	Müslistänger	6 g/kg			
	Bordssöttningsmedel	100 g/kg			
	Modersmjölkersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l i kombination med upp till 1,2 g/l 2'-fukosyllaktos i förhållandet 1:2 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l i kombination med upp till 1,2 g/l 2'-fukosyllaktos i förhållandet 1:2 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	6 g/kg för andra produkter än drycker 0,6 g/l för konsumtionsfärdiga flytande livsmedel som marknadsförs som sådana eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,6 g/l för mjölkbaserade drycker och liknande produkter som tillsatts var för sig eller i kombination med 2'-fukosyllaktos, i förhållandet 1:2 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kosterättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,4 g/l för drycker 20 g/kg för stänger			
	Bröd- och pastaprodukter försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014	30 g/kg			
	Smaksatta drycker	0,6 g/l			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Kaffe, te (utom svart te), örtte, fruktte, bärte och cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter	4,8 g/l – maximihalten gäller konsumtionsfärdiga produkter			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn	1,5 g/dag för befolkningen i allmänhet 0,6 g/dag för småbarn			
Bladextrakt av blå-lusern (<i>Medicago sativa</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”protein av blå-lusern (<i>Medicago sativa</i>)” eller ”protein av alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	10 g/dag			
Lykopen	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”lykopen”.		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g			
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lykopen från <i>Bla-keslea trispora</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lykopen".		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g			
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Lykopen från tomat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”lykopen”.		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g			
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lykopenoleoresin från tomater	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av lykopen</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”lykopenoleoresin från tomater”.		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g			
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Komplett kostersättning för viktkontroll som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
Magnesiumcitratmalat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”magnesiumcitratmalat”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				
Extrakt av magnoliabark	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”extrakt av magnoliabark”.		
	Mintpastiller (konfektyrvaror)	0,2 % för att ge frisk andedräkt. Utgående från en högsta koncentration av 0,2 % och en största tuggummi-/pastillstorlek på 1,5 g per styck kommer varje tuggummi eller pastill att innehålla högst 3 mg extrakt av magnoliabark			
	Tuggummi				
Majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”majsgroddsoljeextrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 g/dag			
	Tuggummi	2 %			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Metylcellulosa	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”metylcellulosa”.	Metylcellulosa får inte användas i livsmedel som är särskilt avsedda för småbarn	
	Glassvaror	2 %			
	Smaksatta drycker				
	Smaksatta eller ej smaksatta syrade mjölkprodukter				
	Kalla desserter (mjölkprodukter, fett, frukter och bär, spannmål, äggbaserade produkter)				
	Beredningar av frukter och bär (fruktkött, purée eller kompotter)				
	Soppor och buljonger				
1-Metylnikotinamidklorid	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”1-metylnikotinamidklorid”. Kosttillskott som innehåller 1-metylnikotinamidklorid ska märkas med följande uppgift: Detta kosttillskott bör endast intas av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		Godkänt den 2 september 2018. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polen. Under den tiden som uppgiftsskyddet gäller får endast Pharmena S.A. släppa ut det nya livsmedlet.
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	58 mg/dag			

▼ **M11**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
					1-metylnikotinamidklorid på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Pharmena SA. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 2 september 2023.

▼ **M9**

(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glukosaminsalt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glukosaminsalt” eller ”5MTHF-glukosamin”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG som en folatkälla				
Monometylsilantriol (organiskt kisel)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av kisel</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas ”organiskt kisel (monometylsilantriol)”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna (i flytande form)	10,40 mg/dag			
Mycelextrakt av shiitakesvamp (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”extrakt av svampen <i>Lentinula edodes</i> ” eller ”extrakt av shiitakesvamp”.		
	Brödprodukter	2 ml/100 g			
	Läskedrycker	0,5 ml/100 ml			
	Färdiglagade rätter	2,5 ml per måltid			
	Livsmedel baserade på yoghurt	1,5 ml/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,5 ml per daglig dos			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”noni-juice” eller ”juice av <i>Morinda citrifolia</i> ”.		
	Pastöriserade drycker baserade på frukt och fruktnectar	30 ml i en portion (upp till 100 % nonijuice) Eller 20 ml två gånger per dag, högst 40 ml/dag			
Juicepulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	6,6 g/dag (vilket motsvarar 30 ml nonijuice)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”juicepulver av noni” eller ”juicepulver av <i>Morinda citrifolia</i> ”.		
Fruktpuré och fruktkoncentrat av noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas på följande sätt: För fruktpuré: ”fruktpuré av <i>Morinda citrifolia</i> ” eller ”nonifruktpuré”. För fruktkoncentrat: ”fruktkoncentrat av <i>Morinda citrifolia</i> ” eller ”nonifruktkoncentrat”.		
		Fruktpuré			
	Konfektyr	45 g/100 g			
	Müslistänger	53 g/100 g			
	Pulverblandning till näringsdrycker (torrvikt)	53 g/100 g			
	Kolsyrade drycker	11 g/100 g			
	Glass och sorbet	31 g/100 g			
	Yoghurt	12 g/100 g			
	Kex	53 g/100 g			
	Bullar, kakor och andra konditorivaror	53 g/100 g			
	Frukostcerealier (fullkorn)	88 g/100 g			
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG	133 g/100 g På grundval av mängden före beredning för att framställa 100 g färdig produkt			
	Söta pålägg, fyllningar och glasyrer	31 g/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Såser, inläggningar, fonder och smaksättare	88 g/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	26 g/dag			
		Fruktkoncentrat			
	Konfektyr	10 g/100 g			
	Müslistänger	12 g/100 g			
	Pulverblandning till näringsdrycker (torrvikt)	12 g/100 g			
	Kolsyrade drycker	3 g/100 g			
	Glass och sorbet	7 g/100 g			
	Yoghurt	3 g/100 g			
	Kex	12 g/100 g			
	Bullar, kakor och andra konditorivaror	12 g/100 g			
	Frukostcerealier (fullkorn)	20 g/100 g			
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG	30 g/100 g			
	Söta pålägg, fyllningar och glasyrer	7 g/100 g			
	Såser, inläggningar, fonder och smaksättare	20 g/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	6 g/dag			
Noniblad (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”noniblad” eller ”blad av <i>Morinda citrifolia</i> ”. 2. Konsumenterna ska informeras om att en kopp örtte bör tillredas på högst 1 gram torkade och rostade blad av <i>Morinda citrifolia</i> .		
	För tillredning av örtte	En kopp örtte för konsumtion ska tillredas på högst 1 gram torkade och rostade blad av <i>Morinda citrifolia</i>			

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fruktpulver av <i>Morinda citrifolia</i> ” eller ”fruktpulver av noni”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,4 g/dag			
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”mikroalgen <i>Odontella aurita</i> ”.		
	Smaksatt pasta	1,5 %			
	Fisksoppor	1 %			
	Fisk- eller skaldjursterriner	0,5 %			
	Buljongberedningar	1 %			
	Kex	1,5 %			
	Frost panerad fisk	1,5 %			
Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av fytosteroler eller fytostanoler</i>	I enlighet med punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011		
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII och i tillägg II punkterna B och C i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013, utom matfetter och stekfett samt bredbara fetter baserade på smör eller andra animaliska fetter	1. Produkterna som innehåller den nya livsmedelsingredien- sen ska förpackas på ett så- dant sätt att de lätt kan delas upp i portioner som innehåller antingen högst 3 gram (för intag av 1 portion per dag) eller högst 1 gram (för intag av 3 portioner per dag) till- satta fytosteroler eller fytos- tanoler.			
	Mjölkbaserade produkter, till exempel mel- lanmjölks- och skummjölksbaserade produk- ter, eventuellt med tillsats av frukt och/eller spannmål, produkter baserade på syrad mjölk, som yoghurt och ostbaserade produk- ter (med en fetthalt på ≤ 12 g per 100 g), där mjölkfettet eventuellt har minskats och fett- et eller proteinet delvis eller helt ersätts av ve- getabiliskt fett eller protein	2. Mängden fytosteroler eller fy- tostanoler som tillsatts en be- hållare med drycker får inte överstiga 3 g.			
	Sojadrycker	3. Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar.			
	Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Olja från bläckfisk	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "bläckfiskolja".		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd och portionsbröd)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (även mjölkbaserade drycker)	60 mg/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i allmänhet 450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	200 mg/måltid			
Pastöriserade fruktberedningar framställda genom högtrycksbehandling	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Fruktberedningar som sådana och alla produkter som dessa ingår i ska märkas med uppgiften "pastöriserade genom högtrycksbehandling".		
	Typ av frukt: ananas, aprikos, banan, björnbär, blåbär, fik, grapefrukt, hallon, jordgubbe, kokosnöt, körsbär, mandarin, mango, melon, persika, plommon, päron, rabarber, vindruvor, äpple				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Fosfaterad majsstärkelse	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fosfaterad majsstärkelse”.		
	Bakade bageriprodukter	15 %			
	Pasta				
	Frukostcerealier				
	Müslistänger				
Fosfatidylserin från fosfolipider från fisk	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av fosfatidylserin</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fosfatidylserin från fisk”.		
	Drycker baserade på yoghurt	50 mg/100 ml			
	Pulver baserade på mjölkpulver	3 500 mg/100 g (motsvarar 40 mg/100 ml drickfärdig produkt)			
	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Müslistänger	350 mg/100 g			
	Chokladkonfektyr	200 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	300 mg/dag			
Fosfatidylserin från sojafosfolipider	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av fosfatidylserin</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”sojafosfatidylserin”.		
	Drycker baserade på yoghurt	50 mg/100 ml			
	Pulver baserade på mjölkpulver	3,5 g/100 g (motsvarar 40 mg/100 ml drickfärdig produkt)			
	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Müslistänger	350 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Chokladkonfektyr	200 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
Fosfolipidprodukt som innehåller lika delar fosfatidylserin och fosfatinsyra	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av fosfatidylserin</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”soja-fosfatidylserin och sojafosfatinsyra”.	Produkten är inte avsedd att saluföras till gravida eller ammande kvinnor.	
	Frukostcerealier	80 mg/100 g			
	Müslistänger	350 mg/100 g			
	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Sojabaserade yoghurtliknande produkter	80 mg/100 g			
	Yoghurtbaserade drycker	50 mg/100 g			
	Sojabaserade yoghurtliknande drycker	50 mg/100 g			
	Pulver baserade på mjölkpulver	3,5 g/100 g (motsvarar 40 mg/100 ml drickfärdig produkt)			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	800 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
Fosfolipider från äggula	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Ej angivet				
Fytoglykogen	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fy-toglykogen”.		
	Bearbetade livsmedel	25 %			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Fytosteroler eller fytostanoler	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	I enlighet med punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011		
	Risdrycker	1. De ska förpackas på ett sådant sätt att de lätt kan delas upp i portioner som innehåller antingen högst 3 gram (för intag av 1 portion per dag) eller högst 1 gram (för intag av 3 portioner per dag) tillsatta fytosteroler eller fytostanoler. Mängden fytosteroler eller fytostanoler som tillsatts en behållare med drycker får inte överstiga 3 g. Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar.			
	Rågbröd som innehåller ≥ 50 % råg (fullkornsrågmjöl, rågkorn eller rågkross och rågflingor) och ≤ 30 % vete, med ≤ 4 % tillsats av socker men utan tillsats av fett				
	Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser				
	Sojadycker				
	Mjölkliknande produkter, till exempel mellanmjölks- och skummjölksbaserade produkter, eventuellt med tillsats av frukt och/eller spannmål, där mjölkfettet eventuellt har minskats och mjölkfettet och/eller mjölkproteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett och/eller protein				
	Produkter baserade på syrad mjölk, som yoghurt och ostliknande produkter (med en fetthalt på < 12 % per 100 g), där mjölkfettet eventuellt har minskats och mjölkfettet och/eller mjölkproteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett och/eller protein				
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII och i tillägg II punkterna B och C i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013, utom matfetter och stekfett samt bredbara fetter baserade på smör eller andra animaliska fetter				
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 g/dag				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Plommonkärnolja	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	För stekning och som smaksättningspreparat	I enlighet med normal användning i livsmedel av vegetabiliska oljor			
Koagulerat potatisprotein och hydrolysat därav	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”potatisprotein”.		
Prolylloligopeptidas (enzympreparat)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”prolylloligopeptidas”.		
	Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/EG för den vuxna befolkningen i allmänhet	120 PPU/dag (2,7 g enzympreparat/dag) (2×10^6 PPI/dag) PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International			
Proteinextrakt från grisenjurar	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 kapslar/dag, vilket motsvarar 12,6 mg extrakt av grisenjurar per dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	Innehåll av diaminoxidas (DAO): 0,9 mg/dag (3 kapslar med ett innehåll av DAO på 0,3 mg/kapsel)			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
▼ M10 Dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon”.		Godkänt den 2 september 2018. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5–2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100–8324, Japan. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. släppa ut det nya livsmedlet dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 2 september 2023.
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	20 mg/dag	Kosttillskott som innehåller dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon ska märkas med följande uppgift: Detta kosttillskott bör endast intas av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”rapsoljaextrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	1,5 g per portion som rekommenderas för daglig konsumtion			
Rapsfröprotein	Som vegetabiliskt protein i livsmedel, utom i modersmjölksersättning och tillskottsnäring		1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”rapsfröprotein”. 2. Märkningen av livsmedel som innehåller rapsfröprotein ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot senap och produkter därav. Dessa uppgifter ska, i förekommande fall, placeras nära innehållsförteckningen.		
trans-Resveratrol	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas ”trans-resveratrol”. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller trans-resveratrol ska innehålla en uppgift om att personer som använder läkemedel endast bör inta produkten under medicinsk övervakning.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna (i form av kapslar eller tabletter)	150 mg/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
trans-Resveratrol (mikrobiellt ursprung)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas ” <i>trans-resveratrol</i> ”. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller <i>trans-resveratrol</i> ska innehålla en uppgift om att personer som använder läkemedel endast bör inta produkten under medicinsk övervakning.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av resveratrol som extraherats ur parkslide (<i>Fallopia japonica</i>)			
Tuppkamsextrakt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”tuppkamsextrakt” eller ”ungtuppskamextrakt”.		
	Mjölkbaserade drycker	40 mg/100 g eller mg/100 ml			
	Fermenterade mjölkbaserade drycker	80 mg/100 g eller mg/100 ml			
	Yoghurtliknande produkter	65 mg/100 g eller mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g eller mg/100 ml			
Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”sacha inchi-olja (<i>Plukenetia volubilis</i>)”.		
	Som för linolja	I enlighet med normal användning i livsmedel av linolja			
Salatrim	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”energireducerat fett (salatrim)”. 2. Det ska finnas en uppgift om att överkonsumtion kan leda till mag- och tarmstörningar. 3. Det ska finnas en uppgift om att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.		
	Bageriprodukter och konfektyr				

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”DHA- och EPA-rik olja från mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.”		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	3 000 mg/dag			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för gravida och ammande kvinnor	450 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Mjölkbaseade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	600 mg/100 g för ost, 200 mg/100 g för soja och imitationer av mjölkprodukter (utom drycker)			
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	600 mg/100 g för ost, 200 mg/100 g för mjölkprodukter (även mjölk, färskost och yoghurtprodukter, utom drycker)			
	Alkohol fria drycker (inklusive icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av DHA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)".		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
		450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g			
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av DHA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”olja från mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.”		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
		450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Komplett kotersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014.				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av DHA</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”olja från mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.”		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
		450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
Livsmedel försedda med uppgifter om fränvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014.					

