**Denne tekst tjener udelukkende som dokumentationsværktøj og har ingen retsvirkning. EU's institutioner påtager sig intet ansvar for dens indhold. De autentiske udgaver af de relevante retsakter, inklusive deres betragtninger, er offentliggjort i den Europæiske Unions Tidende og kan findes i EUR-Lex. Disse officielle tekster er tilgængelige direkte via linkene i dette dokument**

►B

# KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2470

## af 20. december 2017

## om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer

**(EØS-relevant tekst)**

(EUT L 351 af 30.12.2017, s. 72)

Ændret ved:

| | | Tidende | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nr. | side | dato |
| ►M1 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/460 af 20. marts 2018 | L 78 | 2 | 21.3.2018 |
| ►M2 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/461 af 20. marts 2018 | L 78 | 7 | 21.3.2018 |
| ►M3 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/462 af 20. marts 2018 | L 78 | 11 | 21.3.2018 |
| ►M4 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/469 af 21. marts 2018 | L 79 | 11 | 22.3.2018 |
| ►M5 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/991 af 12. juli 2018 | L 177 | 9 | 13.7.2018 |
| ►M6 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1011 af 17. juli 2018 | L 181 | 4 | 18.7.2018 |
| ►M7 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1018 af 18. juli 2018 | L 183 | 9 | 19.7.2018 |
| ►M8 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1032 af 20. juli 2018 | L 185 | 9 | 23.7.2018 |
| ►M9 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1023 af 23. juli 2018 | L 187 | 1 | 24.7.2018 |
| ►M10 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1122 af 10. august 2018 | L 204 | 36 | 13.8.2018 |
| ►M11 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1123 af 10. august 2018 | L 204 | 41 | 13.8.2018 |
| ►M12 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1132 af 13. august 2018 | L 205 | 15 | 14.8.2018 |
| ►M13 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1133 af 13. august 2018 | L 205 | 18 | 14.8.2018 |
| ►M14 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1293 af 26. september 2018 | L 243 | 2 | 27.9.2018 |
| ►M15 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1631 af 30. oktober 2018 | L 272 | 17 | 31.10.2018 |
| ►M16 | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1632 af 30. oktober 2018 | L 272 | 23 | 31.10.2018 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**M17** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1633 af 30. oktober 2018 | L 272 | 29 | 31.10.2018 |
| ►**M18** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1647 af 31. oktober 2018 | L 274 | 51 | 5.11.2018 |
| ►**M19** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1648 af 29. oktober 2018 | L 275 | 1 | 6.11.2018 |
| ►**M20** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/1991 af 13. december 2018 | L 320 | 22 | 17.12.2018 |
| ►**M21** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/2016 af 18. december 2018 | L 323 | 1 | 19.12.2018 |
| ►**M22** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/2017 af 18. december 2018 | L 323 | 4 | 19.12.2018 |
| ►**M23** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/108 af 24. januar 2019 | L 23 | 4 | 25.1.2019 |
| ►**M24** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/109 af 24. januar 2019 | L 23 | 7 | 25.1.2019 |
| ►**M25** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/110 af 24. januar 2019 | L 23 | 11 | 25.1.2019 |
| ►**M26** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/387 af 11. marts 2019 | L 70 | 17 | 12.3.2019 |
| ►**M27** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/388 af 11. marts 2019 | L 70 | 21 | 12.3.2019 |
| ►**M28** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/456 af 20. marts 2019 | L 79 | 13 | 21.3.2019 |
| ►**M29** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/506 af 26. marts 2019 | L 85 | 11 | 27.3.2019 |
| ►**M30** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/760 af 13. maj 2019 | L 125 | 13 | 14.5.2019 |
| ►**M31** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1272 af 29. juli 2019 | L 201 | 3 | 30.7.2019 |
| ►**M32** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1294 af 1. august 2019 | L 204 | 16 | 2.8.2019 |
| ►**M33** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1314 af 2. august 2019 | L 205 | 4 | 5.8.2019 |
| ►**M34** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1686 af 8. oktober 2019 | L 258 | 13 | 9.10.2019 |
| ►**M35** | Kommissionens Gennemførelsesforordning (EU) 2019/1976 af 25. november 2019 | L 308 | 40 | 29.11.2019 |
| ►**M36** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1979 af 26. november 2019 | L 308 | 62 | 29.11.2019 |
| ►**M37** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/2165 af 17. december 2019 | L 328 | 81 | 18.12.2019 |
| ►**M38** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/16 af 10. januar 2020 | L 7 | 6 | 13.1.2020 |
| ►**M39** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/24 af 13. januar 2020 | L 8 | 12 | 14.1.2020 |
| ►**M40** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/206 af 14. februar 2020 | L 43 | 66 | 17.2.2020 |
| ►**M41** | Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/443 af 25. marts 2020 | L 92 | 7 | 26.3.2020 |

▼B

# KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/2470

**af 20. december 2017**

**om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer**

**(EØS-relevant tekst)**

*Artikel 1*

**EU-liste over godkendte nye fødevarer**

EU-listen over nye fødevarer, som det er tilladt at markedsføre i Unionen, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2015/2283, fastlægges ved nærværende forordning og opføres i bilaget hertil.

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

▼M9

*BILAG*

## EU-LISTE OVER NYE FØDEVARER

**Indholdet af listen**

1. EU-listen består af tabel 1 og 2.
2. Tabel 1 omfatter de godkendte nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:

   Kolonne 1: Godkendt ny fødevare

   Kolonne 2: Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare. Denne kolonne er yderligere inddelt i to: Specificeret fødevarekategori og maksimumsindhold

   Kolonne 3: Supplerende specifikke mærkningskrav

   Kolonne 4: Andre krav

3. Tabel 2 omfatter specifikationerne for de nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:

   Kolonne 1: Godkendt ny fødevare

   Kolonne 2: Specifikationer

▼M9

**Tabel 1: Godkendte nye fødevarer**

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ***N*-Acetyl-D-neuraminsyre** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »*N*-acetyl-D-neuraminsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>Kosttilskud, der indeholder *N*-acetyl-D-neuraminsyre, skal være mærket med en erklæring om, at kosttilskuddet ikke bør gives til spædbørn, småbørn og børn under 10 år, hvis de indtager modermælk eller andre fødevarer med tilsat *N*-acetyl-D-neuraminsyre inden for samme 24 timers periode. | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 ([1]) | 0,05 g/l rekonstitueret modermælkserstatning/tilskudsblanding | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret ved forordning (EU) nr. 609/2013 | 0,05 g/kg for faste fødevarer | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige behov hos de spædbørn og småbørn, som produkterne er tiltænkt, men under ingen omstændigheder højere end de maksimumsindhold, der er angivet for den kategori i tabellen, der svarer til produkterne. | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 0,2 g/l (drikkevarer)<br>1,7 g/kg (snackstænger) | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 ([2]) | 1,25 g/kg | | | |
| | Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter | 0,05 g/l | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, der er varmebehandlet efter fermenteringen, aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter | 0,05 g/l (drikkevarer)<br>0,4 g/kg (faste fødevarer) | | | |
| | Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners« | 0,05 g/l (drikkevarer)<br>0,25 g/kg (faste fødevarer) | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 0,5 g/kg | | | |
| | Sødestoffer til bordbrug | 8,3 g/kg | | | |
| | Frugt- og grøntsagsbaserede drikkevarer | 0,05 g/l | | | |
| | Aromatiserede drikkevarer | 0,05 g/l | | | |
| | Specialkaffe, te, urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete | 0,2 g/kg | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF ([3]) | 300 mg pr. dag for den almindelige befolkning over 10 år<br>55 mg pr. dag for spædbørn<br>130 mg pr. dag for småbørn<br>250 mg pr. dag for børn mellem 3 og 10 år | | | |
| **Tørret pulp af abebrødfrugt (*Adansonia digitata*)** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »pulp af abebrødfrugt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Udtræk af *Ajuga reptans* fra cellekulturer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af de blomstrende overjordiske dele af *Ajuga reptans* | | | |
| **L-Alanyl-L-glutamin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn | | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | | | | |
| **Algeolie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af DHA* | Den nye fødevare betegnes »olie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer) | 60 mg/100 ml | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M25 **Olie af *Allanblackia* -frø** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »olie af *Allanblackia*-frø« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Smørbare gule fedtstoffer og smørbare produkter baseret på fløde | 30 g/100 g | | | |
| | Blandinger af vegetabilske olier (*) og mælk (der henhører under følgende fødevarekategori: Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«) | 30 g/100 g | | | |
| | (*) Undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII forordning (EU) nr. 1308/2013 | | | | |
| ▼M9 **Ekstrakt af blade af *Aloe macroclada* Baker** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af den lignende gel fremstillet af *Aloe vera* (L.) Burm. | | | |
| **Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA* | Den nye fødevare betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer<br>Drikkevarer på basis af mælk<br>Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer | 80 mg/100 ml | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 ml | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning<br>450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | 200 mg/100 ml | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| **Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA* | Den nye fødevare betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer<br>Drikkevarer på basis af mælk<br>Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer | 80 mg/100 ml | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 ml | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning<br>450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | 200 mg/100 ml | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| **Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »olie fra *Mortierella alpina*« eller »*Mortierella alpina*-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | Jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål til for tidligt fødte spædbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | Jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Arganolie fra *Argania spinosa*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »arganolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den; hvis den anvendes som dressing, skal etiketten indeholde angivelsen »vegetabilsk olie kun til anvendelse som dressing« | | |
| | Som dressing | Ikke angivet | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabilske olier | | | |
| **Astaxanthinrigt oleoresin fra *Haematococcus pluvialis*-alger** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »astaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 40-80 mg oleoresin pr. dag, hvilket fører til ≤ 8 mg astaxanthin pr. dag | | | |
| **Basilikumfrø (*Ocimum basilicum*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsagssafter | 3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (*Ocimum basilicum*) | | | |

▼M32

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Betain** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* ([7]) | Den nye fødevare betegnes »betain« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder betain, at fødevarerne ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages kosttilskud, der indeholder betain. | | Godkendt den 22. august 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1, København K, 1411 Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, betain, kun markedsføres i Unionen af DuPont Nutrition Biosciences ApS, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den |
| | Drikkepulver, isotoniske drikkevarer og energidrikke bestemt til sportsfolk | 60 mg/100 g | | | |
| | Proteinbarer og kornbaserede snackstænger bestemt til sportsfolk | 500 mg/100 g | | | |
| | Måltidserstatninger bestemt til sportsfolk | 20 mg/100 g | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 500 mg/100 g (barer/snackstænger)<br>136 mg/100 g (suppe)<br>188 mg/100 g (grød)<br>60 mg/100 g (drikkevarer) | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 til voksne | 400 mg/dag | | | |

▼M32

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra DuPont Nutrition Biosciences ApS.<br>Slutdato for databeskyttelsen: 22. august 2024. |
| ▼M9<br>**Fermenteret sort bønne-ekstrakt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »fermenteret sort bønne(soja)-ekstrakt« eller »fermenteret sojaekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 4,5 g pr. dag | | | |
| **Bovint lactoferrin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »lactoferrin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 (drikkeklare) | 100 mg/100 ml | | | |
| | Fødevarer på basis af mejeriprodukter til småbørn (spiseklare/drikkeklare) | 200 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Forarbejdede fødevarer på basis af korn (faste) | 670 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | Afhængigt af den enkeltes behov indtil 3 g pr. dag | | | |
| | Drikkevarer på basis af mælk | 200 mg/100 g | | | |
| | Drikkepulvere på basis af mælk (drikkeklare) | 330 mg/100 g | | | |
| | Drikkevarer på basis af syrnet mælk (herunder yoghurtdrikke) | 50 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer | 120 mg/100 g | | | |
| | Produkter på basis af yoghurt | 80 mg/100 g | | | |
| | Produkter på basis af ost | 2 000 mg/100 g | | | |
| | Konsumis | 130 mg/100 g | | | |
| | Kager og andet bagværk | 1 000 mg/100 g | | | |
| | Slik | 750 mg/100 g | | | |
| | Tyggegummi | 3 000 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M34 | | | | | |
| **Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »Valleprotein-isolat (fra mælk)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>Kosttilskud, der indeholder positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk, skal være mærket med følgende erklæring:<br>»Dette kosttilskud må ikke indtages af spædbørn/børn/unge under et/tre/atten (*) år«<br>(*) Afhængigt af, hvilken aldersgruppe kosttilskuddet er bestemt til. | | Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. Ansøger: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération, 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Frankrig. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk, kun markedsføres i Unionen af Armor Protéines S.A.S., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Armor Protéines S.A.S. Slutdato for databeskyttelsen:<br>20. november 2023. |
| | Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013<br>Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013<br>Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013<br>Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013<br>Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 30 mg/100 g (pulver)<br>3,9 mg/100 ml (rekonstitueret)<br>30 mg/100 g (pulver)<br>4,2 mg/100 ml (rekonstitueret)<br>300 mg/dag<br>30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn i de første levemåneder, indtil der suppleres med anden passende kost)<br>3,9 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn i de første levemåneder, indtil der suppleres med anden passende kost)<br>30 mg/100 g (i pulverform til spædbørn, når supplering med anden passende kost påbegyndes)<br>4,2 mg/100 ml (i rekonstitueret form til spædbørn, når supplering med anden passende kost påbegyndes)<br>58 mg/dag for småbørn<br>380 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år<br>610 mg/dag for voksne<br>25 mg pr. dag for spædbørn<br>58 mg/dag for småbørn<br>250 mg/dag for børn og unge i alderen 3-18 år<br>610 mg/dag for voksne | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olie af frø fra *Buglossoides arvensis*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)* | Den nye fødevare betegnes »raffineret *Buglossoides*-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger | 250 mg/100 g | | | |
| | | 75 mg/100 g for drikkevarer | | | |
| | Ost og osteprodukter | 750 mg/100 g | | | |
| | Smør og andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer (ikke til kogning eller stegning) | 750 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 625 mg/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn | 500 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn. | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olie fra *Calanus finmarchicus*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »olie fra *Calanus finmarchicus* (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2,3 g pr. dag | | | |
| **Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »gummibase (indeholder 1,3-butadien, 2-methyl-homopolymer, maleateret, estere med polyethylenglycolmono-Me-ether)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 1246080-53-4)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Tyggegummi | 8 % | | | |
| **Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »gummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 9011-16-9)« | | |
| | Tyggegummi | 2 % | | | |
| **Chiaolie fra *Salvia hispanica*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chiaolie (*Salvia hispanica*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fedtstoffer og olier | 10 % | | | |
| | Ren chiaolie | 2 g pr. dag | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2 g pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M39 | | | | | |
| Chiafrø (*Salvia hispanica*) | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chiafrø (*Salvia hispanica*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Brødprodukter | 5 % (hele eller formalede chiafrø) | | | |
| | Bagværk | 10 % hele chiafrø | | | |
| | Morgenmadscerealier | 10 % hele chiafrø | | | |
| | Steriliserede spiseklare måltider baseret på korn, pseudokornarter og/eller bælgfrugter | 5 % hele chiafrø | | | |
| | Blandinger af frugter, nødder og frø | | | | |
| | Færdigpakkede chiafrø, der sælges som frø | | | | |
| | Sukkervarer (herunder chokolade og chokoladevarer), undtagen tyggegummi | | | | |
| | Mejeriprodukter (herunder yoghurt) og mejeriproduktanaloger | | | | |
| | Konsumis | | | | |
| | Frugt- og grøntsagsprodukter (herunder frugtsmørepålæg, kompotter med/uden korn, frugttilberedninger som lag under mejeriprodukter, eller som skal blandes med mejeriprodukter, frugtdesserter, frugtblandinger med kokosmælk i en todelt beholder) | | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder drikkevarer af frugtsafter og blandinger af frugt-/grøntsagssafter) | | | | |
| | Buddinger, der ikke ved deres fremstilling, forarbejdning eller tilberedning kræver varmebehandling ved 120 °C eller derover | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Chitin-glucan fra *Aspergillus niger*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra *Aspergillus niger*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 5 g pr. dag | | | |
| **Chitin-glucankompleks fra *Fomes fomentarius*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra *Fomes fomentarius*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 5 g pr. dag | | | |
| **Chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chitosanekstrakt fra *Agaricus bisporus*« eller »chitosanekstrakt fra *Aspergillus niger*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud fremstillet af chitosan fra krebsdyr | | | |
| **Chondroitinsulfat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »chondroitinsulfat fremstillet ved mikrobiel fermentering og sulfatering« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder | 1 200 mg pr. dag | | | |
| **Chrompicolinat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af chrom i alt* | Den nye fødevare betegnes »chrompicolinat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013. | 250 µg pr. dag | | | |
| | Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 [4] | | | | |
| ***Cistus incanus* L. Pandalis-urt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »*Cistus incanus* L. Pandalis-urt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Urteudtræk | Påtænkt dagligt indtag: 3 g urter pr. dag (2 kopper pr. dag) | | | |
| **Citicolin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »citicolin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder citicolin, at produktet ikke er beregnet til at blive indtaget af børn | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 500 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 250 mg pr. portion og et maksimalt dagligt indtag på 1 000 mg | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Clostridium butyricum*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)« eller »*Clostridium butyricum* (CBM 588)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | $1{,}35 \times 10^8$ CFU pr. dag | | | |

▼M29

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **D-ribose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »D-ribose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder D-ribose, at fødevarerne ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages kosttilskud, der indeholder D-ribose. | | Godkendt den 16. april 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, USA.<br>I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, D-ribose, kun markedsføres i Unionen af Bioenergy Life Science, Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Bioenergy Life Science, Inc.<br>Slutdato for databeskyttelsen: 16. april 2024. |
| | Kornbaserede snackstænger | 0,20 g/100 g | | | |
| | Finere bagværk | 0,31 g/100 g | | | |
| | Chokoladevarer (ekskl. chokoladebarer) | 0,17 g/100 g | | | |
| | Drikkevarer på basis af mælk (ekskl. malt og milkshakes) | 0,08 g/100 g | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk, isotoniske drikkevarer og energidrikke | 0,80 g/100 g | | | |
| | Snackstænger til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 3,3 g/100 g | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer) | 0,13 g/100 g | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som snackstænger) | 3,30 g/100 g | | | |
| | Sukkervarer | 0,20 g/100 g | | | |
| | Te og urtete | 0,23 g/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ekstrakt af affedtet kakaopulver** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg polyphenoler svarende til 1,1 g ekstrakt af affedtet kakaopulver | | |
| | Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi | 1 g pr. dag og 300 mg polyphenoler svarende til højst 550 mg ekstrakt af affedtet kakaopulver i én portion fødevare (eller kosttilskud) | | | |
| | Drikkevarer baseret på mælk | | | | |
| | Alle andre fødevarer (herunder kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF), der er etableret som bærere af funktionelle ingredienser, og som typisk er beregnet til at blive indtaget af sundhedsbevidste voksne | | | | |
| **Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg kakaoflavanoler pr. dag | | |
| | Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF | 730 mg pr. portion og ca. 1,2 g pr. dag | | | |
| **Korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »korianderfrøolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 600 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M15 | | | | | |
| **Tranebærekstrakt i pulverform** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tranebærekstrakt i pulverform« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: Ocean Spray Cranberries Inc., One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA.<br>I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, tranebærekstrakt i pulverform, kun markedsføres i Unionen af Ocean Spray Cranberries Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Ocean Spray Cranberries Inc.<br>Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023. |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne | 350 mg/dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Urteudtræk | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af *Crataegus laevigata* | | | |
| | Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF ([5]) | | | | |
| | Kompotter | | | | |
| **α-cyclodextrin** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »alfa-cyclodextrin« eller »α-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| **γ-cyclodextrin** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »gamma-cyclodextrin« eller »γ-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| ▼M21 **Afskallede kerner af *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »afskallede kerner af hvid fonio (*Digitaria exilis*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| ▼M9 **Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »dextran« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Bagværk | 5 % | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Vegetabilsk diacylglycerololie** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »vegetabilsk diacylglycerololie (mindst 80 % diacylglyceroler)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Madolier | | | | |
| | Smørbare fedtstoffer | | | | |
| | Salatdressinger | | | | |
| | Mayonnaise | | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer) | | | | |
| | Bagværk | | | | |
| | Yoghurtlignende produkter | | | | |
| **Dihydrocapsiat (DHC)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »dihydrocapsiat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Kosttilskud, der indeholder syntetisk dihydrocapsiat, skal mærkes med »ikke beregnet til børn op til 4.5 år« | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 9 mg/100 g | | | |
| | Biskuitter, småkager og kiks | 9 mg/100 g | | | |
| | Snacks på basis af ris | 12 mg/100 g | | | |
| | Sodavand, fortyndbare drikkevarer, drikkevarer på basis af frugtsaft | 1,5 mg/100 ml | | | |
| | Grøntsagsdrikke | 2 mg/100 ml | | | |
| | Drikkevarer på basis af kaffe, drikkevarer på basis af te | 1,5 mg/100 ml | | | |
| | Aromatiseret vand uden kulsyre | 1 mg/100 ml | | | |
| | Forkogt havregrød | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Andre cerealier | 4,5 mg/100 g | | | |
| | Konsumis og frosne mejeriprodukter (desserter) | 4 mg/100 g | | | |
| | Buddingblandinger (spiseklare) | 2 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Produkter på basis af yoghurt | 2 mg/100 g | | | |
| | Chokoladevarer | 7,5 mg/100 g | | | |
| | Bolsjer | 27 mg/100 g | | | |
| | Sukkerfrit tyggegummi | 115 mg/100 g | | | |
| | Flødeerstatning (»whitener/creamer«) | 40 mg/100 g | | | |
| | Sødestoffer | 200 mg/100 g | | | |
| | Suppe (spiseklar) | 1,1 mg/100 g | | | |
| | Salatdressing | 16 mg/100 g | | | |
| | Vegetabilsk protein | 5 mg/100 g | | | |
| | Færdigretter | 3 mg/måltid | | | |
| | Erstatningsmåltider | 3 mg/måltid | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer) | 1 mg/100 ml | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 mg pr. enkelt indtag<br>9 mg pr. dag | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkepulvere | 14,5 mg/kg svarende til 1,5 mg/100 ml | | | |

▼M13

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tørrede overjordiske dele af *Hoodia parviflora*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tørrede overjordiske dele af *Hoodia parviflora*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | Godkendt den 3. september 2018. Opførelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder beskyttet i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283. |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne | 9,4 mg pr. dag | | | |

▼M13

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Ansøger: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Israel.<br>I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare tørrede overjordiske dele af *Hoodia parviflora* kun markedsføresi Unionen af Desert Labs, Ltd, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Desert Labs, Ltd.<br>Slutdato for databeskyttelse: 3. september 2023. |

