

Europeiska unionens officiella tidning

L 187



Svensk utgåva

Lagstiftning

sextioförsta årgången

24 juli 2018

Innehållsförteckning

II *Icke-lagstiftningsakter*

FÖRORDNINGAR

- ★ **Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/1023 av den 23 juli 2018 om rättelse av genomförandeförordning (EU) 2017/2470 om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel ⁽¹⁾** 1

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

SV

De rättsakter vilkas titlar är tryckta med fin stil är sådana rättsakter som har avseende på den löpande handläggningen av jordbrukspolitiska frågor. De har normalt begränsad giltighetstid.

Beträffande alla övriga rättsakter gäller att titlarna är tryckta med fet stil och föregås av en asterisk.

II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2018/1023

av den 23 juli 2018

om rättelse av genomförandeförordning (EU) 2017/2470 om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 och upphävande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 och kommissionens förordning (EG) nr 1852/2001 ⁽¹⁾, särskilt artikel 8, och

av följande skäl:

- (1) Enligt artikel 8 i förordning (EU) 2015/2283 ska kommissionen senast den 1 januari 2018 upprätta en unionsförteckning över nya livsmedel som godkänts eller anmälts enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 ⁽²⁾.
- (2) Unionsförteckningen över nya livsmedel som godkänts eller anmälts enligt förordning (EG) nr 258/97 upprättades genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ⁽³⁾.
- (3) Den nya förordningen om nya livsmedel är tillämplig från och med den 1 januari 2018 i enlighet med artikel 36 i förordning (EU) 2015/2283. Ett antal produkter godkändes eller anmälades enligt förordning (EG) nr 258/97 under tiden mellan ständiga kommitténs omröstning om unionsförteckningen den 6 december 2017 och den 1 januari 2018 då förordning (EU) 2015/2283 blev tillämplig. Dessa produkter bör därför införas i den unionsförteckning som upprättats genom genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (4) Den 19 december 2017 anmälde företaget Demethra Biotech S.r.l. till kommissionen att det hade släppt ut den nya livsmedlet extrakt från cellkulturer av *Echinacea purpurea* på unionsmarknaden i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Detta nya livsmedel infördes inte i unionsförteckningen. Därför bör en ny post läggas till i tabellerna 1 och 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (5) Den 21 och 22 december 2017 anmälde två företag, DuPont Nutrition & Biosciences ApS och FrieslandCampina Nederland BV, till kommissionen att de hade släppt ut det nya livsmedlet 2'-fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung) på unionsmarknaden i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. 2'-Fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung) var redan införd i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470. Dessa nya anmälningar ändrar de numeriska värdena för flera parametrar som anges i specifikationerna för detta nya livsmedel, och därför bör posten för 2'-fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 rättas i enlighet med detta.

⁽¹⁾ EUT L 327, 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 av den 27 januari 1997 om nya livsmedel och nya livsmedelsingredienser (EGT L 43, 14.2.1997, s. 1).

⁽³⁾ 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 (EUT L 351, 30.12.2017, s. 72).

- (6) Den 20 december 2017 anmälde företaget c-Lecta GmbH till kommissionen att det hade släppt ut den nya livsmedlet trehalos på unionsmarknaden i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Trehalos infördes i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470. Den nya anmälan rör en nya källa till trehalos, nämligen sackaros. Specifikationerna för trehalos i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 bör därför rättas i enlighet med detta.
- (7) Efter att genomförandeförordning (EU) 2017/2470 hade offentliggjorts påvisades ett antal felaktigheter och utelämnanden avseende specifikationerna och användningsvillkoren för ett antal godkända nya livsmedel. Unionsförteckningen i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 bör därför rättas.
- (8) Det nya livsmedlet L-alanyl-L-glutamin godkändes med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Kategorin "drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande" utelämnades av misstag. Därför måste det göras en rättelse genom tillägg av "drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande" som godkänd livsmedelskategori i posten för L-alanyl-L-glutamin i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (9) Det nya livsmedlet glukosamin HCl godkändes med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Livsmedelskategorin "mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn" lades till av misstag och bör strykas från denna post. Därför måste det göras en rättelse av posten för glukosamin HCl i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (10) Det nya livsmedlet lakto-N-neotetraos godkändes med vissa villkor för hur det får användas och vid vilka maximihalter genom kommissionens genomförandebeslut (EU) 2016/375 ⁽¹⁾. Uppgiften "i en koncentration av upp till 1,2 g/l" lades till av misstag och bör tas bort från livsmedelskategorin "mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn" för detta nya livsmedel. Därför måste det göras en rättelse av posten för lakto-N-neotetraos i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (11) Det nya livsmedlet spermidinrikt vetegroddsextrakt (*Triticum aestivum*) godkändes med vissa villkor för hur det får användas "för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor" i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Uppgiften "utom gravida och ammande kvinnor" utelämnades dock av misstag i unionsförteckningen. Följaktligen måste det göras en rättelse av posten för spermidinrikt vetegroddsextrakt (*Triticum aestivum*) i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (12) I posten för det nya livsmedlet olja från antarktisk krill (*Euphausia superba*) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 utelämnades av misstag följande krav, som bör läggas till: "Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller olja från antarktisk krill (*Euphausia superba*) bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC)". Därför måste det göras en rättelse av denna post i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (13) Det nya livsmedlet fosfolipidrik olja från antarktisk krill (*Euphausia superba*) godkändes av de finska behöriga myndigheterna ⁽²⁾ med vissa villkor för hur det får användas. I specifikationerna lades följande krav till av misstag: "Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller fosfolipidrik olja från antarktisk krill (*Euphausia superba*) bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC)." Detta krav bör tas bort. Därför måste det göras en rättelse av posten för fosfolipidrik olja från antarktisk krill (*Euphausia superba*) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (14) Det nya livsmedlet chiafrö (*Salvia hispanica*) godkändes ursprungligen genom kommissionens beslut 2009/827/EG ⁽³⁾ med vissa villkor för hur det får användas. I specifikationerna lades följande krav till av misstag: "(EU: kolhydrater är tillgängliga kolhydrater = socker + stärkelse)". Detta krav bör tas bort. Därför måste det göras en rättelse av posten för chiafrö (*Salvia hispanica*) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.

⁽¹⁾ Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2016/375 av den 11 mars 2016 om tillstånd för utsläppande på marknaden av lakto-N-neotetraos som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EUT L 70, 16.3.2016, s. 22).

⁽²⁾ Skrivelse av den 8 maj 2015 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_en.pdf).

⁽³⁾ Kommissionens beslut 2009/827/EG av den 13 oktober 2009 om tillstånd för utsläppande på marknaden av chiafrö (*Salvia hispanica*) som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97, (EUT L 294, 11.11.2009, s. 14).

- (15) Det nya livsmedlet kitosanextrakt av svamp (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*) godkändes ursprungligen med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. I specifikationerna lades följande krav till av misstag: "Fettbindande förmåga 800 × 9 vikt/våtvikt: godkänd". Detta krav bör ersättas med "Fettbindande förmåga 800 × vikt/våtvikt: godkänd". Därför måste det göras en rättelse av posten för kitosanextrakt av svamp (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (16) Det nya livsmedlet citikolin godkändes med vissa villkor för hur det får användas genom kommissionens genomförandebeslut 2014/423/EU ⁽¹⁾. I tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 gäller specifikationerna för detta nya livsmedel citikolin som framställs antingen genom en syntetisk eller en mikrobiologisk process. Efter att förordningen offentliggjorts blev det uppenbart att den mikrobiologiska processen för framställning av citikolin också omfattade den syntetiska processen. Specifikationerna för citikolin i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 bör därför rättas så att de enbart innehåller den mikrobiologiska framställningsprocessen.
- (17) Det nya livsmedlet extrakt från cellkulturer av *Echinacea angustifolia* godkändes ursprungligen med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. I specifikationerna utelämnades av misstag orden "beskrivning/definition". Därför måste det göras en rättelse av posten för extrakt från cellkulturer av *Echinacea angustifolia* i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (18) Det nya livsmedlet galaktooligosackarid är infört i den unionsförteckning som upprättats genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470. De mikrobiella ursprungerna *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* och *Papiliotrema terrestris* för enzymen β -galaktosidas utelämnades av misstag i specifikationerna. Därför bör dessa källor till β -galaktosidas läggas till i posten för galaktooligosackarid i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (19) Det nya livsmedlet vitamin K₂ (menakinon) godkändes ursprungligen genom kommissionens beslut 2009/345/EG ⁽²⁾ med vissa villkor för hur det får användas. Den kemiska definitionen av vitamin K₂ lades till i specifikationerna för mikrobiologiskt framställt vitamin K₂ (menakinon-7) men av misstag lades den inte till i specifikationerna för syntetiskt vitamin K₂ (menakinon-7). Därför måste det göras en rättelse av posten för vitamin K₂ (menakinon) i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (20) Det nya livsmedlet beta-glukaner från jäst godkändes med vissa villkor för hur det får användas genom kommissionens genomförandebeslut (EU) 2011/762/EU ⁽³⁾. I specifikationerna avser "mikrobiologiska uppgifter" och "tungmetaller" felaktigt de tre formerna av beta-glukaner från jäst i stället för formen "olösliga i vatten, men utspädningsbara i många flytande matriser". Därför måste det göras en rättelse av posten för beta-glukaner från jäst i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (21) Det nya livsmedlet fytosteroler eller fytostanoler godkändes genom kommissionens beslut 2004/333/EG ⁽⁴⁾ med vissa villkor för hur det får användas. Den 14 april 2016 anmälde företaget BASF SE Human Nutrition, ENS/HR till kommissionen att det hade släppt ut den nya livsmedlet fytosteroler eller fytostanoler på unionsmarknaden i kategorin "kosttillskott" i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Kategorin "kosttillskott" utelämnades av misstag. Därför måste det göras en rättelse genom tillägg av kosttillskott som godkänd livsmedelskategori i posten för fytosteroler eller fytostanoler i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (22) Det nya livsmedlet arakidonsyrarik olja från svampen *Mortierella alpina* godkändes genom kommissionens beslut 2008/968/EG ⁽⁵⁾ med vissa villkor för hur det får användas. Av misstag infördes inte den icke genetiskt modifierade stammen CBS 210.32 av svampen *Mortierella alpina* i specifikationerna. Därför bör denna stam läggas till i posten för arakidonsyrarik olja från svampen *Mortierella alpina* i tabell 2 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.

⁽¹⁾ Kommissionens genomförandebeslut 2014/423/EU av den 1 juli 2014 om tillstånd för utsläppande på marknaden av citikolin som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 (EUT L 196, 3.7.2014, s. 24).

⁽²⁾ Kommissionens beslut 2009/345/EG av den 22 april 2009 om tillstånd för utsläppande på marknaden av vitamin K₂ (menakinon) från *Bacillus subtilis* natto som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 (EUT L 105, 25.4.2011, s. 16).

⁽³⁾ Kommissionens genomförandebeslut 2011/762/EU av den 24 november 2011 om tillstånd för utsläppande på marknaden av beta-glukaner från jäst som en ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97, (EUT L 313, 26.11.2011, s. 41).

⁽⁴⁾ Kommissionens beslut 2004/333/EG av den 31 mars 2004 om tillstånd för utsläppande på marknaden av gula bredbara fetter, salladsdressing, mjölkliknande produkter, fermenterade mjölkliknande produkter, sojadycker och ostliknande produkter med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler som nya livsmedel eller nya livsmedelsingredienser enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 (EUT L 105, 14.4.2004, s. 40).

⁽⁵⁾ Kommissionens beslut 2008/968/EG av den 12 december 2008 om tillstånd för utsläppande på marknaden av arakidonsyrarik olja från *Mortierella alpina* som ny livsmedelsingrediens enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 (EUT L 344, 20.12.2008, s. 123).

- (23) Det nya livsmedlet epigallokatekingallat som renat extrakt av blad av grönt te (*Camellia sinensis*) godkändes ursprungligen med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Livsmedelskategorin "livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006" lades till av misstag och bör strykas från denna post. Dessutom måste det göras en rättelse genom tillägg av "livsmedel" i "kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG" som godkänd livsmedelskategori i posten för epigallokatekingallat som renat extrakt av blad av grönt te (*Camellia sinensis*) i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (24) Det nya livsmedlet lykopen från tomater godkändes med vissa villkor för hur det får användas i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 258/97. Livsmedelskategorin "kosttillskott" utelämnades av misstag och bör läggas till i denna post. Därför måste det göras en rättelse genom tillägg av kosttillskott som godkänd livsmedelskategori i posten för lykopen från tomater i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470.
- (25) Efter att genomförandeförordning (EU) 2017/2470 hade offentliggjorts upptäcktes dessutom flera korrekturfel i bilagan. Sådana korrekturfel brukar vanligtvis korrigeras genom en rättelse, men för att göra texten tydligare för ekonomiska aktörer och tillsynsmyndigheter bör korrigeringen av dessa korrekturfel ingå i denna rättelseakt.
- (26) Med tanke på antalet korrigeringar bör hela bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ersättas.
- (27) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ska ersättas med 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.

Utfärdad i Bryssel den 23 juli 2018.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

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

Tabell 1: Godkända nya livsmedel

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
N-Acetyl-D-neuraminsyra	Angiven livsmedelskategori Motersmjölksersättning och tillskotts-näring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l av den rekonstituerade produkten	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "N-acetyl-D-neuraminsyra".</p> <p>Kosttillskott innehållande N-acetyl-D-neuraminsyra ska märkas med en uppgift om att kosttillskottet inte bör ges till spädbarn, småbarn och barn under 10 år om de inom samma 24-timmarsperiod konsumerar bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts N-acetyl-D-neuraminsyra.</p>	
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat 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 kostersättning 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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbase- rade produkter som värmebehandlats efter fermenteringen; smaksatta syrade mjölkprodukter, inklusive värmebe- handlade produkter	0,05 g/l (drycker) 0,4 g/kg (fast form)		
	Icke mjölkbaseade motsvarigheter till mjölkprodukter, inklusive mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	0,05 g/l (drycker) 0,25 g/kg (fast form)		
	Müslisängar	0,5 g/kg		
	Bordssötningssmedel	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 spann- mål	0,2 g/kg		
	Kosttillskott enligt definitionen i di- rektiv 2002/46/EG ⁽³⁾	300 mg/dag för befolkningen i all- mänhet som är äldre än 10 år 55 mg/dag för spädbarn 130 mg/dag för småbarn 250 mg/dag för barn 3–10 år		
Torkat fruktkött av baobab (<i>Adansonia digitata</i>)	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”fruktkött av baobab”.	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
Extrakt från cellkulturer av <i>Ajuga reptans</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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	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.	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp."	
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kexor)	200 mg/100 g		
	Mülistänger	500 mg/100 g		
	Alkoholfria drycker (även mjölkbase-rade drycker)	60 mg/100 ml		
Fröolja från <i>Allanbläckia</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fröolja från <i>Allanbläckia</i> ".	
	Gula bredbara fetter och gräddbase-rade bredbara produkter	20 g/100 g		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Bladextrakt av <i>Aloe macroclada</i> Baker	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter I enlighet med normal användning i kosttillskott av en liknande gel som erhålls från <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	Angiven livsmedelskategori	<p>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</p> <p>200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g</p> <p>80 mg/100 ml</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>360 mg/100 ml</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>3 000 mg/dag för befolkningen i allmänhet 450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor</p> <p>I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lipidextrakt av kräftdjuret antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)".</p>	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Fosfolipidrik olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)</p>	<p>Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll</p>	<p>250 mg/måltid</p>		
	<p>Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat för spädbarn och småbarn som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013</p>	<p>200 mg/100 ml</p>		
	<p>Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande</p>			
	<p>Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014</p>			
	<p>Angiven livsmedelskategori</p>	<p>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</p>		
<p>Mjölksprodukter, utom mjölkbaserade drycker</p>	<p>200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lipidextrakt av kräftdjuret antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)".</p>		
<p>Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölksprodukter, utom drycker</p>	<p>200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g</p>			
<p>Alkohol fria drycker</p>	<p>80 mg/100 ml</p>			
<p>Mjölkbaserade drycker</p>				
<p>Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölksprodukter</p>				
<p>Bredbara fetter och dressingar</p>	<p>600 mg/100 g</p>			
<p>Matlagningsfett</p>	<p>360 mg/100 ml</p>			
<p>Frukostcerealier</p>	<p>500 mg/100 g</p>			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	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		
	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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från <i>Mortierella alpina</i> ".	
	Modersmjölkersättning och tillskotts-näring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för prematura barn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013		
Arganolja från <i>Argania spinosa</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "arganolja", och om det används som smaksättningspreparat 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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		
Basilikäfrö (<i>Ocimum basilicum</i>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar	3 g/200 ml för tillsats av hela basilikafrön (<i>Ocimum basilicum</i>)		
Extrakt av jästa svarta sojaböner	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "laktoferrin från komjölk".	
	Modersmjölkersättning 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		
Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	Beroende på individens behov upp till 3 g/dag			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av stearidonsyra (STA)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "raf-finerad buglossoidesolja".	
	Mjölksprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade produkter	250 mg/100 g		
	Ost och ostprodukter	75 mg/100 g för drycker		
	Smör och andra fett- eller oljeemulsioner, inklusive bredbara pålägg (ej avsett för matlagning eller stekning)	750 mg/100 g		
	Fruktosterealer	625 mg/100 g		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	500 mg/dag		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för speciella medicinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn</p> <p>Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll</p>	<p>I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för</p> <p>250 mg/måltid</p>	<p>Maximihalter</p> <p>2,3 g/dag</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från <i>Calanus finmarchicus</i> (kräftdjur)".</p>	
	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG</p>	<p>Maximihalter</p> <p>8 %</p>		
<p>Olja från <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Tuggummi</p>	<p>Maximihalter</p> <p>2 %</p>	<p>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)".</p>	
<p>Tuggummibas (monometoxipolyetylen glykol)</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Fett och olja</p> <p>Ren chiaolja</p> <p>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG</p>	<p>Maximihalter</p> <p>10 %</p> <p>2 g/dag</p> <p>2 g/dag</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "chiaolja (<i>Salvia hispanica</i>)".</p>	
<p>Tuggummibas (sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid)</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p>	<p>Maximihalter</p>		
<p>Chiaolja från <i>Salvia hispanica</i></p>				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav		
Chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)".</p> <p>2. Färdigförpackade chiafrön (<i>Salvia hispanica</i>) ska ha ytterligare märkning som informerar konsumenten om att det dagliga intaget ska vara högst 15 g.</p>			
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					
Kitinglukankomplex från <i>Aspergillus niger</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kitinglukankomplex från <i>Aspergillus niger</i> ".			
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 g/dag					
Kitinglukankomplex från <i>Fomes fomentarius</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kitinglukankomplex 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>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kitosanextrakt 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					