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g			
Extrakt av fermenterade sojaböner	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”extrakt av fermenterade sojaböner”. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller extrakt av fermenterade sojaböner ska innehålla en uppgift om att personer som använder läkemedel endast bör inta produkten under medicinsk övervakning.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG (kapslar, tabletter eller pulver) avsedda för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	100 mg/dag			
Spermidinrikt vetegroddsextrakt (<i>Triticum aestivum</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”spermidinrikt vetegroddsextrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	Motsvarande högst 6 mg spermidin/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◄
Sucromalt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”sucromalt”. 2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att produkten bryts ner till glukos och fruktos.		
	Ej angivet				
Sockerrörsfiber	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>			
	Bröd	8 %			
	Bageriprodukter	5 %			
	Kött- och muskelprodukter	3 %			
	Smakställningspreparat och kryddor	3 %			
	Riven ost	2 %			
	Särskild dietkost	5 %			
	Såser	2 %			
	Drycker	5 %			
Solrosoljeextrakt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”solrosoljeextrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	1,1 g/dag			
Torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i>	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> ” eller ”torkad mikroalg <i>T. chuii</i> ”. Kosttillskott som innehåller den torkade mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> ska märkas med följande uppgift: ”Innehåller obetydlig mängd av jod”.		
	Såser	20 % eller 250 mg/dag			
	Specialsalt	1 %			
	Smakställningspreparat	250 mg/dag			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	Den avsedda användningen är densamma som för lax, nämligen beredning av fiskprodukter och fiskrätter, inklusive kokta, stekta, råa, rökta och ugnstekta fiskprodukter				
D-tagatos	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”D-tagatos”. 2. Märkningen av produkter som innehåller mer än 15 g D-tagatos per portion och av alla drycker som konsumtionsfärdiga innehåller mer än 1 % D-tagatos ska innehålla en uppgift om att ”överdriven konsumtion kan ha en laxerande verkan”.		
	Ej angivet				
Taxifolinrikt extrakt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”taxifolinrikt extrakt”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn, småbarn, barn och tonåringar under 14 år	100 mg/dag			
Trehalos	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”trehalos”, och benämningen ska antingen anges i märkningen av produkten som sådan eller i innehållsförteckningen för livsmedel där det nya livsmedlet ingår. 2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att trehalos bryts ner till glukos och fruktos.		
	Ej angivet				
UV-behandlade champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av vitamin D₂</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av produkten som sådan eller av livsmedel där det ingår benämnas ”UV-behandlade champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)”.		
	Champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamin D ₂ /100 g råvikt			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
			2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen av produkten som sådan eller av livsmedel där det ingår ska åtföljas av en uppgift om att ”kontrollerad ljusbehandling har använts för att öka D-vitaminhalten” eller att ”UV-behandling har använts för att öka halten av vitamin D ₂ ”.		
UV-bestrålad bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av vitamin D₂</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”vitamin D-jäst” eller ”vitamin D ₂ -jäst”.		
	Jästa matbröd och portionsbröd	5 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Jästa finare bageriprodukter	5 µg vitamin D ₂ /100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 µg vitamin D ₂ /100 g			
UV-behandlat bröd	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av vitamin D₂</i>	Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att det ”innehåller D-vitamin som producerats genom UV-behandling”.		
	Jästa matbröd och portionsbröd (utan toppingar)	3 µg vitamin D ₂ /100 g			
UV-behandlad mjölk	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter av vitamin D₃</i>	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning benämnas ”UV-behandlad”. 2. När UV-behandlad mjölk innehåller en mängd vitamin D som anses vara betydande enligt del A punkt 2 i bilaga XIII till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ska benämningen vid märkningen också innehålla texten ”innehåller vitamin D som producerats genom UV-behandling” eller ”mjölk innehållande vitamin D till följd av UV-behandling”.		
	Pastöriserad helmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan	5–32 µg/kg för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn			
	Pastöriserad mellanmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan	1–15 µg/kg för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Vitamin K₂ (mena-kinon)	Ska användas i överensstämmelse med direktiv 2002/46/EG, förordning (EU) nr 609/2013 och/eller förordning (EG) nr 1925/2006		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”menakinon” eller ”vitamin K ₂ ”.		
Veteklimjöl-extrakt	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”veteklimjöl-extrakt”.	Veteklimjöl-extrakt får inte släppas ut på marknaden som kosttillskott eller ingrediens i kosttillskott. Det får inte heller ingå i modersmjölksersättning.	
	Öl och ersättningsprodukter	0,4 g/100 g			
	Konsumtionsfärdiga cerealier	9 g/100 g			
	Mjölprodukter	2,4 g/100 g			
	Fruktjuice och grönsaksjuice	0,6 g/100 g			
	Läskedrycker	0,6 g/100 g			
	Köttberedningar	2 g/100 g			
Beta-glukaner från jäst	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	Maximihalter av beta-glukaner (i ren form) från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”beta-glukaner från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)”.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,275 g/dag för barn som är äldre än 12 år och för den vuxna befolkningen i allmänhet 0,675 g/dag för barn som är yngre än 12 år			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,275 g/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för speciella medicinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn	1,275 g/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
	Drycker baserade på frukt- och/eller grönsaksjuice, inklusive koncentrat och dehydratiserad juice	1,3 g/kg			
	Drycker med fruktsmak	0,8 g/kg			
	Pulver för beredning av kakaodrycker	38,3 g/kg (pulver)			
	Andra drycker	0,8 g/kg (drickfärdig produkt)			
		7 g/kg (pulver)			
	Müslistänger	6 g/kg			
	Frukostcerealier	15,3 g/kg			
	Fullkorns- och högfiberhaltig snabbgröt	1,5 g/kg			
	Söta kex av småkakstyp	6,7 g/kg			
	Salta kex av småkakstyp	6,7 g/kg			
	Mjölkbaserade drycker	3,8 g/kg			
	Syrade mjölkprodukter	3,8 g/kg			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	3,8 g/kg			
	Tormjolk/mjölkpulver	25,5 g/kg			
	Soppor och soppulver	0,9 g/kg (konsumtionsfärdig produkt)			
		1,8 g/kg (kondenserad produkt)			
		6,3 g/kg (pulver)			
	Choklad och konfektyr	4 g/kg			
	Proteinstänger och proteinpulver	19,1 g/kg			
	Sylt, marmelad och andra bredbara pålägg baserade på frukt och bär	11,3 g/kg			
▼ M12 Zeaxantin	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "zeaxantin".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 mg/dag			

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► M13 Uppgiftsskydd ◀
Zink-L-pidolat	<i>Angiven livsmedelskategori</i>	<i>Maximihalter</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”zink L-pidolat”.		
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	3 g/dag			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn				
	Måltidsersättning för viktkontroll				
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014.				
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				

(¹) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 av den 12 juni 2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll och om upphävande av rådets direktiv 92/52/EEG, kommissionens direktiv 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG och 2006/141/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG och kommissionens förordningar (EG) nr 41/2009 och (EG) nr 953/2009 (EUT L 181, 29.6.2013, s. 35).

(²) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 av den 30 juli 2014 om kraven på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel (EUT L 228, 31.7.2014, s. 5).

(³) Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott (EGT L 183, 12.7.2002, s. 51).

(⁴) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel (EUT L 404, 30.12.2006, s. 26).

(⁵) Rådets direktiv 2001/113/EG av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 67).

(⁶) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (EUT L 347, 20.12.2013, s. 671).

Tabell 2: Specifikationer

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<i>N</i> -Acetyl-D-neuraminsyra	Beskrivning <i>N</i>-Acetyl-D-neuraminsyra är ett vitt till benvitt, kristallint pulver. Definition Kemiskt namn IUPAC-namn: <i>N</i>-Acetyl-D-neuraminsyra (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxi-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranosonsyra (dihydrat) Synonymer: Sialinsyra (dihydrat) Kemisk formel $C_{11}H_{19}NO_9$ (acid) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydrat) Molekylmassa 309,3 Da (syra) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat) CAS-nr 131-48-6 (fri syra) 50795-27-2 (dihydrat) Specifikationer Beskrivning: vitt till benvitt, kristallint pulver pH (20 °C, 5 % lösning): 1,7–2,5 <i>N</i>-Acetyl-D-neuraminsyra (dihydrat): > 97,0 % Vatten (dihydrat beräknas till 10,4 %): ≤ 12,5 % (vikt/vikt) Sulfataska: ≤ 0,2 % (vikt/vikt) Ättiksyra (som fri syra och/eller natriumacetat): < 0,5 % (vikt/vikt) Tungmetaller Järn: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Proteinrester: < 0,01 % (vikt/vikt) Lösningsmedelsrester 2-Propanol: < 0,1 % (vikt/vikt) Aceton: < 0,1 % (vikt/vikt) Etylacetat: < 0,1 % (vikt/vikt) Mikrobiologiska kriterier <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g Totalt antal aeroba mesofiler: < 500 CFU/g Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: ej påvisade i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisade i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Jäst: < 10 CFU/g Mögel: < 10 CFU/g Endotoxinrester: < 10 EU/mg CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinheter.
Torkat fruktkött av baobab <i>(Adansonia digitata)</i>	Beskrivning/definition Baobab-frukten (<i>Adansonia digitata</i>) skördas från träd. Det hårda skalet knäcks och fruktköttet skiljs från frön och skal. Fruktköttet mals och delas upp i grova och finare bitar (partikelstorlek 3–600 µ) och förpackas. Typiskt näringsvärde Fukt (viktförlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7 Protein (g/100 g): 1,8–9,3 Fett (g/100 g): 0–1,6 Kolhydrater totalt (g/100 g): 76,3–89,5 Sockerarter totalt (uttryckt som glukos): 15,2–36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1–25,2 Analysspecifikationer Föreningar: högst 0,2 % Fukt (viktförlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7 Aska (g/100 g): 3,8–6,6

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Extrakt från cellkulturer av <i>Ajuga reptans</i>	Beskrivning/definition Hydroalkoholextrakt från vävnadskulturer av <i>Ajuga reptans</i> L. som i huvudsak motsvarar extrakt av blommande ovanjordiska delar av <i>Ajuga reptans</i> .
L-alanyl-L-glutamin	Beskrivning/definition L-alanyl-L-glutamin framställs genom fermentering med en genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> . Under fermenteringen utsöndras ingrediensen i tillväxtmediet från vilket det därefter separeras och renas till en koncentration på > 98 %. Utseende: vitt, kristallint pulver Renhetsgrad: > 98 % Infraröd spektroskopi: överensstämmelse med referensstandard Lösningens utseende: färglös och klar Innehåll (torrsubstans): 98–102 % Besläktade ämnen (vart och ett): ≤ 0,2 % Glödningsrest: ≤ 0,1 % Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 % Optisk rotation: + 9,0–11,0° pH (1 %; H ₂ O): 5,0–6,0 Ammonium (NH ₄): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO ₄): ≤ 0,020 % Mikrobiologiska kriterier <i>Escherichia coli</i> : frånvaro/g
Algolja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.	Beskrivning/definition Olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp. Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbara ämnen: ≤ 4,5 % Transfettsyror: ≤ 1,0 % DHA-halt: ≥ 32 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Fröolja från <i>Allanblackia</i>	Beskrivning/definition Fröolja från <i>Allanblackia</i> utvinns ur frön från de olika arterna av <i>Allanblackia</i> : <i>A. floribunda</i> (detsamma som <i>A. parviflora</i>) och <i>A. stuhlmannii</i> . Sammansättning av fettsyror Laurinsyra (C12:0): < 1,0 % Myristinsyra (C14:0): < 1,0 % Palmitinsyra (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsyra (C16:1): < 1,0 % Stearinsyra (C18:0): 45–58 % Oljesyra (C18:1): 40–51 % Linolsyra (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensyra (C18:3): < 1,0 % Arakinsyra (C20:0): < 1,0 % Fria fettsyror: högst 0,1 % Egenskaper Transfettsyror: högst 0,5 % Peroxidal: högst 0,8 mekv/kg Jodtal: < 46 g/100 g Oförtvålbara ämnen: högst 1,0 % Förtvålningstal: 185–198 mg KOH/g
Bladextrakt av <i>Aloe macroclada</i> Baker	Beskrivning/definition Pulvergeleextrakt från bladen av <i>Aloe macroclada</i> Baker som i huvudsak motsvarar samma gel från blad av <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. Aska: 25 % Kostfiber: 28,6 % Fett: 2,7 % Fukt: 4,7 % Polysackarider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glukos: 8,9 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	Beskrivning/definition Vid produktion av lipidextrakt från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) genomgår djupfryst krossad krill eller torkad krill en extraktion av lipider med ett godkänt extraktionsmedel (i enlighet med direktiv 2009/32/EG). Proteiner och krillmaterial avlägsnas från lipidextraktet genom filtrering. Extraktionsmedel och processvatten avlägsnas genom avdunstning. Förtvålningstal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidal: ≤ 3 mekv O₂/kg olja Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC). Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C Fosfolipider: 35–50 % Transfettsyror: ≤ 1 % EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaensyra): ≥ 5 %
Fosfolipidrik olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	Beskrivning/definition Fosfolipidrik olja produceras av antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) genom upprepad sköljning med ett godkänt lösningsmedel (i enlighet med direktiv 2009/32/EG) för att öka oljans fosfolipidhalt. Lösningsmedlen avlägsnas från slutprodukten genom avdunstning. Förtvålningstal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidal: ≤ 3 mekv O₂/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C Fosfolipider: ≥ 60 % Transfettsyror: ≤ 1 % EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaensyra): ≥ 5 %
Arakidonsyrarik olja från svampen <i>Mortierella alpina</i>	Beskrivning/definition Den klara, gula arakidonsyrarika oljan erhålls genom fermentering av de icke genetiskt modifierade stammarna IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 och CBS 210.32 av svampen <i>Mortierella alpina</i> med en lämplig vätska. Oljan extraheras därefter ur biomassan och renas. Arakidonsyra: ≥ 40 % (vikt/vikt) av den totala fettsyrehalten Fria fettsyror: $\leq 0,45$ % av den totala fettsyrehalten Transfettsyror: $\leq 0,5$ % av den totala fettsyrehalten Oförtvålbara ämnen: $\leq 1,5$ %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Peroxidtal: ≤ 5 mekv/kg Anisidintal: ≤ 20 Syratat: $\leq 1,0$ KOH/g Fukt: $\leq 0,5$ %
Arganolja från <i>Argania spinosa</i>	Beskrivning/definition Arganolja är den olja som erhålls genom kallpressning av de mandelliknande fruktkärnorna från <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Kärnorna kan rostras innan de pressas, men de får inte komma i direkt kontakt med eld. Sammansättning Palmitinsyra (C16:0): 12–15 % Stearinsyra (C18:0): 5–7 % Oljesyra (C18:1): 43–50 % Linolsyra (C18:2): 29–36 % Oförtvålbare ämnen: 0,3–2 % Steroler totalt: 100–500 mg/100 g Tokoferoler totalt: 16–90 mg/100 g Oljesyra: 0,2–1,5 % Peroxidtal: < 10 mekv O₂/kg
Astaxantinrik oleoresin från algen <i>Haematococcus pluvialis</i>	Beskrivning/definition Astaxantin är en karotenoid som framställs av algen <i>Haematococcus pluvialis</i>. Det finns olika framställningsmetoder för att få algen att växa: användning av slutna system med solljusexponering eller strängt kontrollerad belysning; öppna bassänger kan också användas. Algcellerna skördas och torkas; oleoresin extraheras med hjälp av superkritisk koldioxid eller ett lösningsmedel (etylacetat). Astaxantin späds ut och standardiseras till 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % med olivolja, safflorolja, solrosolja eller triglycerider med medellånga kedjor. Oleoresins sammansättning Fett: 42,2–99 % Protein: 0,3–4,4 % Kolhydrater: 0–52,8 % Fibrer: $< 1,0$ % Aska: 0,0–4,2 % Specifikationer för karotenoider i % (vikt/vikt) Astaxantiner totalt: 2,9–11,1 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	9-<i>cis</i>-Astaxantin: 0,3–17,3 % 13-<i>cis</i>-Astaxantin: 0,2–7,0 % Monoestrar av astaxantin: 79,8–91,5 % Diestrar av astaxantin: 0,16–19,0 % β-karoten: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 % Mikrobiologiska kriterier Aeroba bakterier totalt: < 3 000 CFU/g Jäst och mögel: < 100 CFU/g Koliforma bakterier: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: ej påvisade <i>Salmonella</i>: ej påvisade <i>Staphylococcus</i>: ej påvisade
Basilikafrö (<i>Ocimum basilicum</i>)	Beskrivning/definition Basilika (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tillhör familjen Lamiaceae inom ordningen Lamiales. Efter skörden rengörs fröna mekaniskt. Blommor, blad och andra delar av växten avlägsnas. Man måste säkerställa en högsta renhetsgrad för basilikafröna genom filtrering (optisk, mekanisk). Framställningsprocessen för fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar som innehåller basilikafrön (<i>Ocimum basilicum</i> L.) omfattar även förhydratisering och pastörering. System för mikrobiologiska kontroller och övervakning finns på plats. Torrsubstans: 94,1 % Protein: 20,7 % Fett: 24,4 % Kolhydrater: 1,7 % Kostfibrer: 40,5 % (metod: AOAC 958,29) Aska: 6,78 %
Extrakt av jästa svarta sojaböner	Beskrivning/definition Extrakt av jästa svarta sojaböner (Touchiextrakt) är ett finkornigt ljusbrunt proteinrikt pulver som erhålls genom vattenextraktion av små sojaböner (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) som fermenteras med <i>Aspergillus oryzae</i>. Extraktet innehåller en alfa-glukosidasinhibitor. Egenskaper Fett: ≤ 1,0 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Protein: ≥ 55 % Vatten: $\leq 7,0$ % Aska: ≤ 10 % Kolhydrater: ≥ 20 % Aktivitet hos alfaglukosidasinhibitor: IC50 minst 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: $\leq 0,3$ g/100 g
Bovint laktoferrin	Beskrivning/definition Bovint laktoferrin är ett protein som förekommer naturligt i komjölk. Det är ett järnbindande glykoprotein på ca 77 kDa och består av en enda polypeptidkedja på 689 aminosyror. Framställningsprocess: Bovint laktoferrin isoleras från skummjolk eller ostvassle genom jonbyte och efterföljande ultrafiltrering. Därefter frys- eller spraytorkas det och de stora partiklarna siktas bort. Det är ett praktiskt taget luktfritt, lätt rosafärgat pulver. Fysikalisk-kemiska egenskaper hos bovint laktoferrin Fukt: $< 4,5$ % Aska: $< 1,5$ % Arsenik: $< 2,0$ mg/kg Järn: < 350 mg/kg Protein: > 93 % varav bovint laktoferrin: > 95 % varav andra proteiner: $< 5,0$ % pH (2 % lösning, 20 °C): 5,2–7,2 Löslighet (2 % lösning, 20 °C): fullständig
Olja från frön av <i>Buglossoides arvensis</i>	Beskrivning/definition Raffinerad buglossoidesolja utvinns ur frön av <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst. Alfa-linolensyra: ≥ 35 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Stearidonsyra: ≥ 15 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Linolsyra: $\geq 8,0$ % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Transfettsyror: $\leq 2,0$ % (vikt/vikt) av fettsyror totalt