▼M9

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra cellekulturer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra HTN®Vb-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af bladene af *Lippia citriodora* | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse af et lignende ekstrakt af roden af *Echinacea angustifolia* | | | |
| ▼M31 **Ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra cellekulturer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra EchiPure-PC™-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af et lignende ekstrakt af de enkelte blomster i blomsterhovedet af *Echinacea purpurea* | | | |
| ▼M9 **Olie af *Echium plantagineum*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)* | Den nye fødevare betegnes »raffineret echium-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mælkebaserede produkter og drikkelige yoghurtprodukter, der leveres i enkeltportioner | 250 mg/100 g; 75 mg/100 g for drikkevarer | | | |
| | Tilberedt ost | 750 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 750 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 625 mg/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 500 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M18 | | | | | |
| **Æghindehydrolysat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »æghindehydrolysat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | Godkendt den 25. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br><br>Ansøger: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa, USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare æghindehydrolysat kun markedsføres i Unionen af Biova, LLC., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Biova, LLC.<br><br>Slutdato for databeskyttelsen: 25. november 2023 |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige voksne befolkning | 450 mg/dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Epigallocatechin-gallat som renset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Det skal på mærkningen være angivet, at forbrugerne ikke bør indtage over 300 mg ekstrakt pr. dag. | | |
| | Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF | 150 mg ekstrakt i én portion fødevare eller kosttilskud | | | |
| **L-ergothionein** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »L-ergothionein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 30 mg pr. dag for den almindelige befolkning (undtagen gravide og ammende kvinder)<br>20 mg pr. dag for børn over 3 år | | | |
| **Jern(III)natrium-EDTA** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold (udtrykt som vandfrit EDTA)* | Den nye fødevare betegnes »jern(III)natrium-EDTA« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 18 mg pr. dag for børn<br>75 mg pr. dag for voksne | | | |
| | Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013. | 12 mg/100 g | | | |
| | Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 | | | | |
| **Jern(II)ammoniumphosphat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »jern(II)ammoniumphosphat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006. | | | |
| | Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013. | | | | |
| | Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fiskepeptider af *Sardinops sagax*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af fiskepeptid-produkt* | Den nye fødevare betegnes »fiskepeptider (af *Sardinops sagax*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fødevarer på basis af yoghurt, yoghurtdrikke, syrnede mælkeprodukter og mælkepulver | 0,48 g/100 g (spiseklar/drikkeklar) | | | |
| | Aromatiseret vand og drikkevarer på basis af grøntsager | 0,3 g/100 g (drikkeklar) | | | |
| | Morgenmadscerealier | 2 g/100 g | | | |
| | Supper, gryderetter og suppepulvere | 0,3 g/100 g (spiseklar) | | | |
| **Flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*** | *Specificeret fødevarekategori* | Maksimumsindhold af flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra* | 1. Den nye fødevare betegnes »flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Det skal være angivet på mærkningen af de fødevarer, hvortil produktet er tilsat som en ny fødevareingrediens, at:<br>a) produktet ikke bør bruges af gravide og ammende kvinder, børn og unge, og<br>b) at personer, der indtager receptpligtig medicin, kun bør bruge produktet under lægeligt tilsyn, og<br>c) at der højst må indtages 120 mg flavonoider pr. dag.<br>3. Mængden af flavonoider i den færdige fødevare skal angives på mærkningen af de fødevarer, der indeholder det. | Drikkevarer, der indeholder flavonoider, skal frembydes til salg til den endelige forbruger som enkeltportioner. | |
| | Drikkevarer på basis af mælk | 120 mg pr. dag | | | |
| | Yoghurtbaserede drikkevarer | | | | |
| | Drikkevarer baseret på frugter eller grøntsager | | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 120 mg pr. dag | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 120 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 120 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M40 **Frugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp fra *Theobroma cacao* L. (Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | Ikke angivet | Den nye fødevare betegnes »kakaopulp (*Theobroma cacao* L.)«, »saft af kakaopulp (*Theobroma cacao* L.)« eller »koncentreret saft af kakaopulp (*Theobroma cacao* L.)« afhængigt af, hvilken form der anvendes, på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | | |
| ▼M9 **Fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF. | 250 mg pr. dag | | | |
| **Fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF. | 250 mg pr. dag | | | |
| **2′-Fucosyllactose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »2′-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2′-fucosyllactose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat 2′-fucosyllactose indtages samme dag. | | |
| | Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter | 1,2 g/l | | | |
| | Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter | 1,2 g/l for drikkevarer | | | |
| | | 19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter | 1,2 g/l for drikkevarer | | | |
| | | 19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners« | 1,2 g/l for drikkevarer | 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2′-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat 2′-fucosyllactose indtages samme dag. | | |
| | | 12 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | | 400 g/kg for »whiteners« | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 12 g/kg | | | |
| | Sødestoffer til bordbrug | 200 g/kg | | | |
| | Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 12 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | | 1,2 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 1,2 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 4,8 g/l for drikkevarer | | | |
| | | 40 g/kg for snackstænger | | | |
| | Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | 60 g/kg | | | |
| | Aromatiserede drikkevarer | 1,2 g/l | | | |
| | Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter | 9,6 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn | 3,0 g/dag for den brede befolkning | | | |
| | | 1,2 g/dag for småbørn | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M36 | | | | | |
| **2′-fucosyllactose/ difucosyllactose-blanding (»2′-FL/ DFL«)**<br><br>**(mikrobiel kilde)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br><br>Det skal være angivet på mærkningen af de kosttilskud, der indeholder 2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blandingen, at de ikke bør anvendes, hvis der samme dag indtages modermælk eller andre fødevarer, der indeholder tilsat 2′-fucosyllactose og/eller difucosyllactose. | | Godkendt den 19.12.2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br><br>Ansøger: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danmark. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, 2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding, kun markedsføres i Unionen af Glycom A/S, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Glycom A/S.<br><br>Slutdato for databeskyttelsen: 19.12.2024. |
| | Ikke-aromatiserede pasteuriserede og ikke-aromatiserede steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkeprodukter. | 2,0 g/L | | | |
| | Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter | 2,0 g/L (drikkevarer)<br><br>20 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter | 2,0 g/L (drikkevarer)<br><br>20 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Drikkevarer (aromatiserede) | 2,0 g/L | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 20 g/kg | | | |
| | Modermælkserstatning som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,6 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,2 g/L i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,2 g/L (drikkevarer) i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger<br><br>10 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |

▼M36

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 4,0 g/L (drikkevarer)<br>40 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning undtagen spædbørn | 4,0 g/dag | | | |

▼M9

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Galactooligosaccharid** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevare)* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 0,333 | | | |
| | Mælk | 0,020 | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer | 0,030 | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer) | 0,020 | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer | 0,020 | | | |
| | Yoghurt | 0,033 | | | |
| | Mælkebaserede desserter | 0,043 | | | |
| | Frosne mælkebaserede desserter | 0,043 | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Frugtbaserede drikkevarer og energidrikke | 0,021 | | | |
| | Kosterstatning til spædbørn, drikkevarer | 0,012 | | | |
| | Babysaft | 0,025 | | | |
| | Babyyoghurtdrik | 0,024 | | | |
| | Babydessert | 0,027 | | | |
| | Babysnack | 0,143 | | | |
| | Babycerealier | 0,027 | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 0,013 | | | |
| | Saft | 0,021 | | | |
| | Fyld til frugttærter | 0,059 | | | |
| | Tilberedt frugt | 0,125 | | | |
| | Snackstænger | 0,125 | | | |
| | Cerealier | 0,125 | | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 0,008 | | | |
| **Glucosamin HCl** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr | | | |
| | Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013. | | | | |
| | | | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| **Glucosaminsulfat KCl** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr | | | |
| **Glucosaminsulfat NaCl** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr | | | |
| **Guargummi** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »guargummi« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Der skal på fødevarer, der indeholder guargummi, være anbragt en synlig advarsel om potentiel eksponering af børn under 8 år og om risikoen for fordøjelsesubehag som følge af en sådan eksponering.<br>For eksempel: »Overdreven indtagelse af disse produkter kan medføre fordøjelsesubehag, særlig hos børn under 8 år«.<br>3. For produkter, der er emballeret i todelte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er | | |
| | Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnet mælk, friskost og andre mælkebaserede desserter. | 1,5 g/100 g | | | |
| | Frugt- eller grøntsagsbaserede flydende fødevarer (»smoothies«) | 1,8 g/100 g | | | |
| | Frugt- eller grøntsagsmos | 3,25 g/100 g | | | |
| | Kornprodukt ledsaget af et mejeriprodukt, emballeret i todelte beholdere | 10g/100 g i kornproduktet<br>Ingen i det ledsagende mejeriprodukt<br>1 g/100 g i det spiseklare produkt | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | nødvendigt at blande cerealiegrynene og mejeriproduktet før indtagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen. | | |
| **Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med *Bacteroides xylanisolvens*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Fermenterede mælkeprodukter (flydende og halvflydende form og som spraytørret pulver) | | | | |
| **Hydroxytyrosol** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »hydroxytyrosol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>Følgende skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder hydroxytyrosol:<br>a) »Denne fødevare bør ikke indtages af børn under tre år samt gravide og ammende kvinder<br>b) Denne fødevare bør ikke anvendes til kogning, bagning eller stegning« | | |
| | Fiskeolie og vegetabilske olier (undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 ([6])), der markedsføres som sådanne. | 0,215 g/kg | | | |
| | Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, der markedsføres som sådanne. | 0,175 g/kg | | | |
| **Isstrukturerende protein, type III HPLC 12** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »isstrukturerende protein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Konsumis | 0,01 % | | | |
| **Vandige ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Urteudtræk | I overensstemmelse med normal anvendelse i urteudtræk og kosttilskud af en lignende vandig ekstrakt af tørrede blade af *Ilex paraguariensis* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Isomaltoseoligosaccharid** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »isomaltoseoligosaccharid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Fødevarer, der indeholder den nye ingrediens, skal mærkes som »en kilde til glucose«. | | |
| | Energireducerede læskedrikke | 6,5 % | | | |
| | Energidrikke | 5,0 % | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk (herunder isotoniske drikkevarer) | 6,5 % | | | |
| | Frugtsafter | 5 % | | | |
| | Forarbejdede grøntsager og grøntsagssafter | 5 % | | | |
| | Andre læskedrikke | 5 % | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 10 % | | | |
| | Småkager, kiks | 20 % | | | |
| | Kornbaserede morgenmadsstænger | 25 % | | | |
| | Bolsjer og lign. | 97 % | | | |
| | Tyggeslik/chokoladebarer | 25 % | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol (som barer eller mælkebaseret) | 20 % | | | |
| **Isomaltulose** | Ikke angivet | | 1. Den nye fødevare betegnes »isomaltulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose« | | |

▼M14

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lactitol** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »lactitol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsler, tabletter eller pulver) beregnet til voksne. | 20 g pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lacto-*N*-neotetraose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »lacto-*N*-neotetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-*N*-neotetraose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat lacto-*N*-neotetraose indtages samme dag.<br>3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-*N*-neotetraose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat lacto-*N*-neotetraose indtages samme dag. | | |
| | Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter | 0,6 g/l | | | |
| | Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter | 0,6 g/l for drikkevarer<br>9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter | 0,6 g/l for drikkevarer<br>9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer | | | |
| | Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners« | 0,6 g/l for drikkevarer<br>6 g/kg for andre produkter end drikkevarer<br>200 g/kg for »whiteners« | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 6 g/kg | | | |
| | Sødestoffer til bordbrug | 100 g/kg | | | |
| | Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2′-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 0,6 g/l i kombination med op til 1,2 g/l 2′-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 6 g/kg for andre produkter end drikkevarer<br>0,6 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 0,6 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med 2′-fucosyllactose i forholdet 1:2 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 2,4 g/l for drikkevarer<br>20 g/kg for snackstænger | | | |
| | Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | 30 g/kg | | | |
| | Aromatiserede drikkevarer | 0,6 g/l | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter | 4,8 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug. | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn | 1,5 g/dag for den brede befolkning<br>0,6 g/dag for småbørn | | | |
| ▼M20 **Bær af *Lonicera caerulea* L. (blåfrugtet gedeblad)**<br>**(Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »bær af blåfrugtet gedeblad (*Lonicera caerulea*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| ▼M9 **Bladekstrakt fra lucerne (*Medicago sativa*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »protein fra lucerne (*Medicago sativa*)« eller »protein fra Alfalfa (*Medicago sativa*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 10 g pr. dag | | | |
| **Lycopen** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater) | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 8 mg/måltid | | | |
| | Morgenmadscerealier | 5 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fedtstoffer og dressinger | 10 mg/100 g | | | |
| | Supper, bortset fra tomatsupper | 1 mg/100 g | | | |
| | Brød (herunder knækbrød) | 3 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 15 mg pr. dag | | | |
| **Lycopen fra *Blakeslea trispora*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater) | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 8 mg/måltid | | | |
| | Morgenmadscerealier | 5 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer og dressinger | 10 mg/100 g | | | |
| | Supper, bortset fra tomatsupper | 1 mg/100 g | | | |
| | Brød (herunder knækbrød) | 3 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 15 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lycopen fra tomater** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater) | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 8 mg/måltid | | | |
| | Morgenmadscerealier | 5 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer og dressinger | 10 mg/100 g | | | |
| | Supper, bortset fra tomatsupper | 1 mg/100 g | | | |
| | Brød (herunder knækbrød) | 3 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 15 mg pr. dag | | | |
| **Lycopenoleoresin fra tomater** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af lycopen* | Den nye fødevare betegnes »lycopenoleoresin fra tomater« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater) | 2,5 mg/100 g | | | |
| | Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | 2,5 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kosterstatning til vægtkontrol omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 8 mg/måltid | | | |
| | Morgenmadscerealier | 5 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer og dressinger | 10 mg/100 g | | | |
| | Supper, bortset fra tomatsupper | 1 mg/100 g | | | |
| | Brød (herunder knækbrød) | 3 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| **Magnesiumcitratmalat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »magnesiumcitratmalat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | | | | |
| **Ekstrakt af magnoliabark** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af magnoliabark« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Myntepastiller (konfekturevarer) | 0,2 % til at give frisk ånde. På grundlag af en iblandingsgrad på højst 0,2 % og en tyggegummi-/pastilstørrelse på 1,5 g pr. tyggegummi/pastil må hver portion tyggegummi/pastil højst indeholde 3 mg ekstrakt af magnoliabark. | | | |
| | Tyggegummi | | | | |
| **Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af majskimolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2 g pr. dag | | | |
| | Tyggegummi | 2 % | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Methylcellulose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »methylcellulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | Methylcellulose må ikke anvendes i fødevarer, der er fremstillet specielt til småbørn | |
| | Konsumis | 2 % | | | |
| | Aromatiserede drikkevarer | | | | |
| | Aromatiserede eller ikke-aromatiserede syrnede mælkeprodukter | | | | |
| | Kolde desserter (mælke- og fedtprodukter, frugt, kornprodukter og ægbaserede produkter) | | | | |
| | Tilberedt frugt (frugtkød, puréer eller mos) | | | | |
| | Suppe og bouillon | | | | |
| ▼M11 **1-methylnicotinamid-chlorid** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »1-methylnicotinamidchlorid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>Kosttilskud, der indeholder 1-methylnicotinamidchlorid, skal være mærket med følgende erklæring:<br>Dette kosttilskud må kun indtages af voksne, med undtagelse af gravide og ammende kvinder | | Godkendt den 2. september 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: Pharmena S.A., Wólczańska 178, 90 530 Łódź, Polen. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare 1-methylnicotinamidchlorid kun markedsføres |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder | 58 mg pr. dag | | | |

▼M11

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | i Unionen af Pharmena S.A., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Pharmena S.A.<br>Slutdato for databeskyttelse: 2. september 2023. |
| ▼M9 **(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »(6S)-5-methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt« eller »5MTHF-glucosamin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF som kilde til folat | | | | |
| **Monomethylsilanetriol (organisk silicium)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af silicium* | Den nye fødevare betegnes »organisk silicium (monomethylsilantriol)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (i flydende form) | 10,40 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (*Lentinula edodes*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt fra svampen *Lentinula edodes*« eller »ekstrakt fra shiitake-svamp« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Brødprodukter | 2 ml/100 g | | | |
| | Læskedrikke | 0,5 ml/100 ml | | | |
| | Færdigretter | 2,5 ml pr. måltid | | | |
| | Fødevarer på basis af yoghurt | 1,5 ml/100 ml | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2,5 ml pr. daglig dosis | | | |
| ▼M38 **Nicotinamidribosidchlorid** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »nicotinamidribosidchlorid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | Godkendt den 20. februar 2020. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare kun markedsføres i Unionen af ChromaDex Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt denne nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra ChromaDex Inc.<br>Slutdato for databeskyttelsen: den 20. februar 2025. |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 300 mg pr. dag for den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder<br>230 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nonisaft (*Morinda citrifolia*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »nonisaft« eller »saft af *Morinda citrifolia*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Pasteuriserede drikkevarer baseret på frugtsaft og frugtnektar | 30 ml pr. portion (op til 100 % nonisaft)<br>eller<br>20 ml to gange dagligt, højst 40 ml pr. dag | | | |
| **Pulver af nonifrugtsaft (*Morinda citrifolia*)** | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 6,6 g pr. dag (svarende til 30 ml nonisaft) | Den nye fødevare betegnes »pulver af nonisaft« eller »pulver af saft af *Morinda citrifolia*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| **Puré og koncentrat af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare har følgende betegnelser på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den:<br>For frugtpuré:<br>»puré af frugten *Morinda citrifolia*« eller »nonifrugtpuré«<br>For frugtkoncentrat:<br>»koncentrat af frugten *Morinda citrifolia*« eller »nonifrugtkoncentrat« | | |
| | | Frugtpuré | | | |
| | Slik/sukkervarer | 45 g/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 53 g/100 g | | | |
| | Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt) | 53 g/100 g | | | |
| | Kulsyreholdige drikke | 11 g/100 g | | | |
| | Konsumis/sorbet | 31 g/100 g | | | |
| | Yoghurt | 12 g/100 g | | | |
| | Kiks | 53 g/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Boller, kager og wienerbrød | 53 g/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier (fuldkorn) | 88 g/100 g | | | |
| | Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF | 133 g/100 g<br>Af den (forbehandlings)mængde, der kræves for at fremstille 100 g slutprodukt | | | |
| | Sødt smørepålæg, fyld og glasur | 31 g/100 g | | | |
| | Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater | 88 g/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 26 g pr. dag | | | |
| | | Frugtkoncentrat | | | |
| | Slik/sukkervarer | 10 g/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 12 g/100 g | | | |
| | Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt) | 12 g/100 g | | | |
| | Kulsyreholdige drikke | 3 g/100 g | | | |
| | Konsumis/sorbet | 7 g/100 g | | | |
| | Yoghurt | 3 g/100 g | | | |
| | Kiks | 12 g/100 g | | | |
| | Boller, kager og wienerbrød | 12 g/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier (fuldkorn) | 20 g/100 g | | | |
| | Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF | 30 g/100 g | | | |
| | Sødt smørepålæg, fyld og glasur | 7 g/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kryddersaucer, pickles, skysovs og smagspræparater | 20 g/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 6 g pr. dag | | | |
| **Noniblade *(Morinda citrifolia*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »noniblade« eller »*Morinda citrifolia*-blade« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Forbrugeren skal oplyses om, at en kop urtete ikke bør tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede *Morinda citrifolia*-blade. | | |
| | Til tilberedning af urtete | En kop urtete til indtagelse må ikke tilberedes med mere end 1 g tørrede og ristede *Morinda citrifolia*-blade. | | | |
| **Pulver af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »*Morinda citrifolia*-pulver« eller »nonifrugtpulver« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2,4 g pr. dag | | | |
| **Mikroalgen *Odontella aurita*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »*Odontella aurita* (mikroalge)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Aromatiseret pasta | 1,5 % | | | |
| | Fiskesupper | 1 % | | | |
| | Fisketerriner | 0,5 % | | | |
| | Bouillontilberedninger | 1 % | | | |
| | Kiks | 1,5 % | | | |
| | Frossen paneret fisk | 1,5 % | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Phytosterol/phytostanol-beriget olie** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler* | Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011 | | |
| | Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt. | 1. Produkter, der indeholder den nye fødevareingrediens, skal frembydes til salg på en måde, så de let kan opdeles i portioner, der indeholder enten højst 3 g (ved én portion pr. dag) eller højst 1 g (ved tre portioner pr. dag) tilsatte phytosteroler/phytostanoler.<br>2. Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g.<br>3. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner | | | |
| | Mælkebaserede produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, produkter baseret på syrnet mælk såsom produkter baseret på yoghurt og ost (fedtindhold ≤ 12 g pr. 100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein. | | | | |
| | Drikkevarer baseret på soja | | | | |
| | Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olie udvundet af blæksprutter** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA* | Den nye fødevare betegnes »blæksprutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen mælkebaserede drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |
| | Bagværk (hele brød og rundstykker) | 200 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer) | 60 mg/100 ml | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 000 mg/dag for den brede befolkning<br>450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 200 mg/måltid | | | |
| **Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Betegnelsen »højtrykspateuriseret« anføres ved siden af betegnelsen for de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår. | | |
| | Typer af frugt:<br>æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M35 | | | | | |
| **Phenylcapsaicin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »phenylcapsaicin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | Godkendt den 19. december 2019. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Sverige. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, phenylcapsaicin, kun markedsføres i Unionen af aXichem AB, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra aXichem AB. |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til spædbørn, småbørn og børn under 11 år. | 2,5 mg/dag | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen børn under 11 år. | 2,5 mg/dag | | | |
| ▼M9 | | | | | |
| **Phosphateret majsstivelse** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »phosphateret majsstivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Bagværk | 15 % | | | |
| | Pastaprodukter | | | | |
| | Morgenmadscerealier | | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Phosphatidylserin fra fiskephospholipider** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af phosphatidylserin* | Den nye fødevare betegnes »fiskephosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Yoghurtbaserede drikkevarer | 50 mg/100 ml | | | |
| | Pulvere baseret på mælkepulvere | 3 500 mg/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt) | | | |
| | Fødevarer på basis af yoghurt | 80 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 350 mg/100 g | | | |
| | Chokoladebaserede konfektureprodukter | 200 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013. | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 300 mg pr. dag | | | |
| **Phosphatidylserin fra sojaphospholipider** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af phosphatidylserin* | Den nye fødevare betegnes »sojaphosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Yoghurtbaserede drikkevarer | 50 mg/100 ml | | | |
| | Pulvere baseret på mælkepulver | 3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt) | | | |
| | Fødevarer på basis af yoghurt | 80 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 350 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Chokoladebaserede konfektureprodukter | 200 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013. | | | |
| **Phospoholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af phosphatidylserin* | Den nye fødevare betegnes »sojaphosphatidylserin og phosphatidsyre« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | Produktet er ikke bestemt til markedsføring til gravide eller ammende kvinder. | |
| | Morgenmadscerealier | 80 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 350 mg/100 g | | | |
| | Yoghurtbaserede fødevarer | 80 mg/100 g | | | |
| | Sojabaserede yoghurtlignende produkter | 80 mg/100 g | | | |
| | Yoghurtbaserede drikkevarer | 50 mg/100 g | | | |
| | Sojabaserede yoghurtlignende drikkevarer | 50 mg/100 g | | | |
| | Pulvere baseret på mælkepulver | 3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt) | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 800 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013. | | | |
| **Phospholipider, der stammer fra æggeblommer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Ikke angivet | | | | |
| **Phytoglycogen** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »phytoglycogen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Forarbejdede fødevarer | 25 % | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Phytosteroler/phytostanoler** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011 | | |
| | Risdrikke | 1. De skal frembydes til salg på en måde, så den let kan opdeles i portioner, der indeholder højst 3 g (ved 1 daglig portion) eller højst 1 g (ved 3 daglige portioner) tilsatte phytosteroler/phytostanoler.<br>Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g.<br>Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner | | | |
| | Rugbrød med mel, der indeholder ≥ 50 % rug (fuldkornsrugmel, hele eller knækkede rugkerner eller rugflager) og ≤ 30 % hvedemel og med ≤ 4 % tilsat sukker men uden tilsat fedt. | | | | |
| | Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer | | | | |
| | Drikkevarer baseret på soja | | | | |
| | Mælkelignende produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein. | | | | |
| | Produkter baseret på syrnet mælk såsom yoghurt- og ostelignende produkter (fedtindhold < 12 % g/100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein. | | | | |
| | Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt. | | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 g pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Blommekerneolie** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Til stegning og som krydderi | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabilske olier | | | |
| **Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| **Prolyloligopeptidase (enzympræparat)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »prolyloligopeptidase« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud til den almindelige voksne befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform) | 120 PPU pr. dag (2,7 g enzympræparat pr. dag) ($2 \times 10^6$ PPI pr. dag)<br>PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units<br>PPI — Protease Picomole International | | | |
| **Proteinekstrakt fra svinenyrer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 3 kapsler pr. dag, svarende til 12,6 mg svinenyreekstrakt om dagen<br>Indhold af diaminoxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler med et indhold af diaminoxidase på 0,3 mg/kapsel) | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M10 | | | | | |
| **Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.<br>Kosttilskud, der indeholder pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt, skal være mærket med følgende erklæring:<br>Kosttilskuddet bør kun indtages af voksne, med undtagelse af gravide og ammende kvinder | | Godkendt den 2. september 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. I databeskyttelsesperioden må den nye fødevare pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt kun markedsføres i Unionen af Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc.<br>Slutdato for databeskyttelse: 2. september 2023. |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til den almindelige voksne befolkning, undtagen gravide og ammende kvinder | 20 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af rapsolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 1,5 g pr. anbefalet daglig dosis | | | |
| **Rapsfrøprotein** | Som kilde til vegetabilsk protein, undtagen i modermælkserstatninger og tilskudsblandinger. | | 1. Den nye fødevare betegnes »rapsfrøprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Mærkningen af alle fødevarer, der indeholder rapsfrøprotein, skal bære en erklæring om, at denne ingrediens kan fremkalde en allergisk reaktion hos forbrugere med allergi over for sennep og sennepsprodukter. I påkommende tilfælde skal denne erklæring anbringes tæt på ingredienslisten. | | |
| ▼M17 **Raffineret rejepeptidkoncentrat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »raffineret rejepeptidkoncentrat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | Godkendt den 20. november 2018. Godkendelsen er baseret på videnskabelig dokumentation og videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i overensstemmelse med artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283.<br>Ansøger: Marealis AS, Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø, Norge postadresse: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norge. I |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne | 1 200 mg/dag | | | |

▼M17

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | databeskyttelsesperioden må den nye fødevare, raffineret rejepeptidkoncentrat, kun markedsføres i Unionen af Marealis AS, medmindre en efterfølgende ansøger får godkendt den nye fødevare uden henvisning til de(n) videnskabelige dokumentation eller videnskabelige data omfattet af ejendomsrettigheder i henhold til artikel 26 i forordning (EU) 2015/2283 eller med samtykke fra Marealis AS.<br>Slutdato for databeskyttelsen: 20. november 2023. |
| ▼M9<br>***Trans*-resveratrol** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »*trans*-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende *trans*-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn. | | |
| | Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform) | 150 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Trans*-resveratrol (mikrobiel kilde)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »*trans*-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende *trans*-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn. | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af resveratrol fra japanpileurt (*Fallopia japonica*) | | | |
| **Ekstrakt af hanekam** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af hanekam« eller »ekstrakt af hanekyllingkam« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Drikkevarer på basis af mælk | 40 mg/100g eller mg/100 ml | | | |
| | Drikkevarer på basis af syrnet mælk | 80 mg/100g eller mg/100 ml | | | |
| | Yoghurtlignende produkter | 65 mg/100g eller mg/100 ml | | | |
| | *Fromage frais* | 110 mg/100g eller mg/100 ml | | | |
| **Sacha inchi-olie fra *Plukenetia volubilis*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »Sacha inchi-olie (*Plukenetia volubilis*) på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Som for hørfrøolie | I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af hørfrøolie | | | |
| **Salatrim** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »energireduceret fedt (salatrim)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Der skal være en erklæring om, at overforbrug kan medføre mave-tarm-gener.<br>3. Der skal være en erklæring om, at produkterne ikke er beregnet til at blive anvendt af børn. | | |
| | Bagværk og konfekturevarer | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium sp.*** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:* | Den nye fødevare betegnes »olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder | 3 000 mg pr. dag | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder | 450 mg pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 200 mg/100 g | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for soja og mælkeimitationsprodukter (undtagen drikkevarer) | | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for mælkeprodukter (herunder mælkeprodukter, produkter af frisk ost og yoghurtprodukter, undtagen drikkevarer) | | | |
| | Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk) | 80 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger/snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi | 500 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| ▼M26 | | | | | |
| **Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af DHA* | Den nye fødevare betegnes »Olie fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning | | | |
| | | 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |