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Kondroitinsulfat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kondroitinsulfat 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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av krom totalt	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "Cistus incanus L. Pandalis (ört)".	
Cistus incanus L. Pandalis (ört)	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	250 µg/dag		
Citikolin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter Avsett dagligt intag: 3 g örter/dag (2 koppar/dag)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "Clostridium butyricum MYYAIRI 588 (CBM 588)" eller "Clostridium butyricum (CBM 588)".	
Clostridium butyricum	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter 500 mg/dag 250 mg/portion och ett högsta dagligt intag av 1 000 mg 1,35 × 10 ⁸ CFU/dag		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
Extrakt av avfettat kakaopulver	Müslstånger Mjölkbaserade drycker	1 g/dag och 300 mg polyfenoler, vilket motsvarar högst 550 mg extrakt av avfettat kakaopulver i en portion livsmedel (eller kosttillskott)	Konsumenterna ska uppmanas att inte konsumera mer än 600 mg polyfenoler, vilket motsvarar 1,1 g extrakt av avfettat kakaopulver, per dag.	
	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			
Kakaosextrakt med låg fetthalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		
Korianderfröolja från <i>Coriandrum sativum</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkad frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i> ".	
	Örtte	I enlighet med normal användning i livsmedel av <i>Crataegus laevigata</i>		
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG (?)			
	Kompotter			
α-Cyklodextrin	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "alfa-cyklodextrin" eller "α-cyklodextrin".	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
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>	Angiven livsmedelskategori	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "dextran".		
	Bageriprodukter			
Diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung	Angiven livsmedelskategori	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			
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Bageriprodukter	5 %		
Dihydrocapsiat (DHC)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Müslstänger	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		
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "dihydrocapsiat".	
	Müslstänger	9 mg/100 g	2. Kosttillskott innehållande syntetiskt dihydrocapsiat kommer att märkas som "inte avsedda för barn upp till 4,5 år".	
	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			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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		
Sötningemedel		200 mg/100 g		
Soppa (konsumtionsfärdig produkt)		1,1 mg/100 g		
Salladsdressing		16 mg/100 g		
Vegetabiliskt protein		5 mg/100 g		
Färdiga rätter		3 mg/måltid		
Måltidsättning för viktkontroll		3 mg/måltid		
Måltidsättning för viktkontroll (som dryck)		1 mg/100 ml		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	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			
Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer HTN [®] Yb".		
	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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	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>			
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea purpurea</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkat extrakt av <i>Echinacea purpurea</i> från cellkulturer HTN [®] Yb".		
	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>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av stearidonsyra (STA)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "raffinerad echiumolja".		
	Mjölkbaserade produkter och drickygoghurt 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				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	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>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		
L-ergotionein	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som vattenfri EDTA)	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			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Järnammoniumfosfat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "järnammoniumfosfat".	
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	i di-	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 omfattas av förordning (EU) nr 609/2013			
Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006	Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006			
Fiskeptider av Sardinops sagax	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fiskeptidprodukten	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fiskeptider av <i>Sardinops sagax</i> ".	
Livsmedel baserade på yoghurt, yoghurtdrycker, syrade mjölkprodukter och mjölkpulver	Livsmedel baserade på yoghurt, yoghurtdrycker, syrade mjölkprodukter och mjölkpulver	0,48 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)		
Smaksatt vatten och grönsaksbaserade drycker	Smaksatt vatten och grönsaksbaserade drycker	0,3 g/100 g (drickfärdig produkt)		
Frukostcerealier	Frukostcerealier	2 g/100 g		
Soppor, stuvningar och soppulver	Soppor, stuvningar och soppulver	0,3 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)		
Flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Angiven livsmedelskategori	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."	Drycker som innehåller flavonoider ska erbjudas slutkonsumenterna i portionsförpackningar.
Drycker baserade på mjölk	Drycker baserade på mjölk	120 mg/dag	2. I märkningen av livsmedel där produkten tillsatts som ny livsmedels ingrediens ska följande anges:	
Drycker baserade på yoghurt	Drycker baserade på yoghurt		a) Produkten bör inte intas av gravida och ammande kvinnor, barn och ungdomar.	
Drycker baserade på frukter, bär eller grönsaker	Drycker baserade på frukter, bär eller grönsaker	120 mg/dag	b) Personer som tar receptbelagda läkemedel bör endast inta produkten under läkartillsyn.	
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	120 mg/dag		
Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	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	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	120 mg/dag		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Fucoïdanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i>	Angiven livsmedelskategori Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	Maximihalter 250 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fucoïdanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i> ".
	Angiven livsmedelskategori Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	Maximihalter 250 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fucoïdanextrakt från algen <i>Undaria pinnatifida</i> ".
2'-Fukosyllaktos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "2'-fukosyllaktos".
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	1,2 g/l	2. Märkningen av kosttillskott som innehåller 2'-fukosyllaktos ska innehålla en uppgift om att kosttillskottet inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag.
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	1,2 g/l för drycker 19,2 g/kg för andra produkter än drycker	3. Märkningen av kosttillskott som innehåller 2'-fukosyllaktos och som är avsedda för småbarn ska innehålla en uppgift om att kosttillskottet inte bör användas om bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag.
	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	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Müslstänger	12 g/kg	200 g/kg		
Bordssötningemedel				
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-N-neotetraos i förhållandet 2:1 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
Tillskottsning 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-N-neotetraos i förhållandet 2:1 i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barpmat 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-N-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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som kg galaktooligosackarid/kg slutligt livsmedel)		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	0,333		
	Mjölk	0,020		
	Mjölkdrycker	0,030		
	Måltidsättning för viktkontroll (som dryck)	0,020		
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	0,020		
	Yoghurt	0,033		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Dessert baserade på mjölkprodukter	0,043		
	Frysta desserter baserade på mjölkprodukter	0,043		
	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 bärpäjer	0,059		
	Beredningar av frukter och bär	0,125		
	Stänger	0,125		
	Spannmål	0,125		
	Modersmjölkersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,008		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Glukosamin HCl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	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			
	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skaldjur		
Glukosaminsulfat NaCl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skaldjur		
Guarkärnmjöl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "guarkärnmjöl".	
	Färska mjölkprodukter som yoghurt, syrad mjölk, färskost och andra desorser baserade på mjölkprodukter	1,5 g/100 g	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.	
	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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Värmebehandlade mjölkprodukter syrade med <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	Angiven livsmedelskategori	1 g/100 g i den konsumtionsfärdiga produkten	<p>T.ex. "Överdriven konsumtion av dessa produkter kan leda till matsmältningsbesvär, särskilt hos barn som är yngre än 8 år".</p> <p>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.</p>	
	Syrade mjölkprodukter (i flytande och halvflytande form och som spraytorikat pulver)	Maximihalter		
<p>Hydroxytyrosol</p>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "hydroxytyrosol".</p> <p>I märkningen av livsmedel där hydroxytyrosol ingår ska följande anges:</p> <p>a) "Detta livsmedel bör inte intas av barn under tre år, gravida kvinnor och ammande kvinnor."</p> <p>b) "Detta livsmedel bör inte användas för matlagning, bakning eller stekning."</p>	
	Fisk och vegetabiliska oljor (utom olivoljor och oljor av olivestprodukter 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		
<p>Isstrukturerande protein, typ III HPLC 12</p>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "isstrukturerande protein".</p>	
Glassvaror	0,01 %			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter I enlighet med normal användning i örtte och kosttillskott av ett liknande vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex paraguariensis</i>	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i> "	
	Örtte			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG			
Isomalto-oligosackarid	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 %		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Isomaltulos	Ej angivet		<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "isomaltulos".</p> <p>2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av texten "Isomaltulos bryts ner till glukos och fruktos".</p>	
Laktitol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		
Lakto-N-neotetraos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lakto-N-neotetraos".</p> <p>2. Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto-N-neotetraos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts lakto-N-neotetraos intas samma dag.</p> <p>3. Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto-N-neotetraos och som är avsedda för småbarn ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts lakto-N-neotetraos intas samma dag.</p>	
	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		
	Müslstänger	6 g/kg		
	Bordssötningssmedel	100 g/kg		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Modersmjölksersättning 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		
Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat 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 kostersättning 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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Smaksatta drycker	0,6 g/l		
	Kaffe, te (utom svart te), örte, fruktte, bärte och cikoria; extrakt av te, örte, 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 blåusern <i>(Medicago sativa)</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "protein av blåusern (<i>Medicago sativa</i>)" eller "protein av alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)".	
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	10 g/dag		
Lykopen	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
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>Blakeslea trispora</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
Lykopen från tomater	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 tomat soppor	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av lykopen	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				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	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 tomatssoppor	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "magnesiumcitratmalat".
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG		
Extrakt av magnoliabark	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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	
	Tuggummi	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	
Majsgröddsojja med hög halt av oförtvälbar substans	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "majsgröddsojjeextrakt".
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 g/dag	
	Tuggummi	2 %	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Metylcellulosa	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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, äggbase-rade produkter)			
	Beredningar av frukter och bär (frukt-kött, puréer eller kompotter)			
	Soppor och buljonger			
(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glukosaminsalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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			
Monometylsilantrio (organiskt kisel)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kisel	Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas "organiskt kisel (monometylsilantrio)".	
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna (i flytande form)	10,40 mg/dag		
Mycellextrakt av shiitakesvamp (Lentinula edodes)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av svampen Lentinula edodes" eller "extrakt av shiitakesvamp".	
	Brödprodukter	2 ml/100 g		
	Läskedrycker	0,5 ml/100 ml		
	Färdiglagade rätter	2,5 ml per måltid		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Livsmedel baserade på yoghurt	1,5 ml/100 ml	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "noni juice" eller "juice av <i>Morinda citrifolia</i> ".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,5 ml per daglig dos			
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	Pastöriserade drycker baserade på frukt och fruktnéktar	30 ml i en portion (upp till 100 % noni juice) 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 noni juice)	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>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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".		
	Konfektyr	Fruktpuré			
	Müslistänger	45 g/100 g			
	Pulverblandning till näringsdrycker (torrvikt)	53 g/100 g			
	Kolsyrade drycker	53 g/100 g			
	Glass och sorbet	11 g/100 g			
	Yoghurt	31 g/100 g			
	Kex	12 g/100 g			
	Bullar, kakor och andra konditorivaror	53 g/100 g			
		53 g/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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		
Såser, inläggningar, fonder och smaksättare		88 g/100 g		
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG		26 g/dag		
Konfektyr		10 g/100 g	Fruktkoncentrat	
Mülistänger		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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Nomblad (<i>Morinda citrifolia</i>)	Såser, inläggningar, fonder och smaksättare	20 g/100 g	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "nomblad" 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> .	
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	6 g/dag		
Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	En kopp örtte för konsumtion ska tillredas på högst 1 gram torkade och rostade blad av <i>Morinda citrifolia</i>	
	För tillredning av örtte			
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 %		
	Fryst panerad fisk	1,5 %		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
<p>Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p>	<p>I enlighet med punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011</p>		
	<p>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</p>	<p>Maximihalter av fytosteroler eller fytostanoler</p>		
	<p>Mjölkbaserade produkter, till exempel mellanmjölks- och skummjölksbaserade produkter, eventuellt med tillsats av frukt och/eller spannmål, produkter baserade på syrad mjölk, som yoghurt och ostbaserade produkter (med en fetthalt på ≤ 12 g per 100 g), där mjölkfettet eventuellt har minskats och fettlet eller proteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett eller protein</p>	<p>1. Produkterna som innehåller den nya livsmedelsingrediensen 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.</p> <p>2. Mängden fytosteroler eller fytostanoler som tillsatts en behållare med drycker får inte överstiga 3 g.</p> <p>3. Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar.</p>		
	<p>Sojadycker</p> <p>Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser</p>	<p>Maximihalter av kombinerad DHA och EPA</p> <p>200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "bläckfiskolja".</p>	
<p>Olja från bläckfisk</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p>			
	<p>Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker</p>			
	<p>Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter, utom drycker</p>			
	<p>Bredbara fetter och dressingar</p>			
	<p>Frukostcerealier</p>			
	<p>Bageriprodukter (matbröd och portionsbröd)</p>			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Müslistänger</p> <p>Alkoholfria drycker (även mjölkbase- rade drycker)</p> <p>Kosttillskott enligt definitionen i di- rektiv 2002/46/EG</p> <p>Livsmedel för speciella medicinska änd- amål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013</p> <p>Komplett kostersättning för viktkont- roll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersätt- ning för viktkontroll</p>	<p>500 mg/100 g</p> <p>60 mg/100 ml</p> <p>3 000 mg/dag för befolkningen i all- mänhet</p> <p>450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor</p> <p>I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för</p> <p>200 mg/måltid</p>		
<p>Pastöriserade fruktberedningar framställda genom högttrycksbehandling</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Typ av frukt: anas, aprikos, banan, björnbär, blå- bär, fik, grapefrukt, hallon, jord- gubbe, kokosnöt, körsbär, mandarin, mango, melon, persika, plommon, pä- ron, rabarber, vindruvor, äpple</p>	<p>Fruktberedningar som sådana och alla produkter som dessa ingår i ska märkas med uppgiften "pastöriserade genom högttrycksbehandling".</p>	
<p>Fosfaterad majsstärkelse</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Bakade bageriprodukter</p> <p>Pasta</p> <p>Frukostcerealier</p> <p>Müslistänger</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fos- faterad majsstärkelse".</p>	
<p>Fosfatidylserin från fosfolipider från fisk</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Drycker baserade på yoghurt</p> <p>Pulver baserade på mjölkpulver</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fos- fatidylserin från fisk".</p>	<p>Maximihalter</p> <p>15 %</p> <p>Maximihalter av fosfatidylserin</p> <p>50 mg/100 ml</p> <p>3 500 mg/100 g (motsvarar 40 mg/ 100 ml drickfärdig produkt)</p>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Fosfatidylserin från sojafosfolipider</p>	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "sojafosfatidylserin".</p>	
	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		
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fosfatidylserin		
	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		
Chokladkonfektyr	200 mg/100 g	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "sojafosfatidylserin och sojafosfatinsyra".</p>	<p>Produkten är inte avsedd att saluföras till gravida eller ammande kvinnor.</p>	
Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fosfatidylserin			
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			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
	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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	Ej angivet				
Fytglykogen	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fytglykogen".	
	Bearbetade livsmedel	25 %			
Fytosteroler eller fytosteranoler	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		I enlighet med punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011	
	Risdrycker				
	Rågbröd som innehåller ≥ 50 % råg (fullkornsrågmjöl, rågkorn eller rågkross och rågfingor) och ≤ 30 % vete, med ≤ 4 % tillsats av socker men utan tillsats av fett		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 fytosteranoler. Mängden fytosteroler eller fytosteranoler som tillsatts en behållare med drycker får inte överstiga 3 g.		
	Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser		Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar.		
	Sojadycker				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
<p>Mjölklänkande 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</p>	<p>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</p>		
<p>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</p>	<p>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG</p>	<p>3 g/dag</p>	
<p>Plommonkärnlja</p>	<p>Angiven livsmedelskategori</p>	<p>Maximihalter</p>	
<p>Koagulerat potatisprotein och hydrolysat därav</p>	<p>För stekning och som smaksättningspreparat</p>	<p>I enlighet med normal användning i livsmedel av vegetabiliska oljor</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "potatisprotein".</p>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
Prolyloloigopeptidas (enzympreparat)	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	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "prolyloloigopeptidas".	
Proteinextrakt från grisnjurar	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 kapslar/dag, vilket motsvarar 12,6 mg extrakt av grisnjurar 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)		
Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 modersmjölk ersättning 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.	