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Syratal: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroxidtal: $\leq 5,0$ mekv O ₂ /kg olja Oförtvålbart innehåll: $\leq 2,0$ % Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 µg/kg
Olja från <i>Calanus finmarchicus</i>	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är en rubinröd, svagt viskös olja med svag skaldjurslukt som utvinns ut kräftdjuret (marint zooplankton) <i>Calanus finmarchicus</i> . Ingrediensen består huvudsakligen av vaxestrar (> 85 %) med mindre mängder triglycerider och andra neutrala lipider. Specifikationer Vatten: < 1,0 % Vaxestrar: > 85 % Fettsyror totalt: > 46 % Eikosapentaensyra (EPA): > 3,0 % Dokosahexaensyra (DHA): > 4,0 % Fettalkoholer totalt: > 28 % C20:1 n-9 fettalkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 fettalkohol: > 12 % Transfettsyror: < 1,0 % Astaxantinestrar: < 0,1 % Peroxidtal: < 3,0 mekv O ₂ /kg
Tuggummibas (monometoxipolyetylenglykol)	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består av grenade polymerer av monometoxipolyetylenglykol (MPEG) som bundits till polyisopren-graft-maleinsyraanhydrid (PIP-g-MA) och oreagerad MPEG (mindre än 35 viktprocent). Vit till benvit färg CAS-nr: 1246080-53-4 Egenskaper Fukt: < 5,0 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Aluminium: < 3,0 mg/kg Litium: < 0,5 mg/kg Nickel: < 0,5 mg/kg Anhydridrest: < 15 µmol/g Polydispersitetsindex: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Etylenoxid: < 0,2 mg/kg Fri maleinsyraanhydrid: < 0,1 % Oligomerer totalt (mindre än 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg Etylenglykol: < 200 mg/kg Dietylenglykol: < 30 mg/kg Monoetylenglykolmetyleter: < 3,0 mg/kg Dietylenglykolmetyleter: < 4,0 mg/kg Trietylenglykolmetyleter: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Tuggummibas (sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid)	Beskrivning/definition Sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid är en vattenfri sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid. Friflytande vitt till benvitt pulver CAS-nr: 9011-16-9 Renhetsgrad Innehåll: Minst 99,5 % i torrsbstans Specifik viskositet (1 % MEK): 2–10 Rester av metylvinyleter: ≤ 150 ppm Rester av maleinsyraanhydrid: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Tungmetaller totalt: ≤ 10 ppm

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 500 CFU/g Mögel/jäst: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativ test <i>Salmonella</i>: negativ test <i>Staphylococcus aureus</i>: negativ test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativ test
Chiaolja från <i>Salvia hispanica</i>	Beskrivning/definition Chiaolja framställs genom kallpressning av chiafrön (<i>Salvia hispanica</i> L.) (renhetsgrad 99,9 %). Inga lösningsmedel används och när oljan har pressats bevaras den i dekanteringskärl och filtreras för att avlägsna orenheter. Den kan också framställas genom superkritisk koldioxidextraktion. Framställningsprocess Framställs genom kallpressning. Inga lösningsmedel används och när oljan har pressats bevaras den i dekanteringskärl och filtreras för att avlägsna orenheter. Aciditet (uttryckt i oljesyra): $\leq 2,0$ % Peroxidal: ≤ 10 mekv/kg Olösliga orenheter: $\leq 0,05$ % Alfa-linolensyra: ≥ 60 % Linolsyra: 15–20 %
Chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)	Beskrivning/definition Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) är en ettårig sommarörtväxt av familjen Labiatae. Efter skörden rengörs fröna mekaniskt. Blommor, blad och andra delar av växten avlägsnas. Torrsubstans: 90–97 % Protein: 15–26 % Fett: 18–39 % Kolhydrater (*): 18–43 % Växtråd (**): 18–43 % Aska: 3–7 % (*) Kolhydrater omfattar fibervärdet (**) Växtråd är den fiberdel som främst utgörs av osmältbar cellulosa, pentosaner och lignin

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Framställningsprocess Framställningsprocessen för fruktjuice och fruktjuiceblandningar som innehåller chiafrön omfattar även förhydratisering och pastörering. System för mikrobiologiska kontroller och övervakning finns på plats.
Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	Beskrivning/definition Kitinglukan erhålls från mycel av <i>Aspergillus niger</i>; det är ett blekgult, luktfritt friflytande pulver. Det har ett torrsubstansinnehåll på minst 90 %. Kitinglukan består till största delen av följande två polysackarider: — Kitin, bestående av upprepade enheter av <i>N</i>-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr 1398-61-4). — Beta(1,3)-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr 9041-22-9). Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % Kitinglukan: ≥ 90 % Mängd kitin i förhållande till glukan: 30:70 till 60:40 Aska: ≤ 3,0 % Lipider: ≤ 1,0 % Proteiner: ≤ 6,0 %
Kitinglukankomplex från <i>Fomes fomentarius</i>	Beskrivning/definition Kitinglukankomplex erhålls från cellväggarna i fruktkroppen hos svampen <i>Fomes fomentarius</i>. Det består huvudsakligen av två polysackarider: — Kitin, bestående av upprepade enheter av <i>N</i>-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr 1398-61-4). — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr 9041-22-9). Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. rensning, minskning av storleken och malning, uppmjukning i vatten och upphettning i en alkalisk lösning, tvättning, torkning. Det görs ingen hydrolys under framställningsprocessen. Utseende: Brunt, luktfritt pulver utan smak Renhetsgrad Fukt: ≤ 15 % Aska: ≤ 3,0 % Kitinglukan: ≥ 90 % Mängd kitin i förhållande till glukan: 70:20 Kolhydrater totalt, utom glukaner: ≤ 0,1 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Proteiner: $\leq 2,0$ % Lipider: $\leq 1,0$ % Melaniner: $\leq 8,3$ % Tillsatser: inga pH: 6,7–7,5 Tungmetaller Bly (ppm): $\leq 1,00$ Kadmium (ppm): $\leq 1,00$ Kvicksilver (ppm): $\leq 0,03$ Arsenik (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiologiska kriterier Mesofila bakterier totalt: $\leq 10^3$ /g Jäst och mögel: $\leq 10^3$ /g Koliforma bakterier vid 30 °C: $\leq 10^3$ /g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> och andra patogena bakterier: frånvaro/25 g
Kitosanextrakt av svamp (<i>Agaricus bisporus</i> , <i>Aspergillus niger</i>)	Beskrivning/definition Kitosanextrakt (som huvudsakligen innehåller poly(D-glukosamin)) erhålls från stammarna från <i>Agaricus bisporus</i> eller från mycel av <i>Aspergillus niger</i>. Den patenterade framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. extraktion och deacetylering (hydrolys) i alkalisk lösning, upplösning i surt medium, utfällning i alkalisk lösning, tvättning och torkning. Synonym: poly(D-glukosamin) CAS-nr för kitosan: 9012-76-4 Molekylformel för kitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Utseende: fint friflytande pulver Aspekt: benvitt till svagt brunaktigt Lukt: luktfritt Renhetsgrad Kitosanhalt (% vikt/torrsvikt): ≥ 85 Glukanhalt (% vikt/torrsvikt): ≤ 15 Vikt förlust vid torkning (% vikt/torrsvikt): ≤ 10 Viskositet (1 % i 1 % ättiksyra): 1–15

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Acetyleringsgrad (i % mol/våtvikt): 0–30 Viskositet (1 % i 1 % ättiksyra) (mPa.s): 1–14 för kitosan från <i>Aspergillus niger</i>; 12–25 för kitin från <i>Agaricus bisporus</i> Aska (% vikt/torrsvikt): ≤ 3,0 Proteiner (% vikt/torrsvikt): ≤ 2,0 Partikelstorlek: > 100 nm Tejpdensitet (g/cm³): 0,7–1,0 Fettbindande förmåga 800x (vikt/våtvikt): godkänd Tungmetaller Kvicksilver (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsenik (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiologiska kriterier Aeroba bakterier (CFU/g): ≤ 10³ Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro/25 g
Kondroitinsulfat	Beskrivning/definition Kondroitinsulfat (natriumsalt) är en biosyntetisk produkt. Den erhålls genom kemisk sulfatering av kondriotin från fermentering av bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 stam U1-41 (ATCC 23502). Kondroitinsulfat (natriumsalt) (% torrsubstans): 95–105 MW_w (genomsnitt) (kDa): 5–12 MW_n (genomsnitt) (kDa): 4–11 Dispersitet (w_h/w_{0,05}): ≤ 0,7 Sulfateringsmönster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Viktförlust vid torkning (%) (105 °C till konstant vikt): ≤ 10,0 Glödgningsrest (% torrsubstans): 20–30 Protein (% torrsubstans): ≤ 0,5 Endotoxiner (10 EU/mg): ≤ 100 Organiska föroreningar totalt (mg/kg): ≤ 50

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Krompikolinat	Beskrivning/definition Krompikolinat är ett rödaktigt, lätttrinnande pulver, något lösligt i vatten vid pH 7. Saltet är också lösligt i polära organiska lösningsmedel. Kemiskt namn: tris(2-pyridinkarboxylat-N,O)krom(III) eller 2-pyridinkarboxylsyrakrom(III)salt CAS-nr: 14639-25-9 Kemisk formel: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$ Kemiska egenskaper: Krompikolinat: $\geq 95 \%$ Krom (III): 12–13 % Krom (VI): ej påvisat Vatten: $\leq 4,0 \%$
<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (ört)	Beskrivning <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (ört); arten tillhör familjen Cistaceae och är inhemsk i Medelhavsområdet, halvön Chalkidike. Sammansättning Fukt: 9–10 g/100 g örter Protein: 6,1 g/100 g örter Fett: 1,6 g/100 g örter Kolhydrater: 50,1 g/100 g örter Fibrer: 27,1 g/100 g örter Mineraler: 4,4 g/100 g örter Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Kalcium: 1,0 g Järn: 65 mg Vitamin B ₁ : 3,0 µg Vitamin B ₂ : 30 µg Vitamin B ₆ : 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: mindre än 0,1 mg Vitamin E: 40–50 mg

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Alfa-tokoferol: 20–50 mg Beta- och gammatokoferoler: 2–15 mg <i>delta</i>-Tokoferol: 0,1–2 mg
Citikolin	Beskrivning/definition Citikolin framställs genom en mikrobiologisk process. Citikolin består av cytosin, ribos, pyrofosfat och kolin. Vitt, kristallint pulver Kemiskt namn: inre salt av kolincytidin-5'-pyrofosfat och cytidin-5'-(trihydrogendifosfat)-P'-[2-(trimetylammonio)etyl]ester Kemisk formel: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekylvikt: 488,32 g/mol CAS-nr: 987-78-0 pH (1 % provlösning): 2,5–3,5 Renhetsgrad Innehåll: ≥ 98 % torrsubstans Viktförlust vid torkning (100 °C, 4 timmar) ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsenik: Högst 2 ppm Fria fosforsyror: ≤ 0,1 % 5'-Cytidylsyra: ≤ 1,0 % Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 10³ CFU/g Jäst och mögel: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g
<i>Clostridium butyricum</i>	Beskrivning/definition <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) är en grampositiv, sporbildande, obligat anaerob, icke-patogen, icke genetiskt modifierad bakterie. Depositariumnummer FERM BP-2789.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande aeroba bakterier: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ej påvisade i 1 g Jäst och mögel: $\leq 10^2$ CFU/g
Extrakt av avfettat kakaopulver	Kakaoextrakt (<i>Theobroma cacao</i> L.) Utseende: mörkbrunt pulver utan synliga orenheter Fysikaliska och kemiska egenskaper: Polyfenolhalt: minst 55,0 % GAE Teobrominhalt: högst 10,0 % Askhalt: högst 5,0 % Fukthalt: högst 8,0 % Bulkdensitet: 0,40–0,55 g pH: 5,0–6,5 Lösningsmedelsrest: högst 500 ppm
Kakaoextrakt med låg fetthalt	Kakaoextrakt med låg fetthalt (<i>Theobroma cacao</i> L.) Utseende: mörkrött till purpurfärgat pulver Kakaoextrakt, koncentrat: minst 99 % Kiseldioxid: högst 1,0 % Kakaoflavanoler: minst 300 mg/g — Epicatechin: minst 45 mg/g Viktförlust vid torkning: högst 5,0 %
Korianderfröolja från <i>Coriandrum sativum</i>	Beskrivning/definition Korianderfröolja är en olja innehållande fettsyreglycerider som framställs ur fröna från växten koriander <i>Coriandrum sativum</i> L. Svagt gul färg och mild smak

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	CAS-nr: 8008-52-4 Sammansättning av fettsyror: Palmitinsyra (C16:0): 2–5 % Stearinsyra (C18:0): < 1,5 % Petroselinsyra (<i>cis</i>-C18:1(n-12)): 60–75 % Oljesyra (<i>cis</i>-C18:1(n-9)): 8–15 % Linolsyra (C18:2): 12–19 % α-Linolensyra (C18:3): < 1,0 % Transfettsyror: $\leq$ 1,0 % Renhetsgrad Brytningsindex (20 °C): 1,466–1,474 Syratal: $\leq$ 2,5 mg KOH/g Peroxidtal: $\leq$ 5,0 mekv/kg Jodtal: 88–110 enheter Förtvålningstal: 186–200 mg KOH/g Oförtvålbara ämnen: $\leq$ 15 g/kg
Torkad frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i>	Beskrivning/definition Torkad frukt av arten <i>Crataegus pinnatifida</i> som tillhör familjen Rosaceae och är inhemsk i norra Kina och Korea. Sammansättning Torrsubstans: 80 % Kolhydrater: 55 g/kg råvikt Fruktos: 26,5–29,3 g/100 g Glukos: 25,5–28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g råvikt Natrium: 2,9 g/100 g råvikt Kompotter är produkter som erhålls genom värmebehandling av den ätliga delen av en eller flera fruktarter, hela eller delade, siktade eller ej, utan betydande koncentration. Man kan använda socker, vatten, cider, kryddor och citronsaft.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
α-Cyklodextrin	Beskrivning/definition En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av sex D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindningar på hydrolyserad stärkelse. Insamling och rening av α-cyclodextrin kan utföras genom ett av följande förfaranden: utfällning av ett komplex av α-cyclodextrin med 1-dekanol, upplösning i uppvärmt vatten och förnyad utfällning, ångstripping av komplexbildaren och kristallisation av α-cyclodextrin ur lösningen, eller jonbyteskromatografi eller gelfiltrering åtföljt av kristallisation av α-cyclodextrin ur den renade moderlösningen, eller membranseparationsmetoder, såsom ultrafiltrering och omvänd osmos. Beskrivning: Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyklohexaamylos, cyklomaltohexaos, α-cykloamylos Kemiskt namn: cyklohexaamylos CAS-nr: 10016-20-3 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Formelmassa: 972,85 Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans) Identifiering Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 278 °C Löslighet: lösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol Specifik rotation: $[\alpha]_D^{25}$: mellan +145° och +151° (1 % lösning) Kromatografi: Retentionstiden för den största toppen i ett vätskekromatogram av provet är densamma som för en referenslösning av α-cyclodextrin i ett kromatogram av referensen α-cyclodextrin (tillgänglig från Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, Förenta staterna) vid de betingelser som anges under rubriken Analysmetod. Renhetsgrad Vatten: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden) Rest av komplexbildare: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Reducerande ämnen: $\leq 0,5$ % (uttryckt som glukos) Sulfataska: $\leq 0,1$ % Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Analysmetod Bestämning med vätskekromatografi vid följande betingelser. Provlösning: Väg noggrant upp cirka 100 mg prov i en 10 ml mätkolv och tillsätt omkring 8 ml avjoniserat vatten. Lös provet helt genom att placera mätkolven i ett ultraljudbad (10–15 minuter) och späd sedan till märket med renat, avjoniserat vatten. Filtrera lösningen genom ett filter med en porstorlek på 0,45 mikrometer.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Referenslösning: Väg noggrant upp cirka 100 mg α-cyklodextrin i en 10 ml mätkolv och tillsätt omkring 8 ml avjoniserat vatten. Lös provet helt genom att placera mätkolven i ultraljudbad och späd sedan till märket med renat, avjoniserat vatten. Kromatografi: vätskekromatograf försedd med RI-detektor och en integrerad skrivare Kolonn och packning: nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller motsvarande Längd: 250 mm Diameter: 4 mm Temperatur: 40 °C Rörlig fas: acetonitril/vatten (67/33, v/v) Flödes hastighet: 2,0 ml/min Injektionsvolym: 10 μl Förfarande: Injicera provlösningen i kromatografen, registrera kromatogrammet och mät topparean för alfa-cyklodextrinpiken. Beräkna andelen alfa-cyklodextrin i provet med hjälp av följande formel: $\% \alpha\text{-cyklodextrin (på torrsubstans)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ där A_S och A_R är toppareorna för α-cyklodextrin i provlösningen respektive referenslösningen. W_S och W_R är vikten (mg) α-cyklodextrin i provet respektive referensen, efter korrigering för vattenhalten.
γ-Cyklodextrin	Beskrivning/definition En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av åtta D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindningar. Den framställs genom att cyklodextringlukosyltransferas (CGTase, EC 2.4.1.19) får reagera med hydrolyserad stärkelse. Insamling och rening av gamma-cyklodextrin kan utföras genom utfällning av ett komplex av gamma-cyklodextrin med 8-cyklohexadeken-1-on, upplösning av komplexet i vatten och n-dekan, ångstrippning av vattenfasen och insamling av gamma-cyklodextrinet från lösningen genom kristallisation. Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne Synonymer: γ-cyklodextrin, γ-dextrin, cyklooktaamylos, cyklomaltoooktaos, γ-cykloamylas Kemiskt namn: cyklooktaamylos CAS-nr: 17465-86-0 Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₈ Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans)