▼M26

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 200 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk) | 80 mg/100 ml | | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | Jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 200 mg/100 g | | | |
| | Frugt-/grøntsagspuré | 100 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M24 | | | | | |
| **Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp.** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af DHA* | Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning | | | |
| | | 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 200 mg/100 g | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk | | | | |

▼M24

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk) | 80 mg/100 ml | | | |
| | Frugt- og grøntsagspuré | 100 mg/100 g | | | |

▼M9

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (T18)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af DHA* | Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk | 200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer | 200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g | | | |
| | Smørbare fedtstoffer og dressing | 600 mg/100 g | | | |
| | Morgenmadscerealier | 500 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning | | | |
| | | 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol | 250 mg/måltid | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | 200 mg/100 g | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til | | | |
| | Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks | 200 mg/100 g | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 500 mg/100 g | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fedtstoffer til madlavning | 360 mg/100 g | | | |
| | Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk) | 80 mg/100 ml | | | |
| | Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | Jf. forordning (EU) nr. 609/2013 | | | |
| | Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 200 mg/100 g | | | |
| ▼M22 **Sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench (Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | Ikke angivet | | Den nye fødevare betegnes »sirup fra almindelig durra (*Sorghum bicolor*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| ▼M9 **Fermenteret sojabønneekstrakt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »fermenteret sojabønneekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Det skal på mærkningen af kosttilskud, der indeholder fermenteret sojabønneekstrakt, være oplyst, at personer, der anvender lægemidler, kun bør anvende produktet under lægetilsyn. | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (i kapsel-, tablet- eller pulverform) beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder | 100 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder | Svarende til højst 6 mg spermadin pr. dag | | | |
| **Sucromalt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »sucromalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af en angivelse af, at produktet er en kilde til glucose og fructose | | |
| | Ikke angivet | | | | |
| **Sukkerrørsfiber** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | | | |
| | Brød | 8 % | | | |
| | Bagværk | 5 % | | | |
| | Produkter af kød og muskel | 3 % | | | |
| | Krydderier | 3 % | | | |
| | Revet ost | 2 % | | | |
| | Diætetiske produkter | 5 % | | | |
| | Saucer | 2 % | | | |
| | Drikkevarer | 5 % | | | |
| **Ekstrakt af solsikkeolie** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af solsikkeolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 1,1 g pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge« eller »tørret *T. chuii*-mikroalge« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>Kosttilskud, der indeholder tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge, skal være mærket med følgende erklæring: »Indeholder ubetydelige mængder jod« | | |
| | Saucer | 20 % eller 250 mg pr. dag | | | |
| | Særlige salte | 1 % | | | |
| | Krydderi | 250 mg pr. dag | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 250 mg pr. dag | | | |
| ***Therapon barcoo*/ Scortum** | Påtænkt anvendelse på samme måde som laks, nemlig tilberedte kulinariske fiskevarer og -retter, herunder kogte/stegte, rå, røgede og bagte fiskevarer. | | | | |
| **D-Tagatose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »D-tagatose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Det skal på mærkningen af alle produkter, hvor indholdet af D-tagatose overstiger 15 g pr. portion, og af alle drikkevarer, der indeholder over 1 % D-tagatose, være angivet, at »overdreven indtagelse kan virke afførende«. | | |
| | Ikke angivet | | | | |
| **Taxifolinrig ekstrakt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »taxifolinrig ekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn, småbørn børn og unge under 14 år. | 100 mg pr. dag | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Trehalose** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | 1. Den nye fødevare betegnes »trehalose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den, og betegnelsen skal fremgå af mærkningen af produktet som sådan eller af ingredienslisten for fødevarer, der indeholder trehalose<br>2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf være ledsaget af en angivelse af, at »trehalose er en glucosekilde« | | |
| | Ikke angivet | | | | |
| **UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af vitamin $D_2$* | | | |
| | Svampe (*Agaricus bisporus*) | 10 µg vitamin $D_2$/100 g friskvægt | 1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den<br>2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen af fødevaren som sådan eller fødevarer, der indeholder den, være ledsaget af en angivelse af, at »der er anvendt en kontrolleret lysbehandling for at øge indholdet af vitamin $D_2$« | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **UV-behandlet bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*)** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af vitamin $D_2$* | Den nye fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin $D_2$-gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Gærhævede brød og boller/rundstykker | 5 µg vitamin $D_2$/100 g | | | |
| | Gærhævet finere bagværk | 5 µg vitamin $D_2$/100 g | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 5 µg vitamin $D_2$ pr. dag | | | |
| **UV-behandlet brød** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af vitamin $D_2$* | Betegnelsen på mærkningen af den nye fødevare skal være ledsaget af angivelsen »indeholder vitamin D fra UV-behandling« | | |
| | Gærhævede brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld) | 3 µg vitamin $D_2$/100 g | | | |
| **UV-behandlet mælk** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold af vitamin $D_3$* | 1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlet« på mærkningen heraf<br>2. Hvis UV-behandlet mælk indeholder en mængde D-vitamin, der betragtes som betydelig i overensstemmelse med del A, punkt 2, i bilag XIII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011, skal betegnelsen på mærkningen ledsages af »indeholder vitamin D som et resultat af UV-behandling« eller »mælk indeholdende vitamin D som et resultat af UV-behandling« | | |
| | Pasteuriseret sødmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan | 5-32 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn | | | |
| | Pasteuriseret letmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan | 1-15 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| **Vitamin $K_2$ (menaquinon)** | Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006. | | Den nye fødevare betegnes »menaquinon« eller »vitamin $K_2$« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| **Hvedeklidsekstrakt** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »hvedeklidsekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | »Hvedeklidsekstrakten« må ikke bringes i omsætning som kosttilskudeller ingrediens i kosttilskud. Den må heller ikke tilsættes til modermælkserstatninger. | |
| | Øl og substitutter til øl | 0,4 g/100 g | | | |
| | Spiseklare kornprodukter | 9 g/100 g | | | |
| | Mejeriprodukter | 2,4 g/100 g | | | |
| | Frugt- og grøntsagssaft | 0,6 g/100 g | | | |
| | Læskedrikke | 0,6 g/100 g | | | |
| | Tilberedt kød | 2 g/100 g | | | |

▼M19

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Xylo-oligosaccharider** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* (**) | Den nye fødevare betegnes »Xylo-oligosaccharider« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Hvidt brød | 14 g/kg | | | |
| | Fuldkornsbrød | 14 g/kg | | | |
| | Morgenmadscerealier | 14 g/kg | | | |
| | Kiks | 14 g/kg | | | |
| | Drikkevarer baseret på soja | 3,5 g/kg | | | |
| | Yoghurt (*) | 3,5 g/kg | | | |
| | Frugtsmørepålæg | 30 g/kg | | | |
| | Chokoladevarer | 30 g/kg | | | |
| | (*) Ved anvendelse i mælkeprodukter må xylo-oligosaccharider ikke helt eller delvis erstatte en mælkebestanddel<br>(**) Maksimumsindhold beregnet på grundlag af specifikationerne for pulver 1 | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| ▼M30 | | | | | |
| Gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica* | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »varmedræbt gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn | 6 g om dagen for børn fra 10 år, unge og den almindelige voksne befolkning<br>3 g om dagen for børn på 3-9 år | | | |
| ▼M9 | | | | | |
| **Beta-glucaner fra gær** | *Specificeret fødevarekategori* | Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*) | Den nye fødevare betegnes »beta-glucaner fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn | 1,275 g pr. dag for børn over 12 år og den almindelige voksne befolkning<br>0,675 g pr. dag for børn under 12 år | | | |
| | Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 | 1,275 g pr. dag | | | |
| | Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn. | 1,275 g pr. dag | | | |
| | Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssafter, herunder koncentrat og dehydrerede safter | 1,3 g/kg | | | |
| | Drikkevarer med frugtsmag | 0,8 g/kg | | | |
| | Kakaopulver til fremstilling af drikkevarer | 38,3 g/kg (pulver) | | | |
| | Andre drikkevarer | 0,8 g/kg (drikkeklar) | | | |
| | | 7 g/kg (pulver) | | | |
| | Kornbaserede snackstænger | 6 g/kg | | | |
| | Morgenmadscerealier | 15,3 g/kg | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | »Instant hot«-morgenmadscerealier (fuldkorn/med højt fiberindhold) | 1,5 g/kg | | | |
| | Småkager/cookies | 6,7 g/kg | | | |
| | Kiks/crackers | 6,7 g/kg | | | |
| | Drikkevarer baseret på mælk | 3,8 g/kg | | | |
| | Fermenterede mælkeprodukter | 3,8 g/kg | | | |
| | Analoger til mælkeprodukter | 3,8 g/kg | | | |
| | Tørmælk/mælkepulver | 25,5 g/kg | | | |
| | Supper og suppeblandinger | 0,9 g/kg (spiseklar) | | | |
| | | 1,8 g/kg (kondenseret) | | | |
| | | 6,3 g/kg (pulver) | | | |
| | Chokolade/konfektureprodukter | 4 g/kg | | | |
| | Proteinbarer og -pulvere | 19,1 g/kg | | | |
| | Syltetøj, marmelade og andet frugtsmørepålæg | 11,3 g/kg | | | |
| ▼M12 | | | | | |
| **Zeaxanthin** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »zeaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | 2 mg pr. dag | | | |
| ▼M9 | | | | | |
| **Zink-L-pidolat** | *Specificeret fødevarekategori* | *Maksimumsindhold* | Den nye fødevare betegnes »zink-L-pidolat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den | | |
| | Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013. | 3 g pr. dag | | | |
| | Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn | | | | |
| | Måltidserstatning til vægtkontrol | | | | |
| | Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk. | | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare | | Supplerende specifikke mærkningskrav | Andre krav | ►M29 Databeskyttelse ◄ |
|---|---|---|---|---|---|
| | Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 | | | | |
| | Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF | | | | |

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol og om ophævelse af Rådets direktiv 92/52/EØF, Kommissionens direktiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 af 29.6.2013, s. 35).
([2]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer (EUT L 228 af 31.7.2014, s. 5).
([3]) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud (EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51).
([4]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer (EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26)
([5]) Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanjecreme bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67).
([6]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).
►M32 ([7]) Maksimale anvendelsesniveauer i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger. ◄

**Tabel 2: Specifikationer**

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ***N*-Acetyl-D-neuraminsyre** | **Beskrivelse:**<br>*N*-Acetyl-D-neuraminsyre er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver<br>**Definition:**<br>**Kemisk betegnelse:**<br>IUPAC-navn:<br>*N*-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat)<br>5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat)<br>Synonymer:<br>Sialinsyre (dihydrat) |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Kemisk formel:**<br>$C_{11}H_{19}NO_9$ (syre)<br>$C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihydrat)<br>**Molekylmasse:**<br>309,3 Da (syre)<br>345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)<br>**CAS-nr.**:<br>131-48-6 (fri syre)<br>50795-27-2 (dihydrat)<br>**Specifikationer:**<br>Beskrivelse: hvidt til offwhite krystallinsk pulver<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 1,7-2,5<br>*N*-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) > 97,0 %<br>Vand (dihydrat udgør 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w)<br>Sulfataske: < 0,2 % (w/w)<br>Eddikesyre (som fri syre og/eller natriumacetat) < 0,5 % (w/w)<br>**Tungmetaller:**<br>Jern: < 20,0 mg/kg<br>Bly: < 0,1 mg/kg<br>Rest-proteiner: < 0,01 % (w/w)<br>**Opløsningsmiddelrester:**<br>2-Propanol: < 0,1 % (w/w)<br>Acetone: < 0,1 % (w/w)<br>Ethylacetat: < 0,1 % (w/w)<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>*Salmonella:* Ingen i 25 g<br>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: < 500 CFU/g |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Enterobakterier: Ingen i 10 g<br>*Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* Ingen i 10 g<br>*Listeria monocytogene:* Ingen i 25 g<br>*Bacillus cereus:* < 50 CFU/g<br>Gærsvampe: < 10 CFU/g<br>Skimmelsvampe: < 10 CFU/g<br>Rest-endotoksiner: < 10 EU/mg<br>CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder. |
| **Tørret pulp af abebrødfrugt (*Adansonia digitata*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Abebrødfrugterne (*Adansonia digitata*) høstes fra træer. De hårde skaller åbnes ved knækning, pulpen tages ud af skallen, og kernerne fjernes. Pulpen males og skilles i grove og fine partier (partikelstørrelse 3 til 600 μ) og emballeres.<br>**Typiske næringsbestanddele:**<br>Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7<br>Protein (g/100 g) 1,8-9,3<br>Fedt (g/100 g) 0-1,6<br>Kulhydrater i alt (g/100 g) 76,3-89,5<br>Sukker (som glucose) i alt: 15,2-36,5<br>Natrium (mg/100 g) 0,1-25,2<br>**Analytiske specifikationer:**<br>Fremmede stoffer: Højst 0,2 %<br>Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7<br>Aske (g/100 g) 3,8-6,6 |
| **Udtræk af *Ajuga reptans* fra cellekulturer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Hydroalkoholiske ekstrakter af vævskulturer af *Ajuga reptans* L. svarer i alt væsentligt til traditionelle kulturers ekstrakter af de blomstrende overjordiske dele af *Ajuga reptans.* |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **L-Alanyl-L-glutamin** | **Beskrivelse/definition:**<br>L-Alanyl-L-glutamin fremstilles ved fermentering med en genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli*. Under fermenteringsprocessen udskilles ingrediensen i vækstmediet, hvorfra det efterfølgende adskilles, inden det renses til en koncentration på > 98 %.<br>Udseende: Hvidt, krystallinsk pulver<br>Renhed: > 98 %<br>Infrarød spektroskopi: Overensstemmelse med referencestandard<br>Opløsningens udseende: Farveløs og klar<br>Indhold (tørstofbasis): 98-102 %<br>Beslægtede stoffer (hvert af dem): ≤ 0,2 %<br>Gløderest: ≤ 0,1 %<br>Tørringstab: ≤ 0,5 %<br>Optisk rotation: +9,0 - +11,0°<br>pH (1 %; $H_2O$): 5,0-6,0<br>Ammonium ($NH_4$): ≤ 0,020 %<br>Chlorid (Cl): ≤ 0,020 %<br>Sulfat ($SO_4$): ≤ 0,020 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>*Escherichia coli*: Ingen/g |
| **Algeolie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.** | **Beskrivelse/definition:**<br>Olie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.<br>Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 %<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>DHA-indhold: ≥ 32 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M25 | |
| **Olie af *Allanblackia* -frø** | **Beskrivelse/definition:**<br>Olie af *Allanblackia*-frø udvindes af frøene af *Allanblackia*-arterne: *A. floribunda* (synonym med *A. parviflora*) og *A. stuhlmannii*.<br>**Fedtsyresammensætning (udtrykt i % af det samlede fedtsyreindhold):**<br>Laurinsyre — Myristinsyre — Palmitinsyre (C12:0 — C14:0 — C16:0): samlet indhold af disse syrer < 4.0 %<br>Stearinsyre (C18:0): 45-58 %<br>Oliesyre (C18:1): 40-51 %<br>Flerumættede fedtsyrer: < 2 %<br>**Karakteristik:**<br>Frie fedtsyrer: højst 0,1 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Transfedtsyrer: højst 1,0 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Peroxidtal: højst 1,0 meq/kg<br>Uforsæbelige bestanddele: højst 1,0 % (w/w) af olien<br>Forsæbningstal: 185-198 mg KOH/g |
| ▼M9 | |
| **Ekstrakt af blade af *Aloe macroclada* Baker** | **Beskrivelse/definition:**<br>Pulveriseret gelekstrakt af bladene fra *Aloe macroclada* Baker, der i alt væsentligt svarer til samme gel fra blade af *Aloe vera* (L). Burm. f.<br>Aske: 25 %<br>Kostfibre: 28,6 %<br>Fedt: 2,7 %<br>Vandindhold: 4,7 %<br>Polysaccharider: 9,5 %<br>Protein: 1,63 %<br>Glucose: 8,9 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M23 | |
| **Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba* )** | **Beskrivelse/definition:**<br>For at fremstille fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) foretages der en fedtekstraktion af dybfrosne, knuste antarktiske lyskrebs eller tørret krillmel ved hjælp af et godkendt ekstraktionsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF). Proteiner og lyskrebsmateriale fjernes fra fedtekstraktet ved filtrering. Ekstraktionsmidler og vandrester fjernes ved fordampning.<br>Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq $O_2$/kg olie<br>Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC).<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C<br>Phospholipider: ≥ 35 % til < 60 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1 %<br>EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %<br>DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 % |
| ▼M9 | |
| **Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider** | **Beskrivelse/definition:**<br>Olie med højt indhold af phospholipider fremstilles af antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) ved gentagne behandlinger med et godkendt opløsningsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF) for at øge indholdet af phospholipider i olien. Opløsningsmidler fjernes fra det færdige produkt ved fordampning.<br>Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq $O_2$/kg olie<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C<br>Phospholipider: ≥ 60 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1 %<br>EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 %<br>DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den klare, gule olie med højt indhold af arachidonsyre udvindes ved fermentering af de ikke-genetisk modificerede stammer IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 og CBS 210.32 af svampen *Mortierella alpina* ved hjælp af en egnet væske. Olien ekstraheres dernæst fra biomassen og renses.<br>Arachidonsyre: ≥ 40 vægtprocent af det samlede fedtsyreindhold<br>Frie fedtsyrer: ≤ 0,45 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Transfedtsyrer: ≤ 0,5 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,5 %<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq/kg<br>Anisidintal: ≤ 20<br>Syretal: ≤ 1,0 KOH/g<br>Vandindhold: ≤ 0,5 % |
| **Arganolie fra *Argania spinosa*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Arganolie er den olie, der opnås ved koldpresning af de mandellignende kerner af frugterne af *Argania spinosa* (L.) Skeels. Kernerne kan ristes før presning, men uden direkte kontakt med en flamme.<br>**Sammensætning:**<br>Palmitinsyre (C16:0): 12-15 %<br>Stearinsyre (C18:0): 5-7 %<br>Oliesyre (C18:1): 43-50 %<br>Linolsyre (C18:2): 29-36 %<br>Uforsæbelige bestanddele: 0,3-2 %<br>Steroler i alt: 100-500 mg/100 g<br>Tocopheroler i alt: 16-90 mg/100 g<br>Oliesyre: 0,2-1,5 %<br>Peroxidtal (PV): < 10 meq $O_2$/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Astaxanthinrigt oleoresin fra *Haematococcus pluvialis*-alger** | **Beskrivelse/definition:**<br>Astaxanthin er et carotenoid fremstillet af *Haematococcus pluvialis*-alger. Der er forskellige fremstillingsmetoder med hensyn til dyrkningen af alger; der kan anvendes enten lukkede systemer, der er eksponeret for sollys eller strengt kontrolleret illumineret lys, eller alternativt åbne bassiner. Algecellerne høstes og tørres; oleoresinet ekstraheres ved hjælp af enten superkritisk $CO_2$ eller et opløsningsmiddel (ethylacetat). Astaxanthinen fortyndes og standardiseres til 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % ved hjælp af olivenolie, saflorolie, solsikkeolie eller MCT (Medium Chain Triglycerides).<br>**Oleoresinets sammensætning:**<br>Fedt: 42,2-99 %<br>Protein: 0,3-4,4 %<br>Kulhydrat: 0-52,8 %<br>Fibre: < 1,0 %<br>Aske: 0,0-4,2 %<br>Specifikation for carotenoider (vægtprocent)<br>Astaxanthiner i alt: 2,9-11,1 %<br>9-*cis*-astaxanthin: 0,3-17,3 %<br>13-*cis*-astaxanthin: 0,2-7,0 %<br>Monoestere af astaxanthin: 79,8-91,5 %<br>Diestere af astaxanthin: 0,16-19,0 %<br>β-caroten: 0,01-0,3 %<br>Lutein: 0-1,8 %<br>Canthaxanthin: 0-1,30 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Aerobe bakterier i alt: < 3 000 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g<br>Colibakterier: < 10 CFU/g<br>*E. coli*: Negativ<br>*Salmonella*: Negativ<br>*Staphylococcus*: Negativ |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Basilikumfrø (*Ocimum basilicum*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Basilikum (*Ocimum basilicum* L.) tilhører læbeblomstfamilien (Lamiaceae) i læbeblomstordenen (Lamiales). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Filtrering (optisk eller mekanisk) skal sikre, at basilikumfrøene opnår det højest mulige renhedsniveau. Fremtillingsprocessen for frugtsafter og blandinger af frugt- og grøntsagssafter, der indeholder basilikumfrø (*Ocimum basilicum* L.), omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.<br>Tørstof: 94,1 %<br>Protein: 20,7 %<br>Fedt: 24,4 %<br>Kulhydrat: 1,7 %<br>Kostfibre: 40,5 % (Metode: AOAC 958,29)<br>Aske: 6,78 % |
| ▼M32<br>**Betain** | **Beskrivelse/definition:**<br>Betain (N,N,N-trimethylglycin eller carboxy-N,N,N-trimethylmethanaminium) i vandfri form $(CH_3)_3N^+CH_2COO^-$ (CAS-nr.: 107-43-7) og som monohydrat $(CH_3)3N^+CH_2COO^-.H_2O$ (CAS-nr.: 590-47-6) fremkommer ved forarbejdning af sukkerroer (dvs. melasse, vinasse eller betain-glycerol).<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Udseende: Fritflydende hvide krystaller<br>Betain: ≥ 99,0 % (vægtprocent af tørvægt)<br>Vandindhold: ≤ 2,0 % (vandfrit) ≤ 15,0 % (monohydrat)<br>Aske: ≤ 0,1 %<br>pH: 5,0-7,0<br>Rest-proteiner: ≤ 1,0 mg/g<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen: < 0,1 mg/kg<br>Kviksølv: < 0,005 mg/kg<br>Cadmium: < 0,01 mg/kg<br>Bly: < 0,05 mg/kg |

▼M32

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br><br>Samlet kimtal: ≤ 100 CFU/g<br><br>Colibakterier: Negativ i 10 g<br><br>*Salmonella* spp. Negativ i 25 g<br><br>Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g<br><br>Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br><br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units). |
| ▼M9<br><br>**Fermenteret sort bønne-ekstrakt** | **Beskrivelse/definition:**<br><br>Fermenteret sort bønne-ekstrakt (Touchi-ekstrakt) er et fint lysebrunt proteinrigt pulver, som fremstilles ved ekstraktion i vand af små sojabønner (*Glycine max (L.) Merr.*) fermenteret med *Aspergillus oryzae*. Ekstraktet indeholder en α-glucosidase-hæmmer.<br><br>**Karakteristik:**<br><br>Fedt: ≤ 1,0 %<br><br>Protein: ≥ 55 %<br><br>Vand: ≤ 7,0 %<br><br>Aske: ≤ 10 %<br><br>Kulhydrat: ≥ 20 %<br><br>α-glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml<br><br>Sojaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Bovint lactoferrin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Bovint lactoferrin er et protein, der forekommer naturligt i komælk. Det er et jernbindende glycoprotein på ca. 77 kDa og består af en enkelt polypeptidkæde af 689 aminosyrer.<br>Fremstillingsproces: Bovint lactoferrin isoleres fra skummetmælk eller ostevalle ved ionbytning og efterfølgende ultrafiltrering. Til slut frysetørres eller sprøjtetørres det, og de store partikler sies fra. Det er et næsten lugtløst, lysrosa pulver.<br>**Fysisk-kemiske egenskaber ved bovint lactoferrin:**<br>Vandindhold: < 4,5 %<br>Aske: < 1,5 %<br>Arsen: < 2,0 mg/kg<br>Jern: < 350 mg/kg<br>Protein: > 93 %,<br>heraf bovint lactoferrin: > 95 %,<br>heraf andre proteiner: < 5,0 %<br>pH (2 % opløsning, 20 °C): 5,2-7,2<br>Opløselighed (2 %-opløsning, 20 °C): fuldstændig |

▼M34

| | |
|---|---|
| **Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk** | **Beskrivelse**<br>Positivt ladet valleprotein-isolat fra komælk er et gulligt pulver, der fremstilles af skummetmælk via en række isolerings- og oprensningsprocesser.<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Protein i alt (vægt/produktets vægt): ≥ 90 %<br>Lactoferrin (vægt/produktets vægt): 25-75 %<br>Lactoperoxidase (vægt/produktets vægt): 10-40 %<br>Andre proteiner (vægt/produktets vægt): ≤ 30 %<br>TGF-β2: 12-18 mg/100 g<br>Vandindhold: ≤ 6,0 %<br>pH (5 % opløsning (w/v): 5,5-7,6 |

▼M34

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Lactose: ≤ 3,0 %<br>Fedt: ≤ 4,5 %<br>Aske: ≤ 3,5 %<br>Jern: ≤ 25 mg/100 g<br>**Tungmetaller**<br>Bly: < 0,1 mg/kg<br>Cadmium: < 0,2 mg/kg<br>Kviksølv: < 0,6 mg/kg<br>Arsen: < 0,1 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Tælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 10 000 CFU/g<br>Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Negativ i 1 g<br>Koagulasepositive stafylokokker: Negativ i 1 g<br>*Salmonella*: Negativ i 25 g<br>*Listeria*: Negativ i 25 g<br>*Cronobacter* spp.: Negativ i 25 g<br>Skimmelsvampe: ≤ 50 CFU/g<br>Gærsvampe: ≤ 50 CFU/g<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) |