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav						
trans-Resveratrol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas "trans-resveratrol".</p> <p>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.</p>							
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna (i form av kapslar eller tabletter)	150 mg/dag			<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas "trans-resveratrol".</p> <p>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.</p>					
trans-Resveratrol (mikrobiellt ursprung)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "tuppkamsextrakt" eller "ungtuppskamextrakt".</p>							
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av resveratrol som extra-herats ur parkslide (<i>Fallopia japonica</i>)			<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "sacha inchi-olja (<i>Plukenetia volubilis</i>)".</p>					
Tuppkamsextrakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter								
	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								
	Fromage frais	110 mg/100 g eller mg/100 ml								
Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia volubilis</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter								
	Som för linolja	I enlighet med normal användning i livsmedel av linolja								

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Salatrim	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "energireducerat fett (salatrim)".</p> <p>2. Det ska finnas en uppgift om att överkonsumtion kan leda till mag- och tarmstörningar.</p> <p>3. Det ska finnas en uppgift om att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.</p>	
Bageriprodukter och konfektyr				
DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kombinerad DHA och EPA		
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		
Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn		200 mg/100 g		
Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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			
Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g		
Frukostcerealier	500 mg/100 g		
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)		
Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 g		
Mülistänger	500 mg/100 g		
Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)".	
	Mjölksprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ostprodukter 600 mg/100 g		
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölksprodukter, 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 frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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 tillskotts-närning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013		
Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g		
Olja från Schizochytrium sp.	Angiven livsmedelskategori	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen Schizochytrium sp."	
Mjolkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	Maximihalter av DHA 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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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		
	250 mg/måltid		
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	200 mg/100 g	
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn		
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat 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	
	Müslstänger	500 mg/100 g	
	Matlagningsfett	360 mg/100 g	

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

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
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 tillskotts-näring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g			
Extrakt av fermenterade sojaböner	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Sucromalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "sucromalt".</p> <p>2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att produkten bryts ner till glukos och fruktos.</p>	
Ej angivet				
Sockerrörsfibrer	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
Bröd		8 %		
Bageriprodukter		5 %		
Kött- och muskelprodukter		3 %		
Smaksättningspreparat och kryddor		3 %		
Riven ost		2 %		
Särskild dietkost		5 %		
Såser		2 %		
Drycker		5 %		
Solrosoljaextrakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter		
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG		1,1 g/dag		
Torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 %		
Smaksättningspreparat		250 mg/dag		
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG		250 mg/dag		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Therapon barcoo/Scortum	Den avsedda användningen är densamma som för lax, nämligen beredning av fiskprodukter och fiskrätter, inklusive kokta, stekta, råa, rökta och ugnstekta fiskprodukter			
D-tagatos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "D-tagatos".</p> <p>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".</p>	
Ej angivet				
Taxifolinrikt extrakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "taxifolinrikt extrakt".</p>	
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	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	<p>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.</p> <p>2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att trehalos bryts ner till glukos och fruktos.</p>	
Ej angivet				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
UV-behandlade champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>Maximihalter av vitamin D₂</p> <p>10 µg vitamin D₂/100 g råvikt</p>	<p>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>)".</p> <p>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 D₂".</p>
UV-bestrålad bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Jästa matbröd och portionsbröd</p> <p>Jästa finare bageriprodukter</p> <p>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG</p>	<p>Maximihalter av vitamin D₂</p> <p>5 µg vitamin D₂/100 g</p> <p>5 µg vitamin D₂/100 g</p> <p>5 µg vitamin D₂/100 g</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "vitamin D-jäst" eller "vitamin D₂-jäst".</p>
UV-behandlat bröd	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Jästa matbröd och portionsbröd (utan toppingar)</p>	<p>Maximihalter av vitamin D₂</p> <p>3 µg vitamin D₂/100 g</p>	<p>Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att det "innehåller D-vitamin som producerats genom UV-behandling".</p>
UV-behandlad mjölk	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Pastöriserad helmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan</p> <p>Pastöriserad mellanmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan</p>	<p>Maximihalter av vitamin D₃</p> <p>5–32 µg/kg för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn</p> <p>1–15 µg/kg för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn</p>	<p>1. Det nya livsmedlet ska vid märkning benämnas "UV-behandlad".</p> <p>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".</p>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Vitamin K₂ (menakinon)	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 ".	
Veteklimjöllextrakt	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Öl och ersättningsprodukter</p> <p>Konsumtionsfärdiga cerealler</p> <p>Mjölksprodukter</p> <p>Fruktjuice och grönsaksjuice</p> <p>Läskedrycker</p> <p>Köttberedningar</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "veteklimjöllextrakt".</p>	<p>Veteklimjöllextrakt får inte släppas ut på marknaden som kosttillskott eller ingrediens i kosttillskott. Det får inte heller ingå i modersmjölksersättning.</p>
Beta-glukaner från jäst	<p>Angiven livsmedelskategori</p> <p>Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn</p> <p>Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013</p> <p>Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för speciella medicinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn</p> <p>Drycker baserade på frukt- och/eller grönsaksjuice, inklusive koncentrat och dehydriserad juice</p>	<p>Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "beta-glukaner från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)".</p>	
	<p>Maximihalter</p> <p>0,4 g/100 g</p> <p>9 g/100 g</p> <p>2,4 g/100 g</p> <p>0,6 g/100 g</p> <p>0,6 g/100 g</p> <p>2 g/100 g</p>		
	<p>Maximihalter av beta-glukaner (i ren form) från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p> <p>1,275 g/dag för barn som är äldre än 12 år och för den vuxna befolkningen i allmänhet</p> <p>0,675 g/dag för barn som är yngre än 12 år</p>		
	<p>1,275 g/dag</p>		
	<p>1,275 g/dag</p>		
	<p>1,3 g/kg</p>		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Drycker med fruktsmak	0,8 g/kg			
Pulver för beredning av kakaodrycker	38,3 g/kg (pulver)			
Andra drycker	0,8 g/kg (drinkfärdig produkt)			
Mülistänger	7 g/kg (pulver)			
Frukostcerealier	6 g/kg			
Frukostcerealier	15,3 g/kg			
Fullkorns- och högfiberhaltig snabbgröt	1,5 g/kg			
Söta kex av småkaktstyp	6,7 g/kg			
Salta kex av småkaktstyp	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			
Torr mjölk/mjölkpulver	25,5 g/kg			
Soppor och soppulver	0,9 g/kg (konsumtionsfärdig produkt)			
Soppor och soppulver	1,8 g/kg (konserverad produkt)			
Soppor och soppulver	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			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
Zeaxantin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "syntetiskt zeaxantin".	
Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 mg/dag			
Zink-L-pidolat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	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 fränvaro 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 fränvaro 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 söttad kastanjeuré 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 lävsmedel	Specifikation
<p>N-Acetyl-D-neuraminsyra</p>	<p>Beskrivning N-Acetyl-D-neuraminsyra är ett vitt till benvitt, kristallint pulver.</p> <p>Definition</p> <p>Kemiskt namn IUPAC-namn: N-Acetyl-D-neuraminsyra (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxi-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranosonsyra (dihydrat)</p> <p>Synonymer: Sialinsyra (dihydrat)</p> <p>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)</p> <p>Molekylmassa 309,3 Da (syra) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)</p> <p>CAS-nr 131-48-6 (fri syra) 50795-27-2 (dihydrat)</p> <p>Specifikationer Beskrivning: vitt till benvitt, kristallint pulver pH (20 °C, 5 % lösning): 1,7–2,5 N-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)</p> <p>Tungmetaller Järn: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg Proteinrester: < 0,01 % (vikt/vikt)</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Lösningsmedelsrester</p> <p>2-Propanol: < 0,1 % (vikt/vikt)</p> <p>Aceton: < 0,1 % (vikt/vikt)</p> <p>Etylacetat: < 0,1 % (vikt/vikt)</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p>Totalt antal aeroba mesofiler: < 500 CFU/g</p> <p>Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: ej påvisade i 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g</p> <p>Jäst: < 10 CFU/g</p> <p>Mögel: < 10 CFU/g</p> <p>Endotoxinrester: < 10 EU/mg</p> <p>CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinheter.</p>
<p>Torkat fruktkött av baobab (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Typiskt näringsvärde</p> <p>Fukt (vikt förlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7</p> <p>Protein (g/100 g): 1,8–9,3</p> <p>Fett (g/100 g): 0–1,6</p> <p>Kolhydrater totalt (g/100 g): 76,3–89,5</p> <p>sockerarter totalt (uttryckt som glukos): 15,2–36,5</p> <p>Natrium (mg/100 g): 0,1–25,2</p> <p>Analysspecifikationer</p> <p>Föreningar: högst 0,2 %</p> <p>Fukt (vikt förlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7</p> <p>Aska (g/100 g): 3,8–6,6</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Extrakt från cellkulturer av <i>Ajuga reptans</i></p>	<p>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>.</p>
<p>L-alanyl-L-glutamin</p>	<p>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 %.</p> <p>Utseende: vitt, kristallint pulver</p> <p>Renhetsgrad: > 98 %</p> <p>Infraröd spektroskopi: överensstämmelse med referensstandard</p> <p>Lösningens utseende: färglös och klar</p> <p>Innehåll (torrsubstans): 98–102 %</p> <p>Besläktade ämnen (vart och ett): ≤ 0,2 %</p> <p>Glödgringsrest: ≤ 0,1 %</p> <p>Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 %</p> <p>Optisk rotation: + 9,0–11,0°</p> <p>pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0</p> <p>Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Klorid (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Mikrobiologiska kriterier <i>Escherichia coli</i>: frånvaro/g</p>
<p>Algolja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.</p>	<p>Beskrivning/definition Olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 %</p> <p>Oftörtvåbara ämnen: ≤ 4,5 %</p> <p>Transfetsyror: ≤ 1,0 %</p> <p>DHA-halt: ≥ 32 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Fröolja från <i>Allanbläckia</i>	<p>Beskrivning/definition Fröolja från <i>Allanbläckia</i> utvinns ur frön från de olika arterna av <i>Allanbläckia</i>: <i>A. floribunda</i> (detsamma som <i>A. parviflora</i>) och <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Sammansättning av fettsyror</p> <p>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 % Linosyra (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensyra (C18:3): < 1,0 % Arakinsyra (C20:0): < 1,0 % Fria fettsyror: högst 0,1 %</p> <p>Egenskaper</p> <p>Transfettsyror: högst 0,5 % Peroxidtal: högst 0,8 mekv/kg Jodtal: < 46 g/100 g Oförtvällbara ämnen: högst 1,0 % Förtvåningstal: 185–198 mg KOH/g</p>
Bladextrakt av <i>Aloe macroclada</i> Baker	<p>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.</p> <p>Aska: 25 % Kostfiber: 28,6 % Fett: 2,7 % Fukt: 4,7 % Polysackarider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glukos: 8,9 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Förtvåningstal: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: ≤ 3 mekv O₂/kg olja</p> <p>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).</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C</p> <p>Fosfolipider: 35–50 %</p> <p>Transfetsyror: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 %</p> <p>DHA (dokosaheksaensyra): ≥ 5 %</p>
<p>Fosfolipidrik olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Förtvåningstal: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: ≤ 3 mekv O₂/kg olja</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C</p> <p>Fosfolipider: ≥ 60 %</p> <p>Transfetsyror: ≤ 1 %</p> <p>EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 %</p> <p>DHA (dokosaheksaensyra): ≥ 5 %</p>
<p>Arakidonsyrarik olja från svampen <i>Mortierella alpina</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Arakidonsyra: ≥ 40 % (vikt/vikt) av den totala fettsyrehalten</p> <p>Fria fettsyror: ≤ 0,45 % av den totala fettsyrehalten</p> <p>Transfetsyror: ≤ 0,5 % av den totala fettsyrehalten</p> <p>Oförtvåbara ämnen: ≤ 1,5 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Arganolja från <i>Argania spinosa</i></p>	<p>Peroxidtal: ≤ 5 mekv/kg Anisidintal: ≤ 20 Syratal: ≤ 1,0 KOH/g Fukt: ≤ 0,5 %</p> <p>Beskrivning/definition Arganolja är den olja som erhålls genom kallpressning av de mandelliknande fruktkärnorna från <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Kärnorna kan rostas innan de pressas, men de får inte komma i direkt kontakt med eld.</p> <p>Sammansättning Palmitinsyra (C16:0): 12–15 % Stearinsyra (C18:0): 5–7 % Oljesyra (C18:1): 43–50 % Linolsyra (C18:2): 29–36 % Oförtvåbara 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</p>
<p>Astaxantinrik oleoresin från algen <i>Haematococcus pluvialis</i></p>	<p>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.</p> <p>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 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>9-<i>cis</i>-Astaxantin: 0,3–17,3 % 13-<i>cis</i>-Astaxantin: 0,2–7,0 % Monostrar av astaxantin: 79,8–91,5 % Distrar av astaxantin: 0,16–19,0 % β-karoten: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 %</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>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</p>
<p>Basilikafrö (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Torrsubstans: 94,1 % Protein: 20,7 % Fett: 24,4 % Kolhydrater: 1,7 % Kostfibrer: 40,5 % (metod: AOAC 958,29) Aska: 6,78 %</p>
<p>Extrakt av jästa svarta sojaböner</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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 allaglukosidasinhibitor.</p> <p>Egenskaper</p> <p>Fett: ≤ 1,0 % Protein: ≥ 55 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Vatten: ≤ 7,0 % Aska: ≤ 10 % Kolhydrater: ≥ 20 % Aktivitet hos alfaglukosidasinhibitor: IC50 minst 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p>Bovint laktoferrin</p>	<p>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 skummjölk eller ostvassel genom jonbyte och efterföljande ultrafiltrering. Därefter fryses eller spraytorkas det och de stora partiklarna siktas bort. Det är ett praktiskt taget luktfritt, lätt rosafärgat pulver.</p> <p>Fysikalisk-kemiska egenskaper hos bovin laktoferrin</p> <p>Fukt: < 4,5 % Aska: < 1,5 % Arsenik: < 2,0 mg/kg Järn: < 350 mg/kg Protein: > 93 % varav bovin laktoferrin: > 95 % varav andra proteiner: < 5,0 % pH (2 % lösning, 20 °C): 5,2–7,2 Löslighet (2 % lösning, 20 °C): fullständig</p>
<p>Olja från frön av <i>Buglossoides arvensis</i></p>	<p>Beskrivning/definition Raffinerad buglossoidesolja utvinns ur frön av <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst.</p> <p>Alfa-linolensyra: ≥ 35 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Stearidonsyra: ≥ 15 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Linolsyra: ≥ 8,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Transfettsyror: ≤ 2,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Syrtal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv O₂/kg olja Oförtvålbart innehåll: ≤ 2,0 % Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 10 µg/ml Pyrolyzidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 µg/kg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Olja från <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Det nya livsmedlet är en rubinröd, svagt viskös olja med svag skaldjurslukst som utvinns ut kräftdjuret (marint zooplankton) <i>Calanus finmarchicus</i>. Ingrediensen består huvudsakligen av vaxstrar (> 85 %) med mindre mängder triglycerider och andra neutrala lipider.</p> <p>Specifikationer</p> <p>Vatten: < 1,0 %</p> <p>Vaxstrar: > 85 %</p> <p>Fettsyror totalt: > 46 %</p> <p>Eikosapentaensyra (EPA): > 3,0 %</p> <p>Dokosaheksaensyra (DHA): > 4,0 %</p> <p>Fettalkoholer totalt: > 28 %</p> <p>C20:1 n-9 fettalkohol: > 9,0 %</p> <p>C22:1 n-11 fettalkohol: > 12 %</p> <p>Transfetsyror: < 1,0 %</p> <p>Astaxantinestrar: < 0,1 %</p> <p>Peroxidital: < 3,0 mekv O₂/kg</p>
<p>Tuggummibas (monometoxipolyetylenglykol)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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).</p> <p>Vit till benvit färg</p> <p>CAS-nr: 1246080-53-4</p> <p>Egenskaper</p> <p>Fukt: < 5,0 %</p> <p>Aluminium: < 3,0 mg/kg</p> <p>Litium: < 0,5 mg/kg</p> <p>Nickel: < 0,5 mg/kg</p> <p>Anhydridrest: < 15 µmol/g</p> <p>Polydispersitetsindex: < 1,4</p> <p>Isopren: < 0,05 mg/kg</p> <p>Etylenoxid: < 0,2 mg/kg</p> <p>Fri maleinsyraanhydrid: < 0,1 %</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
	<p>Oligomerer totalt (mindre än 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg</p> <p>Etylenglykol: < 200 mg/kg</p> <p>Dietylenglykol: < 30 mg/kg</p> <p>Monoetylenglykolester: < 3,0 mg/kg</p> <p>Dietylenglykolester: < 4,0 mg/kg</p> <p>Trietylenglykolester: < 7,0 mg/kg</p> <p>1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg</p> <p>Formaldehyd: < 10 mg/kg</p>
<p>Tuggummi (sammansatt av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Sammansatt av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid är en vattenfri sammansatt av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid.</p> <p>Friflytande vitt till benvitt pulver</p> <p>CAS-nr: 9011-16-9</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll: Minst 99,5 % i torrsubstans</p> <p>Specifik viskositet (1 % MEK): 2–10</p> <p>Rester av metylvinyleter: ≤ 150 ppm</p> <p>Rester av maleinsyraanhydrid: ≤ 250 ppm</p> <p>Acetaldehyd: ≤ 500 ppm</p> <p>Metanol: ≤ 500 ppm</p> <p>Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm</p> <p>Tungmetaller totalt: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Mögel/jäst: ≤ 500 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: negativ test</p> <p><i>Salmonella</i>: negativ test</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: negativ test</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativ test</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Chiaolja från <i>Salvia hispanica</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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 koldioxidextraktion.</p> <p>Framställningsprocess</p> <p>Framställs genom kallpressning. Inga lösningsmedel används och när oljan har pressats bevaras den i dekanteringskärl och filtreras för att avlägsna orenheter.</p> <p>Aciditet (uttryckt i oljesyra): ≤ 2,0 %</p> <p>Peroxidtal: ≤ 10 mekv/kg</p> <p>Olösliga orenheter: ≤ 0,05 %</p> <p>Alfa-linolensyra: ≥ 60 %</p> <p>Linolsyra: 15–20 %</p>
<p>Chiafrö (<i>Salvia hispanica</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Torrsubstans: 90–97 %</p> <p>Protein: 15–26 %</p> <p>Fett: 18–39 %</p> <p>Kolhydrater (*): 18–43 %</p> <p>Växtråd (**): 18–43 %</p> <p>Aska: 3–7 %</p> <p>(*) Kolhydrater omfattar fibervärdet</p> <p>(**) Växtråd är den fiberdel som främst utgörs av osmältbar cellulosa, pentosaner och lignin</p> <p>Framställningsprocess</p> <p>Framställningsprocessen för fruktjuice och fruktjuiceblandningar som innehåller chiafrön omfattar även förhydratisering och pastörering. System för mikrobiologiska kontroller och övervakning finns på plats.</p>
<p>Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Kitinglukan erhålls från mycel av <i>Aspergillus niger</i>; det är ett blekgult, luktfritt friflytande pulver. Det har ett torrsubstansinnehåll på minst 90 %.</p> <p>Kitinglukan består till största delen av följande två polysackarider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kitin, bestående av upprepade enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr 1398-61-4). — Beta(1,3)-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr 9041-22-9).