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Identifiering Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 285 °C Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol Specifik rotation: $[\alpha]_D^{25}$: mellan + 174 ° och + 180 ° (1 % lösning) Renhetsgrad Vatten: ≤ 11 % Rest av komplexbildare (8-cyklohexadeken-1-on): ≤ 4 mg/kg Lösningsmedelsrest (<i>n</i>-dekan): ≤ 6 mg/kg Reducerande ämnen: ≤ 0,5 % (uttryckt som glukos) Sulfataska: ≤ 0,1 %
Dextranpreparat framställt med hjälp av <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. Pulverform Kolhydrater: 60 % varav dextran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktos: 0,3 %, leukros: 9,2 % Protein: 6,5 % Lipider: 0,5 % Mjölksyra: 10 % Etanol: spår Aska: 13 % Fukt: 10 % 2. Flytande form Kolhydrater: 12 % varav dextran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktos: 1,9 %, leukros: 2,2 % Protein: 2,0 % Lipider: 0,1 % Mjölksyra: 2,0 % Etanol: 0,5 % Aska: 3,4 % Fukt: 80 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung	Beskrivning/definition Framställs av glycerol och fettsyror från ätliga vegetabiliska oljor, särskilt från sojabönsolja (<i>Glycine max</i>) eller rapsolja (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) med ett särskilt enzym. Fördelningen av acylglyceroler Diglycerider (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diglycerider (1,3-DAG): ≥ 50 % Triglycerider (TAG): ≤ 20 % Monoglycerider (MAG): $\leq 5,0$ % Sammansättning av fettsyror (MAG, DAG, TAG) Oljesyra (C18:1): 20–65 % Linolsyra (C18:2): 15–65 % Linolensyra (C18:3): ≤ 15 % Mättade fettsyror: ≤ 10 % Övriga Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,1$ % Peroxidtal: $\leq 1,0$ mekv/kg Oförtvålbara ämnen: $\leq 2,0$ % Transfettsyror: $\leq 1,0$ % MAG = monoglycerider, DAG = diglycerider, TAG = triglycerider
Dihydrocapsiat (DHC)	Beskrivning/definition Dihydrocapsiat syntetiseras genom enzymkatalyserad förestring av vanillylalkohol och 8-metylnonansyra. Efter förestringen extraheras dihydrocapsiat med n-hexan. Viskös, färglös till gul vätska Kemisk formel: $C_{18} H_{28} O_4$ CAS-nr: 205687-03-2 Fysikalisk-kemiska egenskaper Dihydrocapsiat: > 94 % 8-Metylnonansyra: $< 6,0$ % Vanillylalkohol: $< 1,0$ % Övriga ämnen som härrör från syntesen: $< 2,0$ %

▼ M9▼ M13

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Torkade ovanjordiska delar av <i>Hoodia parviflora</i>	Beskrivning/definition Det är de hela torkade ovanjordiska delarna av <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br., (familjen <i>Apocynaceae</i>). Egenskaper/sammansättning Växtmaterial: ovanjordiska delar av minst 3 år gamla växter Utseende: ljusgrönt till brunt fint pulver Löslighet (vatten): > 25 mg/ml Fukt: < 5,5 % A _w : < 0,3 pH: < 5,0 Protein: < 4,5 g/100 g Fett: < 3 g/100 g Kolhydrater (inklusive kostfiber): < 80 g/100 g Kostfiber: < 55 g/100 g Sockerarter totalt: < 10,5 g/100 g Aska: < 20 % Hoodigosider P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Totalt: 1 500–11 000 mg/kg Tungmetaller Arsenik: < 1,00 mg/kg Kvicksilver: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 0,1 mg/kg Bly: < 0,5 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer: < 10 ⁵ CFU/g <i>Escherichia coli</i> : < 10 CFU/g

▼ **M13**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<i>Staphylococcus aureus</i> : < 50 CFU/g Koliforma bakterier totalt: < 10 CFU/g Jäst: ≤ 100 CFU/g Mögel: ≤ 100 CFU/g Salmonella: ej påvisade i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> : ej påvisade i 25 g CFU: kolonibildande enheter.

▼ **M9**

Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	Beskrivning/definition Torkat extrakt av cellkulturer HTN®Vb av <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea angustifolia</i>	Beskrivning/definition Extrakt från rötterna av <i>Echinacea angustifolia</i> som erhålls från vävnadskulturer av växter motsvarar i huvudsak ett extrakt från roten av <i>Echinacea angustifolia</i> som erhålls i etanol-vatten som titrerats till 4 % echinacosid.
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea purpurea</i>	Beskrivning/definition Torkat extrakt av <i>Echinacea purpurea</i> från cellkulturer HTN®Vb.
Olja från <i>Echium plantagineum</i>	Beskrivning/definition Echiumolja är svagt gul och framställs genom raffinering av olja som utvinns ur frön från <i>Echium plantagineum</i> L. stearidonsyra: ≥ 10 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Transfettsyror: ≤ 2,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Syratal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv O ₂ /kg olja Oförtvålbart innehåll: ≤ 2,0 % Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 µg/kg

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation										
Epigallokatekingallat som re- nat extrakt av blad av grönt te (<i>Camellia sinensis</i>)	Beskrivning/definition										
	Ett högggradigt renat extrakt av bladen från grönt te (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) i form av ett fint, benvitt till blekt rosa pulver. Det består av minst 90 % epigallokatekingallat (EGCG) och har en smältpunkt på omkring 210–215 °C.										
	Utseende: benvitt till blekt rosa pulver										
	Kemiskt namn: polyfenol(-)epigallokatekin-3-gallat										
	Synonymer: epigallokatekingallat (EGCG)										
	CAS-nr: 989-51-5										
	INCI-namn: epigallocatechin gallate										
	Molekylmassa 458,4 g/mol										
	Viktförlust vid torkning: högst 5,0 %										
	Tungmetaller										
Arsenik: högst 3,0 ppm											
Bly: högst 5,0 ppm											
L-ergotionein	Innehåll										
	minst 94 % EGCG (torrsubstans)										
	högst 0,1 % koffein										
	Löslighet: EGCG är relativt lösligt i vatten, etanol, metanol och aceton										
	Definition										
	Kemiskt namn (IUPAC): (2 <i>S</i>)-3-(2-tioxo-2,3-dihydro-1 <i>H</i> -imidazol-4-yl)-2-(trimetylammonio)-propanoat										
	Kemisk formel: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S										
	Molekylmassa: 229,3 Da										
	CAS-nr: 497-30-3										
<table><thead><tr><th><i>Parameter</i></th><th><i>Specifikation</i></th><th><i>Metod</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Utseende</td><td>Vitt pulver</td><td>Visuell</td></tr><tr><td>Optisk rotation</td><td>[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^{a)}</td><td>Polarimetrisk</td></tr></tbody></table>			<i>Parameter</i>	<i>Specifikation</i>	<i>Metod</i>	Utseende	Vitt pulver	Visuell	Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetrisk
<i>Parameter</i>	<i>Specifikation</i>	<i>Metod</i>									
Utseende	Vitt pulver	Visuell									
Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetrisk									

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Kemisk renhet	$\geq 99,5 \%$ $\geq 99,0 \%$	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifiering	Överensstämmande med strukturen C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR Grundämnesanalys
	Totala lösningsmedelsrester (metanol, etylacetat, isopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] $< 1\,000 \text{ ppm}$	Gaskromatografi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Viktförlust vid torkning	Intern standard $< 0,5 \%$	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Orenheter	$< 0,8 \%$	HPLC/GPC eller 1H-NMR
	Tungmetaller^{b) c)}		
	Bly	$< 3,0 \text{ ppm}$	ICP/AES
	Kadmium	$< 1,0 \text{ ppm}$	(Pb, Cd)
	Kvicksilver	$< 0,1 \text{ ppm}$	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiska specifikationer^{b)}		
	Totalt antal levande aeroba bakterier (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ CFU/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Jäst och mögel totalt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ CFU/g}$	
	<i>Escherichia coli</i>	Ej påvisade i 1 g	

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Eur. Ph.: Europeiska farmakopén, ¹H-NMR: kärnmagnetisk resonans, HPLC: högpresterande vätskekromatografi, GPC: gelfiltreringskromatografi, ICP/AES: ICP-atomemissionsspektrometri, CFU: kolonibildande enheter. a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H₂O) b) Analyser som utförts på varje parti c) Gränsvärden i enlighet med förordning (EG) nr 1881/2006
Järn(III)natrium-EDTA	Beskrivning/definition Järn(III)natrium-EDTA (etylendiamintetraättiksyra) är ett luktfritt, lätt rinnande, gult till brunt pulver med en kemisk renhetsgrad på över 99 % (vikt/vikt). Det är fullständigt lösligt i vatten. Kemisk formel: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O Kemiska egenskaper: pH i 1 % lösning: 3,5–5,5 Järn: 12,5–13,5 % Natrium: 5,5 % Vatten: 12,8 % Organiskt material (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Ämnen olösliga i vatten: ≤ 0,1 % Nitilotriättiksyra: ≤ 0,1 %
Järnammoniumfosfat	Beskrivning/definition Järnammoniumfosfat är ett grått/grönt, fint pulver som är praktiskt taget olösligt i vatten och lösligt i utspädda mineralsyror. CAS-nr: 10101-60-7 Kemisk formel: FeNH₄PO₄ Kemiska egenskaper: pH i 5 % suspension i vatten: 6,8–7,8 Järn (totalt): ≥ 28 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Järn (II): 22–30 % (vikt/vikt) Järn (III): ≤ 7,0 % (vikt/vikt) Ammoniak: 5–9 % (vikt/vikt) Vatten: ≤ 3,0 %
Fiskpeptider av <i>Sardinops sagax</i>	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är en peptidblandning som framställs genom en alkalisk proteaskatalyserad hydrolys av fiskmuskel från <i>Sardinops sagax</i>, varefter peptidfractionen isoleras genom kolonnkromatografi och produkten koncentreras genom vakuum- och spraytorkning. Gulaktigt vitt pulver Peptider ⁽¹⁾ (peptider, dipeptider och tripeptider med kort kolkedja och med en molekylvikt på mindre än 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g Aska: ≤ 10 g/100 g Fukt: ≤ 8 g/100 g ⁽¹⁾ Kjeldahlmetoden
Flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Beskrivning/definition Flavonoider från rötterna eller jordstammen av <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. extraheras med etanol följt av ytterligare extraktion av detta etanolextrakt med triglycerider med medellånga kedjor. Det är en mörkbrun vätska som innehåller 2,5–3,5 % glabridin. Fukt: < 0,5 % Aska: < 0,1 % Peroxidal: < 0,5 mekv/kg Glabridin: 2,5–3,5 % av fett Glycyrrhizinsyra: < 0,005 % Fett, inklusive ämnen av typen polyfenol: ≥ 99 % Protein: < 0,1 % Kolhydrater: ej påvisbara
Fucoidanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i>	Beskrivning/definition Fucoidan från storalgan <i>Fucus vesiculosus</i> extraheras med vatten i sur lösning med påföljande filtreringsprocesser utan användning av organiska lösningsmedel. Extraktet koncentreras och torkas till den slutliga fucoidanextraktprodukten med följande specifikationer:

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Benvitt till brunt pulver Lukt och smak: mild doft och smak Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar) pH-värde: 4,0–7,0 (1 % lösning vid 25 °C) Tungmetaller Arsenik (ppm): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kvicksilver: < 1,0 ppm
	Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g Jäst och mögel: < 100 CFU/g Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g <i>Escherichia coli</i>: frånvaro/g <i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: frånvaro/g Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan: <i>Extrakt 1:</i> Fucoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–5,5 % Polyfloroglucinol: 0,5–15 % Mannitol: 1–5 % Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,5 % Andra kolhydrater: 0,5–1,0 % Protein: 2,0–2,5 % <i>Extrakt 2:</i> Fucoidan: 60–65 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Alginat: 3,0–6,0 % Polyfloroglucinol: 20–30 % Mannitol: < 1,0 % Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,0 % Andra kolhydrater: 0,5–2,0 % Protein: 2,0–2,5 %
Fucoidanextrakt från algen <i>Undaria pinnatifida</i>	Beskrivning/definition Fucoidan från algen <i>Undaria pinnatifida</i> extraheras med vatten i sur lösning med påföljande filtreringsprocesser utan användning av organiska lösningsmedel. Extraktet koncentreras och torkas till den slutliga fucoidanextraktprodukten med följande specifikationer: Benvitt till brunt pulver Lukt och smak: mild doft och smak Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar) pH-värde: 4,0–7,0 (1 % lösning vid 25 °C) Tungmetaller Arsenik (ppm): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kvicksilver: < 1,0 ppm Mikrobiologi Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g Jäst och mögel: < 100 CFU/g Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g <i>Escherichia coli</i> : frånvaro/g <i>Salmonella</i> : frånvaro/10 g <i>Staphylococcus aureus</i> : frånvaro/g Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan: <i>Extrakt 1</i> : Fucoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–6,5 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Polyfloroglucinol: 0,5–3,0 % Mannitol: 1–10 % Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–1,0 % Andra kolhydrater: 0,5–2,0 % Protein: 2,0–2,5 % <i>Extrakt 2:</i> Fucoidan: 50–55 % Alginat: 2,0–4,0 % Polyfloroglucinol: 1,0–3,0 % Mannitol: 25–35 % Naturliga salter/fria mineraler: 8–10 % Andra kolhydrater: 0,5–2,0 % Protein: 1,0–1,5 %
2'-Fukosyllaktos (syntetisk)	Definition Kemiskt namn: α-L-Fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)- D-glukopyranos Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr: 41263-94-9 Molekylvikt: 488,44 g/mol Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom kemisk syntes. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 95 % D-Laktos: $\leq 1,0$ % (vikt/vikt) L-Fukos: $\leq 1,0$ % (vikt/vikt) Difukosyl- D-laktosisomerer: $\leq 1,0$ % (vikt/vikt) 2'-Fukosyl- D-laktulos: $\leq 0,6$ % (vikt/vikt) pH (20 °C, 5 % lösning): 3,2–7,0 Vatten (%): $\leq 9,0$ % Sulfataska: $\leq 0,2$ %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Ättiksyra: ≤ 0,3 % Lösningsmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg var för sig, ≤ 200,0 mg/kg i kombination) Proteinrester: ≤ 0,01 % Tungmetaller Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 10 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg	
2'-Fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung)	Definition Kemiskt namn: α-L-Fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)- D-glukopyranos Kemisk formel C₁₈H₃₂O₁₅ CAS-nr: 41263-94-9 Molekylvikt: 488,44 g/mol	
	Källa En genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> K-12	Källa En genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> BL21
	Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 90 % D-Laktos: ≤ 3,0 % L-Fukos: ≤ 2,0 Difukosyl-D-laktos: ≤ 2,0 % 2'-Fukosyl- D-laktulos: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % lösning): 3,0–7,5 Vatten: ≤ 9,0 %	Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver och det flytande koncentratet är en färglös till svagt gul klar vattenlösning (45 % (vikt/volym) ± 5 % (vikt/volym)). 2'-Fukosyllaktos framställs genom en mikrobiologisk process. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 90 % Laktos: ≤ 5,0 % Fukos: ≤ 3,0 % 3'-Fukosyllaktos: ≤ 5,0 % Fukosylgalaktos: ≤ 3,0 % Difukosyllaktos: ≤ 5,0 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Sulfataska: ≤ 2,0 % Ättiksyra: ≤ 1,0 % Proteinrester: ≤ 0,01 % Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 3 000 CFU/g Jäst: ≤ 100 CFU/g Mögel: ≤ 100 CFU/g Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg	Glukos: ≤ 3,0 % Galaktos: ≤ 3,0 % Vatten: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataska: ≤ 0,5 % (pulver och vätska) Proteinrester: ≤ 0,01 % (pulver och vätska) Tungmetaller Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver och vätska) Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg (pulver och vätska) Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver och vätska) Kvicksilver: ≤ 0,5 mg/kg (pulver och vätska) Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 10⁴ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (vätska) Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (vätska) Enterobacteriaceae/koliforma bakterier: ej påvisade i 11 g (pulver och vätska) <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska) <i>Cronobacter</i>: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska) Endotoxiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (vätska) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver och vätska)
Galaktooligosackarid	Beskrivning/definition Galaktooligosackarid framställs av mjölkklaktos genom en enzymprocess med hjälp av β-galaktosidaser från <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> och <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: minst 46 % torrs substans Laktos: högst 40 % torrs substans Glukos: högst 27 % torrs substans Galaktos: minst 0,8 % torrs substans Aska: högst 4,0 % torrs substans Protein: högst 4,5 % torrs substans Nitrit: högst 2 mg/kg	