▼M9

| | |
|---|---|
| **Olie af frø fra *Buglossoides arvensis*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Raffineret *Buglossoides*-olie udvindes af frøene fra *Buglossoides arvensis* (L.) I.M. Johnst.<br>Alpha-linolensyre: ≥ 35 % w/w af det samlede fedtsyreindhold<br>Stearidonsyre: ≥ 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold<br>Linolsyre: ≥ 8,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold<br>Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq $O_2$/kg<br>Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 %<br>Protein (kvælstof i alt): ≤ 10 µg/ml<br>Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg |
| **Olie fra *Calanus finmarchicus*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevare er en rubinfarvet, lidt tyktflydende olie med en svag lugt af skaldyr, der er udvundet af krebsdyret (marin dyreplankton) *Calanus finmarchicus*. Ingrediensen består primært af voksestere (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider.<br>**Specifikationer:**<br>Vand: < 1,0 %<br>Voksestere: > 85 %,<br>Fedtsyrer i alt > 46 %,<br>Eicosapentaensyre (EPA) > 3,0 %,<br>Docosahexaensyre (DHA) > 4,0 %,<br>Fedtalkoholer i alt: > 28 %,<br>C20:1 n-9 fedtalkohol > 9,0 %,<br>C22:1 n-11 fedtalkohol > 12 %,<br>Transfedtsyrer: < 1,0 %<br>Astaxanthinestere: < 0,1 %<br>Peroxidtal (PV): < 3,0 meq/kg $O_2$/kg |
| **Tyggegummibase (monomethoxy-polyethylenglycol)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevareingrediens er en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består af forgrenede polymerer af monomethoxypolyethylenglycol (MPEG) inkorporeret i polyisopren-graft-maleinsyreanhydrid (PIP-g-MA) og ureageret MPEG (under 35 vægtprocent).<br>Hvidt til offwhite pulver.<br>CAS-nr.: 1246080-53-4<br>**Karakteristik:**<br>Vandindhold: < 5,0 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Aluminium < 3,0 mg/kg<br>Lithium: < 0,5 mg/kg<br>Nikkel: < 0,5 mg/kg<br>Anhydridrest: < 15 µmol/g<br>Polydispersitetsindeks: < 1,4<br>Isopren: < 0,05 mg/kg<br>Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg<br>Fri maleinsyreanhydrid: < 0,1 %<br>Oligomerer i alt (under 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg<br>Ethylenglycol: < 200 mg/kg<br>Diethylenglycol: < 30 mg/kg<br>Monoethylenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg<br>Diethylenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg<br>Triethylenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg<br>1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg<br>Formaldehyd: < 10 mg/kg |
| **Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer er en vandfri copolymer af methylvinylether og maleinsyreanhydrid.<br>Fritflydende, hvidt til råhvidt pulver<br>CAS-nr.: 9011-16-9<br>**Renhed:**<br>Indhold: Mindst 99,5 % i tørstof<br>Specifik viskositet (1 % MEK): 2-10<br>Methylvinylether-rest: ≤ 150 ppm<br>Maleinsyreanhydrid-rest: ≤ 250 ppm<br>Acetaldehyd: ≤ 500 ppm<br>Methanol: ≤ 500 ppm<br>Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm<br>Samlet indhold af tungmetaller: ≤ 10 ppm |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br>Samlet aerobt kimtal: ≤ 500 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Negativ test<br>*Salmonella*: Negativ test<br>*Staphylococcus aureus:* Negativ test<br>*Pseudomonas aeruginosa*: Negativ test |
| **Chiaolie fra *Salvia hispanica*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chiaolie fremstilles ved koldpresning af chiafrø (*Salvia hispanica* L.) (renhed: 99,9 %). Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Den kan også fremstilles ved ekstraktion med superkritisk $CO_2$.<br>**Fremstillingsproces:**<br>Fremstilles ved koldpresning. Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder.<br>Syreindhold udtrykt som oliesyre: ≤ 2,0 %<br>Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq/kg<br>Uopløselige urenheder: ≤ 0,05 %<br>Alfalinolensyre: ≥ 60 %<br>Linolsyre: 15-20 % |
| **Chiafrø (*Salvia hispanica*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chia (*Salvia hispanica*) er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører læbeblomstfamilien (Labiatae). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes.<br>Tørstof: 90-97 %<br>Protein: 15-26 %<br>Fedt: 18-39 %<br>Kulhydrat(*): 18-43 %<br>Træstof(**): 18-43 %<br>Aske: 3-7 %<br>(*) Kulhydrater er inklusive fibertallet<br>(**) Træstof er den fiberdel, der primært består af ufordøjelig cellulose, pentosaner og lignin. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Fremstillingsproces:**<br>Fremtillingsprocessen for drikkevarer af frugtsafter og blandinger af frugtsafter, der indeholder chiafrø, omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer. |
| **Chitin-glucan fra *Aspergillus niger*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chitin-glucan fremstilles af myceliet af *Aspergillus niger*; det er et svagt gult, lugtløst, fritflydende pulver. Det har et tørstofindhold på 90 % eller derover.<br>Chitin-glucan er hovedsageligt sammensat af to polysaccharider:<br>— chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4),<br>— og beta(1,3)-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9).<br>Tørringstab: ≤ 10 %<br>Chitin-glucan: ≥ 90 %<br>Forholdet mellem chitin og glucan: 30:70-60:40<br>Aske: ≤ 3,0 %<br>Fedt: ≤ 1,0 %<br>Protein: ≤ 6,0 % |
| **Chitin-glucankompleks fra *Fomes fomentarius*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chitin-glucankompleks fremstilles af cellevæggene i frugtlegemerne fra svampen *Fomes fomentarius*. Det består primært af to polysaccharider:<br>— chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), og<br>— beta(1,3)(1,6)-D-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9).<br>Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: rensning, reduktion af størrelse og formaling, blødgøring i vand og opvarmning i en alkalisk opløsning, vask og tørring. Der anvendes ikke hydrolyse i fremstillingsprocessen.<br>Udseende: Lugtløst, smagsløst, brunt pulver<br>**Renhed:**<br>Vandindhold: ≤ 15 %<br>Aske: ≤ 3,0 %<br>Chitin-glucan: ≥ 90 %<br>Forholdet mellem chitin og glucan: 70:20<br>Kulhydrater i alt, eksklusive glucaner: ≤ 0,1 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Protein: ≤ 2,0 %<br>Fedt: ≤ 1,0 %<br>Melaniner: ≤ 8,3 %<br>Tilsætningsstoffer: Ingen<br>pH: 6,7-7,5<br>**Tungmetaller:**<br>Bly (ppm): ≤ 1,00<br>Cadmium (ppm): ≤ 1,00<br>Kviksølv (ppm): ≤ 0,03<br>Arsen (ppm): ≤ 0,20<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Mesofile bakterier i alt: ≤ $10^3$/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ $10^3$/g<br>Colibakterier ved 30 °C: ≤ $10^3$/g<br>*E. coli*: ≤ 10/g<br>*Salmonella* og andre patogene bakterier: Ingen i 25 g |
| **Chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus*, *Aspergillus niger*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chitosanekstraktet (der primært indeholder poly(D-glucosamin)) fremstilles af stammer af *Agaricus bisporus* eller fra myceliet af *Aspergillus niger*.<br>Den patenterede fremstillingsmetode består af flere etaper, herunder: ekstraktion og deacetylering (hydrolyse) i alkalisk medium, opløsning i syreholdigt medium, udfældning i alkalisk medium, vask og tørring.<br>Synonym: Poly(D-glucosamin)<br>CAS-nummer: 9012-76-4<br>Formel for chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$<br>Udseende: Fint, fritflydende pulver<br>Farve: Offwhite til svagt brunlig farve<br>Lugt: Uden lugt<br>**Renhed:**<br>Indhold af chitosan (vægtprocent af tørvægt): ≥ 85<br>Indhold af glucan (vægtprocent af tørvægt): ≤ 15<br>Tørringstab (vægtprocent af tørvægt): ≤ 10<br>Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %): 1-15 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Acetyleringsgrad: (i % mol/vådvægt): 0-30<br>Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %) (mPa.s): 1-14 for chitosan fra *Aspergillus niger*, 12-25 for chitin fra *Agaricus bisporus*<br>Aske (vægtprocent af tørvægt): ≤ 3,0<br>Protein (vægtprocent af tørvægt): ≤ 2,0<br>Partikelstørrelse: > 100 nm<br>Tapped densitet ($g/cm^3$): 0,7-1,0<br>Evne til at binde fedt (800 x (vægtprocent af vådvægt)): ja<br>**Tungmetaller:**<br>Kviksølv (ppm): ≤ 0,1<br>Bly (ppm): ≤ 1,0<br>Arsen (ppm): ≤ 1,0<br>Cadmium (ppm): ≤ 0,5<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Aerobt kimtal (CFU/g): ≤ $10^3$<br>Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ $10^3$<br>*Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10<br>Enterobakterier (CFU/g): ≤ 10<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g<br>*Listeria monocytogene*: Ingen i 25 g |
| **Chondroitinsulfat** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chondroitinsulfat (natriumsalt) er et biosyntetisk produkt. Det fremstilles ved kemisk sulfatering af chondroitin fremstillet ved fermentering med bakterien *Escherichia coli* O5:K4:H4, stamme U1-41 (ATCC 23502).<br>Chondroitinsulfat (natriumsalt) (% på tørstofbasis): 95-105<br>$MW_w$ (vægtgennemsnit) (kDa): 5-12<br>$MW_n$ (antalgennemsnit) (kDa): 4-11<br>Dispersitet ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7<br>Sulfateringsmønster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85<br>Tørringstab (%) (ved 105 °C til konstant vægt): ≤ 10,0<br>Gløderest (% på tørstofbasis): 20-30<br>Protein (% på tørstofbasis): ≤ 0,5<br>Endotoksiner (EU/mg): ≤ 100<br>Organiske urenheder i alt (mg/kg): ≤ 50 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Chrompicolinat** | **Beskrivelse/definition:**<br>Chrompicolinat er et rødligt, fritflydende pulver, der er tungt opløseligt i vand ved pH 7. Saltet er ligeledes opløseligt i polære organiske opløsningsmidler.<br>Kemisk betegnelse: tris(2-pyridincarboxyl-N,O)chrom(III) eller chrom(III)-2-pyridincarboxylat<br>CAS-nr.: 14639-25-9<br>Kemisk formel: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$<br>Kemisk sammensætning:<br>Chrompicolinat: ≥ 95 %<br>Chrom(III): 12-13 %<br>Chrom(VI): ikke påvist<br>Vand: ≤ 4,0 % |
| ***Cistus incanus* L. Pandalis urt** | **Beskrivelse:**<br>*Cistus incanus* L. Pandalis urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidikis).<br>**Sammensætning:**<br>Vandindhold: 9-10 g/100 g urter<br>Protein: 6,1 g/100 g urter<br>Fedt: 1,6 g/100 g urter<br>Kulhydrater: 50,1 g/100 g urter<br>Fibre: 27,1 g/100 g urter<br>Mineraler: 4,4 g/100 g urter<br>Natrium: 0,18 g<br>Kalium: 0,75 g<br>Magnesium: 0,24 g<br>Calcium: 1,0 g<br>Jern: 65 mg<br>Vitamin $B_1$ 3,0 µg<br>Vitamin $B_2$ 30 µg<br>Vitamin $B_6$ 54 µg<br>Vitamin C: 28 mg<br>Vitamin A: under 0,1 mg<br>Vitamin E 40-50 mg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Alfa-tocopherol: 20-50 mg<br>Beta- og gamma-tocopheroler: 2-15 mg<br>Delta-tocopherol: 0,1-2 mg |
| **Citicolin** | **Beskrivelse/definition**:<br>Citicolin fremstilles ved en mikrobiel proces.<br>Citicolin består af cytosin, ribose, pyrophosphat og cholin.<br>Hvidt, krystallinsk pulver<br>Kemisk betegnelse: Cholincytidin 5′-pyrophosphat, cytidin 5′-(trihydrogendiphosphat)-P′-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, indre salt<br>Kemisk formel: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$<br>Molekylvægt: 488,32 g/mol<br>CAS-nr.: 987-78-0<br>pH (prøveopløsning af 1 %): 2,5-3,5<br>**Renhed:**<br>Indhold: ≥ 98 % af tørstof<br>Tørringstab (100 °C i 4 timer): ≤ 5,0 %<br>Ammonium: ≤ 0,05 %<br>Arsen: Ikke over 2 ppm<br>Frie phosphorsyrer: ≤ 0,1 %<br>5′-Cytidylsyre: ≤ 1,0 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totalkimtal: ≤ $10^3$ CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ $10^2$ CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 1 g |
| ***Clostridium butyricum*** | **Beskrivelse/definition:**<br>*Clostridium butyricum* (CBM-588) er en grampositiv, sporedannende, obligat anaerob, ikke-patogen bakterie, der ikke er genetisk modificeret. Depotnummer FERM BP-2789 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br>Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ $10^3$ CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ikke påvist i 1 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ikke påvist i 1 g<br>*Pseudomonas aeruginosa*: Ikke påvist i 1 g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ $10^2$ CFU/g |

▼M29

| | |
|---|---|
| **D-ribose** | **Beskrivelse:**<br>D-ribose er et monosaccharid af typen aldopentose, som fremstilles ved fermentering en stamme af *Bacillus subtilis* med lav transketolaseaktivitet.<br>Kemisk formel: $C_5H_{10}O_5$<br>CAS-nr.: 50-69-1<br>Molekylmasse: 150,13 Da<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Udseende: Tør pulverlignende konsistens, hvid til svagt gul farve<br>Specifik drejning $[\alpha]_D^{25}$: – 19,0° til – 21,0°<br>Renhed (% tørstofbasis):<br>HPLC/RI ([8])-metode 98,0-102,0 %<br>Aske: < 0,2 %<br>Tørringstab (vandindhold): < 0,5 %<br>Opløsningens klarhed: ≥ 95 % transmittans<br>**Tungmetaller**<br>Bly: ≤ 0,1 mg/kg<br>Arsen: ≤ 0,1 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier**<br>Totalkimtal: ≤ 100 CFU ([9])/g<br>Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g |

▼M29

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Colibakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Salmonella* sp.: negativ i 25 g |
| ▼M9<br>**Ekstrakt af affedtet kakaopulver** | Ekstrakt af kakao (*Theobroma cacao* L.)<br>Udseende: Mørkebrunt pulver, der er frit for synlige urenheder<br>Fysiske og kemiske egenskaber:<br>Indhold af polyphenoler: Mindst 55,0 % GAE<br>Indhold af theobromin: Højst 10,0 %<br>Askeindhold: Højst 5,0 %<br>Vandindhold: Højst 8,0 %<br>Bulkmassefylde: 0,40-0,55 g/cm$^3$<br>pH: 5,0-6,5<br>Opløsningsmiddelrest: Højst 500 ppm |
| **Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold** | Ekstrakt af kakao (*Theobroma cacao* L.) med lavt fedtindhold<br>Udseende: Mørkerødt til lilla pulver<br>Ekstrakt af kakao, koncentrat: Mindst 99 %<br>Siliciumdioxid (teknologisk hjælpestof): Højst 1,0 %<br>Kakaoflavanoler: Mindst 300 mg/g<br>— Epicatechin: Mindst 45 mg/g<br>Tørringstab: Højst 5,0 % |
| ▼M37<br>**Korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten *Coriandrum sativum L.*<br>Svag gullig farve, uden smag<br>CAS-nr.: 8008-52-4 |

▼M37

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Fedtsyresammensætning:<br>Palmitinsyre (C16:0): 2-5 %<br>Stearinsyre (C18:0): < 1,5 %<br>Petroselinsyre (cis-C18:1(n-12)): 60-75 %<br>Oliesyre (cis-C18:1(n-9)): 7-15 %<br>Linolsyre (C18:2): 12-19 %<br>α-linolsyre (C18:3): < 1,0 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>**Renhed:**<br>Brydningsindeks (20 °C): 1,466-1,474<br>Syretal: ≤ 2,5 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg<br>Iodtal: 88-110 enheder<br>Forsæbningstal: 179-200 mg KOH/g<br>Uforsæbelige bestanddele: ≤ 15 g/kg |
| ▼M15<br>**Tranebærekstrakt i pulverform** | **Beskrivelse/definition:**<br>Tranebærekstrakt i pulverform er et vandopløseligt, phenolrigt pulverekstrakt fremstillet ved ethanolekstraktion fra saftkoncentratet af sunde, modne bær af den forædlede tranebærsort *Vaccinium macrocarpon*.<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Vandindhold (% w/w): ≤ 4<br>Proanthocyanidiner — PAC (vægtprocent af tørvægt)<br>— OSC-DMAC-metode ([3]) ([5]): 55,0-60,0 eller<br>— BL-DMAC-metode ([4]) ([5]): 15,0-18,0<br>Phenoler i alt (GAE ([6]), vægtprocent af tørvægt) ([5])<br>— Folin-Ciocalteau-metode: > 46,2<br>Opløselighed (vand): 100 %, uden synlige uopløselige partikler |

▼M15

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Ethanolindhold (mg/kg): ≤ 100<br>Sigteanalyse: 100 % gennem 30-maskesigte<br>Udseende og aroma, som pulver: Fritflydende, dybrød farve. Jordagtig aroma uden brændte noter.<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen (ppm): < 3<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Gærsvampe: < 100 CFU ([7])/g<br>Skimmelsvampe: < 100 CFU/g<br>Aerobt kimtal: < 1 000 CFU/g<br>Colibakterier: < 10 CFU/g<br>*Escherichia coli*: < 10 CFU/g<br>*Salmonella*: Ingen i 375 g |

▼M9

| | |
|---|---|
| **Tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Tørrede frugter af arten *Crataegus pinnatifida*, der tilhører Rosaceae-familien og stammer fra det nordlige Kina og Korea.<br>**Sammensætning:**<br>Tørstof: 80 %<br>Kulhydrater: 55 g/kg frisk vægt<br>Fructose: 26,5-29,3 g/100 g<br>Glucose: 25,5-28,1 g/100 g<br>Vitamin C: 29,1 mg/100 g frisk vægt<br>Natrium: 2,9 g/100 g frisk vægt<br>Kompotter er produkter, der fremstilles ved termisk behandling af den spiselige del af en eller flere arter af frugter; hele eller i stykker, siede eller ikke-siede, uden nogen betydelig koncentration. Der kan anvendes sukker, vand, cider og citronsaft. |
| **α-cyclodextrin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Alfa-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af seks α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Alfa-cyclodextrin kan genfindes og oprenses ved hjælp af en af følgende procedurer: |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | udfældning af et kompleks af alfa-cyclodextrin med 1-decanol, opløsning i vand ved høj temperatur og genudfældning, dampstripning af kompleksdanneren og udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra opløsningen; eller chromatografi med ionbytning eller gelfiltrering efterfulgt af udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra den oprensede moderlud; eller membranseparationsmetoder, f.eks. ultrafiltrering og omvendt osmose. Beskrivelse: Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof<br><br>Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose<br><br>Kemisk betegnelse: Cyclohexaamylose<br><br>CAS-nr.: 10016-20-3<br><br>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$<br><br>Molekylmasse: 972,85<br><br>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis)<br><br>**Identifikation:**<br><br>Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 278 °C<br><br>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol<br><br>Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem +145 ° og +151 ° (1 % opløsning)<br><br>Chromatografi: Retentionstiden for den højeste spidsværdi i et væskechromatogram af prøven svarer til retentionstiden for alfa-cyclodextrin i et chromatogram af reference-alfa-cyclodextrin (fås ved henvendelse til Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) efter de betingelser, der er beskrevet under »ANALYSEMETODE«<br><br>**Renhed:**<br><br>Vand: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden)<br><br>Residual kompleksdanner: ≤ 20 mg/kg<br><br>(1-decanol)<br><br>Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose)<br><br>Sulfataske: ≤ 0,1 %<br><br>Bly: ≤ 0,5 mg/kg<br><br>**Analysemetode:**<br><br>Foretag bestemmelse ved væskechromatografi ved anvendelse af følgende betingelser:<br><br>Prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg analyseprøve i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad (10-15 min.), og fortynd indtil mærket med renset, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikrometer-filter. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Referenceopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg alfa-cyclodextrin i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad, og fortynd indtil mærket med renset, deioniseret vand.<br>Chromatografi: Væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver.<br>Kolonne og pakning: Nucleosil-100-$NH_2$ (10 μm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller lignende<br>Længde: 250 mm<br>Diameter: 4 mm<br>Temperatur: 40 °C<br>Mobil fase: acetonitril/vand (67/33, v/v)<br>Flow: 2,0 ml/min<br>Injektionsvolumen: 10 μl<br>Procedure: Injicer prøveopløsningen i chromatografen, registrer chromatogrammerne, og mål alfa-cyclodextrintoppens areal. Beregn alfa-cyclodextrins procentandel af analyseprøven således:<br>% α-cyclodextrin (tørstofbasis) = 100 × ($A_S/A_R$) ($W_R/W_S$)<br>hvor<br>$A_S$ og $A_R$ er arealerne af alfa-cyclodextrintoppene for henholdsvis prøveopløsningen og referenceopløsningen.<br>$W_S$ og $W_R$ er vægten (mg) af henholdsvis analyseprøvens og referenceprøvens indhold af alfa-cyclodextrin efter korrektion for vandindholdet. |
| **γ-cyclodextrin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Gamma-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af otte α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Gamma-cyclodextrin kan genfindes og renses ved hjælp af udfældning af et kompleks af gamma-cyclodextrin med 8-cyclohexadecen-1-on, opløsning af komplekset med vand og n-decan, dampstripning af den vandige fase og genfinding af gamma-cyclodextrin ved udkrystallisering fra opløsningen.<br>Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof<br>Synonymer: γ-cyclodextrin, γ-dextrin, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylase<br>Kemisk betegnelse: Cyclooctaamylose<br>CAS-nummer: 17465-86-0<br>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$<br>Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis) |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Identifikation:**<br>Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 285 °C<br>Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol<br>Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem + 174° og + 180° (1 % opløsning)<br>**Renhed:**<br>Vand: ≤ 11 %<br>Residual kompleksdanner (8-cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg<br>Opløsningsmiddelrest (n-decan): ≤ 6 mg/kg<br>Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose)<br>Sulfataske: ≤ 0,1 % |
| ▼M21<br>**Afskallede kerner af *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (hvid fonio)**<br>**(Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den traditionelle fødevare er den afskallede kerne (skallen er fjernet) af *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf.<br>*Digitaria exilis* (Kippist) Stapf. er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører Poaceae-familien.<br>**Typiske næringsbestanddele af afskallede kerner af hvid fonio:**<br>Kulhydrater: 76,1 g/100 g hvid fonio<br>Vand: 12,4 g/100 g hvid fonio<br>Protein: 6,9 g/100 g hvid fonio<br>Fedt: 1,2 g/100 g hvid fonio<br>Fiber: 2,2 g/100 g hvid fonio<br>Aske: 1,2 g/100 g hvid fonio<br>Indhold af phytat: ≤ 2,1 mg/g |
| ▼M9<br>**Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*** | 1. **I pulverform:**<br>Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %)<br>Protein: 6,5 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Fedt: 0,5 %<br>Mælkesyre: 10 %<br>Ethanol: spor<br>Aske: 13 %<br>Vandindhold: 10 %<br>2. **Flydende form:**<br>Kulhydrater: 12 %, heraf: (Dextran: 6,9 %, Mannitol: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucrose: 2,2 %)<br>Protein: 2,0 %<br>Fedt: 0,1 %<br>Mælkesyre: 2,0 %<br>Ethanol: 0,5 %<br>Aske: 3,4 %<br>Vandindhold: 80 % |
| **Vegetabilsk diacylglycerololie** | **Beskrivelse/definition:**<br>Fremstillet af glycerol og fedtsyrer fra spiselige vegetabilsk olie, navnlig fra sojaolie (*Glycine max*) eller rapsolie (*Brassica campestris, Brassica napus*) ved hjælp af et specifikt enzym.<br>**Acylglycerol-fordeling:**<br>Diacylglyceroler (DAG): ≥ 80 %<br>1,3-Diacylglyceroler (1,3-DAG) ≥ 50 %<br>Triacylglyceroler (TAG): ≤ 20 %<br>Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 5,0 %<br>**Fedtsyresammensætning (MAG, DAG, TAG):**<br>Oliesyre (C18:1): 20-65 %<br>Linolsyre (C18:2): 15-65 %<br>Linolensyre (C18:3) ≤ 15 %<br>Mættede fedtsyrer: ≤ 10 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Andet:**<br>Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,1 %<br>Peroxidtal (PV): ≤ 1,0 meq/kg<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>MAG = monoacylglyceroler, DAG = diacylglyceroler, = TAG triacylglyceroler |
| **Dihydrocapsiat (DHC)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Dihydrocapsiat syntetiseres ved enzymkatalyseret forestring af vanillylalkohol og 8-methylnonansyre. Efter forestringen ekstraheres dihydrocapsiat med n-hexan.<br>Tyktflydende farveløs til gul væske<br>Kemisk formel: $C_{18}$ $H_{28}$ $O_4$<br>CAS-nr.: 205687-03-2<br>**Fysisk-kemiske egenskaber:**<br>Dihydrocapsiat: > 94 %,<br>8-Methylnonansyre: < 6,0 %<br>Vanillylalkohol: < 1,0 %<br>Andre synteserelaterede stoffer: < 2,0 % |

▼M13

| | |
|---|---|
| **Tørrede overjordiske dele af *Hoodia parviflora*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Det er de hele, tørrede overjordiske dele af *Hoodia parviflora* N.E.Br., (Singrøn-familien, *Apocynaceae*)<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Plantemateriale: Overjordiske dele af mindst treårige planter<br>Udseende: Lysegrønt til gyldenbrunt fint pulver<br>Opløselighed (vand): > 25 mg/ml<br>Vandindhold: < 5,5 %<br>$A_w$: < 0,3 |

▼M13

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | pH: < 5,0<br>Proteiner: < 4,5 g/100 g<br>Fedtstoffer: < 3 g/100 g<br>Kulhydrat (inklusive kostfibre): < 80 g/100 g<br>Kostfibre: < 55 g/100 g<br>Samlet sukkerindhold: < 10,5 g/100 g<br>Aske: < 20 %<br>**Hoodigocider**<br>P57: 5-50 mg/kg<br>L: 1 000-6 000 mg/kg<br>O: 500-5 000 mg/kg<br>I alt: 1 500-11 000 mg/kg<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen: < 1,00 mg/kg<br>Kviksølv: < 0,1 mg/kg<br>Cadmium: < 0,1 mg/kg<br>Bly: < 0,5 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Aerobt kimtal: < $10^5$ CFU/g<br>*Escherichia coli*: < 10 CFU/g<br>*Staphylococcus aureus*: < 50 CFU/g<br>Colibakterier i alt: < 10 CFU/g<br>Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>*Salmonella*-arter: ingen i 25 g<br>*Listeria monocytogenes*: ingen i 25 g<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units) |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra cellekulturer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* (Palau) Kunth fra cellekulturer HTN®Vb. |
| **Ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Ekstrakt af rødderne af *Echinacea angustifolia* fremstillet af plantevævskultur svarer i alt væsentligt til en ekstrakt af roden fra *Echinacea angustifolia* fremstillet i ethanolvand, der titreres til echinacosid 4 %. |
| ▼M31<br>**Ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra cellekulturer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Tørret ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra EchiPure-PC™-cellekulturer |
| ▼M9<br>**Olie af *Echium plantagineum*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Raffineret echium-olie er et lysegult produkt, der fremstilles ved at raffinere olie ekstraheret fra frø af *Echium plantagineum* L. Stearidonsyre: ≥ 10 % w/w af det samlede fedtsyreindhold<br>Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold<br>Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq $O_2$/kg<br>Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 %<br>Protein (kvælstof i alt): ≤ 20 µg/ml<br>Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|

▼M18

**Æghindehydrolysat**

**Beskrivelse**

Æghindehydrolysatet fremstilles af hinderne fra skaller fra hønseæg. Æggeskallerne underkastes hydromekanisk separation til tilvejebringelse af æghinderne, som derefter videreforarbejdes efter en patenteret opløsningsmetode. Efter opløsningsprocessen filtreres, koncentreres, spraytørres og emballeres opløsningen.