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Viktförlust vid torkning: ≤ 10 %</p> <p>Kitinglukan: ≥ 90 %</p> <p>Mängd kitin i förhållande till glukos: 30:70 till 60:40</p> <p>Aska: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipider: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteiner: ≤ 6,0 %</p>
<p>Kitinglukan-komplex från <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Kitinglukan-komplex erhålls från cellväggarna i fruktkroppen hos svampen <i>Fomes fomentarius</i>. Det består huvudsakligen av två polysackarider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kitin, bestående av upprepade enheter av N-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). <p>Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. rensning, minskning av storleken och malning, upp mjukning i vatten och upphettning i en alkalisk lösning, tvättning, torkning. Det görs ingen hydrolys under framställningsprocessen.</p> <p>Utseende: Brunt, luktfritt pulver utan smak</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Fukt: ≤ 15 %</p> <p>Aska: ≤ 3,0 %</p> <p>Kitinglukan: ≥ 90 %</p> <p>Mängd kitin i förhållande till glukos: 70:20</p> <p>Kolhydrater totalt, utom glukos: ≤ 0,1 %</p> <p>Proteiner: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipider: ≤ 1,0 %</p> <p>Melaniner: ≤ 8,3 %</p> <p>Tillsatser: inga</p> <p>pH: 6,7–7,5</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kadmium (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kvicksilver (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arsenik (ppm): ≤ 0,20</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Mesofila bakterier totalt: $\leq 10^3$ /g</p> <p>Jäst och mögel: $\leq 10^3$ /g</p> <p>Koliforma bakterier vid 30 °C: $\leq 10^3$ /g</p> <p><i>E. coli</i>: ≤ 10/g</p> <p><i>Salmonella</i> och andra patogena bakterier: frånvaro/25 g</p>
<p>Kitosanextrakt av svamp (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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 (hydrolysis) i alkalisk lösning, upplösning i surt medium, utfällning i alkalisk lösning, tvättning och torkning.</p> <p>Synonym: poly(D-glukosamin)</p> <p>CAS-nr för kitosan: 9012-76-4</p> <p>Molekylformel för kitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$</p> <p>Utseende: fint friflytande pulver</p> <p>Aspekt: benvitt till svagt brunaktigt</p> <p>Lukt: luktfritt</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Kitosanhalt (% vikt/torrsvikt): ≥ 85</p> <p>Glukanhalt (% vikt/torrsvikt): ≤ 15</p> <p>Viktförlust vid torkning (% vikt/torrsvikt): ≤ 10</p> <p>Viskositet (1 % i 1 % ättiksyra): 1–15</p> <p>Acetyleringsgrad (i % mol/vätvikt): 0–30</p> <p>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></p> <p>Aska (% vikt/torrsvikt): $\leq 3,0$</p> <p>Proteiner (% vikt/torrsvikt): $\leq 2,0$</p> <p>Partikelstorlek: > 100 nm</p> <p>Tejdensitet (g/cm^3): 0,7–1,0</p> <p>Fettbindande förmåga 800x (vikt/vätvikt): godkänd</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Tungmetaller</p> <p>Kvikksilver (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Bly (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsenik (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Kadmium (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Aeroba bakterier (CFU/g): ≤ 10³</p> <p>Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 10³</p> <p><i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10</p> <p>Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro/25 g</p>
<p>Kondroitinsulfat</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Kondroitinsulfat (natriumsalt) är en biosyntetisk produkt. Den erhålls genom kemisk sulfatering av kondroitin från fermentering av bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 stam U1-41 (ATCC 23502).</p> <p>Kondroitinsulfat (natriumsalt) (% torrsubstans): 95–105</p> <p>MWw (genomsnitt) (kDa): 5–12</p> <p>MWn (genomsnitt) (kDa): 4–11</p> <p>Dispersitet (w_B/w_{0,05}): ≤ 0,7</p> <p>Sulfateringsmönster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85</p> <p>Viktförlust vid torkning (%) (105 °C till konstant vikt): ≤ 10,0</p> <p>Glödgränsrest (% torrsubstans): 20–30</p> <p>Protein (% torrsubstans): ≤ 0,5</p> <p>Endotoxiner (10 EU/mg): ≤ 100</p> <p>Organiska föreningar totalt (mg/kg): ≤ 50</p>
<p>Krompikolinat</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Krompikolinat är ett rödaktigt, lätttrinnande pulver, något lösligt i vatten vid pH 7. Saltet är också lösligt i polära organiska lösningsmedel.</p> <p>Kemiskt namn: tris(2-pyridinkarboxylat-N,O)krom(III) eller 2-pyridinkarboxylsyrakrom(III)salt</p> <p>CAS-nr: 14639-25-9</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Kemisk formel: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$</p> <p>Kemiska egenskaper:</p> <p>Krompikolinat: $\geq 95\%$</p> <p>Krom (III): 12–13 %</p> <p>Krom (VI): ej påvisat</p> <p>Vatten: $\leq 4,0\%$</p>
Cistus incanus L. Pandalis (ört)	<p>Beskrivning</p> <p><i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> (ört); arten tillhör familjen Cistaceae och är inhemsk i Medelhavsområdet, halvön Chalkidike.</p> <p>Sammansättning</p> <p>Fukt: 9–10 g/100 g örter</p> <p>Protein: 6,1 g/100 g örter</p> <p>Fett: 1,6 g/100 g örter</p> <p>Kolhydrater: 50,1 g/100 g örter</p> <p>Fibrer: 27,1 g/100 g örter</p> <p>Mineraler: 4,4 g/100 g örter</p> <p>Natrium: 0,18 g</p> <p>Kalium: 0,75 g</p> <p>Magnesium: 0,24 g</p> <p>Kalcium: 1,0 g</p> <p>Järn: 65 mg</p> <p>Vitamin B₁: 3,0 µg</p> <p>Vitamin B₂: 30 µg</p> <p>Vitamin B₆: 54 µg</p> <p>Vitamin C: 28 mg</p> <p>Vitamin A: mindre än 0,1 mg</p> <p>Vitamin E: 40–50 mg</p> <p>Alfa-tokoferol: 20–50 mg</p> <p>Beta- och gammatokoferoler: 2–15 mg</p> <p>delta-Tokoferol: 0,1–2 mg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Citrikolin	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Citrikolin framställs genom en mikrobiologisk process.</p> <p>Citrikolin består av cytosin, ribos, pyrofosfat och kolin.</p> <p>Vitt, kristallint pulver</p> <p>Kemiskt namn: inre salt av kolincytydin-5'-pyrofosfat och cytydin-5'-(trihydrogendfosfat)-P-[2-(trimetylammonio)ety]ester</p> <p>Kemisk formel: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$</p> <p>Molekylvikt: 488,32 g/mol</p> <p>CAS-nr: 987-78-0</p> <p>pH (1 % provlösning): 2,5–3,5</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll: ≥ 98 % torrsubstans</p> <p>Vikt förlust vid torkning (100 °C, 4 timmar) $\leq 5,0$ %</p> <p>Ammonium: $\leq 0,05$ %</p> <p>Arsenik: Högst 2 ppm</p> <p>Fria fosforsyror: $\leq 0,1$ %</p> <p>5'-Cytidylylsyra: $\leq 1,0$ %</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Bakteriell total: $\leq 10^3$ CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: $\leq 10^2$ CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g</p>
<i>Clostridium butyricum</i>	<p>Beskrivning/definition</p> <p><i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) är en grampositiv, sporbildande, obligat anaerob, icke-patogen, icke genetiskt modifierad bakterie. Depositarienummer FERM BP-2789.</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal levande aeroba bakterier: $\leq 10^3$ CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Extrakt av avfettat kakaopulver</p>	<p><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</p> <p>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 Lösningmedelsrest: högst 500 ppm</p>
<p>Kakaoextrakt med låg fetthalt</p>	<p>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 %</p>
<p>Korianderfröolja från <i>Coriandrum sativum</i></p>	<p>Beskrivning/definition Korianderfröolja är en olja innehållande fetttsyglycerider som framställs ur fröna från växten <i>Coriandrum sativum</i> L. Svagt gul färg och mild smak CAS-nr: 8008-52-4 Sammansättning av fettsyror: Palmitinsyra (C16:0): 2–5 % Stearinsyra (C18:0): < 1,5 % Petroselinosyra (cis-C18:1(n-12)): 60–75 % Oljesyra (cis-C18:1(n-9)): 8–15 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Linolsyra (C18:2): 12–19 % α-Linolensyra (C18:3): < 1,0 % Transfetsyror: \leq 1,0 %</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Brytningsindex (20 °C): 1,466–1,474 Syrtal: \leq 2,5 mg KOH/g Peroxidtal: \leq 5,0 mekv/kg Jodtal: 88–110 enheter Förtvålningsstal: 186–200 mg KOH/g Oförtvålningsämnen: \leq 15 g/kg</p>
<p>Torkad frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Torkad frukt av arten <i>Crataegus pinnatifida</i> som tillhör familjen Rosaceae och är inhemsk i norra Kina och Korea.</p> <p>Sammansättning</p> <p>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</p> <p>Komponenter 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.</p>
<p>α-Cyklodextrin</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av sex D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindingar på hydrolyserad stärkelse. Insamling och rening av α-cyklodextrin kan utföras genom ett av följande förfaranden: utfällning av ett komplex av α-cyklodextrin med 1-dekanol, upplösning i uppvärmt vatten och förnyad utfällning, ångstripping av komplexbildaren och kristallisation av α-cyklodextrin ur lösningen, eller jonbyteskromatografi eller gelfiltrering åtföljt av kristallisation av α-cyklodextrin ur den renade moderlösningen, eller membranseparationsmetoder, såsom ultrafiltrering och omvänd osmos. Beskrivning: Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne</p> <p>Synonymer: α-cyklodextrin, α-dextrin, cyklohexaamylos, cyklomaltohexaos, α-cykloamylos</p> <p>Kemiskt namn: cyklohexaamylos</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
	<p>CAS-nr: 10016-20-3 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Formelmassa: 972,85 Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans)</p> <p>Identifiering</p> <p>Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 278 °C Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol Specifik rotation: $[\alpha]_D^{25}$: mellan +145° och +151° (1 % lösning)</p> <p>Kromatografi: Retentionstiden för den största toppen i ett vätskekromatogram av provet är densamma som för en referenslösning av α-cyklodextrin i ett kromatogram av referensen α-cyklodextrin (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.</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>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</p> <p>Analysmetod</p> <p>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. 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</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
	<p>Förfarande: Injicera provlösningen i kromatografen, registrera kromatogrammet och mät topparean för alfa-cyklodextrin. Beräkna andelen alfa-cyklodextrin i provet med hjälp av följande formel:</p> $\% \alpha\text{-cyklodextrin (på torrsubstans)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ <p>där</p> <p>A_S och A_R är toppareorna för α-cyklodextrin i provlösningen respektive referenslösningen.</p> <p>W_S och W_R är vikten (mg) α-cyklodextrin i provet respektive referensen, efter korrigering för vattenhalten.</p>
<p>γ-Cyclodextrin</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av åtta D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindningar. Den framställs genom att cyklodextrinlukosyltransferas (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, upplosning av komplexet i vatten och n-dekan, ångstrippning av vattenfasen och insamling av gamma-cyklodextrinet från lösningen genom kristallisation.</p> <p>Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne</p> <p>Synonymer: γ-cyklodextrin, γ-dextrin, cyklooktaamylos, cyklomaltooktaos, γ-cykloamylos</p> <p>Kemiskt namn: cyklooktaamylos</p> <p>CAS-nr: 17465-86-0</p> <p>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$</p> <p>Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans)</p> <p>Identifiering</p> <p>Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 285 °C</p> <p>Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol</p> <p>Specifik rotation: $[\alpha]_D^{25}$: mellan + 174 ° och + 180 ° (1 % lösning)</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Vatten: ≤ 11 %</p> <p>Rest av komplexbildare (8-cyklohexadeken-1-on): ≤ 4 mg/kg</p> <p>Lösningmedelsrest (<i>n</i>-dekan): ≤ 6 mg/kg</p> <p>Reducerande ämnen: $\leq 0,5$ % (uttryckt som glukos)</p> <p>Sulfataska: $\leq 0,1$ %</p>
<p>Dextranpreparat framställt med hjälp av <i>Leuconostoc mesenteroides</i></p>	<p>1. Pulverform</p> <p>Kolhydrater: 60 % varav dextran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktos: 0,3 %, leukros: 9,2 %</p> <p>Protein: 6,5 %</p> <p>Lipider: 0,5 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Diglyceridolja av vegetabiliskt ursprung</p>	<p>Mjölksyra: 10 % Etanol: spår Aska: 13 % Fukt: 10 %</p> <p>2. Flytande form</p> <p>Kolhydrater: 12 % varav dextran: 6,9 %, manniol: 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 %</p> <p>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.</p> <p>Fördelningen av acylglyceroler Diglycerider (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diglycerider (1,3-DAG): ≥ 50 % Triglycerider (TAG): ≤ 20 % Monoglycerider (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Sammansättning av fettsyror (MAG, DAG, TAG) Oljesyra (C18:1): 20–65 % Linolsyra (C18:2): 15–65 % Linolensyra (C18:3): ≤ 15 % Mättade fettsyror: ≤ 10 %</p> <p>Övriga Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,1$ % Peroxidtal: $\leq 1,0$ mekv/kg Oförtvåbara ämnen: $\leq 2,0$ % Transfettsyror: $\leq 1,0$ % MAG = monoglycerider, DAG = diglycerider, TAG = triglycerider</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Dihydrocapsiat (DHC)	<p>Beskrivning/definition Dihydrocapsiat syntetiseras genom enzymkatalyserad föresträng av vanillylalkohol och 8-metylnonansyra. Efter föresträngningen extraheras dihydrocapsiat med n-hexan.</p> <p>Viskös, färglös till gul vätska Kemisk formel: C₁₈ H₂₈ O₄ CAS-nr: 205687-03-2</p> <p>Fysikalisk-kemiska egenskaper Dihydrocapsiat: > 94 % 8-Metylnonansyra: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Övriga ämnen som härrör från syntesen: < 2,0 %</p>
Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	<p>Beskrivning/definition Torkat extrakt av cellkulturer HTN[®]Vb av <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</p>
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea angustifolia</i>	<p>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 titreras till 4 % echinacosid.</p>
Extrakt från cellkulturer av <i>Echinacea purpurea</i>	<p>Beskrivning/definition Torkat extrakt av <i>Echinacea purpurea</i> från cellkulturer HTN[®]Vb.</p>
Olja från <i>Echium plantagineum</i>	<p>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</p> <p>Transfetsyror: ≤ 2,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt Syratal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv O₂/kg olja Oförtvållbart innehåll: ≤ 2,0 % Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 µg/kg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation															
<p>Epigallokatekingallat som renat extrakt av blad av grönt te (<i>Camellia sinensis</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Ett högradigt 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.</p> <p>Utseende: benvitt till blekt rosa pulver</p> <p>Kemiskt namn: polyfenol(-)epigallokatekin-3-gallat</p> <p>Synonymer: epigallokatekingallat (EGCG)</p> <p>CAS-nr: 989-51-5</p> <p>INCI-namn: epigallocatechin gallate</p> <p>Molekylmassa 458,4 g/mol</p> <p>Viktförlust vid torkning: högst 5,0 %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Arsenik: högst 3,0 ppm</p> <p>Bly: högst 5,0 ppm</p> <p>Innehåll</p> <p>minst 94 % EGCG (torrsubstans)</p> <p>högst 0,1 % koffein</p> <p>Löslighet: EGCG är relativt lösligt i vatten, etanol, metanol och acetone</p>															
<p>L-ergotionein</p>	<p>Definition</p> <p>Kemiskt namn (IUPAC): (2S)-3-(2-tioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimetylammonio)-propanoat</p> <p>Kemisk formel: C₉H₁₅N₃O₂S</p> <p>Molekylmassa: 229,3 Da</p> <p>CAS-nr: 497-30-3</p> <table border="1" data-bbox="1165 515 1476 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="1173 1478 1204 1727">Parameter</th> <th data-bbox="1173 1052 1204 1478">Specifikation</th> <th data-bbox="1173 515 1204 582">Metod</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1236 1612 1268 1727">Utseende</td> <td data-bbox="1236 1187 1268 1478">Vitt pulver</td> <td data-bbox="1236 828 1268 896">Visuell</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1316 1545 1348 1727">Optisk rotation</td> <td data-bbox="1316 985 1348 1478">[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^(a)</td> <td data-bbox="1316 761 1348 896">Polarimetrisk</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1396 1568 1428 1727">Kemisk renhet</td> <td data-bbox="1396 1209 1428 1478">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1396 649 1428 896">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1428 1209 1460 1478">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1428 784 1460 896">1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Specifikation	Metod	Utseende	Vitt pulver	Visuell	Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarimetrisk	Kemisk renhet	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]		≥ 99,0 %	1H-NMR
Parameter	Specifikation	Metod														
Utseende	Vitt pulver	Visuell														
Optisk rotation	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarimetrisk														
Kemisk renhet	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]														
	≥ 99,0 %	1H-NMR														