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Glukosamin HCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12	Vitt, kristallint, luktfritt pulver Molekylformel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativ molekylmassa: 215,63 g/mol D-Glukosamin HCl: 98,0–102,0 % av referensstandard (HPLC) Specifik rotation: + 70,0° – + 73,0°
Glukosaminsulfat KCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12	Vitt, kristallint, luktfritt pulver Molekylformel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativ molekylmassa: 605,52 g/mol D-Glukosaminsulfat 2KCl: 98,0–102,0 % av referensstandard (HPLC) Specifik rotation: + 50,0° – + 52,0°
Glukosaminsulfat NaCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12	Vitt, kristallint, luktfritt pulver Molekylformel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativ molekylmassa: 573,31 g/mol D-Glukosamin HCl: 98–102 % av referensstandard (HPLC) Specifik optisk rotation: + 52° – + 54°
Guarkärnmjöl	Beskrivning/definition Naturligt guarkärnmjöl är den malda frövitaren av frön från naturliga arter av guarträdet, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (familjen Leguminosae). Mjölet består huvudsakligen av polysackarider med hög molekylvikt, huvudsakligen sammansatta av enheter av galaktopyranos och mannopyranos som är sammankopplade genom glykosidlänkar, som kemiskt kan beskrivas som galaktomannan (minst 75 % galaktomannan). Utseende: Vitt till gulaktigt pulver Molekylvikt: 50 000–8 000 000 Da CAS-nr: 9000-30-0 Einecs-nr: 232-536-8 Renhetsgrad: i enlighet med kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 ⁽¹⁾ och kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/175 av den 5 februari 2015 om fastställande av särskilda villkor för import av guarkärnmjöl med ursprung i eller avsänt från Indien på grund av risken för kontaminering med pentaklorfenol och dioxiner ⁽²⁾.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fysikalisk-kemiska egenskaperPulver Hållbarhet: 2 år Färg: vit Lukt: svag Partiklarnas medeldiameter: 60–70 µm Fukt: högst 15 % Viskositet * efter 1 timme: – Viskositet * efter 2 timmar: minst 3 600 mPa.s Viskositet * efter 24 timmar: minst 4 000 mPa.s Löslighet: lösligt i hett och kallt vatten pH för 10 g/l vid 25 °C – 6–7,5 Flingor Användningstid: 1 år Färg: vit/benvit med få eller inga svarta prickar Lukt: svag Partiklarnas medeldiameter: 1–10 mm Fukt: högst 15 % Viskositet * efter 1 timme: minst 3 000 mPa.s Viskositet * efter 2 timmar: – Viskositet * efter 24 timmar: – Löslighet: lösligt i hett och kallt vatten pH för 10 g/l vid 25 °C – 5–7,5 (*) Viskositeten mäts under följande förhållanden: 1 %, 25 °C, 20 varv/min
Värmebehandlade mjölkprodukter syrade med <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	Beskrivning/definition Värmebehandlade syrade mjölkprodukter framställs med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) som startkultur.

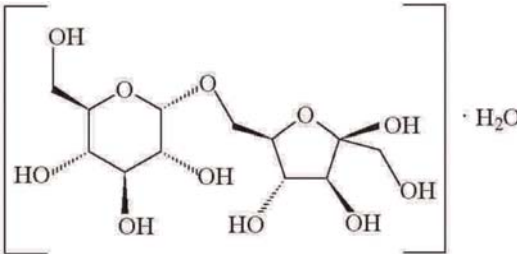
▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mellanmjölk (1,5 %–1,8 % fetthalt) eller skummjölk (högst 0,5 % fetthalt) pastöriseras eller UHT-behandlas före syringen med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). De syrade mjölkprodukterna homogeniseras och värmebehandlas sedan för att inaktivera <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Slutprodukten innehåller inga livsdugliga celler av <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Ändrad DIN EN ISO 21528–2.
Hydroxityrosol	Beskrivning/definition Hydroxityrosol är en blekgul, viskös vätska som erhålls genom kemisk syntes. Molekylformel: C₈H₁₀O₃ Molekylvikt: 154,6 g/mol CAS-nr: 10597-60-1 Fukt: ≤ 0,4 % Lukt: karakteristisk Smak: svagt bitter Löslighet (vatten): blandbart med vatten pH: 3,5–4,5 Brytningsindex: 1,571–1,575 Renhetsgrad Hydroxityrosol: ≥ 99 % Ättiksyra: ≤ 0,4 % Hydroxityrosolacetat: ≤ 0,3 % Summan av homovanillinsyra, iso-homovanillinsyra och 3-metoxi-4-hydroxifenylglykol: ≤ 0,3 % Tungmetaller Bly: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Kvicksilver: ≤ 0,01 mg/kg Lösningsmedelsrester Etylacetat: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Isstrukturerande protein, typ III HPLC 12	Beskrivning/definition Preparatet av isstrukturerande protein (ISP) är en ljusbrun vätska som produceras genom genomdränkt fermentering av en genetiskt modifierad stam av bakjäst av livsmedelskvalitet (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) där en syntetisk gen för det isstrukturerande proteinet har införts i jästens genom. Proteinet uttrycks och utsöndras i tillväxtmediet där det separeras från jästcellerna genom mikrofiltrering och koncentreras genom ultrafiltrering. Jästcellerna överförs därmed inte till ISP-preparatet vare sig som sådana eller i förändrad form. ISP-preparatet består av oförändrat ISP, glykosylerat ISP och proteiner och peptider från jästen samt av sockerarter, syror och salter som normalt förekommer i livsmedel. Koncentratet stabiliseras med 10 mM citonsyrabuffert. Innehåll: ≥ 5 g/l aktivt ISP pH: 2,5–3,5 Aska: $\leq 2,0$ % DNA: ej påvisbart
Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>	Beskrivning/definition Mörkbrun vätska. Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>. Sammansättning Protein: $< 0,1$ g/100 ml Fett: $< 0,1$ g/100 ml Kolhydrater: 0,2–0,3 g/100 ml Sockerarter totalt: $< 0,2$ g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogensyror: 9,9–72,4 mg/100 ml
Isomalto-oligosackarid	Pulver Löslighet (vatten) (%): > 99 Glukos (% torrsubstans): $\leq 5,0$ Isomaltos + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90 Fukt (%): $\leq 4,0$ Sulfataska (g/100 g): $\leq 0,3$ Tungmetaller Bly (mg/kg): $\leq 0,5$ Arsenik (mg/kg): $\leq 0,5$

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Sirap Torrsubstans (g/100 g): > 75 Glukos (% torrsubstans): ≤ 5,0 Isomaltos + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfataska (g/100 g): ≤ 0,3 Tungmetaller Bly (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenik (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulos	Beskrivning/definition En reducerande disackarid bestående av en glukos- och en fruktosenhet förenade genom en α-1,6-glykosidbindning. Ämnet framställs av sackaros genom en enzymatisk process. Det är monohydratformen som används som handelsvara. Utseende: Praktiskt taget luktlösa, vita eller nästan vita kristaller med söt smak. Kemiskt namn: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranos, monohydrat CAS-nr: 13718-94-0 Kemisk formel: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Strukturformel  Formelmassa: 360,3 (monohydrat)

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen Viktförlust vid torkning: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timmar) Tungmetaller Bly: $\leq 0,1$ mg/kg Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 ⁽¹⁾, "Instrumental methods". ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 s., ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	Beskrivning/definition Kristallint pulver eller färglös lösning som framställts genom katalytisk hydrogenering av laktos. Kristallina produkter förekommer både i vattenfri form och som monohydrat och dihydrat. Nickel används som katalysator. Kemiskt namn: 4-O-β-galaktopyranosyl-D-glucitol Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvikt: 344,31 g/mol CAS-nr: 585-86-4 Renhetsgrad Löslighet (i vatten): mycket lösligt i vatten Specik rotation $[\alpha]_D^{20} = + 13^{\circ}$–$16^{\circ}$ Innehåll: ≥ 95 % (torrvikt) Vatten: $\leq 10,5$ % Andra polyoler: $\leq 2,5$ % (torrvikt) Reducerande sockerarter: $\leq 0,2$ % (torrvikt) Klorider: ≤ 100 mg/kg (torrvikt) Sulfater: ≤ 200 mg/kg (torrvikt) Sulfataska: $\leq 0,1$ % (torrvikt) Nickel: $\leq 2,0$ mg/kg (torrvikt) Arsenik: $\leq 3,0$ mg/kg (torrvikt) Bly: $\leq 1,0$ mg/kg (torrvikt)

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Lakto-<i>N</i>-neotetraos (syntetisk)	Definition Kemiskt namn: β-D-galaktopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glukopyranosyl-(1$\rightarrow$3)-β-D-galaktopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glukopyranos Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr: 13007-32-4 Molekylvikt: 707,63 g/mol Beskrivning Lakto-<i>N</i>-neotetraos är ett vitt till benvitt pulver. Framställs genom kemisk syntes och isoleras genom kristallisation. Renhetsgrad Innehåll (vattenfritt): ≥ 96 % D-Laktos: $\leq 1,0$ % Lakto-<i>N</i>-trios II: $\leq 0,3$ % Isomer av lakto-<i>N</i>-neotetraosfruktos: $\leq 0,6$ % pH (20 °C, 5 % lösning): 5,0–7,0 Vatten: $\leq 9,0$ % Sulfataska: $\leq 0,4$ % Ättiksyra: $\leq 0,3$ % Lösningsmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50 mg/kg var för sig, ≤ 200 mg/kg i kombination) Proteinrester: $\leq 0,01$ % Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nickel: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g Jäst: ≤ 10 CFU/g Mögel: ≤ 10 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
Lakto-<i>N</i>-neotetraos (mikrobiellt ursprung)	Definition Kemiskt namn: β-D-galaktopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glukopyranosyl-(1$\rightarrow$3)-β-D-galaktopyranosyl-(1$\rightarrow$4)-D-glukopyranos Kemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS-nr: 13007-32-4 Molekylvikt: 707,63 g/mol

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Källa En genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> K-12 Beskrivning Lakto-<i>N</i>-neotetraos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process. Lakto-<i>N</i>-neotetraos isoleras genom kristallisation. Renhetsgrad Innehåll (vattenfritt): ≥ 92 % D-Laktos: $\leq 3,0$ % Lakto-<i>N</i>-trios II: $\leq 3,0$ % <i>para</i>-Lakto-<i>N</i>-neohexaos: $\leq 3,0$ % Isomer av lakto-<i>N</i>-neotetraosfruktos: $\leq 1,0$ % pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0–7,0 Vatten: $\leq 9,0$ % Sulfataska: $\leq 0,4$ % Lösningsmedelsrester (metanol): ≤ 100 mg/kg Proteinrester: $\leq 0,01$ % Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g Jäst: ≤ 10 CFU/g Mögel: ≤ 10 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
Bladextrakt av blåusern (<i>Medicago sativa</i>)	Beskrivning/definition Blåusern (<i>Medicago sativa</i> L.) bearbetas inom två timmar efter skörden. Den skärs i bitar och krossas. Efter att ha passerat en oljepress ger blåusern en fibrig rest och pressaft (10 % torrsubstans). Torrsubstansen av saften innehåller ca 35 % råprotein. Pressaften (pH 5,8–6,2) neutraliseras. Förvärmning och ånginsprutning gör att proteiner associerade med karotenoid- och klorofyllpigment koagulerar. Proteinfällningen separeras genom centrifugering och torkas därefter. Askorbinsyra tillsätts och proteinkoncentratet av blåusern granuleras och förvaras i inert gas eller kylförvaras. Sammansättning Protein: 45–60 % Fett: 9–11 % Fria kolhydrater (lösliga fibrer): 1–2 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Polysackarider (olösliga fibrer): 11–15 % inklusive cellulosa: 2–3 % Mineraler: 8–13 % Saponiner: ≤ 1,4 % Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg Coumestrol: ≤ 100 mg/kg Fytater: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopen	Beskrivning/definition Syntetiskt lykopen framställs genom s.k. Wittig-kondensation av syntetiska intermediärer som allmänt används vid framställningen av andra karotenoider som används i livsmedel. Syntetiskt lykopen består av ≥ 96 % lykopen och mindre mängder av andra relaterade karotenoidkomponenter. Lykopen tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras. Kemiskt namn: lykopen CAS-nr: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lykopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Formelmassa: 536,85 Da
Lykopen från <i>Blakeslea trispora</i>	Beskrivning/definition Rent lykopen från <i>Blakeslea trispora</i> består av ≥ 95 % lykopen och ≤ 5 % andra karotenoider. Det tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras. Kemiskt namn: lykopen CAS-nr: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lykopen) Kemisk formel: C₄₀H₅₆ Formelmassa: 536,85 Da
Lykopen från tomater	Beskrivning/definition Rent lykopen från tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består av ≥ 95 % lykopen och ≤ 5 % andra karotenoider. Det tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Kemiskt namn: lykopen CAS-nr: 502-65-8 (all- <i>trans</i> -lykopen) Kemisk formel: C ₄₀ H ₅₆ Formelmassa: 536,85 Da
Lykopenoleoresin från to-mater	Beskrivning/definition Lykopenoleoresin från tomater utvinns genom extraktion med lösningsmedel ur mogna tomater (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) varefter lösningsmedlet avlägsnas. Det rör sig om en röd till mörkbrun viskös, klar vätska. Lykopen totalt: 5–15 % Varav <i>trans</i> -lykopen: 90–95 % Karotenoider totalt (beräknat som lykopen): 6,5–16,5 % Andra karotenoider: 1,75 % (Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Tokoferoler totalt: 1,5–3,0 % Oförtvålbara ämnen: 13–20 % Fettsyror totalt: 60–75 % Vatten (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnesiumcitratmalat	Beskrivning/definition Magnesiumcitratmalat är ett vitt till gulvitt, amorft pulver. Kemisk formel: Mg ₅ (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ (C ₄ H ₄ O ₅) ₂ Kemiskt namn: pentamagnesium di-(2-hydroxibutandioat)-di-(2-hydroxipropan-1,2,3-trikarboxylat) CAS-nr: 1259381-40-2 Molekylvikt: 763,99 Da (vattenfritt) Löslighet: lösligt i vatten (ca 20 g i 100 ml) Beskrivning av det fysikaliska tillståndet: amorft pulver Magnesiuminnehåll: 12,0–15,0 % Vikt förlust vid torkning (120 °C/4 timmar): ≤ 15 % Färg (fast form): vit till gulaktig Färg (20 % vattenlösning): färglös till gulaktig

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Utseende (20 % vattenlösning): klar lösning pH (20 % vattenlösning): ca 6,0 Orenheter Klorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsenik: ≤ 3,0 ppm Bly: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm
Extrakt av magnoliabark	Beskrivning/definition Extrakt av magnoliabark utvinns från barken av <i>Magnolia officinalis</i> L. och framställs genom superkritisk koldioxidextraktion. Barken tvättas och ugnstorkas för att minska fukthalten före malning och extraktion med superkritisk koldioxid. Extraktet löses upp i etanol av medicinsk kvalitet och omkristalliseras för att ge extrakt av magnoliabark. Extrakt av magnoliabark består huvudsakligen av två fenolföreningar, magnolol och honokiol. Utseende: ljust brunaktigt pulver Renhetsgrad Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol och honokiol: ≥ 94 % Eudesmol totalt: ≤ 2 % Fukt: 0,50 % Tungmetaller Arsenik (ppm): ≤ 0,5 Bly (ppm): ≤ 0,5 Metyleugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Alkaloider totalt (ppm): ≤ 100

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans	Beskrivning/definition Majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans framställs genom vakuumdestillering och skiljer sig från raffinerad majsgroddsolja genom koncentrationen av den oförtvålbare fraktionen (1,2 g i raffinerad majsgroddsolja och 10 g i majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans). Renhetsgrad Oförtvålbare ämnen: > 9,0 g/100 g Tokoferoler: $\geq$ 1,3 g/100 g α-Tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-Tokoferol (%): 68–89 % δ-Tokoferol (%): < 7,0 % Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 6,5 g/100 g Fettsyror i triglycerider Palmitinsyra: 10,0–20,0 % Stearinsyra: < 3,3 % Oljesyra: 20,0–42,2 % Linolsyra: 34,0–65,6 % Linolensyra: < 2,0 % Syratal: $\leq$ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal: $\leq$ 10 mekv O₂/kg olja Tungmetaller Järn (Fe): < 1 500 µg/kg Koppar (Cu): < 100 µg/kg Orenheter Polycykliska aromatiska kolväten (PAH), bens(a)pyren: < 2 µg/kg Behandling med aktivt kol är nödvändigt för att se till att polycykliska aromatiska kolväten (PAH) inte anrikas vid tillverkning av majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans.
Metylcellulosa	Beskrivning/definition Metylcellulosa är cellulosa som erhålls direkt från naturligt fibröst växtmaterial och är partiellt företräd med metylgrupper. Kemiskt namn: cellulosametyleter

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Kemisk formel: Polymererna innehåller substituerade anhydroglukosenheter med följande allmänna formel: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ där R1, R2 och R3 var och en kan vara något av följande: — H — CH₃ eller — CH₂CH₃ Molekylvikt: makromolekyler: från ca 20 000 (n ca 100) till ca 380 000 g/mol (n ca 2 000) Innehåll: 25–33 % metoxylgrupper (-OCH₃) och högst 5 % hydroxietoxylgrupper (-OCH₂CH₂OH) Svagt hygroskopiskt, vitt eller lätt gulaktigt eller gråaktigt, luktfritt och smaklöst, granulärt eller fibröst pulver Löslighet: Sväller i vatten och lämnar en klar till opalskimrande, viskös, kolloidal lösning. Olösligt i etanol, eter och kloroform. Lösligt i isättika. Renhetsgrad Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % (105 °C, 3 timmar) Sulfataska: ≤ 1,5 % vid 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 och ≤ 8,0 (1 % kolloidal lösning) Tungmetaller Arsenik: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kviksilver: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼ **M11****1-Metylnikotinamidklorid****Definition**

Kemiskt namn: 3-karbamoyl-1-metyl-pyridiniumklorid

Kemisk formel: C₇H₉N₂OCl

CAS-nr: 1005-24-9

Molekylvikt: 172,61 Da

Beskrivning

1-Metylnikotinamidklorid är ett vitt eller benvitt, kristallint fast ämne framställt genom kemisk syntes.