**Karakteristik/sammensætning**

| **Kemiske parametre** | **Metoder** |
|---|---|
| Kvælstofforbindelser i alt (% w/w): ≥ 88 | Forbrænding ifølge AOAC 990.03 og AOAC 992.15 |
| Kollagen (% w/w): ≥ 15 | Sircol™ Soluble Collagen Assay |
| Elastin (% w/w): ≥ 20 | Fastin™ Elastin Assay |
| Glycosaminglycaner i alt (% w/w): ≥ 5 | USP26 (chondroitinsulfat-K0032-metode) |
| Calcium: ≤ 1 % | |

**Fysiske parametre**

pH: 6,5-7,6

Aske (% w/w): ≤ 8

Vandindhold (% w/w): ≤ 9

Vandaktivitet: ≤ 0,3

Opløselighed (i vand): opløseligt

Bulkmassefylde: ≥ 0,6 g/cm$^3$

**Tungmetaller**

Arsen ≤ 0,5 mg/kg

**Mikrobiologiske kriterier**

Aerobt kimtal: ≤ 2 500 CFU/g

*Escherichia coli*: ≤ 5 MPN/g

Salmonella: Negativ (i 25 g)

Colibakterier: ≤ 10 MPN/g

*Staphylococcus aureus*: ≤ 10 CFU/g

Mesofile sporer: ≤ 25 CFU/g

Termofile sporer: ≤ 10 CFU/10 g

▼M18

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 200 CFU/g<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); MPN = mest sandsynlige antal; USP: United States Pharmacopeia. |

▼M9

| | |
|---|---|
| **Epigallocatechingallat som renset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Højtrenset ekstrakt af grønne teblade *(Camellia sinensis* (L.) Kuntze) i form af et fint, offwhite til svagt lyserødt pulver. Det består af mindst 90 % epigallocatechingallat (EGCG) og har et smeltepunkt på mellem ca. 210 og 215 °C<br>Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver<br>Kemisk betegnelse: polyphenol(-)epigallocatechin-3-gallat<br>Synonymer: epigallocatechingallat (EGCG)<br>CAS-nr.: 989-51-5<br>INCI-navn: epigallocatechin gallate<br>Molekylmasse: 458,4 g/mol<br>Tørringstab: Højst 5,0 %<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen: Højst 3,0 ppm<br>Bly: Højst 5,0 ppm<br>**Indhold:**<br>Mindst 94 % EGCG (på tørstofbasis)<br>Højst 0,1 % koffein<br>Opløselighed: EGCG er ret opløseligt i vand, ethanol, methanol og acetone |
| **L-ergothionein** | **Definition**<br>Kemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat<br>Kemisk formel: $C_9H_{15}N_3O_2S$<br>Molekylmasse: 229,3 Da<br>CAS-nr.: 497-30-3 |

| *Parametre* | *Specifikation* | *Metode* |
|---|---|---|
| Udseende | Hvidt pulver | Visuel |
| Optisk rotation | $[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, $H_2O$)[a)] | Polarimetri |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer | | |
|---|---|---|---|
| | Kemisk renhed | ≥ 99,5 %<br>≥ 99,0 % | HPLC [Eur. Ph. 2,2.29]<br>1H-NMR |
| | Identifikation | I overensstemmelse med strukturen<br>C: 47,14 ± 0,4 %<br>H: 6,59 ± 0,4 %<br>N: 18,32 ± 0,4 % | 1H-NMR<br>Grundstofanalyse |
| | Opløsningsmiddelrester i alt (methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol) | [Eur. Ph. 01/2008:50400]<br>< 1 000 ppm | Gaskromatografi<br>[Eur. Ph. 01/2008:20424] |
| | Tørringstab | Intern standard < 0,5 % | [Eur. Ph. 01/2008:20232] |
| | Urenheder | < 0,8 % | HPLC/GPC eller 1H-NMR |
| | **Tungmetaller**[b) c)] | | |
| | Bly | < 3,0 ppm | ICP/AES |
| | Cadmium | < 1,0 ppm | (Pb, Cd) |
| | Kviksølv | < 0,1 ppm | Atomfluorescens (Hg) |
| | **Mikrobiologiske specifikationer**[b)] | | |
| | Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC) | ≤ 1 x $10^3$ CFU/g | [Eur. Ph. 01/2011:50104] |
| | Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC) | ≤ 1 x $10^2$ CFU/g | |
| | *Escherichia coli* | Ingen i 1 g | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Eur. Ph.: Den Europæiske Farmakopé, 1H-NMR): protonkernemagnetisk resonans, HPLC: højtydende væskekromatografi (HPLC), GPC: gelpermeationskromatografi (GPC), ICP/AES: Induktivt koblet plasma-atomemissionsspektrometri<br>CFU: kolonidannende enheder.<br>a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, $H_2O$)<br>b) Analyser foretaget på hvert parti<br>c) Maksimalgrænseværdier i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1881/2006 |
| **Jern(III)natrium-EDTA** | **Beskrivelse/definition:**<br>Jern(III)natrium-EDTA (ethylendiamintetraeddikesyre) er et lugtløst, fritflydende, gult til brunt pulver med en kemisk renhed på over 99 % (w/w). Det er let opløseligt i vand. CAS-nr.<br>Kemisk formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8$ * $3H_2O$<br>Kemisk sammensætning:<br>pH i en 1 % opløsning: 3,5-5,5<br>Jern: 12,5-13,5 %<br>Natrium: 5,5 %<br>Vand: 12,8 %<br>Organiske bestanddele (CHNO): 68,4 %<br>EDTA: 65,5-70,5 %<br>Vanduopløselige bestanddele: ≤ 0,1 %<br>Nitrilotrieddikesyre: ≤ 0,1 % |
| **Jern(II)ammoniumphosphat** | **Beskrivelse/definition:**<br>Jern(II)ammoniumphosphat er et fint grågrønt pulver, som er praktisk taget uopløseligt i vand og opløseligt i fortyndede mineralsyrer.<br>CAS-nr.: 10101-60-7<br>Kemisk formel: $FeNH_4PO_4$<br>Kemisk sammensætning:<br>pH i en 5 % opslæmning i vand 6,8-7,8<br>Jern (i alt): ≥ 28 %<br>Jern (II): 22-30 % (w/w)<br>Jern (III): ≤ 7,0 % (w/w)<br>Ammoniak: 5-9 % (w/w)<br>Vand: ≤ 3,0 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Fiskepeptider af *Sardinops sagax*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevareingrediens er en peptidblanding, der er fremstillet ved en alkalisk proteasekatalyseret hydrolyse af muskel fra fisk (*Sardinops sagax*) efterfulgt af isolation af peptidfraktionen ved søjlekromatografi, koncentrering under vakuum og sprøjtetørring.<br>Gulligt, hvidt pulver<br>Peptider([1]) (kortkædede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvægt på under 2 kDa.) ≥ 85 g/100 g<br>Val-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g<br>Aske: ≤ 10 g/100 g<br>Vandindhold: ≤ 8 g/100 g<br>([1]) Kjeldahl-metoden |
| **Flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Flavonoider udvundet af rødderne eller rodstokken af *Glycyrrhiza glabra* ekstraheres med ethanol efterfulgt af yderligere ekstraktion af dette ethanolekstrakt med mellemkædede triglycerider. Det er en mørkebrun væske, der indeholder 2,5 % til 3,5 % glabridin.<br>Vandindhold: < 0,5 %<br>Aske: < 0,1 %<br>Peroxidtal (PV): < 0,5 meq/kg<br>Glabridin: 2,5-3,5 % af fedtindholdet<br>Glycyrrhizinsyre: < 0,005 %<br>Fedt, herunder stoffer af typen polyphenol ≥ 99 %<br>Protein: < 0,1 %<br>Kulhydrater: ikke påviselig |

▼M40

| | |
|---|---|
| **Frugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp fra *Theobroma cacao* L.**<br>**(Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | **Beskrivelse/definition**<br>Den traditionelle fødevare er frugtpulpen fra kakaoplanten *(Theobroma cacao* L), som er det »vandige, slimede og syreholdige stof, hvori kernerne er indkapslede«.<br>Kakaofrugtpulp udvindes ved at kløve kakaofrøene og derefter udskille skaller og bønner, pulpen bliver derefter pasteuriseret og frosset ned. Saft af kakaopulp og/eller koncentreret saft af kakaopulp fremstilles efter forarbejdning (enzymatisk behandling, pasteurisering, filtrering og koncentrering).<br>**Data om den typiske sammensætning af kakaofrugtpulp, saft af pulp, koncentreret saft af pulp**<br>Protein (g/100 g): 0,0 til 2,0<br>Fedt i alt (g/100 g): 0,0 til 0,2<br>Sukker i alt (g/100 g): > 11,0<br>Brix-niveau (° Brix): ≥ 14<br>pH: 3,3 til 4,0<br>**Mikrobiologiske kriterier**<br>Samlet aerobt kimtal: < 10 000 cfu ([9])/g<br>Enterobakterier: ≤ 10 cfu/g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang** | **Beskrivelse/definition:**<br>Fucoidan fra *Fucus vesiculosus*-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentreres og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer:<br>Offwhite til brunt pulver<br>Lugt og smag: Uden lugt og smag<br>Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)<br>pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm<br>Cadmium: < 3,0 ppm<br>Bly: < 2,0 ppm<br>Kviksølv: < 1,0 ppm |
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br>Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g<br>Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g<br>Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g<br>*Escherichia coli*: Ingen/g<br>*Salmonella*: Ingen i 10 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen/g<br>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:<br>*Ekstrakt 1:*<br>Fucoidan: 75-95 %<br>Alginat: 2,0-5,5 %<br>Polyphloroglucinol: 0,5-15 %<br>Mannitol: 1-5 %<br>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,5 %<br>Andre kulhydrater: 0,5-1,0 %<br>Protein: 2,0-2,5 %<br>*Ekstrakt 2:*<br>Fucoidan: 60-65 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Alginat: 3,0-6,0 %<br>Polyphloroglucinol: 20-30 %<br>Mannitol: < 1,0 %<br>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,0 %<br>Andre kulhydrater: 0,5-2,0 %<br>Protein: 2,0-2,5 % |
| **Fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang** | **Beskrivelse/definition:**<br>Fucoidan fra *Undaria pinnatifida*-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentreres og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer:<br>Offwhite til brunt pulver<br>Lugt og smag: Uden lugt og smag<br>Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)<br>pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C)<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm<br>Cadmium: < 3,0 ppm<br>Bly: < 2,0 ppm<br>Kviksølv: < 1,0 ppm<br>**Mikrobiologi:**<br>Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g<br>Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g<br>Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g<br>*Escherichia coli*: Ingen/g<br>*Salmonella*: Ingen i 10 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen/g<br>Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan:<br>*Ekstrakt 1:*<br>Fucoidan: 75-95 %<br>Alginat: 2,0-6,5 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 %<br>Mannitol: 1-10 %<br>Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-1,0 %<br>Andre kulhydrater: 0,5-2,0 %<br>Protein: 2,0-2,5 %<br>*Ekstrakt 2:*<br>Fucoidan: 50-55 %<br>Alginat: 2,0-4,0 %<br>Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 %<br>Mannitol: 25-35 %<br>Naturlige salte/frie mineraler: 8-10 %<br>Andre kulhydrater: 0,5-2,0 %<br>Protein: 1,0-1,5 % |
| **2′-Fucosyllactose (syntetisk)** | **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose<br>Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$<br>CAS-nr.: 41263-94-9<br>Molekylvægt: 488,44 g/mol<br>**Beskrivelse:**<br>2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved kemisk syntese.<br>**Renhed:**<br>2′-Fucosyllactose ≥ 95 %<br>D-lactose: ≤ 1,0 w/w %<br>L-Fucose: ≤ 1,0 w/w %<br>Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: ≤ 1,0 w/w %<br>2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 0,6 w/w %<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0<br>Vand (%) ≤ 9,0 %<br>Sulfataske: ≤ 0,2 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer | |
|---|---|---|
| | Eddikesyre: ≤ 0,3 %<br>Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50,0 mg/kg alene, ≤ 200,0 mg/kg i kombination<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %<br>**Tungmetaller:**<br>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg<br>Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg | |
| **2′-Fucosyllactose (mikrobiel kilde)** | ►M27 **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose<br>Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$<br>CAS-nr.: 41263-94-9<br>Molekylvægt: 488,44 g/mol | |
| | **Kilde:**<br>Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* K-12 | **Kilde:**<br>Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* BL21 |
| | **Beskrivelse:**<br>2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces.<br>**Renhed:**<br>2′-Fucosyllactose: ≥ 83 %<br>D-Lactose: ≤ 10,0 %<br>L-Fucose: ≤ 2,0 %<br>Difucosyl-D-lactose ≤ 5,0 %<br>2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,5 %<br>Samlet indhold af saccharider (2′-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose, difucosyl-D-lactose og 2′-fucosyl-D-lactulose): ≥ 90 %<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,0-7,5<br>Vand: ≤ 9,0 % | **Beskrivelse:**<br>2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % ± 5 % w/v) er en farveløs til svagt gul, klar vandig opløsning. 2′-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiel proces.<br>**Renhed:**<br>2′-Fucosyllactose: ≥ 90 %<br>Lactose: ≤ 5,0 %<br>Fucose: ≤ 3,0 %<br>3′-Fucosyllactose: ≤ 5,0 %<br>Fucosylgalactose: ≤ 3,0 %<br>Difucosyllactose: ≤ 5,0 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer | |
|---|---|---|
| | Sulfataske: ≤ 2,0 %<br>Eddikesyre: ≤ 1,0 %<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %<br>**Mikrobiologiske kriterier**<br>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 3 000 CFU/g<br>Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg | Glucose: ≤ 3,0 %<br>Galactose: ≤ 3,0 %<br>Vand: ≤ 9,0 % (pulver)<br>Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske)<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (pulver og væske)<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske)<br>Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske)<br>Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske)<br>Kviksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske)<br>**Mikrobiologiske kriterier**<br>Totalkimtal: ≤ $10^4$ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (væske)<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (væske)<br>Enterobakterier: ingen i 11 g (pulver og væske)<br>*Salmonella*: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske)<br>*Cronobacter*: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske)<br>Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske)<br>Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske) ◄ |
| ▼M36<br>**2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding (»2′-FL/DFL«)**<br>**(mikrobiel kilde)** | **Beskrivelse/definition:**<br>2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blanding er et renset, hvidt til offwhite amorft pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Efter rensning isoleres 2′-fucosyllactose/difucosyllactose-blandingen ved sprøjtetørring.<br>**Kilde:** Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* stamme K12 DH1<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Udseende: Hvidt til offwhite pulver eller agglomerater<br>Samlet indhold af 2′-fucosyllactose, difucosyllactose, lactose og fucose (% af tørstof): ≥ 92,0 % (w/w)<br>Samlet indhold af 2′-fucosyllactose og difucosyllactose (% af tørstof): ≥ 85,0 % (w/w)<br>2′-Fucosyllactose (% af tørstof): ≥ 75,0 % (w/w) | |

▼M36

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Difucosyllactose (% af tørstof): ≥ 5,0 % (w/w)<br>D-Lactose: ≤ 10,0 % (w/w)<br>L-Fucose: ≤ 1,0 % (w/w)<br>2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 2,0 % (w/w)<br>Samlet indhold af andre kulhydrater ([11]): ≤ 6,0 % (w/w)<br>Vandindhold: ≤ 6,0 % (w/w)<br>Sulfataske: ≤ 0,8 % (w/w)<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 4,0 -6,0<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (w/w)<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totalkimtælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 1 000 CFU/g<br>Enterobakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Salmonella* spp. Negativ i 25 g<br>Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder. |
| ▼M9<br>**Galactooligosaccharid** | **Beskrivelse/definition:**<br>**Galactooligosaccharid fremstilles af mælkelactose ved en enzymatisk proces med anvendelse af β-galactosidaser fra *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris, Sporobolomyces singularis, Kluyveromyces lactis, Bacillus circulans* og *Papiliotrema terrestris.***<br>GOS: Mindst 46 % tørstof (DM)<br>Lactose: Højst 40 % DM<br>Glucose: Højst 27 % DM<br>Galactose: Mindst 0,8 % DM<br>Aske: Højst 4,0 % DM<br>Protein: Højst 4,5 % DM<br>Nitrit: Højst 2 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Glucosamin HCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12** | Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver<br>Kemisk formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$<br>Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol<br>D-glucosamin HCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC)<br>Specifik drejning + 70,0°-+ 73,0° |
| **Glucosaminsulfat HCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12** | Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver<br>Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$<br>Relativ molekylmasse: 605,52 g/mol<br>D-glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC)<br>Specifik drejning +50,0° to +52,0° |
| **Glucosaminsulfat NaCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12** | Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver<br>Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$<br>Relativ molekylmasse: 573,31 g/mol<br>D-glucosamin HCl: 98-102 % af referencestandard (HPLC)<br>Specifik optisk rotation: +52° - +54° |
| **Guargummi** | **Beskrivelse/definition:**<br>Naturligt guargummi er formalet endosperm fra frøene af naturligt forekommende arter af guarplanten *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (Leguminosae-familien). Det består af et polysaccharid med høj molekylvægt, som er sammensat af galactopyranose- og mannopyranoseenheder, der er forbundet med glycosidbindinger, og som kan beskrives kemisk som galactomannan (mindst 75 % indhold af galactomannan).<br>Udseende: Hvidt til gulligt pulver<br>Molekylvægt: 50 000-8 000 000 Dalton<br>CAS-nummer: 9000-30-0<br>Einecs-nummer: 232-536-8<br>Renhed: Som angivet i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ([1]) og i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner ([2]). |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Fysisk-kemiske egenskaber:**<br>**Pulver**<br>Opbevaringstid: 2 år<br>Farve: Hvid<br>Lugt: Svag<br>Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm<br>Vandindhold: Højst 15 %<br>Viskositet * ved 1 time —<br>Viskositet * ved 2 timer: Mindst 3 600 mPa.s<br>Viskositet * ved 24 timer: Mindst 4 000 mPa.s<br>Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand<br>pH for 10g/l ved 25 °C: 6-7,5<br>**Flager**<br>Brugstid: 1 år<br>Farve: Hvidt/offwhite pulver uden eller med få sorte prikker<br>Lugt: Svag<br>Partiklernes gennemsnitlige diameter 1-10 mm<br>Vandindhold: Højst 15 %<br>Viskositet * ved 1 time: Mindst 3 000 mPa.s<br>Viskositet * ved 2 timer —<br>Viskositet * ved 24 timer —<br>Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand<br>pH for 10g/l ved 25 °C: 5-7,5<br>(*) Målingen af viskositet foretages på følgende betingelser: 1 %, 25 °C, 20 rpm |
| **Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med *Bacteroides xylanisolvens*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Varmebehandlede fermenterede mælkeprodukter fremstilles med *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) som starterkultur. |

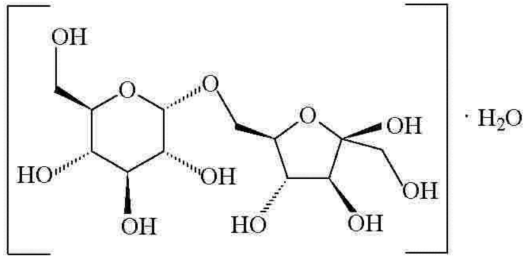
▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Letmælk (mellem 1,5 % og 1,8 % fedt) eller skummetmælk (med et fedtindhold på 0,5 % eller derunder) pasteuriseres eller UHT-behandles, inden fermenteringen startes med *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Det opnåede fermenterede mælkeprodukt homogeniseres og varmebehandles dernæst for at inaktivere *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Det færdige produkt indeholder ikke levedygtige celler af *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964)([1]).<br>([1]) DIN EN ISO 21528-2 (ændret metode). |
| **Hydroxytyrosol** | **Beskrivelse/definition:**<br>Hydroxytyrosol er en svagt gul, tyktflydende væske fremstillet ved kemisk syntese<br>Kemisk formel: $C_8H_{10}O_3$<br>Molekylvægt: 154,6 g/mol<br>CAS-nr.: 10597-60-1<br>Vandindhold: ≤ 0,4 %<br>Lugt: Karakteristika<br>Smag: Let bitter<br>Opløselighed (vand) Blandbar med vand<br>pH: 3,5-4,5<br>Brydningsindeks: 1,571-1,575<br>**Renhed:**<br>Hydroxytyrosol: ≥ 99 %<br>Eddikesyre: ≤ 0,4 %<br>Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 %<br>Summen af homovanillinalkohol, iso-homovanillinalkohol og 3-methoxy-4-hydroxyphenylglycol ≤ 0,3 %<br>**Tungmetaller**<br>Bly: ≤ 0,03 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 0,01 mg/kg<br>**Opløsningsmiddelrester**<br>Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg<br>Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg<br>Methanol: ≤ 2,00 mg/kg<br>Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Isstrukturerende protein, type III HPLC 12** | **Beskrivelse/definition:**<br>Det isstrukturerende proteinpræparat (ISP) er en lysebrun væske, der produceres ved submersfermentering af en genetisk modificeret stamme af bagegær af fødevarekvalitet (*Saccharomyces cerevisiae*), i hvis genom der er indsat et syntetisk gen for det isstrukturerende protein. Proteinet udtrykkes og udskilles i vækstmediet, hvor det adskilles fra gærcellerne ved mikrofiltrering og koncentreres ved ultrafiltrering. Gærcellerne overføres således ikke til ISP-præparatet, hverken i deres oprindelige eller i ændret form. ISP-præparatet består af ubehandlet ISP, glykosyleret ISP og proteiner og peptider fra gæren samt sukker og syrer og salte, der er almindeligt forekommende i fødevarer. Koncentratet stabiliseres med 10 mM citronsyrebuffer.<br>Indhold: ≥ 5 g/l aktiv ISP<br>pH: 2,5-3,5<br>Aske: ≤ 2,0 %<br>DNA: Ikke påviselig |
| **Vandigt ekstrakt af tørrede blade af *Ilex guayusa*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*<br>**Sammensætning:**<br>Protein: < 0,1 g/100 ml<br>Fedt: < 0,1 g/100 ml<br>Kulhydrat: 0,2–0,3 g/100 ml<br>Sukkerindhold i alt: < 0,2 g/100 ml<br>Coffein: 19,8-57,7 mg/100 ml<br>Theobromin; 0,14-2,0 mg/100 ml<br>Chlorogensyrer 9,9-72,4 mg/100 ml |
| **Isomaltoseoligosaccharid** | **Pulver:**<br>Opløselighed (vand) (%): > 99<br>Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0<br>Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90<br>Vandindhold (%): ≤ 4,0<br>Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3<br>**Tungmetaller:**<br>Bly(mg/kg): ≤ 0,5<br>Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Sirup:**<br>Tørstofindhold (g/100 g): > 75<br>Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0<br>Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90<br>pH: 4-6<br>Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3<br>**Tungmetaller:**<br>Bly(mg/kg): ≤ 0,5<br>Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 |
| **Isomaltulose** | **Beskrivelse/definition:**<br>Et reducerende disaccharid, der består af en glucose- og en fructoserest bundet med en α-1,6-glucosidbinding. Stoffet fremstilles ved en enzymatisk proces. Som handelsvare anvendes monohydratet. Udseende: Stort set lugtløse, sødtsmagende, hvide eller næsten hvide krystaller<br>Kemisk betegnelse: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrat<br>CAS-nr.: 13718-94-0<br>Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11}H_2O$<br>Strukturel formel<br><br>Molekylmasse: 360,3 (monohydrat) |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Renhed:**<br>Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet<br>Tørringstab: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 timer)<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 0,1 mg/kg<br>Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 ([1]), »Bradford-metoden«.<br>([1]) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 s., engelsk, ISBN 92-5-102991-1. |
| **Lactitol** | **Beskrivelse/definition:**<br>Krystallinsk pulver eller farveløs opløsning, der fremstilles ved katalytisk hydrogenering af lactose. Det krystallinske produkt forekommer både i vandfri form og som monohydrat og dihydrat. Nikkel anvendes som katalysator.<br>Kemisk betegnelse: 4-0-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol<br>Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$<br>Molekylvægt: 344,31 g/mol<br>CAS-nr.: 585-86-4<br>**Renhed:**<br>Opløselighed (i vand): Meget let opløseligt i vand<br>Specifik drejning $[\alpha]_D^{20}$ = + 13° to + 16°<br>Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis<br>Vand: ≤ 10,5 %<br>Andre polyoler: ≤ 2,5 % på tørstofbasis<br>Reducerende sukker: ≤ 0,2 % på tørstofbasis<br>Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis<br>Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis<br>Sulfataske: ≤ 0,1 % på tørstofbasis<br>Nikkel: ≤ 2,0 mg/kg på tørstofbasis<br>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg på tørstofbasis<br>Bly: ≤ 1,0 mg/kg på tørstofbasis |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Lacto-*N*-neotetraose (syntetisk)** | **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose<br>Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$<br>CAS-nr.: 13007-32-4<br>Molekylvægt: 707,63 g/mol<br>**Beskrivelse:**<br>Lacto-*N*-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver. Fremstilles ved kemisk syntese og isoleres ved krystallisation.<br>**Renhed:**<br>Indhold (vandfrit): ≥ 96 %<br>D-lactose: ≤ 1,0 %<br>Lacto-*N*-triose II: ≤ 0,3 %<br>Lacto-*N*-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 0,6 %<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 5,0-7,0<br>Vand: ≤ 9,0 %<br>Sulfataske: ≤ 0,4 %<br>Eddikesyre: ≤ 0,3 %<br>Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50 mg/kg alene, ≤ 200 mg/kg i kombination)<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %<br>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg<br>Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g<br>Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg |
| ▼M33 | |
| **Lacto-*N*-neotetraose (mikrobiel kilde)** | **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose<br>Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$<br>CAS-nr.: 13007-32-4<br>Molekylvægt: 707,63 g/mol |