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation	
Identifiering	Överensstämmande med strukturen	1H-NMR
Totala lösningsmedelsrester (metanol, etylacetat, isopropanol, etanol)	C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 % [Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Grundämnesanalys Gaskromatografi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Vikt förlust 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 ppm	ICP/AES
Kadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
Kvicksilver	< 0,1 ppm	Atomfluorescens (Hg)
Mikrobiologiska specifikationer^{b)}		
Totalt antal levande aeroba bakterier (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
Jäst och mögel totalt (TYMC)	≤ 1 x 10 ² CFU/g	
<i>Escherichia coli</i>	Ej påvisade i 1 g	
Eur. Ph.: Europeiska farmakopén, 1H-NMR: kärnmagnetisk resonans, HPLC: högpresterande vätskekromatografi, GPC: gelfiltreringskromatografi, ICP/AES: ICP-atomemissionsspektrometri, CFU: kolonibildande enheter.		
a) Lit. [α] _D = (+) 126,6° (c = 1, H ₂ O)		
b) Analyser som utförts på varje parti		
c) Gränsvärden i enlighet med förordning (EG) nr 1881/2006		

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Järn(III)natrium-EDTA</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Järn(III)natrium-EDTA (etylendiamintetraättiksyra) är ett luktfritt, lätttrinnande, gult till brunt pulver med en kemisk renhetsgrad på över 99 % (vikt/vikt). Det är fullständigt lösligt i vatten.</p> <p>Kemisk formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$</p> <p>Kemiska egenskaper:</p> <p>pH i 1 % lösning: 3,5–5,5</p> <p>Järn: 12,5–13,5 %</p> <p>Natrium: 5,5 %</p> <p>Vatten: 12,8 %</p> <p>Organiskt material (CHNO): 68,4 %</p> <p>EDTA: 65,5–70,5 %</p> <p>Ämnen olösliga i vatten: $\leq 0,1$ %</p> <p>Nitrittriättiksyra: $\leq 0,1$ %</p>
<p>Järnammoniumfosfat</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Järnammoniumfosfat är ett grått/grönt, fint pulver som är praktiskt taget olösligt i vatten och lösligt i utspädda mineral syror.</p> <p>CAS-nr: 10101-60-7</p> <p>Kemisk formel: $FeNH_4PO_4$</p> <p>Kemiska egenskaper:</p> <p>pH i 5 % suspension i vatten: 6,8–7,8</p> <p>Järn (totalt): ≥ 28 %</p> <p>Järn (II): 22–30 % (vikt/vikt)</p> <p>Järn (III): $\leq 7,0$ % (vikt/vikt)</p> <p>Ammoniak: 5–9 % (vikt/vikt)</p> <p>Vatten: $\leq 3,0$ %</p>
<p>Fiskeptider av Sardinops sagax</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Den nya livsmedels ingrediensen är en peptidblandning som framställs genom en alkalisk proteaskatalyserad hydrolys av fiskmuskel från <i>Sardinops sagax</i>, varefter peptidfraktionen isoleras genom kolonnkromatografi och produkten koncentreras genom vakuum- och spraytorkning.</p> <p>Gulaktigt vitt pulver</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>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</p> <p>Aska: ≤ 10 g/100 g</p> <p>Fukt: ≤ 8 g/100 g</p> <p>⁽¹⁾ Kjeldahlmetoden</p>
<p>Flavonoider från <i>Glycyrrhiza glabra</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Fukt: < 0,5 %</p> <p>Aska: < 0,1 %</p> <p>Peroxidtal: < 0,5 mekv/kg</p> <p>Glabridin: 2,5–3,5 % av fett</p> <p>Glycyrrhizinsyra: < 0,005 %</p> <p>Fett, inklusive ämnen av typen polyfenol: ≥ 99 %</p> <p>Protein: < 0,1 %</p> <p>Kolhydrater: ej påvisbara</p>
<p>Fucoidanextrakt från algen <i>Fucus vesiculosus</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Fucoidan från storalgen <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:</p> <p>Benvitt till brunt pulver</p> <p>Lukt och smak: mild doft och smak</p> <p>Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar)</p> <p>pH-värde: 4,0–7,0 (1 % lösning vid 25 °C)</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Arsenik (ppm): < 1,0 ppm</p> <p>Kadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Bly: < 2,0 ppm</p> <p>Kvicksilver: < 1,0 ppm</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: < 100 CFU/g</p> <p>Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: frånvaro/g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: frånvaro/g</p> <p>Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan:</p> <p>Extrakt 1:</p> <p>Fucoidan: 75–95 %</p> <p>Alginat: 2,0–5,5 %</p> <p>Polyfloroglucinol: 0,5–1,5 %</p> <p>Mannitol: 1–5 %</p> <p>Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,5 %</p> <p>Andra kolhydrater: 0,5–1,0 %</p> <p>Protein: 2,0–2,5 %</p> <p>Extrakt 2:</p> <p>Fucoidan: 60–65 %</p> <p>Alginat: 3,0–6,0 %</p> <p>Polyfloroglucinol: 20–30 %</p> <p>Mannitol: < 1,0 %</p> <p>Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,0 %</p> <p>Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %</p> <p>Protein: 2,0–2,5 %</p>
<p>Fucoidanextrakt från algen <i>Undaria pinnatifida</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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:</p> <p>Benvitt till brunt pulver</p> <p>Lukt och smak: mild doft och smak</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar)</p> <p>pH-värde: 4,0–7,0 (1 % lösning vid 25 °C)</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Arsenik (ppm): < 1,0 ppm</p> <p>Kadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Bly: < 2,0 ppm</p> <p>Kvicksilver: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologi</p> <p>Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: < 100 CFU/g</p> <p>Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: frånvaro/g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: frånvaro/g</p> <p>Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan:</p> <p>Extrakt 1:</p> <p>Fucoidan: 75–95 %</p> <p>Alginat: 2,0–6,5 %</p> <p>Polyfloroglucinol: 0,5–3,0 %</p> <p>Mannitol: 1–10 %</p> <p>Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–1,0 %</p> <p>Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %</p> <p>Protein: 2,0–2,5 %</p> <p>Extrakt 2:</p> <p>Fucoidan: 50–55 %</p> <p>Alginat: 2,0–4,0 %</p> <p>Polyfloroglucinol: 1,0–3,0 %</p> <p>Mannitol: 25–35 %</p> <p>Naturliga salter/fria mineraler: 8–10 %</p> <p>Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %</p> <p>Protein: 1,0–1,5 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>2'-Fukosyllaktos (syntetisk)</p>	<p>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</p> <p>Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom kemisk syntes.</p> <p>Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 95 % D-Laktos: $\leq 1,0$ % (vikt/vikt) L-Fukos: $\leq 1,0$ % (vikt/vikt) Difukosyl- D-laktosomerer: $\leq 1,0$ % (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: $\leq 0,2$ % Ättiksyra: $\leq 0,3$ % Lösningsmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): $\leq 50,0$ mg/kg var för sig, $\leq 200,0$ mg/kg i kombination) Proteinrester: $\leq 0,01$ %</p> <p>Tungmetaller Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg Nickel: $\leq 3,0$ mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 10 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
<p>2'-Fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung)</p>	<p>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</p>	<p>Källa En genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
<p>Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process.</p> <p>Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 90 % D-Laktos: $\leq 3,0$ % L-Fukos: $\leq 2,0$ % Difukosyl-D-laktos: $\leq 2,0$ % 2'-Fukosyl- D-laktulos: $\leq 1,0$ % pH (20 °C, 5 % lösning): 3,0–7,5 Vatten: $\leq 9,0$ % Sulfataska: $\leq 2,0$ % Ättiksyra: $\leq 1,0$ % Proteinrester: $\leq 0,01$ %</p> <p>Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: $\leq 3\ 000$ CFU/g Jäst: ≤ 100 CFU/g Mögel: ≤ 100 CFU/g Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver och det flytande koncentratet är en färglös till svagt gul klar vattenlösning (45 % (vikt/volym) \pm 5 % (vikt/volym)). 2'-Fukosyllaktos framställs genom en mikrobiologisk process.</p> <p>Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 90 % Laktos: $\leq 5,0$ % Fukos: $\leq 3,0$ % 3'-Fukosyllaktos: $\leq 5,0$ % Fukosylgalaktos: $\leq 3,0$ % Difukosyllaktos: $\leq 5,0$ % Glukos: $\leq 3,0$ % Galaktos: $\leq 3,0$ % Vatten: $\leq 9,0$ % (pulver) Sulfataska: $\leq 0,5$ % (pulver och vätska) Proteinrester: $\leq 0,01$ % (pulver och vätska)</p>	

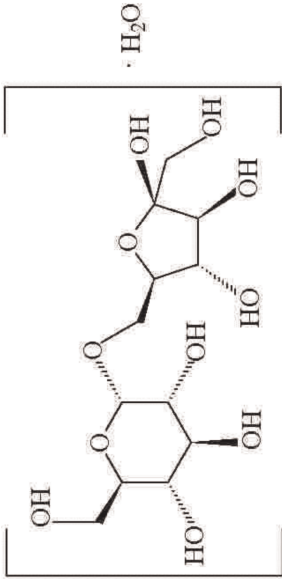
Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 0,02$ mg/kg (pulver och vätska)</p> <p>Arsenik: $\leq 0,2$ mg/kg (pulver och vätska)</p> <p>Kadmium: $\leq 0,1$ mg/kg (pulver och vätska)</p> <p>Kviksilver: $\leq 0,5$ mg/kg (pulver och vätska)</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Bakterietal totalt: $\leq 10^4$ CFU/g (pulver), $\leq 5\ 000$ CFU/g (vätska)</p> <p>Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (vätska)</p> <p>Enterobacteriaceae/koliforma bakterier: ej påvisade i 11 g (pulver och vätska)</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska)</p> <p><i>Cronobacter</i>: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska)</p> <p>Endotoxiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (vätska)</p> <p>Aflatoxin M1: $\leq 0,025$ µg/kg (pulver och vätska)</p>
<p>Galaktooligosackarid</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Galaktooligosackarid framställs av mjölkglaktos 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>.</p> <p>GOS: minst 46 % torrsubstans</p> <p>Laktos: högst 40 % torrsubstans</p> <p>Glukos: högst 27 % torrsubstans</p> <p>Galaktos: minst 0,8 % torrsubstans</p> <p>Aska: högst 4,0 % torrsubstans</p> <p>Protein: högst 4,5 % torrsubstans</p> <p>Nitrit: högst 2 mg/kg</p>
<p>Glukosamin HCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12</p>	<p>Vitt, kristallint, luktfritt pulver</p> <p>Molekylformel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$</p> <p>Relativ molekylmassa: 215,63 g/mol</p> <p>D-Glukosamin HCl: 98,0–102,0 % av referensstandard (HPLC)</p> <p>Specifik rotation: + 70,0°–+ 73,0°</p>