Egenskaper/sammansättning

Utseende: Vitt–benvitt, kristallint fast ämne

Renhetsgrad: ≥ 98,5 %

▼ **M11**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Trigonellin: ≤ 0,05 % Nikotinsyra: ≤ 0,10 % Nikotinamid: ≤ 0,10 % Största okända orenhet: ≤ 0,05 % Summan av okända orenheter: ≤ 0,20 % Summan av alla orenheter: ≤ 0,50 % Löslighet: lösligt i vatten och metanol. Praktiskt taget olösligt i 2-propanol och diklormetan. Fukt: ≤ 0,3 % Viktförlust vid torkning: ≤ 1,0 % Glödgningsrest: ≤ 0,1 % Lösningsmedelsrester och tungmetaller Metanol: ≤ 0,3 % Tungmetaller: ≤ 0,002 % Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mikroorganismer: ≤ 100 CFU/g Mögel/jäst: ≤ 10 CFU/g Enterobacteriaceae: ej påvisade i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ej påvisade i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 1 g CFU: kolonibildande enheter.

▼ **M9****(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra,
glukosaminsalt****Beskrivning/definition**

Kemiskt namn: *N*-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-metyl-4-oxo-6-pteridiny]metyl]amino]bensoyl]-L-glutaminsyra, glukosaminsalt

Kemisk formel: C₃₂H₅₁N₉O₁₆

Molekylvikt: 817,80 g/mol (vattenfritt)

CAS-nr: 11.8.1972-37-1

Utseende: krämfärgat till ljusbrunt pulver

Renhetsgrad

Diastereoisomerisk renhet: minst 99 % (6S)-5-metyltetrahydrofolsyra

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Glukosamininnehåll: 34–46 % i torrsubstans 5-Metyltetrahydrofolsyrainnehåll: 54–59 % i torrsubstans Vatten: ≤ 8,0 % Tungmetaller Bly: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm Arsenik: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mikroorganismer: ≤ 100 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 10 g
Monometylsilantriol (organiskt kisel)	Beskrivning/definition Kemiskt namn: etylsilantriol Kemisk formel: CH₆O₃Si Molekylvikt: 94,14 g/mol CAS-nr: 2445-53-6 Renhetsgrad Organiskt kiselpreparat (monometylsilantriol) (vattenlösning): Aciditet (pH): 6,4–6,8 Kisel: 100–150 mg Si/l Tungmetaller Bly: ≤ 1,0 µg/l Kvicksilver: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsenik: ≤ 3,0 µg/l Lösningsmedel Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (resthalt)

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Mycelextrakt av shiitakes-vamp (<i>Lentinula edodes</i>)	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är ett sterilt vätskeextrakt som erhålls från mycel av <i>Lentinula edodes</i> som odlas genom nedsänkt fermentering. Det är en ljusbrun, lätt grumlig vätska. Lentinan är en β-(1–3) β-(1–6)-D-glukan med en molekylvikt på ca 5×10^5 Da, en grad av förgrening på 2/5 och en tertiärstruktur i form av en trippelhelix. Renhetsgrad/Sammansättning av mycelextrakt av <i>Lentinula edodes</i> Fukt: 98 % Torrsubstans: 2 % Fri glukos: < 20 mg/ml Protein totalt ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Kvävehaltiga beståndsdelar ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradfordmetoden ⁽²⁾ Kjeldahlmetoden
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition Nonifrukterna (frukter av <i>Morinda citrifolia</i> L.) pressas. Den erhållna saften pastöriseras. Fermentering före eller efter pressningen kan förekomma. Rubiadin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Lucidin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$
Juicepulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition Frön och skal av de saltorkade frukterna av <i>Morinda citrifolia</i> separeras. Den erhållna massan filtreras så att saften separeras från fruktköttet. Torkningen av den framställda saften sker på något av följande två sätt: Antingen genom finfördelning med hjälp av maltodextriner från majs; blandningen erhålls genom att saft och maltodextriner flödar in med konstant hastighet. Eller genom intensivtorkning med zeoliter eller torkning och därefter blandning med ett hjälpämne; genom den processen kan juicen först torkas och därefter blandas med maltodextriner (samma mängd som används vid finfördelning).
Fruktpuré och fruktkoncentrat av noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition Frukterna av <i>Morinda citrifolia</i> skördas för hand. Frön och skal kan separeras mekaniskt från de pureade frukterna. Efter pastörisering förpackas purén i aseptiska behållare och förvaras kallt.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Koncentrat av <i>Morinda citrifolia</i> framställs av puré av <i>M. citrifolia</i> genom behandling med pektolytiska enzymer (50–60 °C i 1–2 timmar). Därefter upphettas purén för att inaktivera pektinaserna och kyls sedan omedelbart. Juicen separeras i en dekantercentrifug. Därefter samlas juicen upp och pastöriseras innan den koncentreras i en vakuumindunstare från 6–8 brixgrader till 49–51 brixgrader i det slutliga koncentratet. Sammansättning Puré Fukt: 89–93 % Protein: < 0,6 g/100 g Fett: ≤ 0,4 g/100 g Aska: < 1,0 g/100 g Kolhydrater totalt: 5–10 g/100 g Fruktos: 0,5–3,82 g/100 g Glukos: 0,5–3,14 g/100 g Kostfiber: < 0,5–3 g/100 g 5,15-Dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): ej påvisbart Alisarin (1): ej påvisbart Rubiadin (1): ej påvisbart Koncentrat Fukt: 48–53 % Protein: 3–3,5 g/100 g Fett: < 0,04 g/100 g Aska: 4,5–5,0 g/100 g Kolhydrater totalt: 37–45 g/100 g Fruktos: 9–11 g/100 g Glukos: 9–11 g/100 g Kostfiber: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-Dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml (1) Med en HPLC-UV-metod som utvecklats och validerats för analys av antrakinoner i puré och koncentrat av <i>Morinda citrifolia</i>. Detektionsgränser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alisarin) och 62,5 ng/ml (rubiadin).

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Noniblad (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition Efter avskärning genomgår bladen av <i>Morinda citrifolia</i> torknings- och rostningsförfaranden. Produkten har en partikelstorlek som varierar mellan brutna blad och ett grovkornigt pulver med inslag av finare partiklar. Till färgen är det grönbrunt till brunt. Renhetsgrad/sammansättning Fukt: < 5,2 % Protein: 17–20 % Kolhydrater: 55–65 % Aska: 10–13 % Fett: 4–9 % Oxalsyra: < 0,14 % Garvsyra: < 2,7 % 5,15-Dimetylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ej påvisbart, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ej påvisbart, ≤ 10 µg/kg
Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition Pulver av nonifrukt framställs av mosade nonifrukter (<i>Morinda citrifolia</i> L.) genom frystorkning. Frukterna krossas och kärnorna avlägsnas. Vid frystorkningen avlägsnas vattnet från nonifrukterna och därefter mals den återstående massan till ett pulver och kapslas in. Renhetsgrad/sammansättning Fukt: 5,3–9 % Protein: 3,8–4,8 g/100 g Fett: 1–2 g/100 g Aska: 4,6–5,7 g/100 g Kolhydrater totalt: 80–85 g/100 g Fruktos: 20,4–22,5 g/100 g Glukos: 22–25 g/100 g Kostfiber: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-Dimetylmorindol (¹): ≤ 2,0 µg/ml (¹) Med en HPLC-UV-metod som utvecklats och validerats för analys av antrakinoner i fruktpulver av <i>Morinda citrifolia</i>. Detektionsgränser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol),

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Kisel: 3,3 % Kristallint kisel: högst 0,1–0,3 % som orenhet
Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler	Beskrivning/definition Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler består av en oljefraktion och en fytosterolfraktion Fördelningen av acylglyceroler Fria fettsyror (uttryckt i oljesyra): ≤ 2,0 % Monoglycerider (MAG): ≤ 10 % Diglycerider (DAG): ≤ 25 % Triglycerider (TAG): resten Fytosterolfraktion β-Sitosterol: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Kampesterol: ≤ 40 % Kampestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassikasterol: ≤ 3,0 % Övriga steroler/stanoler: ≤ 3,0 % Övrigt Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,5 % Peroxidtal: < 5,0 mekv/kg Transfettsyror: ≤ 1 % Förorening/renhet (GC-FID eller motsvarande metod) av fytosteroler eller fytostanoler: Fytosteroler och fytostanoler som utvinns ur andra källor än vegetabilisk olja som är lämplig som livsmedel måste vara fria från föroreningar, vilket bäst garanteras genom en renhet på mer än 99 %.
Olja från bläckfisk	Syratal: ≤ 0,5 KOH/g olja Peroxidtal: ≤ 5 mekv O ₂ /kg olja <i>p</i> -Anisidintal: ≤ 20 Köldtest vid 0 °C: ≤ 3 timmar Fukt: ≤ 0,1 % (vikt/vikt)

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Oförtvålbare ämnen: $\leq 5,0$ % Transfettsyror: $\leq 1,0$ % Dokosahexaensyra: ≥ 20 % Eikosapentaensyra: ≥ 10 %		
Pastöriserade fruktberedningar framställda genom högtrycksbehandling	<i>Parameter</i>	<i>Mål</i>	<i>Anmärkningar</i>
	Lagring av frukt före högtrycksbehandling	Minst 15 dagar vid -20 °C	Frukt som skördats och lagrats i enlighet med god hygien, samt god jordbruks- och tillverkningssed
	Frukttillsats	40–60 % upptinad frukt	Homogeniserad frukt som tillförts till andra ingredienser
	pH:	3,2–4,2	
	° Brix	7–42	Garanterad genom tillsats av socker
	a_w	$< 0,95$	Garanterad genom tillsats av socker
	Slutlig lagring	Högst 60 dagar vid högst $+5$ °C	Motsvarar lagringsordningen för konventionellt beredda produkter
Fosfaterad majsstärkelse	Beskrivning/definition Fosfaterad majsstärkelse (fosfaterat distärkelsefosfat) är kemiskt modifierad resistent stärkelse som erhålls från stärkelse med hög amyloshalt genom en kombination av kemiska behandlingar för att bilda fosfattvårbindingar mellan kolhydratrester och företrade hydroxylgrupper. Den nya livsmedelsingrediensen är ett vitt eller nästan vitt pulver. CAS-nr: 11120-02-8 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = antal glukosenheter, x , y = substitutionsgrader Kemisk specifikation för fosfaterat distärkelsefosfat: Viktförlust vid torkning: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Kostfiber: ≥ 70 % Stärkelse: 7–14 %		

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Protein: ≤ 0,8 % Lipider: ≤ 0,8 % Resthalt av bundet fosfor: ≤ 0,4 % (som fosfor) ”majs med hög amyloshalt” som källa
Fosfatidylserin från fosfolipider från fisk	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är ett gult till brunt pulver. Fosfatidylserin erhålls från fosfolipider från fisk genom en enzymatisk transfosfatidylering med aminosyran L-serin. Specifikation för fosfatidylserin framställt av fosfolipider från fisk Fukt: < 5,0 % Fosfolipider: ≥ 75 % Fosfatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: < 4,0 % Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,5 % ⁽¹⁾ Peroxydital: < 5,0 mekv O ₂ /kg olja ⁽¹⁾ Tokoferoler får tillsättas som antioxidanter enligt kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 om livsmedelstillsatser.
Fosfatidylserin från sojafosfolipider	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är ett benvitt till ljusgult pulver. Den finns också i flytande form med en klar brun till brandgul färg. I flytande form innehåller den MCT-triacylglycerider som bärare. Den innehåller lägre nivåer av fosfatidylserin eftersom den innehåller betydande mängder olja (MCT). Fosfatidylserin från sojafosfolipider erhålls genom en enzymatisk transfosfatidylering av sojalecitin med hög halt av fosfatidylkolin med aminosyran L-serin. Fosfatidylserin består av ett glycerofosfatskelett som konjugerats med två fettsyror och L-serin genom en fosfodiesterbindning. Specifikation för fosfatidylserin från sojafosfolipider Pulverform Fukt: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 85 % Fosfatidylserin: ≥ 61 % Glycerider: < 2,0 % Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,3 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fytosteroler: < 0,2 % Flytande form Fukt: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 25 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Glycerider: ej tillämpligt Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,3 % Fytosteroler: < 0,2 %
Fosfolipidprodukt som innehåller lika delar fosfatidylserin och fosfatinsyra	Beskrivning/definition Produkten framställs genom enzymatisk omvandling av sojalecitin. Fosfolipidprodukten är ett högkoncentrerat gulbrunt pulver med lika delar fosfatidylserin och fosfatinsyra. Specifikation för produkten Fukt: ≤ 2,0 % Fosfolipider totalt: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Fosfatinsyra: ≥ 20 % Glycerider: ≤ 1,0 % Fritt L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoler: ≤ 0,3 % Fytosteroler: ≤ 2,0 % Kiseldioxid används med en högsta halt på 1,0 %.
Fosfolipider från äggula	85 % och 100 % rena fosfolipider från äggula
Fytoglykogen	Beskrivning: Vitt till benvitt pulver som är en luktfri, färglös polysackarid utan smak som utvinns ur icke genetiskt modifierad sockermajs med hjälp av traditionell teknik för livsmedelsbearbetning. Definition: Glukospolymer (C₆H₁₂O₆)_n med raka bindningar av α(1 – 4) glykosidbindningar förgrenade var 8:e–12:e glukosenhet genom α(1 – 6) glykosidbindningar.