▼M33

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Kilde:**<br>Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* K-12<br>**Beskrivelse:**<br>Lacto-*N*-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces.<br>**Renhed:**<br>Indhold (vandfrit): ≥ 80 %<br>D-Lactose: ≤ 10,0 %<br>Lacto-*N*-triose II: ≤ 3,0 %<br>*para*-Lacto-*N*-neohexaose: ≤ 5,0 %<br>Lacto-*N*-neotetraose-fructose-isomer ≤ 1,0 %<br>Samlet indhold af saccharider (lacto-*N*-neotetraose, D-lactose, lacto-*N*-triose II, *para*-lacto-*N*-neohexaose, lacto-*N*-neotetraose-fructose-isomer): ≥ 92 %<br>pH (20 °C, 5 % opløsning) 4,0-7,0<br>Vand: ≤ 9,0 %<br>Sulfataske: ≤ 0,4 %<br>Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg<br>Rest-proteiner: ≤ 0,01 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g<br>Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units); EU: endotoksinenheder. |
| ▼M20<br>**Bær af *Lonicera caerulea* L. (blåfrugtet gedeblad)**<br>**(Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den traditionelle fødevare er friske og frosne bær af *Lonicera caerulea* var. *edulis*.<br>*Lonicera caerulea* L. er en løvfældende busk, der tilhører Caprifoliaceae-familien.<br>**Typiske næringsbestanddele af bær af blåfrugtet gedeblad** (friske bær):<br>Kulhydrater: 12,8 %<br>Fiber: 2,1 %<br>Lipider: 0,6 %<br>Proteiner: 0,7 % |

▼M20

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Aske: 0,4 %<br>Vand: 85,5 % |
| ▼M9<br>**Bladekstrakt fra lucerne (*Medicago sativa*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Lucernen (*Medicago sativa* L.) forarbejdes inden for 2 timer efter at være blevet høstet. Den hakkes og knuses. Lucernen køres gennem en presse, der egner sig til olieholdigt materiale, hvorved der fremkommer en fiberrest samt pressesaft (med 10 % tørstof). Tørstoffet i denne saft indeholder omkring 35 % råprotein. Pressesaften (pH: 5,8-6,2) neutraliseres. Proteinerne, der binder sig til carotenoid- og chlorophylpigmenter, bringes til at koagulere ved forvarmning og dampinjektion. Det udfældede protein separeres ved centrifugering og tørres. Lucerneproteinkoncentratet granuleres efter tilsætning af ascorbinsyre og opbevares i inaktiv gas eller på køl.<br>**Sammensætning:**<br>Protein: 45-60 %<br>Fedt: 9-11 %<br>Frie kulhydrater (opløselige fibre): 1-2 %<br>Polysaccharider (uopløselige fibre), 11-15 %,<br>herunder cellulose: 2-3 %<br>Mineraler: 8-13 %<br>Saponiner: ≤ 1,4 %<br>Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg<br>Coumestrol: ≤ 100 mg/kg<br>Phytater: ≤ 200 mg/kg<br>L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg |
| **Lycopen** | **Beskrivelse/definition:**<br>Syntetisk lycopen fremstilles ved Wittig-kondensation af syntetiske mellemprodukter, der er almindeligt anvendt i fremstillingen af andre carotenoider, der anvendes i fødevarer. Syntetisk lycopen består af ≥ 96 % lycopen og mindre mængder af andre, beslægtede carotenoidbestanddele. Lycopen sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.<br>Kemisk betegnelse: Lycopen<br>CAS-nr.: 502-65-8 (all-*trans*-lycopen)<br>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$<br>Molekylmasse: 536,85 Da |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Lycopen fra *Blakeslea trispora*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Det oprensede lycopen fra *Blakeslea trispora* består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.<br>Kemisk betegnelse: Lycopen<br>CAS-nr.: 502-65-8 (all-*trans*-lycopen)<br>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$<br>Molekylmasse: 536,85 Da |
| **Lycopen fra tomater** | **Beskrivelse/definition:**<br>Det oprensede lycopen fra tomater (*Lycopersicon esculantum* L.) består af ≥ 95 % lycopen og ≤ 5 % andre carotenoider. Det sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse.<br>Kemisk betegnelse: Lycopen<br>CAS-nr.: 502-65-8 (all-*trans*-lycopen)<br>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$<br>Molekylmasse: 536,85 Da |
| **Lycopenoleoresin fra tomater** | **Beskrivelse/definition:**<br>Lycopenoleoresin fra tomater fremstilles ved solventekstraktion af modne tomater (*Lycopersicon esculentum* Mill.) og efterfølgende fjernelse af opløsningsmidlet. Der er tale om en rød til mørkebrun, tyktflydende, klar væske.<br>Lycopen i alt: 5-15 %,<br>heraf *trans*-lycopen: 90-95 %<br>Carotenoider i alt (beregnet som lycopen): 6,5-16,5 %<br>Andre carotenoider: 1,75 %<br>(Phytoen/phytofluen/β-caroten) (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %)<br>Tocopheroler i alt: 1,5-3,0 %<br>Uforsæbelige bestanddele: 13-20 %<br>Fedtsyrer i alt 60-75 %<br>Vand (Karl Fischer): ≤ 0,5 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Magnesiumcitratmalat** | **Beskrivelse/definition:**<br>Magnesiumcitratmalat er et hvidt til gullighvidt, amorft pulver.<br>Kemisk formel: $Mg_5$ $(C_6H_5O_7)_2$ $(C_4H_4O_5)_2$<br>Kemisk betegnelse: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutanedioat)-di-(2- hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat)<br>CAS-nr.: 1259381-40-2<br>Molekylvægt: 763,99 Dalton (vandfrit)<br>Opløselighed: Let opløseligt i vand (ca. 20 g i 100 ml)<br>Beskrivelse af den fysiske tilstand: Amorft pulver<br>Indhold af magnesium: 12,0-15,0 %<br>Tørringstab (120 °C i 4 timer): ≤ 15 %<br>Farve (fast form): Hvidt til gulligt pulver<br>Farve (20 % vandig opløsning): Farveløst til gulligt<br>Udseende (20 % vandig opløsning): Klar opløsning<br>pH (20 % vandig opløsning) Ca. 6,0<br>**Urenheder:**<br>Chlorid: ≤ 0,05 %<br>Sulfat: ≤ 0,05 %<br>Arsen: ≤ 3,0 ppm<br>Bly: ≤ 2,0 ppm<br>Cadmium: ≤ 1 ppm<br>Kviksølv: ≤ 0,1 ppm |
| **Ekstrakt af magnoliabark** | **Beskrivelse/definition:**<br>Ekstrakt af magnoliabark fremstilles af barken fra planten *Magnolia officinalis* L. ved hjælp af superkritisk kuldioxid. Barken vaskes og ovntørres for at reducere vandindholdet, før den knuses og ekstraheres med superkritisk kuldioxid. Ekstraktet opløses i medicinsk ethanol og rekrystalliseres for at afgive ekstrakt af magnoliabark.<br>Ekstrakt af magnoliabark består primært af to phenolforbindelser, magnonol og honokiol.<br>Udseende: Lysebrunt pulver<br>**Renhed:**<br>Magnolol: ≥ 85,2 %<br>Honokiol: ≥ 0,5 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Magnolol og honokiol: ≥ 94 %<br>Eudesmol i alt: ≤ 2 %<br>Vandindhold: 0,50 %<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen (ppm): ≤ 0,5<br>Bly (ppm): ≤ 0,5<br>Methyleugenol (ppm): ≤ 10<br>Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0<br>Alkaloid i alt (ppm): ≤ 100 |
| **Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret majskimolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1,2 g i raffineret majskimolie og 10 g i majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer).<br>**Renhed:**<br>Uforsæbelige bestanddele: > 9,0 g/100 g<br>Tocopheroler: ≥ 1,3 g/100<br>g α-tocopherol (%): 10-25 %<br>β-tocopherol (%): < 3,0 %<br>γ-tocopherol (%): 68-89 %<br>δ-tocopherol (%): < 7,0 %<br>Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 6,5 g/100 g<br>Fedtsyrer i triglycerider:<br>palmitinsyre: 10,0-20,0 %<br>stearinsyre: < 3,3 %<br>oliesyre 20,0-42,2 %<br>linolsyre: 34,0-65,6 %<br>linolensyre: < 2,0 %<br>Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq $O_2$/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Tungmetaller:**<br>Jern (Fe) < 1 500 µg/kg<br>Kobber (Cu): < 100 µg/kg<br>**Urenheder:**<br>Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg<br>Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af »majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer«. |
| **Methylcellulose** | **Beskrivelse/definition:**<br>Methylcellulose er cellulose, der er fremstillet direkte af naturligt forekommende fiberholdigt plantemateriale og delvis foretheret med methylgrupper.<br>Kemisk betegnelse: Cellulosemethylether<br>Kemisk formel: Polymererne er opbygget af substituerede anhydroglucoseenheder med følgende generelle formel:<br>C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), hvor R1, R2, og R3 hver kan være et af følgende:<br>— H<br>— $CH_3$ eller<br>— $CH_2CH_3$<br>Molekylvægt: Makromolekyler: fra ca. 20 000 (n ca. 100) til ca. 380 000 g/mol (n ca. 2 000)<br>Indhold: Ikke under 25 % og ikke over 33 % methoxygrupper (-$OCH_3$) og ikke over 5 % hydroxyethoxygrupper (-$OCH_2CH_2OH$)<br>Svagt hygroskopisk, hvidt eller svagt gulligt eller gråligt, kornet eller trådet pulver uden lugt og smag<br>Opløselighed: Kvælder i vand til en klar til opaliserende, viskos, kolloid opløsning. Uopløseligt i ethanol, ether og chloroform Opløseligt i iseddike.<br>**Renhed:**<br>Tørringstab: ≤ 10 % (105 °C, 3 timer)<br>Sulfataske: ≤ 1,5 % fastsat ved 800 ± 25 °C<br>pH: ≥ 5,0 og ≤ 8,0 (1 % kolloid opløsning)<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg<br>Bly: ≤ 2,0 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M11 | |
| **1-methylnicotinamidchlorid** | **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: 3-carbamoyl-1-methyl-pyridiniumchlorid<br>Kemisk formel: $C_7H_9N_2OCl$<br>CAS-nr.: 1005-24-9<br>Molekylvægt: 172,61 Da<br>**Beskrivelse**<br>1-methylnicotinamidchlorid er et hvidt til offwhite krystallinsk fast stof fremstillet ved kemisk syntese.<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Udseende: Hvidt til offwhite krystallinsk fast stof<br>Renhed: ≥ 98,5 %<br>Trigonellin: ≤ 0,05 %<br>Nicotinsyre: ≤ 0,10 %<br>Nicotinamid: ≤ 0,10 %<br>Største ukendte urenhed: ≤ 0,05 %<br>Alle ukendte urenheder: ≤ 0,20 %<br>Alle urenheder: ≤ 0,50 %<br>Opløselighed: Opløseligt i vand og methanol. Praktisk taget uopløseligt i 2-propanol og dichlormethan<br>Vandindhold: ≤ 0,3 %<br>Tørringstab: ≤ 1,0 %<br>Gløderest: ≤ 0,1 %<br>**Opløsningsmiddelrester og tungmetaller**<br>Methanol: ≤ 0,3 %<br>Tungmetaller: ≤ 0,002 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>Enterobakterier: ingen i 1 g<br>*Pseudomonas aeruginosa*: ingen i 1 g<br>*Staphylococcus aureus:* ingen i 1 g<br>CFU: Colony Forming Units |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt** | **Beskrivelse/definition:**<br>Kemisk betegnelse: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminsyre, glucosaminsalt<br>Kemisk formel: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$<br>Molekylvægt: 817,80 g/mol (vandfrit)<br>CAS-nr.: 1181972-37-1<br>Udseende: Cremefarvet til lysebrunt pulver.<br>**Renhed:**<br>Diastereoisomer renhed: Mindst 99 % (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre<br>Glucosaminindhold: 34-46 % i tør tilstand<br>5-Methyltetrahydrofolsyreindhold: 54-59 % i tør tilstand<br>Vand: ≤ 8,0 %<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 2,0 ppm<br>Cadmium: ≤ 1,0 ppm<br>Kviksølv: ≤ 0,1 ppm<br>Arsen: ≤ 2,0 ppm<br>Bor: ≤ 10 ppm<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 10 g |
| **Monomethylsilanetriol (organisk silicium)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Kemisk betegnelse: Silantriol, 1-methyl-<br>Kemisk formel: $CH_6O_3Si$<br>Molekylvægt: 94,14 g/mol<br>CAS-nr.: 2445-53-6 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Renhed:**<br>Præparat af organisk silicium (monomethylsilantriol) (vandig opløsning):<br>Surhedsgrad (pH): 6,4-6,8<br>Silicium: 100-150 mg Si/l<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 µg/l<br>Kviksølv: ≤ 1,0 µg/l<br>Cadmium: ≤ 1,0 µg/l<br>Arsen: ≤ 3,0 µg/l<br>**Opløsningsmidler:**<br>Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (restindhold) |
| **Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (*Lentinula edodes*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevareingrediens er et sterilt vandigt ekstrakt fremstillet af myceliet af *Lentinula edodes*, der dyrkes ved submersfermentering. Det er en lysebrun, svagt uklar væske.<br>Lentinan er et β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan, som har en molekylvægt på ca. $5 \times 10^5$ dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en tripel-helix tertiær struktur.<br>**Renhed/sammensætning af mycelieekstrakt fra *Lentinula edodes:***<br>Vandindhold: 98 %<br>Tørstof: 2 %<br>Fri glucose: < 20 mg/ml<br>Protein i alt ([1]): < 0,1 mg/ml<br>N-holdige bestanddele ([2]): < 10 mg/ml<br>Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml<br>([1]) Bradford-metoden<br>([2]) Kjeldahl-metoden |

▼M38

| | |
|---|---|
| **Nicotinamidribosidchlorid** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevare er en syntetisk form af nicotinamidribosid.<br>Den nye fødevare indeholder ≥ 90 % nicotinamidribosidchlorid, primært i dens β-form, hvor de resterende bestanddele er opløsningsmiddelrester, reaktionsbiprodukter og nedbrydningsprodukter. |