Godkänt nytt lävsmedel	Specifikation
<p>Glukosaminsulfat KCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12</p>	<p>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°</p>
<p>Glukosaminsulfat NaCl från <i>Aspergillus niger</i> och en genetiskt modifierad stam av <i>E. Coli</i> K-12</p>	<p>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°</p>
<p>Guarkärnmjöl</p>	<p>Beskrivning/definition Naturligt guarkärnmjöl är den malda frövitån 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).</p> <p>Utseende: Vitt till gulaktigt pulver Molekylvikt: 50 000–8 000 000 Da CAS-nr: 9000-30-0 Einecs-nr: 232-536-8</p> <p>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).</p> <p>Fysikalisk-kemiska egenskaper</p> <p>Pulver Hållbarhet: 2 år Färg: vit Lukt: svag Partiklarnas medeldiameter: 60–70 µm Fukt: högst 15 % Viskositet * efter 1 timme: –</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>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</p> <p>Flingor</p> <p>Användningstid: 1 år</p> <p>Färg: vit/benvit med få eller inga svarta prickar</p> <p>Lukt: svag</p> <p>Partiklarnas medeldiameter: 1–10 mm</p> <p>Fukt: högst 15 %</p> <p>Viskositet * efter 1 timme: minst 3 000 mPa.s</p> <p>Viskositet * efter 2 timmar: –</p> <p>Viskositet * efter 24 timmar: –</p> <p>Löslighet: lösligt i hett och kallt vatten</p> <p>pH för 10 g/l vid 25 °C – 5–7,5</p> <p>(*) Viskositeten mäts under följande förhållanden: 1 %, 25 °C, 20 varv/min</p>
<p>Värmebehandlade mjölkprodukter syrade med <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Värmebehandlade syrade mjölkprodukter framställs med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) som startkultur.</p> <p>Mellanmjölk (1,5 %–1,8 % fetthalt) eller skummjölk (högst 0,5 % fetthalt) pastöriseras eller UHT-behandlas före syring 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⁾.</p> <p>⁽¹⁾ Ändrad DIN EN ISO 21528–2.</p>
<p>Hydroxytyrosol</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Hydroxytyrosol är en blekgul, viskös vätska som erhålls genom kemisk syntes.</p> <p>Molekylformel: C₈H₁₀O₃</p> <p>Molekylvikt: 154,6 g/mol</p> <p>CAS-nr: 10597-60-1</p> <p>Fukt: ≤ 0,4 %</p> <p>Lukt: karakteristisk</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Smak: svagt bitter</p> <p>Löslighet (vatten): blandbart med vatten</p> <p>pH: 3,5–4,5</p> <p>Brytningsindex: 1,571–1,575</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Hydroxityrosol: $\geq 99\%$</p> <p>Ättiksyra: $\leq 0,4\%$</p> <p>Hydroxityrosolacetat: $\leq 0,3\%$</p> <p>Summan av homovanillinsyra, iso-homovanillinsyra och 3-metoxi-4-hydroxifenylglykol: $\leq 0,3\%$</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 0,03$ mg/kg</p> <p>Kadmium: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Kvikksilver: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Lösningssmedelsrester</p> <p>Etylacetat: $\leq 25,0$ mg/kg</p> <p>Isopropanol: $\leq 2,50$ mg/kg</p> <p>Metanol: $\leq 2,00$ mg/kg</p> <p>Tetrahydrofuran: $\leq 0,01$ mg/kg</p>
<p>Isstrukturerande protein, typ III HPLC 12</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Preparatet av isstrukturerande protein (ISP) är en ljusbrun vätska som produceras genom genomdräkt 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. Proteinets 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.</p> <p>Innehåll: ≥ 5 g/l aktivt ISP</p> <p>pH: 2,5–3,5</p> <p>Aska: $\leq 2,0\%$</p> <p>DNA: ej påvisbart</p>
<p>Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Mörkbrun vätska. Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Sammansättning</p> <p>Protein: < 0,1 g/100 ml</p> <p>Fett: < 0,1 g/100 ml</p> <p>Kolhydrater: 0,2–0,3 g/100 ml</p> <p>sockerarter totalt: < 0,2 g/100 ml</p> <p>Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml</p> <p>Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml</p> <p>Klorogensyror: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>
<p>Isomalto-oligosackarid</p>	<p>Pulver</p> <p>Löslighet (vatten) (%): > 99</p> <p>Glukos (% torrsubstans): ≤ 5,0</p> <p>Isomalto + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90</p> <p>Fukt (%): ≤ 4,0</p> <p>Sulfataska (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenik (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Sirap</p> <p>Torrsubstans (g/100 g): > 75</p> <p>Glukos (% torrsubstans): ≤ 5,0</p> <p>Isomalto + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90</p> <p>pH: 4–6</p> <p>Sulfataska (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenik (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p>Isomaltrulos</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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 luktlös, vita eller nästan vita kristaller med söt smak.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Kemiskt namn: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranos, monohydratCAS-nr: 13718-94-0</p> <p>Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$</p> <p>Strukturformel</p>  <p>Formelmassa: 360,3 (monohydrat)</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen</p> <p>Viktförlust vid torkning: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timmar)</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provtorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 ⁽¹⁾, "Instrumental methods".</p> <p>⁽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 (IECEFA), 1991, 322 s., ISBN 92-5-102991-1.</p>
	<p>Laktitol</p> <p>Beskrivning/definition</p> <p>Kristallint pulver eller färglös lösning som framställs genom katalytisk hydrogenering av laktos. Kristallina produkter förekommer både i vattenfri form och som monohydrat och dihydrat. Nickel används som katalysator.</p> <p>Kemiskt namn: 4-O-β-galaktopyranosyl-D-glucitol</p> <p>Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$</p> <p>Molekylvikt: 344,31 g/mol</p> <p>CAS-nr: 585-86-4</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
<p>Lakto-N-neotetraos (syntetisk)</p>	<p>Renhetsgrad</p> <p>Löslighet (i vatten): mycket lösligt i vatten</p> <p>Specik rotation $[\alpha]_D^{20} = + 13^{\circ}-16^{\circ}$</p> <p>Innehåll: $\geq 95\%$ (torrvikt)</p> <p>Vatten: $\leq 10,5\%$</p> <p>Andra polyoler: $\leq 2,5\%$ (torrvikt)</p> <p>Reducerande sockerarter: $\leq 0,2\%$ (torrvikt)</p> <p>Klorider: ≤ 100 mg/kg (torrvikt)</p> <p>Sulfater: ≤ 200 mg/kg (torrvikt)</p> <p>Sulfataska: $\leq 0,1\%$ (torrvikt)</p> <p>Nickel: $\leq 2,0$ mg/kg (torrvikt)</p> <p>Arsenik: $\leq 3,0$ mg/kg (torrvikt)</p> <p>Bly: $\leq 1,0$ mg/kg (torrvikt)</p> <p>Definition</p> <p>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</p> <p>Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$</p> <p>CAS-nr: 13007-32-4</p> <p>Molekylvikt: 707,63 g/mol</p> <p>Beskrivning</p> <p>Lakto-N-neotetraos är ett vitt till benvitt pulver. Framställs genom kemisk syntes och isoleras genom kristallisation.</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll (vattenfritt): $\geq 96\%$</p> <p>D-Laktos: $\leq 1,0\%$</p> <p>Lakto-N-trios II: $\leq 0,3\%$</p> <p>Isomer av lakto-N-neotetraosfruktos: $\leq 0,6\%$</p> <p>pH (20 °C, 5 % lösning): 5,0–7,0</p> <p>Vatten: $\leq 9,0\%$</p> <p>Sulfataska: $\leq 0,4\%$</p> <p>Ättiksyra: $\leq 0,3\%$</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Lösningssmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50 mg/kg var för sig, ≤ 200 mg/kg i kombination)</p> <p>Proteinrester: $\leq 0,01$ %</p> <p>Palladium: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Nickel: $\leq 3,0$ mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Jäst: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Mögel: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Lakto-N-neotetraos (mikrobiellt ursprung)</p>	<p>Definition</p> <p>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</p> <p>Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$</p> <p>CAS-nr: 13007-32-4</p> <p>Molekylvikt: 707,63 g/mol</p> <p>Källa</p> <p>En genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Beskrivning</p> <p>Lakto-N-neotetraos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process. Lakto-N-neotetraos isoleras genom kristallisation.</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll (vattenfritt): ≥ 92 %</p> <p>D-Laktos: $\leq 3,0$ %</p> <p>Lakto-N-trios II: $\leq 3,0$ %</p> <p><i>para</i>-Lakto-N-neohexaos: $\leq 3,0$ %</p> <p>Isomer av lakto-N-neotetraosfruktos: $\leq 1,0$ %</p> <p>pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0–7,0</p> <p>Vatten: $\leq 9,0$ %</p> <p>Sulfataska: $\leq 0,4$ %</p> <p>Lösningssmedelsrester (metanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Proteinrester: $\leq 0,01$ %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Jäst: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Mögel: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Bladextrakt av blålusern (<i>Medicago sativa</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Blålusern (<i>Medicago sativa</i> L.) bearbetas inom två timmar efter skörden. Den skärs i bitar och krossas. Efter att ha passerat en oljepress ger blålusern 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 blålusern granuleras och förvaras i inert gas eller kylförvaras.</p> <p>Sammansättning</p> <p>Protein: 45–60 %</p> <p>Fett: 9–11 %</p> <p>Fria kolhydrater (lösliga fibrer): 1–2 %</p> <p>Polysackarider (olösliga fibrer): 11–15 % inklusive cellulosa: 2–3 %</p> <p>Mineraler: 8–13 %</p> <p>Saponiner: ≤ 1,4 %</p> <p>Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg</p> <p>Coumestrol: ≤ 100 mg/kg</p> <p>Fytater: ≤ 200 mg/kg</p> <p>L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p>Lykopen</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Syntetiskt lykopen framställs genom s.k. Wittig-kondensation av syntetiska intermedier 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.</p> <p>Kemiskt namn: lykopen</p> <p>CAS-nr: 502-65-8 (all-trans-lykopen)</p> <p>Kemisk formel: C₄₀H₅₆</p> <p>Formelmassa: 536,85 Da</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Lycopen från <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Rent lycopen från <i>Blakeslea trispora</i> består av ≥ 95 % lycopen 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.</p> <p>Kemiskt namn: lycopen</p> <p>CAS-nr: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lykopen)</p> <p>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$</p> <p>Formelmassa: 536,85 Da</p>
Lycopen från tomater	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Rent lycopen från tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består av ≥ 95 % lycopen 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.</p> <p>Kemiskt namn: lycopen</p> <p>CAS-nr: 502-65-8 (all-<i>trans</i>-lykopen)</p> <p>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$</p> <p>Formelmassa: 536,85 Da</p>
Lycopenooleoresin från tomater	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Lycopenooleoresin 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.</p> <p>Lycopen totalt: 5–15 %</p> <p>Varav <i>trans</i>-lykopen: 90–95 %</p> <p>Karotenoider totalt (beräknat som lycopen): 6,5–16,5 %</p> <p>Andra karotenoider: 1,75 %</p> <p>(Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %)</p> <p>Tokoferoler totalt: 1,5–3,0 %</p> <p>Oförtvällbara ämnen: 13–20 %</p> <p>Fettsyror totalt: 60–75 %</p> <p>Vatten (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %</p>
Magnesiumcitratmalat	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Magnesiumcitratmalat är ett vitt till gulvitt, amorf pulver.</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
	<p>Kemisk formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$</p> <p>Kemiskt namn: pentamagnesium di-(2-hydroxybutandioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-trikarboxylat)</p> <p>CAS-nr: 1259381-40-2</p> <p>Molekylvikt: 763,99 Da (vattenfritt)</p> <p>Löslighet: lättlösligt i vatten (ca 20 g i 100 ml)</p> <p>Beskrivning av det fysikaliska tillståndet: amorft pulver</p> <p>Magnesiuminnehåll: 12,0–15,0 %</p> <p>Vikt förlust vid torkning (120 °C/4 timmar): ≤ 15 %</p> <p>Färg (fast form): vit till gulaktig</p> <p>Färg (20 % vattenlösning): färglös till gulaktig</p> <p>Utseende (20 % vattenlösning): klar lösning</p> <p>pH (20 % vattenlösning): ca 6,0</p> <p>Orenheter</p> <p>Klorid: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenik: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Bly: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Kvikksilver: ≤ 0,1 ppm</p>
<p>Extrakt av magnoliabark</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Extrakt av magnoliabark består huvudsakligen av två fenolföreningar, magnolol och honokiol.</p> <p>Utseende: ljust brunaktigt pulver</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol och honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmol totalt: ≤ 2 %</p> <p>Fukt: 0,50 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Tungmetaller</p> <p>Arsenik (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Bly (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Metylegenol (ppm): ≤ 10</p> <p>Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0</p> <p>Alkaloider totalt (ppm): ≤ 100</p>
<p>Majsgröddsolja med hög halt av oförtvålbar substans</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Majsgröddsolja med hög halt av oförtvålbar substans framställs genom vakuumdestillering och skiljer sig från raffinerad majsgröddsolja genom koncentrationen av den oförtvålbara fraktionen (1,2 g i raffinerad majsgröddsolja och 10 g i majsgröddsolja med hög halt av oförtvålbar substans).</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Oförtvålbara ämnen: > 9,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoler: ≥ 1,3 g/100 g</p> <p>α-Tokoferol (%): 10–25 %</p> <p>β-tokoferol (%): < 3,0 %</p> <p>γ-Tokoferol (%): 68–89 %</p> <p>δ-Tokoferol (%): < 7,0 %</p> <p>Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 6,5 g/100 g</p> <p>Fettsyror i triglycerider</p> <p>Palmitinsyra: 10,0–20,0 %</p> <p>Stearinsyra: < 3,3 %</p> <p>Oljesyra: 20,0–42,2 %</p> <p>Linolsyra: 34,0–65,6 %</p> <p>Linolensyra: < 2,0 %</p> <p>Syratal: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroxidital: ≤ 10 mekv O₂/kg olja</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Järn (Fe): < 1 500 µg/kg</p> <p>Koppar (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Orenheter</p> <p>Polycykliska aromatiska kolväten (PAH), bens(a)pyren: < 2 µg/kg</p> <p>Behandling med aktivt kol är nödvändigt för att se till att polycykliska aromatiska kolväten (PAH) inte anrikas vid tillverkning av majsgröddsolja med hög halt av oförtvålbar substans.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Metylcellulosa</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Metylcellulosa är cellulosa som erhålls direkt från naturligt fibröst växtmaterial och är partiellt företrat med metylgrupper.</p> <p>Kemiskt namn: cellulosametyleter</p> <p>Kemisk formel: Polymererna innehåller substituerade anhydroglukosenheter med följande allmänna formel:</p> $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ <p>där R1, R2 och R3 var och en kan vara något av följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> — H — CH₃ eller — CH₂CH₃ <p>Molekylvikt: makromolekyler: från ca 20 000 (n ca 100) till ca 380 000 g/mol (n ca 2 000)</p> <p>Innehåll: 25–33 % metoxylgrupper (-OCH₃) och högst 5 % hydroxietoxylgrupper (-OCH₂CH₂OH)</p> <p>Svagt hygroskopiskt, vitt eller lätt gulaktigt eller gråaktigt, luktfritt och smaklöst, granulärt eller fibröst pulver</p> <p>Löslighet: Sväller i vatten och lämnar en klar till opalskimrande, viskös, kolloidal lösning. Olösligt i etanol, eter och kloroform. Lösligt i isättika.</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % (105 °C, 3 timmar)</p> <p>Sulfataska: ≤ 1,5 % vid 800 ± 25 °C</p> <p>pH: ≥ 5,0 och ≤ 8,0 (1 % kolloidal lösning)</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Arsenik: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Bly: ≤ 2,0 mg/kg</p> <p>Kvicksilver: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p>(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glukosaminsalt</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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</p> <p>Kemisk formel: C₃₂H₅₁N₉O₁₆</p> <p>Molekylvikt: 817,80 g/mol (vattenfritt)</p> <p>CAS-nr: 11.8.1972-37-1</p> <p>Utseende: krämfärgat till ljusbrunt pulver</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Renhetsgrad</p> <p>Diastereoisomerisk renhet: minst 99 % (6S)-5-metyltetrahydrofolsyra</p> <p>Glukosamininnehåll: 34–46 % i torrsubstans</p> <p>5-Metyltetrahydrofolsyrainnehåll: 54–59 % i torrsubstans</p> <p>Vatten: ≤ 8,0 %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmium: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Kvikksilver: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenik: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Bor: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal aeroba mikroorganismer: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 10 g</p>
<p>Monometylsilantriol (organiskt kisel)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Kemiskt namn: etylsilantriol</p> <p>Kemisk formel: $\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}$</p> <p>Molekylvikt: 94,14 g/mol</p> <p>CAS-nr: 2445-53-6</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Organiskt kiselpreparat (monometylsilantriol) (vattenlösning):</p> <p>Aciditet (pH): 6,4–6,8</p> <p>Kisel: 100–150 mg Si/l</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Kvikksilver: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Kadmium: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Arsenik: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Lösningsmedel</p> <p>Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (resthalt)</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Mycelextrakt av shiitakesvamp (<i>Lentinula edodes</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Den nya livsmedels ingrediensen 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.</p> <p>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.</p> <p>Renhetsgrad/Sammansättning av mycelextrakt av <i>Lentinula edodes</i></p> <p>Fukt: 98 %</p> <p>Torrsubstans: 2 %</p> <p>Fri glukos: < 20 mg/ml</p> <p>Protein totalt ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml</p> <p>Kvävehaltiga beståndsdelar ⁽²⁾: < 10 mg/ml</p> <p>Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml</p> <p>⁽¹⁾ Bradfordmetoden</p> <p>⁽²⁾ Kjeldahlmetoden</p>
<p>Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Nonifrukterna (frukter av <i>Morinda citrifolia</i> L.) pressas. Den erhållna saften pastöriseras. Fermentering före eller efter pressningen kan förekomma.</p> <p>Rubiadin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Lucidin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p>
<p>Jucepulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Frön och skal av de soltorkade 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:</p> <p>Antingen genom finfördelning med hjälp av maltodextriner från majs; blandningen erhålls genom att saft och maltodextriner flödar in med konstant hastighet.</p> <p>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).</p>
<p>Fruktpuré och fruktkoncentrat av noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>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 vakuumindestare från 6–8 brixgrader till 49–51 brixgrader i det slutliga koncentratet.</p>
	<p>Sammansättning</p>
	<p>Puré</p>
	<p>Fukt: 89–93 %</p>
	<p>Protein: < 0,6 g/100 g</p>
	<p>Fett: ≤ 0,4 g/100 g</p>
	<p>Aska: < 1,0 g/100 g</p>
	<p>Kolhydrater totalt: 5–10 g/100 g</p>
	<p>Fruktos: 0,5–3,82 g/100 g</p>
	<p>Glukos: 0,5–3,14 g/100 g</p>
	<p>Kostfiber: < 0,5–3 g/100 g</p>
	<p>5,15-Dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p>
	<p>Lucidin (1): ej påvisbart</p>
	<p>Alisarin (1): ej påvisbart</p>
	<p>Rubiadin (1): ej påvisbart</p>
	<p>Koncentrat</p>
	<p>Fukt: 48–53 %</p>
	<p>Protein: 3–3,5 g/100 g</p>
	<p>Fett: < 0,04 g/100 g</p>
	<p>Aska: 4,5–5,0 g/100 g</p>
	<p>Kolhydrater totalt: 37–45 g/100 g</p>
	<p>Fruktos: 9–11 g/100 g</p>
	<p>Glukos: 9–11 g/100 g</p>
	<p>Kostfiber: 1,5–5,0 g/100 g</p>
	<p>5,15-Dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p>
	<p>(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).</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
<p>Noniblad (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Renhetsgrad/sammansättning</p> <p>Fukt: < 5,2 %</p> <p>Protein: 17–20 %</p> <p>Kolhydrater: 55–65 %</p> <p>Aska: 10–13 %</p> <p>Fett: 4–9 %</p> <p>Oxalsyra: < 0,14 %</p> <p>Garvsyra: < 2,7 %</p> <p>5,15-Dimetylmorindol: < 47 mg/kg</p> <p>Rubiadin: ej påvisbart, ≤ 10 µg/kg</p> <p>Lucidin: ej påvisbart, ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Pulver av nonifrukt framställs av mosade nonifrukt (<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.</p> <p>Renhetsgrad/sammansättning</p> <p>Fukt: 5,3–9 %</p> <p>Protein: 3,8–4,8 g/100 g</p> <p>Fett: 1–2 g/100 g</p> <p>Aska: 4,6–5,7 g/100 g</p> <p>Kolhydrater totalt: 80–85 g/100 g</p> <p>Fruktos: 20,4–22,5 g/100 g</p> <p>Glukos: 22–25 g/100 g</p> <p>Kostfiber: 15,4–24,5 g/100 g</p> <p>5,15-Dimetylmorindol (¹): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(¹) Med en HPLC-UV-metod som utvecklats och validerats för analys av antrakiner i fruktpulver av <i>Morinda citrifolia</i>. Detektionsgränser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol).</p>

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	<p>Beskrivning/definition Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler består av en oljefraktion och en fytosterolfraktion</p> <p>Fördelningen av acylglyceroler Fria fettsyror (uttryckt i oljesyra): ≤ 2,0 % Monoglycerider (MAG): ≤ 10 % Diglycerider (DAG): ≤ 25 % Triglycerider (TAG): resten</p> <p>Fytosterolfraktion β-Sitosterol: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Kampesterol: ≤ 40 % Kampestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassikasterol: ≤ 3,0 % Övriga steroler/stanoler: ≤ 3,0 %</p> <p>Övrigt Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,5 % Peroxidtal: < 5,0 mekv/kg Transfettsyror: ≤ 1 %</p> <p>Förening/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 %.</p>
Olja från bläckfisk	<p>Syratal: ≤ 0,5 KOH/g olja Peroxidtal: ≤ 5 mekv O₂/kg olja p-Anisidintal: ≤ 20 Köldtest vid 0 °C: ≤ 3 timmar Fukt: ≤ 0,1 % (vikt/vikt) Oförtvåbara ämnen: ≤ 5,0 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation																							
	Transfettsyror: $\leq 1,0$ % Dokosaheksaensyra: ≥ 20 % Eikosapentaensyra: ≥ 10 %																							
Pastöriserade fruktberedningar framställda genom högtrycksbehandling	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 1435 368 1727">Parameter</th> <th data-bbox="341 1016 368 1435">Mål</th> <th data-bbox="341 199 368 1016">Anmärkingar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 1435 469 1727">Lagring av frukt före högtrycksbehandling</td> <td data-bbox="368 1016 469 1435">Minst 15 dagar vid -20 °C</td> <td data-bbox="368 199 469 1016">Frukt som skördats och lagrats i enlighet med god hygien, samt god jordbruks- och tillverkningssed</td> </tr> <tr> <td data-bbox="469 1435 496 1727">Frukttillsats</td> <td data-bbox="469 1016 496 1435">40–60 % upptinad frukt</td> <td data-bbox="469 199 496 1016">Homogeniserad frukt som tillförts till andra ingredienser</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1435 523 1727">pH:</td> <td data-bbox="496 1016 523 1435">3,2–4,2</td> <td data-bbox="496 199 523 1016"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="523 1435 550 1727">° Brix</td> <td data-bbox="523 1016 550 1435">7–42</td> <td data-bbox="523 199 550 1016">Garanterad genom tillsats av socker</td> </tr> <tr> <td data-bbox="550 1435 577 1727">a_w</td> <td data-bbox="550 1016 577 1435">$< 0,95$</td> <td data-bbox="550 199 577 1016">Garanterad genom tillsats av socker</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1435 604 1727">Slutlig lagring</td> <td data-bbox="577 1016 604 1435">Högst 60 dagar vid högst $+5$ °C</td> <td data-bbox="577 199 604 1016">Motsvarar lagringsordningen för konventionellt beredda produkter</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Mål	Anmärkingar	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		
Parameter	Mål	Anmärkingar																						
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 fosfaterbindningar mellan kolhydratresterna och förestade hydroxylgrupper. Den nya livsmedelsingrediensen är ett vitt eller nästan vitt pulver. CAS-nr: 11120-02-8 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2 PO_2 H]_x [(C_6H_9O_5)_3 PO_3 H_2]_y$ 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 % Protein: $\leq 0,8$ % Lipider: $\leq 0,8$ % Resthalt av bundet fosfor: $\leq 0,4$ % (som fosfor) "majs med hög amyloshalt" som källa																							