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Specifikationer Kolhydrater: 97 % Sockerarter: 0,5 % Fibrer: 0,8 % Fett: 0,2 % Protein: 0,6 %
Fytosteroler eller fytostanoler	Beskrivning/definition Fytosteroler och fytostanoler är steroler och stanoler som utvinns ur växter och som kan förekomma som fria steroler och stanoler eller som estrar med fettsyror av livsmedelskvalitet. Sammansättning (genom GC-FID eller motsvarande metod) β-Sitosterol: < 81 % β-Sitostanol: < 35 % Kampesterol: < 40 % Kampestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassikasterol: < 3,0 % Övriga steroler/stanoler: < 3,0 % Förorening/reinheit (GC-FID eller motsvarande metod) Fytosteroler och fytostanoler som utvinns ur andra källor än vegetabilisk olja som är lämplig som livsmedel måste vara fria från föroreningar, vilket bäst garanteras genom en renhet av mer än 99 % hos fytosterol- eller fytostanolingrediensen.
Plommonkärnolja	Beskrivning/definition Plommonkärnolja är en vegetabilisk olja som erhålls genom kallpressning av kärnorna från (<i>Prunus domestica</i>). Sammansättning Oljesyra (C18:1): 68 % Linolsyra (C18:2): 23 % γ-Tokoferol: 80 % av tokoferoler totalt β-Sitosterol: 80–90 % av steroler totalt Triolein: 40–55 % av triglycerider Cyanvätesyra: högst 5 mg/kg olja

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Koagulerat potatisprotein och hydrolysat därav	Torrsubstans: ≥ 800 mg/g Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (torrsubstans) Aska: ≤ 400 mg/g (torrsubstans) Glykoalkaloid (totalt): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (totalt): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (fritt): ≤ 10 mg/kg
Prolylologopeptidas (enzympreparat)	Specifikation för enzymet Systematiskt namn: prolylologopeptidas Synonymer: prolylendopeptidas, prolin-specifik endopeptidas, endoprolylpeptidas Molekylvikt: 66 kDa Enzymkommissionens nummer: EC 3.4.21.26 CAS-nr: 72162-84-6 <i>Källa:</i> en genetiskt modifierad stam av <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Beskrivning: Prolylologopeptidas finns tillgänglig som enzympreparat innehållande ca 30 % maltodextrin. Specifikationer för enzympreparatet av prolylologopeptidas Aktivitet: $> 580\,000$ PPI⁽¹⁾/g ($> 34,8$ PPU⁽²⁾/g) Utseende: mikrogranulat Färg: benvitt till gulaktigt orange. Färgen kan variera mellan tillverkningsatserna. Torrsubstans: > 94 % Gluten: < 20 ppm Tungmetaller Bly: $\leq 1,0$ mg/ kg Arsenik: $\leq 1,0$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kvicksilver: $\leq 0,1$ mg/kg Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer totalt: $\leq 10^3$ CFU/g Jäst och mögel totalt: $\leq 10^2$ CFU/g Sulfitreducerande anaeroba bakterier: ≤ 30 CFU/g

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ej påvisade i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisade i 25 g Antimikrobiell aktivitet: ej påvisad Mykotoxiner: under detektionsgränserna: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxiner totalt (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 och B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International. ⁽²⁾ PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units.
Proteinextrakt från grisnjurar	Beskrivning/definition Proteinextraktet erhålls från homogeniserade grisnjurar genom en kombination av saltutfällning och hög hastighetscentrifugering. Den erhållna fällningen innehåller huvudsakligen proteiner med 7 % av enzymet diaminoxidas (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) och återlöses i ett fysiologiskt buffertsystem. Det erhållna extraktet av grisnjure formuleras som filmdragerade enteropellets med avsikten att nå önskade områden i matsmältningskanalen. Basprodukt: Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt innehåll av diaminoxidas (DAO): Fysikaliskt tillstånd: vätska Färg: brunaktig Utseende: lätt grumlig lösning pH-värde: 6,4–6,8 Enzymatisk aktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO radioextraktionstest)) Mikrobiologiska kriterier: <i>Brachyspira</i> spp.: ej påvisad (realtids-PCR) <i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisad (realtids-PCR) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influensa A: ej påvisad (RevT. realtids-PCR) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Totalt antal aeroba mikrobiologiska organismer: < 10⁵ CFU/g Jäst och mögel: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10⁴ CFU/g Slutprodukt Proteinextrakt från griskjäre med naturligt innehåll av DAO (E.C. 1.4.3.22) i en filmdragerad enteroformulering: Fysikaliskt tillstånd: fast Färg: gulgrå Utseende: mikropellets Enzymatisk aktivitet: 110–220 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextraktionstest)) Syrastabilitet 15 min 0,1M HCl följt av 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kH DU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextraktionstest)) Vattenhalt: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Totalt antal aeroba mikrobiologiska organismer: < 10⁴ CFU/g Totalt antal jäst och mögel: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10² CFU/g

▼ **M10****Dinatriumsaltet av pyrrolokinolinon****Definition**

Kemiskt namn: dinatrium 9-karboxi-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-*f*]kinolin-2,7-dikarboxilat

Kemisk formel: C₁₄H₄N₂Na₂O₈

CAS-nr: 122628-50-6

Molekylvikt: 374,17 Da

Beskrivning

Dinatriumsaltet av pyrrolokinolinon är ett rödbrunt pulver som framställs av den icke genetiskt modifierade bakterien *Hyphomicrobium denitrificans* stam CK-275.

▼ **M10**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Egenskaper/sammansättning Utseende: rödbrunt pulver Renhetsgrad: $\geq 99,0$ % (torrvikt) UV-absorbans (A322/A259): $0,56 \pm 0,03$ UV-absorbans (A233/A259): $0,90 \pm 0,09$ Fukt: $\leq 12,0$ % Lösningsmedelsrester Etanol: $\leq 0,05$ % Tungmetaller Bly: < 3 mg/kg Arsenik: < 2 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande celler: ≤ 300 CFU/g Mögel/jäst: ≤ 12 CFU/g Koliforma bakterier: ej påvisade i 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 CFU/g CFU: kolonibildande enheter.

▼ **M9****Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans****Beskrivning/definition**

Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans framställs genom vakuumdestillering och skiljer sig från raffinerad rapsolja genom koncentrationen av den oförtvålbara fraktionen (1 g i raffinerad rapsolja och 9 g i rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans). Mängden triglycerider som innehåller enkelomättade och fleromättade fettsyror minskar något.

Renhetsgrad

Oförtvålbara ämnen: $> 7,0$ g/100 g
Tokoferoler: $> 0,8$ g/100
g α -Tokoferol (%): 30–50 %
 γ -Tokoferol (%): 50–70 %
 δ -Tokoferol (%): $< 6,0$ %
Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: $> 5,0$ g/100 g

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fettsyror i triglycerider Palmitinsyra: 3–8 % Stearinsyra: 0,8–2,5 % Oljesyra: 50–70 % Linolsyra: 15–28 % Linolensyra: 6–14 % Erukasyra: < 2,0 % Syratal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 10 mekv O₂/kg olja Tungmetaller Järn (Fe): < 1 000 µg/kg Koppar (Cu): < 100 µg/kg Orenheter Polycykliska aromatiska kolväten (PAH), bens(a)pyren: < 2 µg/kg Behandling med aktivt kol är nödvändigt för att se till att polycykliska aromatiska kolväten (PAH) inte anrikas vid tillverkning av rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans.
Rapsfröprotein	Definition Rapsfröprotein är ett vattenhaltigt proteinrikt extrakt från presskaka av raps av icke genetiskt modifierad <i>Brassica napus</i> L. och <i>Brassica rapa</i> L. Beskrivning Vitt till benvitt, spraytorkat pulver Protein totalt: ≥ 90 % Lösligt protein: ≥ 85 % Fukt: ≤ 7,0 % Kolhydrater: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Aska: ≤ 4,0 % Fibrer: ≤ 0,5 % Glukosinolater totalt: ≤ 1 mmol/kg

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad Fytat totalt: $\leq 1,5$ % Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologiska kriterier Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Aeroba bakterier: $\leq 10\,000$ CFU/g Totalt antal koliforma bakterier ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 10 g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g
<i>trans</i> -Resveratrol	Beskrivning/definition Syntetiskt <i>trans</i>-resveratrol är benvita till beigefärgade kristaller. Kemiskt namn: 5-[(<i>E</i>)-2-(4-hydroxifenyl)etenyl]bensen-1,3-diol Kemisk formel: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekylvikt: 228,25 Da CAS-nr: 501-36-0 Renhetsgrad <i>trans</i>-Resveratrol ≥ 98 %–99 % Totalt biprodukter (besläktade ämnen): $\leq 0,5$ % Enskilda besläktade ämnen: $\leq 0,1$ % Sulfataska: $\leq 0,1$ % Vikt förlust vid torkning: $\leq 0,5$ % Tungmetaller Bly: $\leq 1,0$ ppm Kvicksilver: $\leq 0,1$ ppm Arsenik: $\leq 1,0$ ppm Orenheter Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg Mikrobiellt ursprung: en genetiskt modifierad stam av <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Utseende: benvitt till svagt gult pulver

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Partikelstorlek: 100 % mindre än 62,23 µm <i>trans</i> -Resveratrolhalt: minst 98 % (vikt/vikt)(torrvikt) Aska: högst 0,5 % (vikt/vikt) Fukt: högst 3 % (vikt/vikt)
Tuppkamsextrakt	Beskrivning/definition: Tuppkamsextrakt erhålls från <i>Gallus gallus</i> genom enzymatisk hydrolys av tuppkam med efterföljande filtrering, koncentration och utfällning. De viktigaste beståndsdelarna i tuppkamsextrakt är glykosaminoglykanerna hyaluronsyra, kondroitinsulfat A och dermatansulfat (kondroitinsulfat B). Vitt eller nästan vitt hyroskopiskt pulver. Hyaluronsyra: 60–80 % Kondroitinsulfat A: ≤ 5,0 % Dermatansulfat (kondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Renhetsgrad Klorider: ≤ 1,0 % Kväve: ≤ 8,0 % Viktförlust vid torkning: (105 °C i 6 timmar): ≤ 10 % Tungmetaller Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Krom: ≤ 10 mg/kg Bly: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 10 ² CFU/g <i>Escherichia coli</i> : ej påvisade i 1 g <i>Salmonella</i> : ej påvisade i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i> : ej påvisade i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ej påvisade i 1 g

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia volubilis</i>	Beskrivning/definition Sacha inchi-olja är en till 100 % kallpressad vegetabilisk olja som utvinns ur frön från <i>Plukenetia volubilis</i> L. Det är en genomskinlig, flytande och blank olja vid rumstemperatur. Oljan har en fruktig, lätt grönsakssmak, utan bismak. Aspekt, klarhet, glans, färg: flytande vid rumstemperatur, klar, glänsande guldgul Lukt och smak: fruktig, vegetabilisk utan bismak eller oacceptabel lukt Renhetsgrad Vatten och flyktiga ämnen: < 0,2 g/100 g Orenheter olösliga i hexan: < 0,05 g/100 g Oljesyra: < 2,0 g/100 g Peroxidtal: < 15 mekv O₂/kg olja Transfettsyror: < 1,0 g/100 g Omättade fettsyror totalt: > 90 % Omega 3 alfa-linolensyra (ALA) > 45 % Mättade fettsyror: < 10 % Inga transfettsyror (< 0,5 %) Ingen erukasyra (< 0,2 %) Mer än 50 % trilinolenin och dilinolenintriglycerider Fytosteroler, sammansättning och halt Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	Beskrivning/definition Salatrim är den internationellt erkända kortformen för korta och långa triglyceridmolekyler (short and long chain acyl triglyceride molecules). Salatrim framställs genom icke-enzymatisk interesterifiering av triacetin, tripropionin, tributyrin, eller blandningar därav med hydrogenerad olja av raps, sojabönor, bomullsfrö eller solrosolja. Beskrivning: Klar, lätt ambragul vätskeform till en svagt färgad, vaxartad, fast form vid rumstemperatur. Fri från särskilda ämnen och utan främmande eller hänsken lukt. Fördelning av glycerolester: Triglycerider: > 87 % Diglycerider: ≤ 10 % Monoglycerider: ≤ 2,0 % Fettsyrasammansättning: Molprocent LCFA (långkedjiga fettsyror): 33–70 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Molprocent SCFA (kortkedjiga fettsyror): 30–67 % Mättade långkedjiga fettsyror: < 70 % (vikt/vikt) Transfettsyror: ≤ 1,0 % Fria fettsyror (som oljesyra): ≤ 0,5 % Sammansättning av triglycerid: Triestrar (korta/långa av 0,5–2,0): ≥ 90 % Triestrar (korta/långa = 0): ≤ 10 % Oförtvålbart material: ≤ 1,0 % Fukt: ≤ 0,3 % Aska: ≤ 0,1 % Färg: ≤ 3,5 röd (Lovibond) Peroxidtal: ≤ 2,0 mekv/kg
DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium</i> sp. bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC). Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbare ämnen: ≤ 4,5 % Transfettsyror: ≤ 1 % DHA-halt: ≥ 22,5 % EPA-halt: ≥ 10 %
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Oförtvålbare ämnen: ≤ 3,5 % Transfettsyror: ≤ 2,0 % Fria fettsyror: ≤ 0,4 % Dokosapentaensyra (DPA) n-6 ≤ 7,5 % DHA-halt: ≥ 35 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,05$ % Oförtvålbara ämnen: $\leq 4,5$ % Transfettsyror: $\leq 1,0$ % DHA-halt: $\geq 32,0$ %
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroxidal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,05$ % Oförtvålbara ämnen: $\leq 3,5$ % Transfettsyror: $\leq 2,0$ % Fria fettsyror: $\leq 0,4$ % DHA-halt: ≥ 35 %
Extrakt av fermenterade sojaböner	Beskrivning/definition Extrakt av fermenterade sojaböner är ett luktfritt, mjölkvitt pulver. Det består av 30 % extrakt av fermenterade sojaböner i pulverform och 70 % resistent dextrin (som bärare) från majsstärkelse som tillsätts under bearbetningen. Vitamin K₂ avlägsnas under tillverkningsprocessen. Extrakt av fermenterade sojaböner innehåller nattokinas som isolerats från natto, ett livsmedel som framställts genom fermentering av icke genetiskt modifierade sojaböner (<i>Glycine max</i> (L.)) med en utvald stam <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. Nattokinasaktivitet: 20 000–28 000 fibrinbrytningsenheter/g⁽¹⁾ Identitet: går att bekräfta Beskaffenhet: ingen obehaglig smak eller lukt Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % Vitamin K₂: $\leq 0,1$ mg/kg Tungmetaller Bly: $\leq 5,0$ mg/kg Arsenik: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande aeroba bakterier: $\leq 10^3$ CFU⁽³⁾/g

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Jäst och mögel: $\leq 10^2$ CFU/g Koliforma bakterier: ≤ 30 CFU/g Sporbildande bakterier: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: frånvaro/25 g <i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g <i>Listeria</i>: frånvaro/25 g (¹) Metod enligt Takaoka et al. (2010).
Spermidinrikt vetegrodds-extrakt (<i>Triticum aestivum</i>)	Beskrivning/definition Spermidinrikt vetegroddsextrakt erhålls från icke-fermenterade, ogrodda vetegroddar (<i>Triticum aestivum</i>) genom flytande-fast extraktion som särskilt, men inte uteslutande, riktas mot polyaminer. Spermidin: 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidintriklorid: $< 0,1$ µg/g Putrescin: $< 0,3$ mg/g Kadaverin: $< 0,1$ µg/g Mykotoxiner Aflatoxiner (totalt): $< 0,4$ µg/kg Mikrobiologiska kriterier Aeroba bakterier totalt: $< 10\,000$ CFU/g Jäst och mögel: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro/25 g
Sucromalt	Beskrivning/definition Sucromalt är en komplex sackaridblandning som framställs av sackaros och stärkelsehydrolysat genom en enzymreaktion. Vid denna process binds glukosmolekyler till sackarider från stärkelsehydrolysatet med hjälp av ett enzym som framställs av bakterien <i>Leuconostoc citreum</i> eller med hjälp av en rekombinant stam av mikroorganismen <i>Bacillus licheniformis</i>. De oligosackarider som uppstår kännetecknas av förekomsten av glukosbindningarna α-(1→6) och α-(1→3). Resultatet är en blandning som utöver dessa oligosackarider huvudsakligen innehåller fruktos, men också leukros och andra disackarider. Torrsubstans: 75–80 %

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fukt: 20–25 % Sulfatas: högst 0,05 % pH: 3,5–6,0 Konduktivitet: < 200 (30 %) Kväve: < 10 ppm Fruktos: 35–45 % av torrvikten Leukros: 7–15 % av torrvikten Andra disackarider: högst 3 % Oligo- och polysackarider: 40–60 % av torrvikten
Sockerrörsfiber	Beskrivning/definition Sockerrörsfiber utvinns från den torra cellvägg eller fibriga rest som kvarstår efter pressning eller extraktion av sockersaft från sockerrör av genotypen Saccharum. Det består huvudsakligen av cellulosa och hemicellulosa. Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. flisning, alkalisk spjälkning, avlägsnande av lignin och andra beståndsdelar som inte är cellulosahaltiga, blekning av renade fibrer, syratvättning och neutralisering. Fukt: ≤ 7,0 % Aska: ≤ 0,3 % Kostfiber totalt, torrs substans (alla olösliga): ≥ 95 % varav hemicellulosa (20–25 %) och cellulosa (70–75 %) Kisel (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fett: spår pH: 4–7 Tungmetaller Kvicksilver (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsenik (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiologiska kriterier Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: frånvaro <i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Solrosoljeextrakt	Beskrivning/definition Solrosoljeextrakt framställs genom en koncentrationsfaktor på 10 av den oförtvålbara fraktionen av raffinerad solrosolja som extraherats från frön av solros (<i>Helianthus Annuus</i> L). Sammansättning Oljesyra (C18:1): 20 % Linolsyra (C18:2): 70 % Oförtvålbara ämnen: 8,0 % Fytosteroler: 5,5 % Tokoferoler: 1,1 %
Torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i>	Beskrivning/definition Den torkade produkten utvinns ur den marina mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> som tillhör familjen Chlorodendraceae och odlas i sterilt havsvatten i slutna system med fotobioreaktorer. Renhetsgrad/sammansättning Identifieras med hjälp av kärnmarkören rDNA 18 S (den analyserade sekvensen innehåller inte mindre än 1 600 baspar) i National Centre for Biotechnology's informations (NCBI) databas: Minst 99,9 % Vattenhalt: ≤ 7,0 % Proteiner: 35–40 % Aska: 14–16 % Kolhydrater: 30–32 % Fibrer: 2–3 % Fett: 5–8 % Mättade fettsyror: 29–31 % av fettsyror totalt Enkelomättade fettsyror: 21–24 % av fettsyror totalt Fleromättade fettsyror: 44–49 % av fettsyror totalt Jod: ≤ 15 mg/kg