▼M38

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Nicotinamidribosidchlorid:<br>CAS-nr.: 23111-00-4<br>EF-nr.: 807-820-5<br>IUPAC-navn: {1-[(2*R*,3*R*,4*S*,5*R*)-3,4-dihydroxy-5-(hydroxymethyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-carboxamid}chlorid<br>Kemisk formel: $C_{11}H_{15}N_2O_5Cl$<br>Molekylvægt: 290,7 g/mol<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Farve: Hvid til lysebrun<br>Form: Pulver<br>Identifikation: Bekræftet ved NMR (kernemagnetisk resonans)<br>Nicotinamidribosidchlorid: ≥ 90 %<br>Vandindhold: ≤ 2 %<br>**Opløsningsmiddelrester:**<br>Acetone: ≤ 5 000 mg/kg<br>Methanol: ≤ 1 000 mg/kg<br>Acetonitril: ≤ 50 mg/kg<br>Methyl-*tert*-butylether: ≤ 500 mg/kg<br>**Reaktionsbiprodukter:**<br>Methylacetat: ≤ 1 000 mg/kg<br>Acetamid: ≤ 27 mg/kg<br>Eddikesyre: ≤ 5 000 mg/kg<br>**Tungmetaller:**<br>Arsen: ≤ 1 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totalkimtal: ≤ 1 000 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 10 g |
| ▼M9<br>**Nonisaft (*Morinda citrifolia*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Nonifrugterne (frugterne af *Morinda citrifolia*) presses. Saften pasteuriseres. Ikke-obligatorisk fermentering kan ske før eller efter presningen.<br>Rubiadin: ≤ 10 µg/kg<br>Lucidin: ≤ 10 µg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Pulver af nonifrugtsaft (*Morinda citrifolia*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Kerner og skal fjernes fra de soltørrede *Morinda citrifolia*-frugter. Den opnåede pulp filtreres til særskilt saft af frugtkødet. Tørring af den fremstillede saft sker på én af to måder:<br>enten ved atomisering ved hjælp af majsmaltodextriner; denne blanding opnås ved at holde forholdet mellem indførslen af saft og maltodextriner konstant<br>eller ved zeodratation eller tørring og dernæst blanding med et hjælpestof; ved hjælp af denne metode kan saften først blive tørret og dernæst blandet med maltodextriner (samme mængde som ved atomisering). |
| **Puré og koncentrat af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>*Morinda citrifolia*-frugterne håndplukkes. Kerner og skal kan fjernes mekanisk fra de purerede frugter. Efter pasteurisering pakkes puréen i antiseptiske beholdere og opbevares koldt.<br>Koncentrat af *Morinda citrifolia* fremstilles af *M. citrifolia*-puré ved behandling med pektolytiske enzymer (1-2 timer ved 50-60 °C). Efterfølgende opvarmes puréen, så pektinaserne inaktiveres, hvorefter den straks nedkøles. Saften skilles fra i en dekanteringscentrifuge. Derefter opsamles og pasteuriseres saften, som koncentreres i en vakuumfordamper fra 6-8 brix til 49-51 brix i slutkoncentratet.<br><br>**Sammensætning:**<br>**Puré:**<br>Vandindhold: 89-93 %<br>Protein: < 0,6 g/100 g<br>Fedt: ≤ 0,4 g/100 g<br>Aske: < 1,0 g/100 g<br>Kulhydrater i alt: 5-10 g/100 g<br>Fructose: 0,5-3,82 g/100 g<br>Glucose: 0,5-3,14 g/100 g<br>Kostfibre: < 0,5-3 g/100 g<br>5,15-dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml<br>Lucidin (1): Ikke påviselig<br>Alizarin (1): Ikke påviselig<br>Rubiadin (1): Ikke påviselig<br>**Koncentrat:**<br>Vandindhold: 48-53 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Protein: 3-3,5 g/100 g<br>Fedt: < 0,04 g/100 g<br>Aske: 4,5-5,0 g/100 g<br>Kulhydrater i alt: 37-45 g/100 g<br>Fructose: 9-11 g/100 g<br>Glucose: 9-11 g/100 g<br>Kostfibre: 1,5-5,0 g/100 g<br>5,15-dimethylmorindol ([1]): ≤ 0,254 µg/ml<br>([1]) Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i puré og koncentrat af *Morinda citrifolia. Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alizarin) og 62,5 ng/ml (rubiadin).* |
| **Noniblade *(Morinda citrifolia*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>*Morinda citrifolia*-bladene skæres af, hvorefter de tørres og ristes. Produktets partikelstørrelse varierer fra bladstykker til groft pulver med finere partikler. Farven er grønligbrun til brun.<br>**Renhed/sammensætning:**<br>Vandindhold: < 5,2 %<br>Protein: 17-20 %<br>Kulhydrat: 55-65 %<br>Aske: 10-13 %<br>Fedt: 4-9 %<br>Oxalsyre: < 0,14 %<br>Garvesyre: < 2,7 %<br>5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg<br>Rubiadin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg<br>Lucidin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg |
| **Pulver af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Nonifrugtpulver fremstilles af afskallede frugter af *Morinda citrifolia* L. ved frysetørring Frugterne afskalles, og kernerne fjernes. Efter frysetørringen, hvor vandet fjernes fra nonifrugterne, males den resterende nonipulp til et pulver og hældes på kapsler. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Renhed/sammensætning:**<br>Vandindhold: 5,3-9 %<br>Protein: 3,8-4,8 g/100 g<br>Fedt: 1-2 g/100 g<br>Aske: 4,6-5,7 g/100 g<br>Kulhydrater i alt: 80-85 g/100 g<br>Fructose: 20,4-22,5 g/100 g<br>Glucose: 22-25 g/100 g<br>Kostfibre: 15,4-24,5 g/100 g<br>5,15-dimethylmorindol ([1]): ≤ 2,0 µg/ml<br>([1]) *Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i pulver af nonifrugt (Morinda citrifolia) Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol),* |
| **Mikroalgen *Odontella aurita*** | Silicium: 3,3 %<br>Krystallinsk siliciumdioxid: Højst 0,1-0,3 % som urenhed |
| **Phytosterol/phytostanol-beriget olie** | **Beskrivelse/definition:**<br>Phytosterol/phytostanol-beriget olie er sammensat af en oliefraktion og en phytosterolfraktion.<br>**Acylglycerol-fordeling:**<br>Frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre): ≤ 2,0 %<br>Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 10 %<br>Diacylglyceroler (DAG): ≤ 25 %<br>Triacylglyceroler (TAG): Resten<br>**Phytosterolfraktion:**<br>β- sitosterol: ≤ 80 %<br>β- sitosterol: ≤ 15 %<br>Campesterol: ≤ 40 %<br>Campestanol: ≤ 5,0 %<br>Stigmasterol: ≤ 30 %<br>Brassicasterol: ≤ 3,0 %<br>Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer | | |
|---|---|---|---|
| | **Andet:**<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,5 %<br>Peroxidtal (PV): < 5,0 meq/kg<br>Transfedtsyrer: ≤ 1 %<br>Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode) for phytosteroler/phytostanoler:<br>Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved en renhed på over 99 %. | | |
| **Olie udvundet af blæksprutter** | Syretal: ≤ 0,5 KOH/g olie<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq $O_2$/kg olie<br>p-Anisidin-værdi: ≤ 20<br>Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer<br>Vandindhold: ≤ 0,1 % (w/w)<br>Uforsæbelige bestanddele: ≤ 5,0 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>Docosahexaensyre: ≥ 20 %<br>Eicosapentaensyre: ≥ 10 % | | |
| **Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt** | *Parametre* | *Mål* | *Bemærkninger* |
| | Opbevaring af frugt før højpasteurisering | Mindst 15 dage ved – 20 °C | Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygiejnisk landbrugs- og fremstillingspraksis |
| | Tilsat frugt | 40 % til 60 % af den optøede frugt | Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser |
| | pH | 3,2-4,2 | |
| | °Brix | 7 til 42 | Sikret ved tilsat sukker |
| | $a_w$ | < 0,95 | Sikret ved tilsat sukker |
| | Endelig opbevaring: | Højst 60 dage ved højst + 5 °C | Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M35 | |
| **Phenylcapsaicin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Phenylcapsaicin (*N*-[(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)methyl]-7-phenylhept-6-ynamid, $C_{21}H_{23}NO_3$, CAS-nr: 848127-67-3), er fremstillet ved kemisk syntese gennem en totrinsproces, der i første trin omfatter produktionen af acetylensyremellemproduktet ved en reaktion med phenylacetylen og carboxylsyrederivat, og i næste trin en række reaktioner med acetylensyremellemproduktet og vanilllylaminderivat til fremstilling af phenylcapsaicin.<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Renhed (% af tørstof): ≥ 98 %<br>Vandindhold: ≤ 0,5 %<br>Samlede synteserelaterede produktionsbiprodukter: ≤ 1,0 %<br>*N,N*-dimethylformamid: ≤ 880 mg/kg<br>Dichlormethan: ≤ 600 mg/kg<br>Dimethoxyethan: ≤ 100 mg/kg<br>Ethylacetat: ≤ 0,5 %<br>Andre opløsningsmidler: ≤ 0,5 %<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg<br>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Totalkimtal: ≤ 10 CFU/g<br>Colibakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Negativ i 10 g<br>*Salmonella* spp. Negativ i 10 g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units). |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Phosphateret majsstivelse** | **Beskrivelse/definition:**<br>Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amyloseindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger mellem kulhydratrester og esterificerede hydroxylgrupper.<br>Den nye fødevareingrediens er et hvidt eller næsten hvidt pulver.<br>CAS-nr.: 11120-02-8<br>Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$<br>n = antal glucoseenheder; x, y = substitutionsgrad(er)<br>Kemiske karakteristika ved phosphateret distivelsephosphat:<br>Tørringstab: 10-14 %<br>pH: 4,5.-7,5<br>Kostfibre: ≥ 70 %<br>Stivelse: 7-14 %<br>Protein: ≤ 0,8 %<br>Fedt: ≤ 0,8 %<br>Restkoncentrationer af bundet phosphor: ≤ 0,4 % (som phosphor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde |
| **Phosphatidylserin fra fiskephospholipider** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevareingrediens er et gult til brunt pulver. Phosphatidylserin fremstilles af fiskephospholipider ved enzymatisk transphosphatidylering med aminosyren L-serin.<br>**Specifikation for phosphatidylserinproduktet fremstillet af fiskephospholipider:**<br>Vandindhold: < 5,0 %<br>Phospholipider: ≥ 75 %<br>Phosphatidylserin: ≥ 35 %<br>Glycerider: < 4,0 %<br>Fri L-serin < 1,0 %<br>Tocopheroler: < 0,5 %([1])<br>Peroxidtal (PV): < 5,0 meq $O_2$/kg<br>([1]) Der kan tilsættes tocopheroler som antioxidanter, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Phosphatidylserin fra sojaphospholipider** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevareingrediens er et offwhite til lysegult pulver. Stoffet fås også i flydende form med en klar brun til orange farve. I flydende form indeholder stoffet triacylglycerider med middel kædelængde (MCT) som bærestof. Det indeholder mindre koncentrationer af phosphatidylserin, fordi det indeholder betydelige mængder olie (MCT).<br>Phosphatidylserin fra sojaphospholipider produceres ved enzymatisk transphosphatidylering af sojalecithin med højt indhold af phosphatidylcholin med aminosyren L-serin. Phosphatidylserin består af et glycerophosphatskelet konjugeret med to fedtsyrer og L-serin ved hjælp af en phosphodiesterbinding.<br>**Karakteristika ved phosphatidylserin fra sojaphospholipider:**<br>**Pulver:**<br>Vandindhold: < 2,0 %<br>Phospholipider: ≥ 85 %<br>Phosphatidylserin: ≥ 61 %<br>Glycerider: < 2,0 %<br>Fri L-serin < 1,0 %<br>Tocopheroler: < 0,3 %<br>Phytosteroler: < 0,2 %<br>**Flydende form:**<br>Vandindhold: < 2,0 %<br>Phospholipider: ≥ 25 %<br>Phosphatidylserin: ≥ 20 %<br>Glycerider: Ikke relevant<br>Fri L-serin < 1,0 %<br>Tocopheroler: < 0,3 %<br>Phytosteroler: < 0,2 % |
| **Phospoholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre** | **Beskrivelse/definition:**<br>Produktet fremstilles ved enzymatisk konvertering af sojalechitin. Phospoholipidprodukt er en meget koncentreret, gul-brun pulverform af phosphatidylserin og phosphatidsyre i et 1:1-forhold.<br>**Specifikationer for produktet:**<br>Vandindhold: ≤ 2,0 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Phospholipider i alt ≥ 70 %<br>Phosphatidylserin: ≥ 20 %<br>Phosphatidsyre: ≥ 20 %<br>Glycerider: ≤ 1,0 %<br>Fri L-serin ≤ 1,0 %<br>Tocopheroler: ≤ 0,3 %<br>Phytosteroler: ≤ 2,0 %<br>Siliciumdioxid anvendes med et maksimumsindhold på 1,0 % |
| **Phospholipider, der stammer fra æggeblommer** | 85 % og 100 % rene phospholipider fra æggeblommer |
| **Phytoglycogen** | **Beskrivelse:** Hvidt til offwhite pulver, der er et lugtløst, farveløst og smagsløst polysaccharid fra ikke genetisk modificerede sukkermajs ved anvendelse af konventionelle fødevareforarbejdningsteknikker.<br>**Definition:** Glucosepolymer ($C_6H_{12}O_6$) med lineære bindinger af α(1-4)-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via α(1-6)-glucosidbindinger<br>**Specifikationer:**<br>Kulhydrater: 97 %<br>Sukker: 0,5 %<br>Fibre: 0,8 %<br>Fedt: 0,2 %<br>Protein: 0,6 % |
| **Phytosteroler/phytostanoler** | **Beskrivelse/definition:**<br>Phytosteroler og phytostanoler er steroler og stanoler, der er ekstraheret fra planter, og som kan forekomme som frie steroler og stanoler eller være forestret med spisefedtsyrer.<br>Sammensætning (med GC-FID eller tilsvarende metode):<br>β- sitosterol: < 81 %<br>β- sitosterol: < 35 %<br>Campesterol: < 40 %<br>Campestanol: < 15 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Stigmasterol: < 30 %<br>Brassicasterol < 3,0 %<br>Andre steroler/stanoler: < 3,0 %<br>Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode):<br>Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved, at phytosterol-/phytostanolingrediensen har en renhed på over 99 %. |
| **Blommekerneolie** | **Beskrivelse/definition:**<br>Blommekerneolie er en vegetabilsk olie fremstillet ved koldpresning af blommekerner (*Prunus domestica*).<br>**Sammensætning:**<br>Oliesyre (C18:1): 68 %<br>Linolsyre (C18:2): 23 %<br>γ-Tocopherol: 80 % af tocopheroler i alt<br>β- sitosterol: 80-90 % af steroler i alt<br>Triolein: 40-55 % af triglycerider<br>Blåsyre: Højst 5 mg/kg olie |
| **Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf** | Tørstof: ≥ 800 mg/g<br>Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (tørstof)<br>Aske: ≤ 400 mg/g (tørstof)<br>Glycoalkaloid (i alt): ≤ 150 mg/kg<br>Lysinoalanin (i alt): ≤ 500 mg/kg<br>Lysinoalanin (frit): ≤ 10 mg/kg |
| **Prolyloligopeptidase (enzympræparat)** | **Specifikationer for enzymet**<br>Systematisk navn: Prolyloligopeptidase<br>Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspecifik endopeptidase, endoprolylpeptidase<br>Molekylvægt: 66 kDa<br>Enzyme Commission-nr.: EC 3.4.21.26<br>CAS-nummer: 72162-84-6 |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Kilde: En genetisk modificeret stamme af *Aspergillus niger* (GEP-44)<br>**Beskrivelse:** Prolyloligopeptidase er tilgængelig som et enzympræparatet, der indeholder ca. 30 % maltodextrin.<br>**Specifikationer for enzympræparatet af prolyloligopeptidase:**<br>Aktivitet: > 580 000 PPI([1])/g (> 34,8 PPU([2])/g)<br>Udseende: Mikrogranulat<br>Farve: Offwhite til orangegullig. Farven kan skifte fra parti til parti<br>Tørstof: > 94 %<br>Gluten: < 20 ppm<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 mg/kg<br>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Samlet aerobt kimtal: ≤ $10^3$ CFU/g<br>Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ $10^2$ CFU/g<br>Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g<br>Enterobakterier: < 10 CFU/g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 25 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen i 10 g<br>*Pseudomonas aeruginosa*: Ingen i 10 g<br>*Listeria monocytogenes*: Ingen i 25 g<br>Antimikrobiel aktivitet: Ingen<br>Mykotoksiner: Under påvisningsgrænserne: Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksiner i alt (< 2,0 µg/kg), ochratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 og B2 (< 2,5 µg/kg)<br>([1]) PPI — Protease Picomole International<br>([2]) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Proteinekstrakt fra svinenyrer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svinenyrer ved en kombination af saltudfældning og hurtig centrifugering. Den opnåede udfældning indeholder primært proteiner med 7 % enzymdiaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svinenyreekstrakt formuleres som enteriske coatede pellets for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder.<br>Basisprodukt:<br>Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase<br>Fysisk tilstand: flydende<br>Farve: brunlig<br>Udseende: Svagt uklar opløsning<br>pH-værdi: 6,4-6,8<br>Enzymaktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay))<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>*Brachyspira* spp.: negativ (realtids-PCR)<br>*Listeria monocytogene*: negativ (realtids-PCR)<br>*Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g<br>Influenza A: negativ (realtids revers transkriptase-PCR)<br>*Escherichia coli*: < 10 CFU/g<br>Samlet aerobt mikrobiologisk kimtal: < $10^5$ CFU/g<br>Indhold af gær og skimmelsvampe: < $10^5$ CFU/g<br>*Salmonella*: Ingen i 10 g<br>Galdesaltresistente enterobakterier: < $10^4$ CFU/g<br>**Færdigt produkt:**<br>Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatet formulering:<br>Fysisk tilstand: fast<br>Farve: gulgrå<br>Udseende: Mikropellets<br>Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay))<br>Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Luftfugtighed: < 10 %<br>*Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g<br>*Escherichia coli*: < 10 CFU/g<br>Samlet aerobt mikrobiologisk kimtal: < $10^4$ CFU/g<br>Samlet antal gær- og skimmelsvampe: < $10^3$ CFU/g<br>*Salmonella*: Ingen i 10 g<br>Galdesaltresistente enterobakterier: < $10^2$ CFU/g |
| ▼M10<br>**Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt** | **Definition:**<br>Kemisk betegnelse: dinatrium 9-carboxy-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-f]quinolin-2,7-dicarboxylat<br>Kemisk formel: $C_{14}H_4N_2Na_2O_8$<br>CAS-nr.: 122628-50-6<br>Molekylvægt: 374,17 Da<br>**Beskrivelse**<br>Pyrroloquinolin-quinon-dinatriumsalt er et rødbrunt pulver fremstillet af den ikke-genetisk modificerede bakterie *Hyphomicrobium denitrificans* stamme CK-275.<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Udseende: Rødbrunt pulver<br>Renhed: ≥ 99,0 % (tørvægt)<br>UV absorption (A322/A259): 0,56 ± 0,03<br>UV absorption (A233/A259): 0,90 ± 0,09<br>Vandindhold: ≤ 12,0 %<br>**Opløsningsmiddel**<br>Ethanol: ≤ 0,05 %<br>**Tungmetaller**<br>Bly: < 3 mg/kg<br>Arsen: < 2 mg/kg |

▼M10

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br>Samlet kimtal: ≤ 300 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 12 CFU/g<br>Colibakterier: ingen i 1 g<br>*Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 CFU/g<br>CFU: Colony Forming Units |

▼M9

| | |
|---|---|
| **Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer** | **Beskrivelse/definition:**<br>Rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret rapsolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1 g i raffineret rapsolie og 9 g i rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). Der er en lille reduktion af triglycerider, der indeholder monoumættede og flerumættede fedtsyrer.<br>**Renhed:**<br>Uforsæbelige bestanddele: > 7,0 g/100 g<br>Tocopheroler: > 0,8 g/100<br>g α-tocopherol (%): 30-50 %<br>γ-tocopherol (%): 50-70 %<br>δ-tocopherol (%): < 6,0 %<br>Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 5,0 g/100 g<br>**Fedtsyrer i triglycerider:**<br>palmitinsyre: 3-8 %<br>stearinsyre: 0,8-2,5 %<br>oliesyre 50-70 %<br>linolsyre: 15-28 %<br>linolensyre: 6-14 %<br>erucasyre: < 2,0 %<br>Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq $O_2$/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Tungmetaller:**<br>Jern (Fe) < 1 000 µg/kg<br>Kobber (Cu): < 100 µg/kg<br>**Urenheder:**<br>Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg<br>Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer. |
| **Rapsfrøprotein** | **Definition:**<br>Rapsfrøprotein er et vandigt, proteinrigt ekstrakt af rapsfrøpressekage hidrørende fra ikke genetisk modificerede planter af *Brassica napus* L. og *Brassica rapa* L.<br>**Beskrivelse:**<br>Hvidt til offwhite spraytørret pulver<br>Samlet proteinindhold: ≥ 90 %<br>Opløseligt protein: ≥ 85 %<br>Vandindhold: ≤ 7,0 %<br>Kulhydrater: ≤ 7,0 %<br>Fedt: ≤ 2,0 %<br>Aske: ≤ 4,0 %<br>Fibre: ≤ 0,5 %<br>Glucosinolater i alt: ≤ 1 mmol/kg<br>**Renhed:**<br>Phytat i alt: ≤ 1,5 %<br>Bly: ≤ 0,5 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Indhold af gær og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br>Indhold af aerobe bakterier: ≤ 10 000 CFU/g<br>Samlet indhold af koliforme bakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Escherichia coli:* Ingen i 10 g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M17 | |
| **Raffineret rejepeptidkoncentrat** | **Beskrivelse**<br>Raffineret rejepeptidkoncentrat er en peptidblanding fremstillet af skaller og hoveder fra dybvandsrejer (*Pandalus borealis*) via en række oprensningsprocesser efter enzymatisk proteolyse med en protease udvundet fra *Bacillus licheniformis* og *Bacillus amyloliquefaciens*.<br>**Karakteristik/sammensætning**<br>Samlet tørstofindhold (%): ≥ 95,0 %<br>Peptider (vægt/tørstoffets vægt): ≥ 87,0 %; heraf peptider med en molekylvægt på < 2 kDa: ≥ 99,9 %<br>Fedt (w/w): ≤ 1,0 %<br>Kulhydrater (w/w): ≤ 1,0 %<br>Aske (w/w): ≤ 15,0 %<br>Calcium ≤ 2,0 %<br>Kalium: ≤ 0,15 %<br>Natrium: ≤ 3,5 %<br>**Tungmetaller**<br>Arsen (uorganisk): ≤ 0,22 mg/kg<br>Arsen (organisk): ≤ 51,0 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 0,09 mg/kg<br>Bly: ≤ 0,18 mg/kg<br>Samlet kviksølv: ≤ 0,03 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier**<br>Samlet kimtal: ≤ 20 000 CFU/g<br>Salmonella: ND/25 g<br>*Listeria monocytogenes*: ND/25 g<br>*Escherichia coli*: ≤ 20 CFU/g<br>Koagulasepositive *Staphylococcus aureus:* ≤ 200 CFU/g<br>*Pseudomonas aeruginosa*: ND/25 g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 20 CFU/g<br>CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units);<br>ND: ikke påviselig |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ***Trans*-resveratrol** | **Beskrivelse/definition:**<br>**Syntetisk** *trans*-resveratrol er offwhite til beige krystaller.<br>Kemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol<br>Kemisk formel: $C_{14}H_{12}O_3$<br>Molekylvægt: 228,25 Da<br>CAS-nr.: 501-36-0<br>**Renhed:**<br>*Trans*-resveratrol ≥ 98 %-99 %<br>Samlet antal biprodukter (beslægtede stoffer): ≤ 0,5 %<br>Enkelte stoffer: ≤ 0,1 %<br>Sulfataske: ≤ 0,1 %<br>Tørringstab: ≤ 0,5 %<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 ppm<br>Kviksølv: ≤ 0,1 ppm<br>Arsen: ≤ 1,0 ppm<br>**Urenheder:**<br>Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg<br>***Mikrobiel kilde:*** En genetisk modificeret stamme af *Saccharomyces cerevisiae*<br>Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver<br>Partikelstørrelse: 100 % mindre end 62,23 μm<br>Indhold af *trans*-resveratrol mindst 98 % w/w (på basis af tørstof)<br>Aske: Højst 0,5 % w/w<br>Vandindhold: Højst 3 % w/w |
| **Ekstrakt af hanekam** | **Beskrivelse/definition:**<br>Ekstrakt af hanekam fremstilles af *Gallus gallus* ved enzymatisk hydrolyse af hanekam og ved efterfølgende filtrering, koncentrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hanekam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Hyaluronsyre: 60-80 %<br>Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %<br>Dermatansulfat (chondroitinsulfat B): ≤ 25 %<br>pH: 5,0-8,5<br>**Renhed:**<br>Chlorider: ≤ 1,0 %<br>Kvælstof ≤ 8,0 %<br>Tørringstab: (105 °C i 6 timer): ≤ 10 %<br>**Tungmetaller:**<br>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg<br>Arsen: ≤ 1,0 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg<br>Chrom: ≤ 10 mg/kg<br>Bly: ≤ 0,5 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ $10^2$ CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 1 g<br>*Salmonella*: Ingen i 1 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen i 1 g<br>*Pseudomonas aeruginosa*: Ingen i 1 g |
| **Sacha inchi-olie fra *Plukenetia volubilis*** | **Beskrivelse/definition:**<br>Sacha inchi-olie er en 100 % koldpresset vegetabilsk olie fra frøene af *Plukenetia volubiis* L. Den er en gennemsigtig, flydende og skinnende olie ved stuetemperatur. Den har en frugtagtig, let smag af grønne grøntsager, uden uønsket bismag.<br>Fremtræden: klar og skinnende. Farve: ren, skinnede guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur.<br>Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Renhed:**<br>Vand og flygtige stoffer: < 0,2 g/100 g<br>Urenheder, der er uopløselige i hexan: < 0,05 g/100 g<br>Oliesyre: < 2,0 g/100 g<br>Peroxidtal (PV): < 15 meq $O_2$/kg<br>Transfedtsyrer: < 1,0 g/100 g<br>Umættede fedtsyrer i alt > 90 %,<br>Omega 3-alfa-linolensyre (ALA): > 45 %,<br>Mættede fedtsyrer: < 10 %<br>Ingen transfedtsyrer (< 0,5 %)<br>Ingen erucasyre (< 0,2 %)<br>Over 50 % tri-linolenin- og di-linolenin-triglycerider<br>Sammensætning og indhold af phytosteroler<br>Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g) |
| **Salatrim** | **Beskrivelse/definition:**<br>Salatrim er det internationalt anerkendte akronym for korte- og langkædede acyltriglyceridmolekyler. Salatrim fremstilles ved ikke-enzymatisk inter-esterificering af triacetin, tripropionin og tributyrin eller blandinger heraf med hydrogeneret olie af raps, sojabønne, bomuldsfrø eller solsikke. Beskrivelse: Klar, svagt ravfarvet væske til et let farvet, voksagtigt fast stof ved stuetemperatur. Fri for partikler og for fremmed eller harsk lugt.<br>Fordeling af glycerolestere:<br>Triacylglyceroler: > 87 %,<br>Diacylglyceroler: ≤ 10 %<br>Monoacylglyceroler: ≤ 2,0 %<br>Fedtsyresammensætning:<br>MOLE % LCFA (langkædede fedtsyrer): 33-70 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | MOLE % SCFA (kortkædede fedtsyrer): 30-67 %<br>Mættede langkædede fedtsyrer: < 70 vægtprocent<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>Frie fedtsyrer (som oliesyre): ≤ 0,5 %<br>Triacylglycerolprofil:<br>Triestere (korte/lange på 0,5 til 2,0): ≥ 90 %<br>Triestere (korte/lange = 0): ≤ 10 %<br>Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,0 %<br>Vandindhold: ≤ 0,3 %<br>Aske: ≤ 0,1 %<br>Farve: ≤ 3,5 rød (Lovibond)<br>Peroxidtal (PV): ≤ 2,0 meq/kg |
| **Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium* sp.** | Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie<br>Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium* sp., bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC)<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 %<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1 %<br>DHA-indhold: ≥ 22,5 %<br>EPA-indhold ≥ 10 % |
| ▼M26<br>**Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)** | Den nye fødevare er udvundet af stammen ATCC PTA-9695 af mikroalgen *Schizochytrium* sp.<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 2,0 %<br>Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 %<br>Docosapentaensyre (DPA) n-6 ≤ 7,5 %<br>DHA-indhold: ≥ 35 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp.** | Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 %<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %<br>DHA-indhold: ≥ 32,0 % |
| **Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (T18)** | Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g<br>Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie<br>Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 %<br>Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 %<br>Transfedtsyrer: ≤ 2,0 %<br>Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 %<br>DHA-indhold: ≥ 35 % |
| ▼M22<br>**Sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench.**<br>**(Traditionel fødevare fra et tredjeland)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Den traditionelle fødevare er sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench (slægt: *Sorghum,* familie: Poaceae (alt. Gramineae)).<br>Siruppen fremstilles af stilke af *S. bicolor*, efter at der er anvendt fremstillingsprocesser som for eksempel knusning og ekstraktion samt inddampning, herunder varmebehandling, med henblik på at opnå en sirup på mindst 74 brix-grader<br>**Data om sammensætning for sirup fra *Sorghum bicolor* (L.) Moench**<br>Vand: 22,7 g/100 g<br>Aske: 2,4<br>Samlet sukkerindhold: > 74,0 g/100 g |
| ▼M9<br>**Fermenteret sojabønneekstrakt** | **Beskrivelse/definition:**<br>Fermenteret sojabønneekstrakt er et lugtfrit, mælkehvidt pulver. Det består af 30 % fermenteret sojabønneekstrakt (pulver) og 70 % resistent dextrin (som bærestof) fra majsstivelse, der tilsættes under forarbejdningen. Vitamin $K_2$ fjernes under fremstillingsprocessen.<br>Fermenteret sojabønneekstrakt indeholder nattokinase, der isoleres fra natto, en fødevare, der fremstilles ved fermentering af ikke genetisk modificerede sojabønner (*Glycine max* L.) med en udvalgt stamme af *Bacillus subtilis* var. natto.<br>Nattokinaseaktivitet: 20 000-28 000 fibrinnedbrydningsenheder/g([1])<br>Navn: Kan bekræftes<br>Tilstand: Ingen ubehagelig smag eller lugt<br>Tørringstab: ≤ 10 %<br>Vitamin $K_2$ ≤ 0,1 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 5,0 mg/kg<br>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ $10^3$ CFU[(3)]/g<br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ $10^2$ CFU/g<br>Colibakterier: ≤ 30 CFU/g<br>Sporedannende bakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 25 g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g<br>*Listeria*: Ingen i 25 g<br>([1]) Testmetode som beskrevet i Takaoka et al. (2010) |
| ▼M41<br>**Hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin fremstilles af ikke-fermenterede, ikke-spirede hvedekim (*Triticum aestivum*) ved processen fast-flydende ekstraktion rettet specifikt, men ikke udelukkende, mod polyaminer.<br>Spermidin: (N-(3-aminopropyl)butan-1,4-diamin): 0,8-2,4 mg/g<br>Spermin: 0,4-1,2 mg/g<br>Spermidintrichlorid < 0,1 µg/g<br>Putrescin: < 0,3 mg/g<br>Cadaverin: ≤ 16,0 µg/g<br>**Mykotoksiner:**<br>Aflatoksiner (i alt): < 0,4 µg/kg<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Aerobe bakterier i alt: < 10 000 CFU/g<br>Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g<br>*Escherichia coli:* < 10 CFU/g<br>*Salmonella:* Ingen i 25 g<br>*Listeria monocytogene:* Ingen i 25 g |
| ▼M9<br>**Sucromalt** | **Beskrivelse/definition:**<br>Sucromalt er en kompleks blanding af saccharider, som fremstilles af saccharose og stivelseshydrolysat ved en enzymatisk reaktion. Ved denne proces bindes glucoseenheder til saccharider fra stivelseshydrolysaten ved hjælp af et enzym frembragt af bakterien *Leuconostoc citreum* eller ved hjælp af en rekombinant stamme af produktionsorganismen *Bacillus licheniformis*. De oligosaccharider, der således opstår, er karakteriseret ved tilstedeværelsen af α-(1→6)- og α-(l→3)-glucosidbindinger. Det samlede produkt er en sirup, som ud over disse oligosaccharider hovedsageligt indeholder fructose, men også disaccharidet leucrose og andre disaccharider.<br>Faste stoffer i alt: 75-80 % |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Vandindhold: 20-25 %<br>Sulfatase: Højst 0,05 %<br>pH: 3,5-6,0<br>Ledeevne < 200 (30 %)<br>Nitrogen < 10 ppm<br>Fructose: 35-45 % (tørvægt)<br>Leucrose: 7-15 % (tørvægt)<br>Andre disaccharider: Højst 3 %<br>Højere saccharider: 40-60 % (tørvægt) |
| **Sukkerrørsfiber** | **Beskrivelse/definition:**<br>Sukkerrørsfiber fremstilles af den tørre cellevæg eller den fiberrest, der er tilbage efter udvinding eller ekstraktion af saft af sukkerrør (af *Saccharum*-genotypen). Det består primært af cellulose og hemicellulose.<br>Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: flisning, alkalinbehandling, fjernelse af lignin og andre ikke-cellulosebestanddele, blegning af de rensede fibre, syrevask og neutralisering.<br>Vandindhold: ≤ 7,0 %<br>Aske: ≤ 0,3 %<br>Kostfibre i alt (AOAC) på tørstofbasis (alle uopløselige): ≥ 95 %<br>heraf: Hemicellulose (20-25 %) og cellulose (70-75 %)<br>Siliciumdioxid (ppm): ≤ 200<br>Protein: 0,0 %<br>Fedt: Spor<br>pH: 4-7<br>**Tungmetaller:**<br>Kviksølv (ppm): ≤ 0,1<br>Bly (ppm): ≤ 1,0<br>Arsen (ppm): ≤ 1,0<br>Cadmium (ppm): ≤ 0,1<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 1 000<br>*Salmonella*: Ingen<br>*Listeria monocytogenes*: Ingen |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Ekstrakt af solsikkeolie** | **Beskrivelse/definition:**<br>Ekstrakt af solsikkeolie fremstilles ved en koncentrationsfaktor på 10 af den uforsæbelige fraktion af raffineret solsikkeolie udvundet af solsikkefrø (*Helianthus annuus* L.)<br>**Sammensætning:**<br>Oliesyre (C18:1): 20 %<br>Linolsyre (C18:2): 70 %<br>Uforsæbelige bestanddele: 8,0 %<br>Phytosteroler: 5,5 %<br>Tocopheroler: 1,1 % |
| **Tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge** | **Beskrivelse/definition:**<br>Det tørrede produkt fremstilles af den marine mikroalge *Tetraselmis chuii*, der tilhører Chlorodendraceae-familien, og som dyrkes i sterilt havvand i lukkede fotobioreaktorer, der er isoleret fra den omgivende luft.<br>**Renhed/sammensætning:**<br>Identificeres ved hjælp af nuklearmarkør rDNA 18 S (sekvensanalyse af mindst 1 600 basepar) i databasen hos National Centre for Biotechnical Information (NCBI): Ikke under 99,9 %<br>Luftfugtighed: ≤ 7,0 %<br>Protein: 35-40 %<br>Aske: 14-16 %<br>Kulhydrater: 30-32 %<br>Fibre: 2-3 %<br>Fedt: 5-8 %<br>Mættede fedtsyrer: 29-31 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Enkeltumættede fedtsyrer: 21-24 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Flerumættede fedtsyrer: 44-49 % af det samlede fedtsyreindhold<br>Jod: ≤ 15 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ***Therapon barcoo*/Scortum** | **Beskrivelse/definition:**<br>Scortum/Therapon barcoo er en fiskeart i Terapontidae-familien. Den er en endemisk ferskvandsart fra Australien. Den opdrættes nu i fiskebrug.<br>Taksonomisk identifikation: Klasse: Actinopterygii > orden: Perciformes > familie: Terapontidae > slægt: *Therapon* eller *Scortum barcoo*<br>Fiskekødets sammensætning:<br>Protein (%) 18-25<br>Vandindhold (%): 65-75<br>Aske (%): 0,5-2,0<br>Energi (kj/kg): 6 000-11 500<br>Kulhydrater (%) 0,0<br>Fedt (%) 5-15<br>Fedtsyrer (mg FA/g filet):<br>Σ PUFA n-3: 1,2-20,0<br>Σ PUFA n-6: 0,3-2,0<br>PUFA n-3/n-6: 1,5-15,0<br>Omega-3-fedtsyrer i alt: 1,6-40,0<br>Omega-6-fedtsyrer i alt: 2,6-10,0 |
| **D-Tagatose** | **Beskrivelse/definition:**<br>Tagatose fremstilles ved isomerisation af galactose ved hjælp af kemisk eller enzymatisk konvertering eller ved epimerisering af fructose ved hjælp af enzymatisk konvertering. Der er tale om enkelttrinskonverteringer.<br>Udseende: Hvide eller næsten hvide krystaller<br>Kemisk betegnelse: D-tagatose |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Synonym: D-*lyxo*-hexulose<br>CAS-nummer: 87-81-0<br>Kemisk formel: $C_6H_{12}O_6$<br>Molekylmasse: 180,16 (g/mol)<br>**Renhed:**<br>Indhold: ≥ 98 % på tørstofbasis<br>Tørringstab: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timer)<br>Specifik drejning: $[\alpha]_D^{20}$: – 4 to – 5,6° (1 % vandig opløsning)([1])<br>Smeltepunktsinterval: 133-137 °C<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 mg/kg*<br>(*) Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5. »Instrumental methods«[1]<br>([1]) Food and nutrition paper 5 Rev 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 s., engelsk — ISBN 92-5-102991-1 |
| **Taxifolinrig ekstrakt** | **Beskrivelse:**<br>Taxifolinrig ekstrakt af træ fra østsibirisk lærk (*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr) er et hvidt til bleggult pulver, der udkrystalliseres af varme vandige opløsninger.<br>**Definition:**<br>Kemisk betegnelse: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, også kaldet (+)*trans*-(2R,3R)-dihydroquercetin]<br>Kemisk formel: $C_{15}H_{12}O_7$<br>Molekylmasse: 304,25 Da<br>CAS-nr.: 480-18-2<br>**Specifikationer:**<br>*Fysisk parameter*<br>Vandindhold: ≤ 10 %<br>*Analyse af forbindelsen*<br>Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % af tørstoffet |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | ***Tungmetaller, pesticid***<br>Bly: ≤ 0,5 mg/kg<br>Arsen: ≤ 0,02 mg/kg<br>Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg<br>Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg<br>Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) ≤ 0,05 mg/kg<br>***Opløsningsmiddelrester***<br>Ethanol: < 5 000 mg/kg<br>***Mikrobiologiske kriterier***<br>Samlet kimtal ≤ $10^4$ CFU/g<br>Enterobakterier: ≤ 100/g<br>Gær- og skimmelsvampe : ≤ 100 CFU/g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 1 g<br>*Salmonella*: Ingen i 10 g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen i 1 g<br>*Pseudomonas*: Ingen i 1 g<br>**Sædvanlig andel af bestanddele i taxifolinrig ekstrakt (i tørstof)**<br>*Bestanddel i ekstraktet Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)* — *Bestanddel i ekstraktet Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)*<br>Taxifolin 90-93<br>Aromadendrin 2,5-3,5<br>Eriodictyol 0,1-0,3<br>Quercetin 0,3-0,5<br>Naringenin 0,2-0,3<br>Kaempferol 0,01-0,1<br>Pinocembrin 0,05-0,12<br>Uidentificerede flavonoider 1-3 1 – 3<br>Vand(*) 1,5<br>(*) Taxifolin i hydreret form og under tørringsprocessen er et krystal. Dette resulterer i optagelse af vand fra krystallisering i en mængde på 1,5 %. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Trehalose** | **Beskrivelse/definition:**<br>Et ikke-reducerende disaccharid, der består af to glucoserester bundet med en α,1,1-glucosidbinding. Stoffet fremstilles af flydende stivelse eller af saccharose ved en enzymatisk flertrinsproces. Som handelsvare anvendes dihydratet. Stort set lugtløse, sødtsmagende, hvide eller næsten hvide krystaller<br>Synonymer: α,α-trehalose<br>Kemisk betegnelse: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranosid, dihydrat<br>CAS-nr.: 6138-23-4 (dihydrat)<br>Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat)<br>Molekylmasse: 378,33 (dihydrat)<br>Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet<br>Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 (1), »Instrumental methods«.<br>**Analysemetode:**<br>Princip: Trehalose identificeres ved væskechromatografi og kvantificeres ved sammenligning med en standardreference, der indeholder standardtrehalose.<br>Forberedelse af prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 3 g tør prøve i en 100-ml-målekolbe, og tilsæt ca. 80 ml renset, deioniseret vand. Opløs prøven helt, og fortynd indtil mærket med renset, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikron-filter.<br>Forberedelse af standardopløsning: Opløs omhyggeligt afvejede mængder tør standardreferencetrehalose i vand for at få en opløsning med en kendt trehalosekoncentration på 30 mg pr. ml.<br>Apparatur: væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver<br>Betingelser:<br>Kolonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller tilsvarende<br>— længde: 300 mm<br>— diameter: 10 mm<br>— temperatur: 50 °C<br>Mobil fase: vand<br>Flow: 0,4 ml/min<br>Injektionsvolumen: 8 µl<br>Procedure: Injicer lige store mængder prøveopløsning og standardopløsning i chromatografen.<br>Registrer chromatogrammerne, og mål trehalosetoppens størrelse.<br>Beregn mængden (mg) af trehalose i 1 ml prøveopløsning ved hjælp af følgende formel: |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | % trehalose = 100 × ($R_U$/$R_S$) ($W_S$/$W_U$)<br>hvor<br>$R_S$ = trehalose-toparealet i standardopløsningen<br>$R_U$ = trehalose-toparealet i prøveopløsningen<br>$W_S$ = mængde trehalose (mg) i standardopløsningen<br>$W_U$ = tørprøvens vægt (mg).<br>**Karakteristik:**<br>Identifikation:<br>Opløselighed: Let opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol<br>Specifik drejning: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (i 5 % vandig opløsning, dihydrat), +199° (i 5 % vandig opløsning, vandfrit stof)<br>Smeltepunkt: 97 °C (dihydrat)<br>**Renhed:**<br>Tørringstab: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 timer)<br>Aske i alt ≤ 0,05 %<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 1,0 mg/kg |
| **UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Kommercielt dyrkede *Agaricus bisporus*, på hvilke der anvendes UV-lysbehandling på høstede svampe.<br>UV-stråling: en proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-800 nm.<br>**Vitamin $D_2$:**<br>Kemisk betegnelse: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol<br>Synonym: Ergocalciferol<br>CAS-nr.: 50-14-6<br>Molekylvægt: 396,65 g/mol<br>**Indhold:**<br>Vitamin $D_2$ i slutproduktet: 5-10 µg/100g friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden. |