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Fosfatidylserin från fosfolipider från fisk</p>	<p>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.</p> <p>Specifikation för fosfatidylserin framställt av fosfolipider från fisk</p> <p>Fukt: < 5,0 % Fosfolipider: ≥ 75 % Fosfatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: < 4,0 % Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,5 %⁽¹⁾ Peroxidtal: < 5,0 mekv O₂/kg olja</p> <p>⁽¹⁾ Tokoferoler får tillsättas som antioxidant enligt kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 om livsmedelstillsatser.</p>
<p>Fosfatidylserin från sojafosfolipider</p>	<p>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.</p> <p>Specifikation för fosfatidylserin från sojafosfolipider</p> <p>Pulverform</p> <p>Fukt: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 85 % Fosfatidylserin: ≥ 61 % Glycerider: < 2,0 % Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,3 % Fytosteroler: < 0,2 %</p> <p>Flytande form</p> <p>Fukt: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 25 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Fosfatidylserin: ≥ 20 % Glycerider: ej tillämpligt Fritt L-serin: $< 1,0$ % Tokoferoler: $< 0,3$ % Fytosteroler: $< 0,2$ %</p>
<p>Fosfolipidprodukt som innehåller lika delar fosfatidylserin och fosfatinsyra</p>	<p>Beskrivning/definition Produkten framställs genom enzymatisk omvandling av sojalecitin. Fosfolipidprodukten är ett högkoncentrerat gulbrunt pulver med lika delar fosfatidylserin och fosfatinsyra.</p> <p>Specifikation för produkten Fukt: $\leq 2,0$ % Fosfolipider totalt: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Fosfatinsyra: ≥ 20 % Glycerider: $\leq 1,0$ % Fritt L-serin: $\leq 1,0$ % Tokoferoler: $\leq 0,3$ % Fytosteroler: $\leq 2,0$ % Kiseldioxid används med en högsta halt på $1,0$ %.</p>
<p>Fosfolipider från äggula</p>	<p>85 % och 100 % rena fosfolipider från äggula</p>
<p>Fytoglykogen</p>	<p>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.</p> <p>Definition: Glukospolymer ($C_6H_{12}O_6$)_n med raka bindningar av $\alpha(1 - 4)$ glykosidbindningar förgrenade var $8:e-12:e$ glukosenhet genom $\alpha(1 - 6)$ glykosidbindningar.</p> <p>Specifikationer Kolhydrater: 97 % Sockerarter: 0,5 % Fiber: 0,8 % Fett: 0,2 % Protein: 0,6 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Fytosteroler eller fytostanoler	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Sammansättning (genom GC-FID eller motsvarande metod)</p> <p>β-Sitosterol: < 81 %</p> <p>β-Sitostanol: < 35 %</p> <p>Kampesterol: < 40 %</p> <p>Kampestanol: < 15 %</p> <p>Stigmasterol: < 30 %</p> <p>Brassikasterol: < 3,0 %</p> <p>Övriga steroler/stanoler: < 3,0 %</p> <p>Förening/reinheit (GC-FID eller motsvarande metod)</p> <p>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.</p>
Plommonkärnolja	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Plommonkärnolja är en vegetabilisk olja som erhålls genom kallpressning av kärnorna från (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Sammansättning</p> <p>Oljesyra (C18:1): 68 %</p> <p>Linolsyra (C18:2): 23 %</p> <p>γ-Tokoferol: 80 % av tokoferoler totalt</p> <p>β-Sitosterol: 80–90 % av steroler totalt</p> <p>Triolein: 40–55 % av triglycerider</p> <p>Cyanvätesyra: högst 5 mg/kg olja</p>
Kogulerat potatisprotein och hydrolysat därav	<p>Torrsubstans: ≥ 800 mg/g</p> <p>Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (torrs substans)</p> <p>Aska: ≤ 400 mg/g (torrs substans)</p> <p>Glykoalkaloid (totalt): ≤ 150 mg/kg</p> <p>Lysinoalanin (totalt): ≤ 500 mg/kg</p> <p>Lysinoalanin (fritt): ≤ 10 mg/kg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Prolyloloigopeptidas (enzympreparat)</p>	<p>Specifikation för enzymet</p> <p>Systematiskt namn: prolyloloigopeptidas</p> <p>Synonymer: prolylendopeptidas, prolin-specifik endopeptidas, endoproylpeptidas</p> <p>Molekylvikt: 66 kDa</p> <p>Enzymkommissionens nummer: EC 3.4.21.26</p> <p>CAS-nr: 72162-84-6</p> <p><i>Källa:</i> en genetiskt modifierad stam av <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Beskrivning: Prolyloloigopeptidas finns tillgänglig som enzympreparat innehållande ca 30 % maltodextrin.</p> <p>Specifikationer för enzympreparatet av prolyloloigopeptidas</p> <p>Aktivitet: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g)</p> <p>Utseende: mikrogranulat</p> <p>Färg: benvitt till gulaktigt orange. Färgen kan variera mellan tillverkningsbatcherna.</p> <p>Torrsubstans: > 94 %</p> <p>Gluten: < 20 ppm</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 1,0 mg/ kg</p> <p>Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 10³ CFU/g</p> <p>Jäst och mögel totalt: ≤ 10² CFU/g</p> <p>Sulfitreducerande anaeroba bakterier: ≤ 30 CFU/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ej påvisade i 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p>Antimikrobiell aktivitet: ej påvisad</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>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)</p> <p>(¹) PPI – Protease Picomole International.</p> <p>(²) PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units.</p>
<p>Proteinextrakt från grisnjurar</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Proteinextraktet erhålls från homogeniserade grisnjurar genom en kombination av saltutfällning och hög hastighetscentrifugering. Den erhållna fällningen innehåller huvudsakligen proteiner med 7 % av enzymet diaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) och återlöses i ett fysiologiskt buffertsystem. Det erhållna extraktet av grisnjure formuleras som filmdragerade enteropelletts med avsikten att nå önskade områden i matsmältningsskanalen.</p> <p>Basprodukt:</p> <p>Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt innehåll av diaminoxidase (DAO):</p> <p>Fysikaliskt tillstånd: vätska</p> <p>Färg: brunaktig</p> <p>Utseende: lätt grumlig lösning</p> <p>pH-värde: 6,4–6,8</p> <p>Enzymatisk aktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO radioextraktionstest))</p> <p>Mikrobiologiska kriterier:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: ej påvisad (realtds-PCR)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: ej påvisad (realtds-PCR)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g</p> <p>Influenta A: ej påvisad (RevT, realtds-PCR)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p>Totalt antal aeroba mikrobiologiska organismer: < 10⁵ CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: < 10⁵ CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g</p> <p>Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10⁴ CFU/g</p> <p>Slutprodukt</p> <p>Proteinextrakt från grisnjure med naturligt innehåll av DAO (E.C. 1.4.3.22) i en filmdragerad enteroformulering:</p> <p>Fysikaliskt tillstånd: fast</p> <p>Färg: gulgrå</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Utseende: mikropelletts</p> <p>Enzymatisk aktivitet: 110–220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextraktionstest))</p> <p>Syrastabilitet 15 min 0,1M HCl följt av 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioextraktionstest))</p> <p>Vattenhalt: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p>Totalt antal aeroba mikrobiologiska organismer: < 10⁴ CFU/g</p> <p>Totalt antal jäst och mögel: < 10³ CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g</p> <p>Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10² CFU/g</p>
<p>Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Oförtvålbara ämnen: > 7,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoler: > 0,8 g/100 g</p> <p>α-Tokoferol (%): 30–50 %</p> <p>γ-Tokoferol (%): 50–70 %</p> <p>δ-Tokoferol (%): < 6,0 %</p> <p>Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 5,0 g/100 g</p> <p>Fettsyror i triglycerider</p> <p>Palmitinsyra: 3–8 %</p> <p>Stearinsyra: 0,8–2,5 %</p> <p>Oljesyra: 50–70 %</p> <p>Linolsyra: 15–28 %</p> <p>Linolensyra: 6–14 %</p> <p>Erukasyra: < 2,0 %</p> <p>Syratal: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroxidital: ≤ 10 mekv O₂/kg olja</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Tungmetaller Järn (Fe): < 1 000 µg/kg Koppar (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>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 oförvärlbar substans.</p>
<p>Rapsfröprotein</p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Renhetsgrad Fytat totalt: ≤ 1,5 % Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Aeroba bakterier: ≤ 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</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
<p>trans-Resveratrol</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Syntetiskt trans-resveratrol är benvita till beigefärgade kristaller.</p> <p>Kemiskt namn: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)etenyl]bensen-1,3-diol</p> <p>Kemisk formel: C₁₄H₁₂O₃</p> <p>Molekylvikt: 228,25 Da</p> <p>CAS-nr: 501-36-0</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>trans-Resveratrol ≥ 98 %–99 %</p> <p>Totalt biprodukter (besläktade ämnen): ≤ 0,5 %</p> <p>Enskilda besläktade ämnen: ≤ 0,1 %</p> <p>Sulfataska: ≤ 0,1 %</p> <p>Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Kviksilver: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenik: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Orenheter</p> <p>Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Mikrobiellt ursprung: en genetiskt modifierad stam av <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Utseende: benvitt till svagt gult pulver</p> <p>Partikelstorlek: 100 % mindre än 62,23 µm</p> <p>trans-Resveratrolhalt: minst 98 % (vikt/vikt)(torrvikt)</p> <p>Aska: högst 0,5 % (vikt/vikt)</p> <p>Fukt: högst 3 % (vikt/vikt)</p>
<p>Tuppkamsextrakt</p>	<p>Beskrivning/definition:</p> <p>Tuppkamsextrakt erhålls från <i>Gallus gallus</i> genom enzymatisk hydrolys av tuppkam med efterföljande filtrering, koncentrerig och utfällning. De viktigaste beståndsdelarna i tuppkamsextrakt är glykosaminoglykanerna hyaluronsyra, kondroitinsulfat A och dermatansulfat (kondroitinsulfat B). Vitt eller nästan vitt hygroskopiskt pulver.</p> <p>Hyaluronsyra: 60–80 %</p> <p>Kondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Dermatansulfat (kondroitinsulfat B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0–8,5</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Klorider: ≤ 1,0 %</p> <p>Kväve: ≤ 8,0 %</p> <p>Viktförlust vid torkning: (105 °C i 6 timmar): ≤ 10 %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Kvikksilver: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Krom: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 10² CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ej påvisade i 1 g</p>
<p>Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Aspekt, klarhet, glans, färg: flytande vid rumstemperatur, klar, glänsande guldgul</p> <p>Lukt och smak: fruktig, vegetabilisk utan bismak eller oacceptabel lukt</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Vatten och flyktiga ämnen: < 0,2 g/100 g</p> <p>Orenheter olösliga i hexan: < 0,05 g/100 g</p> <p>Oljesyra: < 2,0 g/100 g</p> <p>Peroxidtal: < 15 mekv O₂/kg olja</p> <p>Transfetsyror: < 1,0 g/100 g</p> <p>Omiättade fettsyror totalt: > 90 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Omega 3 alfa-linolensyra (ALA) > 45 %</p> <p>Mättade fettsyror: < 10 %</p> <p>Inga transfettsyror (< 0,5 %)</p> <p>Ingen erukasyra (< 0,2 %)</p> <p>Mer än 50 % trilinolenin och dilinolenintriglycerider</p> <p>Fytosteroler, sammansättning och halt</p> <p>Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Salatrim</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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, bomullsför eller sofosolja. Beskrivning: Klar, lätt ambragul vätskeform till en svagt färgad, vaxartad, fast form vid rumstemperatur. Fri från särskilda ämnen och utan främmande eller härsken lukt.</p> <p>Fördelning av glycerolester:</p> <p>Triglycerider: > 87 %</p> <p>Diglycerider: ≤ 10 %</p> <p>Monoglycerider: ≤ 2,0 %</p> <p>Fettsyrasammansättning:</p> <p>Molprocent LCFA (långkedjiga fettsyror): 33–70 %</p> <p>Molprocent SCFA (kortkedjiga fettsyror): 30–67 %</p> <p>Mättade långkedjiga fettsyror: < 70 % (vikt/vikt)</p> <p>Transfettsyror: ≤ 1,0 %</p> <p>Fria fettsyror (som oljesyra): ≤ 0,5 %</p> <p>Sammansättning av triglycerid:</p> <p>Triestrar (korta/långa av 0,5–2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triestrar (korta/långa = 0): ≤ 10 %</p> <p>Oförtvållbart material: ≤ 1,0 %</p> <p>Fukt: ≤ 0,3 %</p> <p>Aska: ≤ 0,1 %</p> <p>Färg: ≤ 3,5 röd (Lovibond)</p> <p>Peroxidital: ≤ 2,0 mekv/kg</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
DHA- och EPA-rik olja från Schizochytrium sp.	<p>Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja</p> <p>Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium sp.</i> bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC).</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,05$ %</p> <p>Oförtvåbara ämnen: $\leq 4,5$ %</p> <p>Transfetsyror: ≤ 1 %</p> <p>DHA-halt: $\geq 22,5$ %</p> <p>EPA-halt: ≥ 10 %</p>
Olja från <i>Schizochytrium sp.</i> (ATCC PTA-9695)	<p>Peroxidtal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja</p> <p>Oförtvåbara ämnen: $\leq 3,5$ %</p> <p>Transfetsyror: $\leq 2,0$ %</p> <p>Fria fettsyror: $\leq 0,4$ %</p> <p>Dokosapentaensyra (DPA) n-6 $\leq 7,5$ %</p> <p>DHA-halt: ≥ 35 %</p>
Olja från <i>Schizochytrium sp.</i>	<p>Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,05$ %</p> <p>Oförtvåbara ämnen: $\leq 4,5$ %</p> <p>Transfetsyror: $\leq 1,0$ %</p> <p>DHA-halt: $\geq 32,0$ %</p>
Olja från <i>Schizochytrium sp.</i> (T18)	<p>Syratal: $\leq 0,5$ mg KOH/g</p> <p>Peroxidtal: $\leq 5,0$ mekv/kg olja</p> <p>Fukt och flyktiga ämnen: $\leq 0,05$ %</p> <p>Oförtvåbara ämnen: $\leq 3,5$ %</p> <p>Transfetsyror: $\leq 2,0$ %</p> <p>Fria fettsyror: $\leq 0,4$ %</p> <p>DHA-halt: ≥ 35 %</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>Extrakt av fermenterade sojaböner</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Nattokinasaktivitet: 20 000–28 000 fibrinnedbrytningsenheter/g⁽¹⁾</p> <p>Identitet: går att bekräfta</p> <p>Beskaffenhet: ingen obehaglig smak eller lukt</p> <p>Viktförlust vid torkning: ≤ 10 %</p> <p>Vitamin K₂: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsenik: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 10³ CFU⁽²⁾/g</p> <p>Jäst och mögel: ≤ 10² CFU/g</p> <p>Koliforma bakterier: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Sporbildande bakterier: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: frånvaro/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: frånvaro/25 g</p> <p>⁽¹⁾ Metod enligt Takaoka et al. (2010).</p>
<p>Spermidinrikt vetegroddsextrakt (<i>Triticum aestivum</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Spermidinrikt vetegroddsextrakt erhålls från icke-fermenterade, ogrodda vetegroddar (<i>Triticum aestivum</i>) genom flytande-fäst extraktion som särskilt, men inte uteslutande, riktas mot polyaminer.</p> <p>Spermidin: 0,8–2,4 mg/g</p> <p>Spermin: 0,4–1,2 mg/g</p> <p>Spermidintriklorid: < 0,1 µg/g</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 µg/g</p> <p>Mykotoxiner</p> <p>Aflatoxiner (totalt): < 0,4 µg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Aeroba bakterier totalt: < 10 000 CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: < 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro/25 g</p>
<p>Sucromalt</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Torrsubstans: 75–80 %</p> <p>Fukt: 20–25 %</p> <p>Sulfatas: högst 0,05 %</p> <p>pH: 3,5–6,0</p> <p>Konduktivitet: < 200 (30 %)</p> <p>Kväve: < 10 ppm</p> <p>Fruktos: 35–45 % av torrvikten</p> <p>Leukros: 7–15 % av torrvikten</p> <p>Andra disackarider: högst 3 %</p> <p>Oligo- och polysackarider: 40–60 % av torrvikten</p>
<p>Sockerrörsfiber</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. flisning, alkalisk spjälkning, avlägsnande av lignin och andra beståndsdelar som inte är cellulosa-haltiga, blekning av renade fibrer, syratvättning och neutralisering.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Fukt: ≤ 7,0 %</p> <p>Aska: ≤ 0,3 %</p> <p>Kostfiber totalt, torrsubstans (alla lösliga): ≥ 95 %</p> <p>varav hemicellulosa (20–25 %) och cellulosa (70–75 %)</p> <p>Kisel (ppm): ≤ 200</p> <p>Protein: 0,0 %</p> <p>Fett: spår</p> <p>pH: 4–7</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Kvicksilver (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Bly (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsenik (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Kadmium (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 1 000</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: frånvaro</p>
<p>Solrosoljaextrakt</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Solrosoljaextrakt framställs genom en koncentrationsfaktor på 10 av den oförtvåbara fraktionen av raffinerad solrosolja som extraherats från frön av solros (<i>Helianthus Annuus</i> L.).</p> <p>Sammansättning</p> <p>Oljesyra (C18:1): 20 %</p> <p>Linolsyra (C18:2): 70 %</p> <p>Oförtvåbara ämnen: 8,0 %</p> <p>Fytosteroler: 5,5 %</p> <p>Tokoferoler: 1,1 %</p>
<p>Torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i></p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Renhetsgrad/sammansättning</p> <p>Identifieras med hjälp av kärnmarkören rDNA 18 S (den analyserade sekvensen innehåller inte mindre än 1 600 baspar) i National Centre for Biotechnology informations (NCBI) databas: Minst 99,9 %</p> <p>Vattenhalt: ≤ 7,0 %</p> <p>Proteiner: 35–40 %</p> <p>Aska: 14–16 %</p> <p>Kolhydrater: 30–32 %</p> <p>Fibrer: 2–3 %</p> <p>Fett: 5–8 %</p> <p>Mättade fettsyror: 29–31 % av fettsyror totalt</p> <p>Enkelomättade fettsyror: 21–24 % av fettsyror totalt</p> <p>Fleromättade fettsyror: 44–49 % av fettsyror totalt</p> <p>Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><i>Therapon barcoo</i>/Scortum</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p><i>Scortum/Therapon barcoo</i> är en fiskart i familjen Therapontidae. Det är en endemisk sötvattenart från Australien. Numera odlas den i fiskodlingsanläggningar.</p> <p>Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Therapontidae > släkte: <i>Therapon barcoo</i> eller <i>Scortum barcoo</i></p> <p>Fiskköttets sammansättning</p> <p>Protein (%): 18–25</p> <p>Fukt (%): 65–75</p> <p>Aska (%): 0,5–2,0</p> <p>Energi (kJ/kg): 6 000–11 500</p> <p>Kolhydrater (%): 0,0</p> <p>Fett (%): 5–15</p> <p>Fettsyror (mg fettsyror/g filé):</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2–20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3–2,0</p> <p>PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0</p> <p>Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0</p> <p>Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<p>D-tagatos</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Utseende: vita eller nästan vita kristaller</p> <p>Kemiskt namn: D-tagatos</p> <p>Synonym: D-lyxo-hexulos</p> <p>CAS-nr: 87-81-0</p> <p>Kemisk formel: $C_6H_{12}O_6$</p> <p>Formelmassa: 180,16 (g/mol)</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen</p> <p>Viktförlust vid torkning: $\leq 0,5$ % (102 °C, 2 timmar)</p> <p>Specifik rotation: $[\alpha]_D^{20}$: -4 till $-5,6^\circ$ (1 % vattenlösning)⁽¹⁾</p> <p>Smältintervall: 133–137 °C</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 1,0$ mg/kg^(*)</p> <p>^(*) 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 FAOs Food and Nutrition Paper 5 (*), "Instrumental methods"⁽¹⁾.</p> <p>⁽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 (IECFA) 1991, 307 s., ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p>Taxifolinrikt extrakt</p>	<p>Beskrivning:</p> <p>Taxifolinrikt extrakt från trä av dahurisk lärk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) är ett vitt till blekgult pulver som kristalliserar av varma vattenlösningar.</p> <p>Definition</p> <p>Kemiskt namn: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxifenyl)-3,5,7-trihydroxi-2,3-dihydrokrom-4-on, även kallad (+) <i>trans</i>-(2R,3R)-dihydroquercetin]</p> <p>Kemisk formel: $C_{15}H_{12}O_7$</p> <p>Molekylmassa: 304,25 Da</p> <p>CAS-nr: 480-18-2</p> <p>Specifikationer</p> <p>Fysikalisk parameter</p> <p>Fukt: ≤ 10 %</p>