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<i>Therapon barcoo/Scortum</i>	Beskrivning/definition <i>Scortum/Therapon barcoo</i> är en fiskart i familjen Terapontidae. Det är en endemisk sötvattenart från Australien. Numera odlas den i fiskodlingsanläggningar. Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > släkte: <i>Therapon barcoo</i> eller <i>Scortum barcoo</i> Fiskköttets sammansättning Protein (%): 18–25 Fukt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): 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-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0
D-tagatos	Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med hjälp av enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller Kemiskt namn: D-tagatos Synonym: D- <i>-lyxo</i> -hexulos CAS-nr: 87-81-0 Kemisk formel: C ₆ H ₁₂ O ₆ Formelmassa: 180,16 (g/mol)

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen Vikt förlust vid torkning: $\leq 0,5$ % (102 °C, 2 timmar) Specifik rotation: $[\alpha]_D^{20}$: -4 till $-5,6^\circ$ (1 % vattenlösning)⁽¹⁾ Smältintervall: 133–137 °C Tungmetaller Bly: $\leq 1,0$ mg/kg(*) (*) Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (*), ”Instrumental methods”⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 s., ISBN 92–5-102991-1.
Taxifolinrikt extrakt	Beskrivning: Taxifolinrikt extrakt från trä av dahurisk lärk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) är ett vitt till blekgult pulver som kristalliseras av varma vattenlösningar. Definition Kemiskt namn: [(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-2-(3,4 dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxi-2,3-dihydrokrom-4-on, även kallad (+) <i>trans</i>-(2<i>R</i>,3<i>R</i>)-dihydroquercetin] Kemisk formel: C₁₅H₁₂O₇ Molekylmassa: 304,25 Da CAS-nr: 480-18-2 Specifikationer <i>Fysikalisk parameter</i> Fukt: ≤ 10 % <i>Analys av föreningen</i> Taxifolin (m/m): $\geq 90,0$ % av torrsubstansen Tungmetaller, bekämpningsmedel Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Arsenik: $\leq 0,02$ mg/kg Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg Kvicksilver: $\leq 0,1$ mg/kg

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation																				
	Diklordifenyltrikloretan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg Lösningsmedelsrester Etanol: $< 5\,000$ mg/kg Mikrobiologiska kriterier Mikroorganismer totalt (TPC): $\leq 10^4$ CFU/g Enterobakterier: ≤ 100/g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: frånvaro/1 g <i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: frånvaro/1 g <i>Pseudomonas</i>: frånvaro/1 g Normala mängder av beståndsdelar i taxifolinrikt extrakt (torrsubstans) <table> <tr> <th>Beståndsdel</th><th>Innehåll, normal mängd (%)</th></tr> <tr> <td>Taxifolin</td><td>90–93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrin</td><td>2,5–3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodiktyol</td><td>0,1–0,3</td></tr> <tr> <td>Quercetin</td><td>0,3–0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenin</td><td>0,2–0,3</td></tr> <tr> <td>Kaempferol</td><td>0,01–0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrin</td><td>0,05–0,12</td></tr> <tr> <td>Oidentifierade flavonoider</td><td>1 – 3</td></tr> <tr> <td>Vatten(*)</td><td>1,5</td></tr> </table> (*) Taxifolin är en kristall i sin hydratiserade form och under torkningen. Detta resulterar i att 1,5 volymprocent kristallvatten ingår.	Beståndsdel	Innehåll, normal mängd (%)	Taxifolin	90–93	Aromadendrin	2,5–3,5	Eriodiktyol	0,1–0,3	Quercetin	0,3–0,5	Naringenin	0,2–0,3	Kaempferol	0,01–0,1	Pinocembrin	0,05–0,12	Oidentifierade flavonoider	1 – 3	Vatten(*)	1,5
Beståndsdel	Innehåll, normal mängd (%)																				
Taxifolin	90–93																				
Aromadendrin	2,5–3,5																				
Eriodiktyol	0,1–0,3																				
Quercetin	0,3–0,5																				
Naringenin	0,2–0,3																				
Kaempferol	0,01–0,1																				
Pinocembrin	0,05–0,12																				
Oidentifierade flavonoider	1 – 3																				
Vatten(*)	1,5																				

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Trehalos	Beskrivning/definition En icke-reducerande disackarid bestående av två glukosenheter förenade genom en α-1,1-glykosidbindning. Ämnet framställs genom en enzymatisk flerstegsprocess där utgångsämnet är stärkelse eller sackaros som först gjorts flytande. Det är dihydratformen som används som handelsvara. Praktiskt taget luktlösa, vita eller nästan vita kristaller med söt smak. Synonymer: α,α-trehalos Kemiskt namn: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrat CAS-nr: 6138-23-4 (dihydrat) Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat) Formelmassa: 378,33 (dihydrat) Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (1), ”Instrumental methods”. Analysmetod Princip: Trehalos identifieras genom vätskekromatografi och bestäms kvantitativt genom jämförelse med en standardlösning trehalos. Beredning av provlösning: Väg med hög noggrannhet upp cirka 3 g torrt prov i en 100 ml mätkolv och tillsätt omkring 80 ml renat, avjonat vatten. Se till att provet löser sig fullständigt och späd sedan till märket med renat, avjonat vatten. Låt lösningen passera genom ett filter (porstorlek 0,45 μ). Beredning av standardlösning: Lös en noggrant uppvägd mängd torr standardreferenstrehalos i vatten så att en lösning med känd trehaloshalt erhålls, motsvarande ungefär 30 mg/ml. Utrustning: vätskekromatograf försedd med RI-detektor och en integrerad skrivare Parametrar: Kolonn: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller ekvivalent — längd: 300 mm — diameter: 10 mm — temperatur: 50 °C Rörlig fas: vatten Flödes hastighet: 0,4 ml/min Injektionsvolym: 8 μl Förfarande: Injicera en volym provlösning samt (separat) en lika stor volym standardlösning i kolonnen. Beräkna toppareorna för trehalos från kromatogrammet. Beräkna mängden trehalos (mg) i 1 ml provlösning med hjälp av följande formel:

▼ **M9**

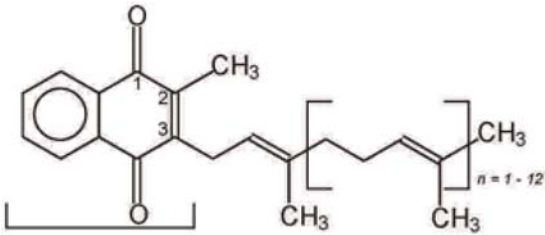
Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	% trehalos = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ där R_S = topparea för trehalos i standardberedningen R_U = topparea för trehalos i provberedningen W_S = mängden trehalos (mg) i standardberedningen W_U = det torra provets vikt (mg) Egenskaper Identifiering: Löslighet: lösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol Specifik rotation: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % vattenlösning, dihydrat), $+199^\circ$ (5 % vattenlösning, vattenfri substans) Smältpunkt: 97 °C (dihydrat) Renhetsgrad Viktförlust vid torkning: $\leq 1,5$ % (60 °C, 5 timmar) Aska totalt: $\leq 0,05$ % Tungmetaller Bly: $\leq 1,0$ mg/kg
UV-behandlade champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)	Beskrivning/definition Kommersiellt odlad <i>Agaricus bisporus</i> på vilken UV-behandling tillämpas för skördade champinjoner. UV-behandling: bestrålning med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 200–800 nm. Vitamin D₂ Kemiskt namn: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: ergokalciferol CAS-nr: 50-14-6 Molekylvikt: 396,65 g/mol Innehåll Vitamin D₂ i slutprodukten: 5–10 µg/100 g råvikt vid hållbarhetstidens utgång

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
UV-bestrålad bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Beskrivning/definition Bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) bestrålas med ultraviolett ljus för att ergosterol ska omvandlas till vitamin D₂ (ergokalciferol). Halten vitamin D₂ i jästkonscentrat varierar mellan 1 800 000 och 3 500 000 IU vitamin D/100 g (450–875 µg/g). Brunt friflytande granulat Vitamin D₂ Kemiskt namn: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: ergokalciferol CAS-nr: 50-14-6 Molekylvikt: 396,65 g/mol Mikrobiologiska kriterier för jästkonscentratet Koliforma bakterier: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g
UV-behandlat bröd	Beskrivning/definition UV-behandlat bröd är jästa matbröd och portionsbröd (utan toppingar) som behandlas med ultraviolett ljus efter gräddningen för att omvandla ergosterol till vitamin D₂ (ergokalciferol). UV-behandling: behandling med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 240–315 nm i högst 5 sekunder med en energitillförsel på 10–50 mJ/cm². Vitamin D₂ Kemiskt namn: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: ergokalciferol CAS-nr: 50-14-6 Molekylvikt: 396,65 g/mol Innehåll Vitamin D₂ (ergokalciferol) i slutprodukten: 0,75–3 µg/100 g ⁽¹⁾ Jäst i deg: 1–5 g/100 g ⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821:2009, Europastandard. ⁽²⁾ Beräkning för receptet.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
UV-behandlad mjölk	Beskrivning/definition UV-behandlad mjölk är komjölk (halmjölk och mellanmjölk) som behandlas med ultraviolett (UV) ljus genom turbulent flöde efter pastörisering. Behandlingen av pastöriserad mjölk med UV-ljus leder till en ökad koncentration av vitamin D₃ (kolekalciferol) genom omvandling av 7-dehydrokolesterol till vitamin D₃. UV-behandling: behandling med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 200–310 nm med en energitillförsel på 1 045 J/l. Vitamin D₃ Kemiskt namn: (1<i>S</i>,3<i>Z</i>)-3-[(2<i>E</i>)-2-[(1<i>R</i>,3<i>aS</i>,7<i>aR</i>)-7<i>a</i>-metyl-1-[(2<i>R</i>)-6-metylheptan-2-yl]-2,3,3<i>a</i>,5,6,7-hexahydro-1<i>H</i>-inden-4-yliden]etylidene]-4-metylidencyclohexan-1-ol Synonym: kolekalciferol CAS-nr: 67-97-0 Molekylvikt: 384,6377 g/mol Innehåll Vitamin D₃ i slutprodukten: Halmjölk ⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽²⁾ Mellanmjölk (1): 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (EUT L 347, 20.12.2013, s. 671). ⁽²⁾ HPLC.
Vitamin K₂ (menakinon)	Det nya livsmedlet framställs genom en syntetisk eller mikrobiologisk process. Vitamin K₂ (2-metyl-3-all-<i>trans</i>-polyprenyl-1,4-naftokinoner), eller menakinon-serien, är en grupp prenylerade naftokinon-derivat. Antalet isoprenrester, där 1 isopren-enhet består av 5 kolatomer inklusive sidokedjan, används för att karakterisera menakinonhomologerna som huvudsakligen innehåller MK-7, och i mindre utsträckning MK-6. Vitamin K₂-serie (menakinon-serie) där menakinon-7 (MK-7)(n = 6) är C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) är C₄₁H₅₆O₂ och menakinon-4 (MK-4)(n = 3) är C₃₁H₄₀O₂. Kemiskt namn: (all-<i>E</i>)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametyl-2,6,10,14,18,22,26-oktacosaeptaenyl)-3-metyl-1,4-naftalenedion CAS-nr: 2124-57-4 Molekylformel: C₄₆H₆₄O₂

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Molekylvikt: 649 g/mol  2-metyl-1,4-naftokinon (menadion) Specifikation för syntetiskt vitamin K₂ (menakinon-7) Utseende: gult pulver Renhetsgrad: högst 6,0 % <i>cis</i>-isomer, högst 2,0 % andra orenheter Innehåll: 97–102 % menakinon-7 (inklusive minst 92 % all-<i>trans</i>-menakinon-7) Specifikationer för mikrobiologiskt framställt vitamin K₂ (menakinon-7) Källa: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto och <i>Bacillus licheniformis</i> Utseende: gult pulver eller oljesuspension
Veteklimjöllextrakt	Beskrivning/definition Vitt, kristallint pulver som erhålls genom enzymatisk extraktion från kli av <i>Triticum aestivum</i> L., rikt på arabinoxylanoligosackarider. Torrsubstans: minst 94 % Arabinoxylanoligosackarider: minst 70 % torrsubstans Genomsnittlig polymerisationsgrad för arabinoxylanoligosackarider: 3–8 Ferulasyra (bunden till arabinoxylanoligosackarider): 1–3 % torrsubstans Polysackarider och oligosackarider totalt: minst 90 % Protein: högst 2 % torrsubstans Aska: högst 2 % torrsubstans

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska parametrar Totalt antal mesofila bakterier: högst 10 000/g Jäst: högst 100/g Svamp: högst 100/g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: högst 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: högst 1 000/g
Beta-glukaner från jäst	Beskrivning/definition Beta-glukaner är komplexa polysackarider med högmolekylär massa (100–200 kDa), vilka finns i cellväggarna i många typer av jäst och sädesslag. Den kemiska beteckningen för beta-glukaner från jäst är (1–3),(1–6)-β-D-glukaner. Beta-glukaner utgörs av ett skelett av β-1-3-bundna glukosenheter, förgrenade genom β-1-6-bindningar, till vilket kitin och mannoproteiner är bundna genom β-1-4-bindningar. Beta-glukaner är isolerade från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Tertiärstrukturen hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i>s cellvägg av glukan består av kedjor av β-1,3-bundna glukosenheter, förgrenade genom β-1,6-bindningar, som bildar ett skelett till vilket kitin (genom β-1,4-bindningar), β-1,6-glukaner och vissa mannoproteiner är bundna. Det nya livsmedlet finns i tre olika former: löslig och olöslig form och som olösligt i vatten men utspädningsbart i många flytande matriser. Kemiska specifikationer för beta-glukaner från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) Löslig form Kolhydrater totalt: > 75 % Beta-glukaner (1,3/1,6) > 75 % Aska: < 4,0 % Fukt: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fett: < 10 % Olöslig form Kolhydrater totalt: > 70 % Beta-glukaner (1,3/1,6) > 70 %

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Aska: ≤ 12 % Fukt: $< 8,0$ % Protein: < 10 % Fett: < 20 % Olösliga i vatten, men utspädningsbara i många flytande matriser (1,3)-(1,6)-β-D-glukan > 80 % Aska: $< 2,0$ % Fukt: $< 6,0$ % Protein: $< 4,0$ % Fett totalt: $< 3,0$ % <i>Mikrobiologiska uppgifter för olösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser</i> Bakterietal totalt: $< 1\,000$ CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Koliforma bakterier totalt: < 10 CFU/g Jäst: < 25 CFU/g Mögel: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g <i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 1 g <i>Tungmetaller för olösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser</i> Bly: $< 0,2$ mg/g Arsenik: $< 0,2$ mg/g Kvicksilver: $< 0,1$ mg/g Kadmium: $< 0,1$ mg/g

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Zeaxantin	Beskrivning/definition Zeaxantin är ett naturligt förekommande xantofyllpigment och en oxygenerad karotenoid. Syntetiskt zeaxantin framställs antingen som ett gelatin- eller stärkelsebaserat spraytorkat pulver (s.k. beadlets) med tillsatt α-tokoferol och askorbylpalmitat eller som en majsoljesuspension med tillsatt α-tokoferol. Syntetiskt zeaxantin framställs från mindre molekyler genom en kemisk flerstegssyntes. Orangerött kristallint pulver med svag eller ingen lukt. Kemisk formel: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-nr: 144-68-3 Molekylvikt: 568,9 Da Fysikalisk-kemiska egenskaper Viktförlust vid torkning: < 0,2 % all-<i>trans</i>-Zeaxantin > 96 % cis-Zeaxantin: < 2,0 % Andra karotenoider: < 1,5 % Trifenylfosfinoxid (CAS-nr: 791-28-6): < 50 mg/kg
Zink-L-pidolat	Beskrivning/definition Zink-L-pidolat är ett vitt till benvitt pulver med karakteristisk lukt. Internationellt generiskt namn (INN): L-pyrog glutaminsyra, zinksalt Synonymer: zink-5-oxoprolin, zinkpyroglutamat, zinkpyrrolidinkarboxylat, Zinc PCA, L-zinkpidolat CAS-nr: 15454-75-8 Molekylformel: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$ Relativ vattenfri molekylmassa: 321,4 Utseende: vitt till vitaktigt pulver Renhetsgrad Zink-L-pidolat (renhet): ≥ 98 % pH (10 % vattenlösning): 5,0–6,0

▼ **M9**

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Specifik rotation: 19,6°–22,8° Vatten: ≤ 10,0 % Glutaminsyra: < 2,0 % Tungmetaller Bly: ≤ 3,0 ppm Arsenik: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande mesofila bakterier: ≤ 1 000 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Patogen: frånvaro

(¹) Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).

(²) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/175 av den 5 februari 2015 om fastställande av särskilda villkor för import av guarkämmjöl med ursprung i eller avsänt från Indien på grund av risken för kontaminering med pentaklorfenol och dioxiner (EUT L 30, 6.2.2015, s. 10).