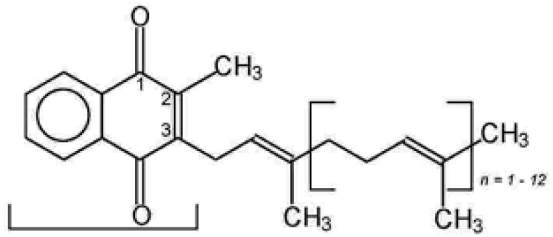
▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **UV-behandlet bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*)** | **Beskrivelse/definition:**<br>Bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*) behandles med ultraviolet lys for at fremkalde en omdannelse af ergosterol til vitamin $D_2$ (ergocalciferol). Vitamin $D_2$-indholdet i gærkoncentratet varierer mellem 1 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (450-875 µg/g).<br>Gyldenbrunt, fritflydende granulat<br>**Vitamin $D_2$**:<br>Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol<br>Synonym: Ergocalciferol<br>CAS-nr.: 50-14-6<br>Molekylvægt: 396,65 g/mol<br>**Mikrobiologiske kriterier for gærkoncentratet:**<br>Colibakterier: $\leq 10^3$/g<br>*Escherichia coli*: $\leq$ 10/g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g |
| **UV-behandlet brød** | **Beskrivelse/definition:**<br>UV-behandlet brød er brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld), som er gærhævet, og som behandles med ultraviolet stråling efter bagningen for at omdanne ergosterol til vitamin $D_2$ (ergocalciferol).<br>UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 240-315 nm i højst 5 sekunder med et energiinput på 10-50 mJ/cm$^2$.<br>**Vitamin $D_2$**:<br>Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol<br>Synonym: Ergocalciferol<br>CAS-nr.: 50-14-6<br>Molekylvægt: 396,65 g/mol<br>**Indhold:**<br>Vitamin $D_2$ (ergocalciferol) i det færdige produkt 0,75-3 µg/100 g [1]<br>Gær i dej: 1-5 g/100 g [2]<br>([1]) EN 12821, 2009, europæisk standard.<br>([2]) Opskriftsberegning. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **UV-behandlet mælk** | **Beskrivelse/definition:**<br>UV-behandlet mælk er komælk (sødmælk og letmælk), som behandles med ultraviolet (UV) stråling via turbulent strømning efter pasteurisering. Behandlingen af den pasteuriserede mælk med UV-stråling resulterer i en forøgelse af vitamin $D_2$ (cholecalciferol)-koncentrationerne ved omdannelse af 7-dehydrocholesterol til vitamin $D_2$.<br>UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-310 nm med et energiinput på 1 045 J/l.<br>**Vitamin $D_3$**:<br>Kemisk betegnelse: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-methyl-1-[(2R)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylidenecyclohexan-1-ol<br>Synonym: Cholecalciferol<br>CAS-nr.: 67-97-0<br>Molekylvægt: 384,6377 g/mol<br>**Indhold:**<br>Vitamin $D_3$ i slutproduktet:<br>Sødmælk([1]): 0,5-3,2 µg/100 g([1])<br>Letmælk (1): 0,1-1,5 µg/100 g([2])<br>([1]) Som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20,12,2013, s. 671).<br>([2]) HPLC |
| **Vitamin $K_2$ (menaquinon)** | Denne nye fødevare fremstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk proces.<br>Vitamin $K_2$ (2-methyl-3-all-*trans*-polyprenyl-1,4-naphthoquinon), eller menaquinonrækken, er en gruppe prenylerede naphthoquinonderivater. Antallet af isoprenrester, hvor hver enkelt isoprenenhed består af fem kulstofatomer, som udgør sidekæden, bruges til at karakterisere menaquinonhomologerne, som hovedsagelig indeholder MK-7 og i mindre grad MK-6.<br>Serier af vitamin $K_2$ (menaquinoner) med menaquinon-7 (MK-7)(n = 6), som er $C_{46}H_{64}O_2$, menaquinon-6 (MK-6)(n = 5), som er $C_{41}H_{56}O_2$, og menaquinon-4 (MK-4)(n = 3), som er $C_{31}H_{40}O_2$.<br>Kemisk betegnelse: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naphtalenedion<br>CAS-nummer: 2124-57-4<br>Kemisk formel: $C_{46}H_{64}O_2$ |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Molekylvægt: 649 g/mol<br><br><br>*2-methyl-1,4-naphthoquinon (menadion)*<br>***Specifikation for syntetisk vitamin $K_2$ (menaquinon-7)***<br>Udseende: Gult pulver<br>Renhed: Højst 6,0 % *cis*-isomer, højst 2,0 % andre urenheder<br>Indhold: 97-102 % menaquinon-7 (heraf mindst 92 % all-*trans*-menaquinon-7)<br>***Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin $K_2$ (menaquinon-7)***<br>Kilde: *Bacillus subtilis* spp. natto og *Bacillus licheniformis*<br>Udseende: Gult pulver eller oliesuspension |
| **Hvedeklidsekstrakt** | **Beskrivelse/definition:**<br>Hvidt krystallinsk pulver fremstillet ved enzymatisk ekstraktion af klid af *Triticum aestivum* L., der har et højt indhold af arabinoxylan-oligosaccharider<br>Tørstof: Mindst 94 %<br>Arabinoxylan-oligosaccharider: Mindst 70 % af tørstof<br>Gennemsnitlig polymerisering af arabinoxylan-oligosaccharider: 3-8<br>Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosaccharider): 1-3 % i tørstof<br>Poly-/oligosaccharider i alt: Mindst 90 %<br>Protein: Højst 2 % af tørstof.<br>Aske: Højst 2 % af tørstof. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske parametre:**<br>Totaltælling af mesofile bakterier: Højst 10 000/g<br>Gærsvampe: Højst 100/g<br>Svampe: Højst 100/g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g<br>*Bacillus cereus*: Højst 1 000/g<br>*Clostridium perfringens*: Højst 1 000/g |

▼M19

**Xylo-oligosaccharider**

**Beskrivelse:**

Den nye fødevare er en blanding af xylo-oligosaccharider (XOS) fremstillet af majskolber (*Zea mays* subsp. *mays*) via hydrolyse med en xylanase fra *Trichoderma reesei* efterfulgt af oprensning.

**Karakteristik/sammensætning**

| Parametre | Pulver 1 | Pulver 2 | Sirup |
|---|---|---|---|
| Vandindhold (%) | ≤ 5,0 | ≤ 5,0 | 70-75 |
| Protein (g/100 g) | < 0,2 | | |
| Aske (%) | ≤ 0,3 | | |
| pH-værdi | 3,5-5,0 | | |
| Kulhydrater i alt (g/100 g) | ≥ 97 | ≥ 95 | ≥ 70 |
| XOS-indhold (tørstofbasis) (g/100 g) | ≥ 95 | ≥ 70 | ≥ 70 |
| Andre kulhydrater (g/100 g) ([a]) | 2,5-7,5 | 2-16 | 1,5-31,5 |
| Monosaccharider i alt (g/100 g) | 0-4,5 | 0-13 | 0-29 |
| Glucose (g/100 g) | 0-2 | 0-5 | 0-4 |
| Arabinose (g/100 g) | 0-1,5 | 0-3 | 0-10 |
| Xylose (g/100 g) | 0-1,0 | 0-5 | 0-15 |
| Disaccharider i alt (g/100 g) | 27,5-48 | 25-43 | 26,5-42,5 |

▼M19

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Xylobiose (XOS DP2) (g/100 g) | 25-45 | 23-40 | 25-40 |
| | Cellobiose (g/100 g) | 2,5-3 | 2-3 | 1,5-2,5 |
| | Oligosaccharider i alt (g/100 g) | 41-77 | 36-72 | 32-71 |
| | Xylotriose (XOS DP3) (g/100 g) | 27-35 | 18-30 | 18-30 |
| | Xylotetraose (XOS DP4) (g/100 g) | 10-20 | 10-20 | 8-20 |
| | Xylopentaose (XOS DP5) (g/100 g) | 3-10 | 5-10 | 3-10 |
| | Xylohexaose (XOS DP6) (g/100 g) | 1-5 | 1-5 | 1-5 |
| | Xyloheptaose (XOS DP7) (g/100 g) | 0-7 | 2-7 | 2-6 |
| | Maltodextrin (g/100 g) ([b]) | 0 | 20-25 | 0 |
| | Kobber (mg/kg) | < 5,0 | | |
| | Bly (mg/kg) | < 0,5 | | |
| | Arsen (mg/kg) | < 0,3 | | |
| | *Salmonella* (CFU ([c])/25 g) | Negativ | | |
| | *E. coli* (MPN ([d])/100 g) | Negativ | | |
| | Gærsvampe (CFU/g) | < 10 | | |
| | Skimmelsvampe (CFU/g) | < 10 | | |
| | DP: polymeriseringsgrad<br>([a]) Andre kulhydrater, inklusive monosaccharider (glucose, xylose og arabinose) og cellobiose.<br>([b]) Indholdet af maltodextrin beregnet efter den tilsatte mængde i processen.<br>([c]) CFU: kolonidannende enheder (Colony Forming Units)<br>([d]) MPN: mest sandsynlige antal. | | | |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| ▼M30 | |
| Gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica* | **Beskrivelse/definition:**<br>Den nye fødevare er den tørrede og varmedræbte gærbiomasse fra *Yarrowia lipolytica*.<br>**Karakteristik/sammensætning:**<br>Proteinindhold: 45-55 g/100 g<br>Kostfibre: 24-30 g/100 g<br>Sukker: < 1,0 g/100 g<br>Fedt: 7-10 g/100 g<br>Aske i alt: ≤ 12 %<br>Vandindhold: ≤ 5 %<br>Tørstofindhold: ≥ 95 %<br>**Mikrobiologiske kriterier:**<br>Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ $5 \times 10^3$ CFU/g<br>Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ $10^2$ CFU/g<br>Levedygtige *Yarrowia lipolytica*-celler ([10]): < 10 CFU/g (dvs. detektionsgrænse)<br>Colibakterier: ≤ 10 CFU/g<br>*Salmonella* spp.: Ingen i 25 g |
| ▼M9 | |
| **Beta-glucaner fra gær** | **Beskrivelse/definition:**<br>Beta-glucaner er komplekse polysaccharider med en høj molekylmasse (100-200 kDa), som findes i cellevæggen i mange gærarter og cerealier.<br>Den kemiske betegnelse for »beta-glucaner fra gær« er (1-3),(1-6)-ß-D-glucaner.<br>Beta-glucaner består af et skelet af ß-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af ß-1,6-bindinger, hvortil der er bundet chitin og mannoproteiner via ß-1,4-bindinger.<br>Beta-glucaner isoleres fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*).<br>Glucancellevæggens tertiære struktur hos *Saccharomyces cerevisiae* består af kæder af ß-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af ß-1,6-bindinger, som danner et skelet, hvortil der er bundet chitin via ß-1,4-bindinger, ß-1,6-glucaner og visse mannoproteiner. |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Denne nye fødevare er tilgængelig i tre forskellige former: opløselig, uopløselig samt uopløselig i vand, men dispergerbar i mange flydende matricer.<br>**Kemiske karakteristika ved beta-glucaner fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*):**<br>**Opløselig form:**<br>Kulhydrater i alt: > 75 %,<br>Beta-glucaner (1,3/1,6) > 75 %,<br>Aske: < 4,0 %<br>Vandindhold: < 8,0 %<br>Protein: < 3,5 %<br>Fedt: < 10 %<br>**Uopløselig form:**<br>Kulhydrater i alt: > 70 %,<br>Beta-glucaner (1,3/1,6) > 70 %,<br>Aske: ≤ 12 %<br>Vandindhold: < 8,0 %<br>Protein: < 10 %<br>Fedt: < 20 %<br>**Uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer**<br>(1,3)-(1,6)-ß-D-glucaner: > 80 %,<br>Aske: < 2,0 %<br>Vandindhold: < 6,0 %<br>Protein: < 4,0 %<br>Fedt i alt < 3,0 %<br>*Mikrobiologiske data vedrørende den form for beta-glucaner fra gær, der er uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer*:<br>Totalkimtal: < 1 000 CFU/g<br>Enterobakterier: < 100 CFU/g<br>Coliforme i alt: < 10 CFU/g<br>Gær: < 25 CFU/g |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | Skimmel: < 25 CFU/g<br>*Salmonella*: Ingen i 25 g<br>*Escherichia coli*: Ingen i 1 g<br>*Bacillus cereus*: < 100 CFU/g<br>*Staphylococcus aureus*: Ingen i 1 g<br>*Tungmetaller i den form for beta-glucaner fra gær, der er uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer*:<br>►**M31** Bly: < 0,2 mg/kg<br>Arsen: < 0,2 mg/kg<br>Kviksølv: < 0,1 mg/kg<br>Cadmium: < 0,1 mg/kg ◄ |
| **Zeaxanthin** | **Beskrivelse/definition:**<br>Zeaxanthin er et naturligt forekommende xanthophylpigment; det er et oxygeneret carotenoid.<br>Syntetisk zeaxanthin fremstår enten som spraytørret pulver af gelatine eller stivelse (»beadlets«) tilsat α-tocopherol og ascorbylpalmitat eller som majsolie-suspension tilsat α-tocopherol. Syntetisk zeaxanthin fremstilles ved en multi-step kemisk syntese på basis af mindre molekyler.<br>Orangerødt krystallinsk pulver med ringe eller ingen lugt.<br>Kemisk formel: $C_{40}H_{56}O_2$<br>CAS-nr.: 144-68-3<br>Molekylvægt: 568,9 dalton<br>**Fysisk-kemiske egenskaber:**<br>Tørringstab: < 0,2 %<br>All-*trans*-zeaxanthin > 96 %,<br>*Cis*-zeaxanthin: < 2,0 %<br>Andre carotenoider: < 1,5 %<br>Triphenylphosphinoxid (CAS-nr. 791-28-6): < 50 mg/kg |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| **Zink-L-pidolat** | **Beskrivelse/definition:**<br>Zink-L-pidolat er et hvidt til offwhite pulver med en karakteristisk lugt.<br>International fællesbetegnelse (INN): L-pyroglutamic acid, Zinc salt<br>Synonymer: Zink 5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat<br>CAS-nr.: 15454-75-8<br>Kemisk formel: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$<br>Relativ vandfri molekylmasse: 321,4<br>Udseende: Hvidt til cremefarvet pulver<br>**Renhed:**<br>Zink-L-pidolat ≥ 98 %<br>pH (10 % vandig opløsning) 5,0-6,0<br>Specifik drejning: 19,6°-22,8°<br>Vand: ≤ 10,0 %<br>Glutaminsyre: < 2,0 %<br>**Tungmetaller:**<br>Bly: ≤ 3,0 ppm<br>Arsen: ≤ 2,0 ppm<br>Cadmium: ≤ 1,0 ppm<br>Kviksølv: ≤ 0,1 ppm |

▼M9

| Godkendt ny fødevare | Specifikationer |
|---|---|
| | **Mikrobiologiske kriterier:**<br><br>Antal levedygtige mesofile bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g<br><br>Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g<br><br>Patogen: Ingen |

([1]) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

([2]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 af 5. februar 2015 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner (EUT L 30 af 6.2.2015, s. 10).

►M15 ([3]) OSC-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd)-metode (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C og Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Tilpasset fra Cunningham GD, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) I: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction*, s. 151-166.

([4]) BL-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyd)-metode (Brunswick Lab) *Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders.* Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric.* 2010 Jul; 90 (9): 1473-8.

([5]) De forskellige værdier for disse tre parametre skyldes anvendelsen af forskellige metoder.

([6]) GAE: Gallussyreækvivalenter.

([7]) CFU: Kolonidannende enheder (Colony Forming Units). ◄

►M29 ([8]) HPLC/RI: højtryksvæskekromatografi med detektion ved hjælp af brydningsindeks.

([9]) CFU: kolonidannende enhed. ◄

([10]) Testes umiddelbart efter varmebehandlingstrinnet. Der skal træffes foranstaltninger til at forhindre krydskontaminering med levedygtige Yarrowia lipolytica-celler under emballering og/eller opbevaring af den nye fødevare.

([11]) 3′-Fucosyllactose, 2′-fucosyl-galactose, glucose, galactose, mannitol, sorbitol, galactitol, trihexose, allo-lactose og andre strukturelt forbundne kulhydrater.