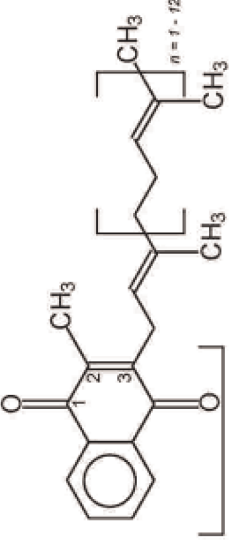
Godkänt nytt livsmedel	Specifikation																				
	<p><i>Analys av föreningen</i></p> <p>Taxifolin (m/m): $\geq 90,0\%$ av torrsubstansen</p> <p>Tungmetaller, bekämpningsmedel</p> <p>Bly: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Arsenik: $\leq 0,02$ mg/kg</p> <p>Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Kvicksilver: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Diklordifenyltrikloretan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg</p> <p>Lösningmedelsrester</p> <p>Etanol: $< 5\ 000$ mg/kg</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Mikroorganismer totalt (TPC): $\leq 10^4$ CFU/g</p> <p>Enterobakterier: ≤ 100/g</p> <p>Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: frånvaro/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: frånvaro/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: frånvaro/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: frånvaro/1 g</p> <p>Normala mängder av beståndsdelar i taxifolinrikt extrakt (torrsubstans)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beståndsdel</th> <th>Innehåll, normal mängd (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>	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																				

(*) Taxifolin är en kristall i sin hydratiserade form och under torrkningen. Detta resulterar i att 1,5 volymprocent kristallvatten ingår.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Trehalos	<p>Beskrivning/definition</p> <p>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.</p> <p>Synonymer: α, α-trehalos</p> <p>Kemiskt namn: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrat</p> <p>CAS-nr: 6138-23-4 (dihydrat)</p> <p>Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat)</p> <p>Formelmassa: 378,33 (dihydrat)</p> <p>Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen</p> <p>Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provsstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (1), "Instrumental methods".</p> <p>Analysmetod</p> <p>Princip: Trehalos identifieras genom vätskekromatografi och bestäms kvantitativt genom jämförelse med en standardlösning trehalos.</p> <p>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 späda sedan till märket med renat, avjonat vatten. Låt lösningen passera genom ett filter (porstorlek 0,45 μ).</p> <p>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.</p> <p>Utrustning: vätskekromatograf försedd med RI-detektor och en integrerad skrivare</p> <p>Parametrar:</p> <p>Kolonn: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller ekvivalent</p> <ul style="list-style-type: none">— längd: 300 mm— diameter: 10 mm— temperatur: 50 °C <p>Rörlig fas: vatten</p> <p>Flödehastighet: 0,4 ml/min</p> <p>Injektionsvolym: 8 μl</p> <p>Förfarande: Injicera en volym provlösning samt (separat) en lika stor volym standardlösning i kolonnen.</p> <p>Beräkna toppareorna för trehalos från kromatogrammet.</p> <p>Beräkna mängden trehalos (mg) i 1 ml provlösning med hjälp av följande formel:</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>% trehalos = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ där</p> <p>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)</p> <p>Egenskaper</p> <p>Identifiering:</p> <p>Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol</p> <p>Specifik rotation: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % vattenlösning, dihydrat), $+199^\circ$ (5 % vattenlösning, vattenfri substans)</p> <p>Smältpunkt: 97°C (dihydrat)</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Viktförlust vid torkning: $\leq 1,5\%$ (60°C, 5 timmar)</p> <p>Aska totalt: $\leq 0,05\%$</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 1,0\text{ mg/kg}$</p>
<p>UV-behandlade champinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Kommersiellt odlad <i>Agaricus bisporus</i> på vilken UV-behandling tillämpas för skördade champinjoner.</p> <p>UV-behandling: bestrålning med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 200–800 nm.</p> <p>Vitamin D₂</p> <p>Kemiskt namn: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-seksoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol</p> <p>Synonym: ergokalciferol</p> <p>CAS-nr: 50-14-6</p> <p>Molekylvikt: 396,65 g/mol</p> <p>Innehåll</p> <p>Vitamin D₂ i slutprodukten: 5–10 µg/100 g råvikt vid hållbarhetstidens utgång</p>
<p>UV-bestrålad bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Bagerijäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) bestrålas med ultraviolett ljus för att ergosterol ska omvandlas till vitamin D₂ (ergokalciferol). Halten vitamin D₂ i jästkoncentrat varierar mellan 1 800 000 och 3 500 000 IU vitamin D/100 g (450–875 µg/g).</p> <p>Brunt friflytande granulat</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>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</p> <p>Mikrobiologiska kriterier för jästkongentratet Koliforma bakterier: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g</p>
<p>UV-behandlat bröd</p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
<p>UV-behandlad mjölk</p>	<p>Beskrivning/definition UV-behandlad mjölk är komjölk (heltmjölk 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.</p>

Godkänt nytt läkemedel	Specifikation
	<p>Vitamin D₃ Kemiskt namn: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metyl-1-[(2R)-6-metylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]etylidene]-4-metylidencyklohexan-1-ol Synonym: kolekalciferol CAS-nr: 67-97-0 Molekylvikt: 384,6377 g/mol</p> <p>Innehåll Vitamin D₃ i slutprodukten: Helmjölk ⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽²⁾ Mellanmjölk (1): 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾</p> <p>⁽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).</p> <p>⁽²⁾ HPLC.</p>
<p>Vitamin K₂ (menakinon)</p>	<p>Det nya läkemedlet framställs genom en syntetisk eller mikrobiologisk process. Vitamin K₂ (2-metyl-3-all-trans-polyprenyl-1,4-naftokinon), 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.</p> <p>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.</p> <p>Kemiskt namn: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametyl-2,6,10,14,18,22,26-oktacosahptaenyl)-3-metyl-1,4-naftalenedion CAS-nr: 2124-57-4 Molekylformel: C₄₆H₆₄O₂ Molekylvikt: 649 g/mol</p> <div style="text-align: center;">  <p>2-metyl-1,4-naftokinon (menadiolone)</p> </div>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Specifikation för syntetiskt vitamin K₂ (menakinon-7)</p> <p>Utseende: gult pulver</p> <p>Renhetsgrad: högst 6,0 % <i>cis</i>-isomer, högst 2,0 % andra orenheter</p> <p>Innehåll: 97–102 % menakinon-7 (inklusive minst 92 % all-<i>trans</i>-menakinon-7)</p> <p>Specifikationer för mikrobiologiskt framställt vitamin K₂ (menakinon-7)</p> <p>Källa: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto och <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Utseende: gult pulver eller oljesuspension</p>
<p>Veteklimjöllextrakt</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Vitt, kristallint pulver som erhålls genom enzymatisk extraktion från kli av <i>Triticum aestivum</i> L., rikt på arabinoxylanoligosackarider.</p> <p>Torrsubstans: minst 94 %</p> <p>Arabinoxylanoligosackarider: minst 70 % torrsubstans</p> <p>Genomsnittlig polymerisationsgrad för arabinoxylanoligosackarider: 3–8</p> <p>Ferulasyra (bunden till arabinoxylanoligosackarider): 1–3 % torrsubstans</p> <p>Polysackarider och oligosackarider totalt: minst 90 %</p> <p>Protein: högst 2 % torrsubstans</p> <p>Aska: högst 2 % torrsubstans</p> <p>Mikrobiologiska parametrar</p> <p>Totalt antal mesofila bakterier: högst 10 000/g</p> <p>Jäst: högst 100/g</p> <p>Svamp: högst 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: högst 1 000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: högst 1 000/g</p>
<p>Beta-glukaner från jäst</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Beta-glukaner är komplexa polysackarider med högmolekylär massa (100–200 kDa), vilka finns i cellväggarna i många typer av jäst och sädeslag.</p> <p>Den kemiska beteckningen för beta-glukaner från jäst är (1–3)_n(1–6)-β-D-glukaner.</p> <p>Beta-glukaner utgörs av ett skelett av β-1-3-bundna glukosenheter, förgrenade genom β-1-6-bindingar, till vilket kitin och mannoproteiner är bundna genom β-1-4-bindingar.</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Beta-glukaner är isolerade från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>).</p> <p>Tertiärstrukturen hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i>s cellvägg av glukos 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.</p> <p>Det nya livsmedlet finns i tre olika former: löslig och olöslig form och som olösligt i vatten men utspädningsbart i många flytande matriser.</p> <p>Kemiska specifikationer för beta-glukaner från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p> <p>Löslig form</p> <p>Kolhydrater totalt: > 75 %</p> <p>Beta-glukaner (1,3/1,6) > 75 %</p> <p>Aska: < 4,0 %</p> <p>Fukt: < 8,0 %</p> <p>Protein: < 3,5 %</p> <p>Fett: < 10 %</p> <p>Olöslig form</p> <p>Kolhydrater totalt: > 70 %</p> <p>Beta-glukaner (1,3/1,6) > 70 %</p> <p>Aska: \leq 12 %</p> <p>Fukt: < 8,0 %</p> <p>Protein: < 10 %</p> <p>Fett: < 20 %</p> <p>Olösliga i vatten, men utspädningsbara i många flytande matriser</p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glukan > 80 %</p> <p>Aska: < 2,0 %</p> <p>Fukt: < 6,0 %</p> <p>Protein: < 4,0 %</p> <p>Fett totalt: < 3,0 %</p> <p>Mikrobiologiska uppgifter för lösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser</p> <p>Bakterier totalt: < 1 000 CFU/g</p> <p>Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g</p> <p>Koliforma bakterier totalt: < 10 CFU/g</p> <p>Jäst: < 25 CFU/g</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Mögel: < 25 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: ej påvisade i 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ej påvisade i 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: ej påvisade i 1 g</p> <p>Tungmetaller för olösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser</p> <p>Bly: < 0,2 mg/g</p> <p>Arsenik: < 0,2 mg/g</p> <p>Kvicksilver: < 0,1 mg/g</p> <p>Kadmium: < 0,1 mg/g</p>
<p>Zeaxantin</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Zeaxantin är ett naturligt förekommande xantofyllpigment och en oxygenerad karotenoid.</p> <p>Syntetiskt zeaxantin framställs antingen som ett gelatin- eller stärkelsebaserat spraytorkat pulver (s.k. beaddlets) med tillsatt α-tokoferol och askorbylpalmitat eller som en majsoljesuspension med tillsatt α-tokoferol. Syntetiskt zeaxantin framställs från mindre molekyler genom en kemisk flerstegssyntes.</p> <p>Orangerött kristallint pulver med svag eller ingen lukt.</p> <p>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}O_2$</p> <p>CAS-nr: 144-68-3</p> <p>Molekylvikt: 568,9 Da</p> <p>Fysikalisk-kemiska egenskaper</p> <p>Viktförlust vid torkning: < 0,2 %</p> <p>all-trans-Zeaxantin > 96 %</p> <p>cis-Zeaxantin: < 2,0 %</p> <p>Andra karotenoider: < 1,5 %</p> <p>Trifenylfosfinoxid (CAS-nr: 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
<p>Zink-L-pidolat</p>	<p>Beskrivning/definition</p> <p>Zink-L-pidolat är ett vitt till benvitt pulver med karakteristisk lukt.</p> <p>Internationellt generiskt namn (INN): L-pyroglutaminsyra, zinksalt</p>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	<p>Synonymer: zink-5-oxoprolin, zinkpyroglutamat, zinkpyrrolidinkarboxylat, Zinc PCA, L-zinkpidolat</p> <p>CAS-nr: 15454-75-8</p> <p>Molekylformel: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$</p> <p>Relativ vattenfri molekylmassa: 321,4</p> <p>Utseende: vitt till vitaktigt pulver</p> <p>Renhetsgrad</p> <p>Zink-L-pidolat (renhet): $\geq 98 \%$</p> <p>pH (10 % vattenlösning): 5,0–6,0</p> <p>Specifik rotation: $19,6^\circ$–$22,8^\circ$</p> <p>Vatten: $\leq 10,0 \%$</p> <p>Glutaminsyra: $< 2,0 \%$</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 3,0$ ppm</p> <p>Arsenik: $\leq 2,0$ ppm</p> <p>Kadmium: $\leq 1,0$ ppm</p> <p>Kvicksilver: $\leq 0,1$ ppm</p> <p>Mikrobiologiska kriterier</p> <p>Totalt antal levande mesofila bakterier: $\leq 1\ 000$ CFU/g</p> <p>Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Patogen: frånvaro</p>

(¹) Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som företecknas 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 guarkärnmjöl 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).

ISSN 1977-0820 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2628 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV