Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

►B

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2470 DE LA COMMISSION

du 20 décembre 2017

établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 351 du 30.12.2017, p. 72)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement d'exécution (UE) 2018/460 de la Commission du 20 mars 2018	L 78	2	21.3.2018
►M2	Règlement d'exécution (UE) 2018/461 de la Commission du 20 mars 2018	L 78	7	21.3.2018
►M3	Règlement d'exécution (UE) 2018/462 de la Commission du 20 mars 2018	L 78	11	21.3.2018
►M4	Règlement d'exécution (UE) 2018/469 de la Commission du 21 mars 2018	L 79	11	22.3.2018
►M5	Règlement d'exécution (UE) 2018/991 de la Commission du 12 juillet 2018	L 177	9	13.7.2018
►M6	Règlement d'exécution (UE) 2018/1011 de la Commission du 17 juillet 2018	L 181	4	18.7.2018
►M7	Règlement d'exécution (UE) 2018/1018 de la Commission du 18 juillet 2018	L 183	9	19.7.2018
►M8	Règlement d'exécution (UE) 2018/1032 de la Commission du 20 juillet 2018	L 185	9	23.7.2018
►M9	Règlement d'exécution (UE) 2018/1023 de la Commission du 23 juillet 2018	L 187	1	24.7.2018
►M10	Règlement d'exécution (UE) 2018/1122 de la Commission du 10 août 2018	L 204	36	13.8.2018
►M11	Règlement d'exécution (UE) 2018/1123 de la Commission du 10 août 2018	L 204	41	13.8.2018
►M12	Règlement d'exécution (UE) 2018/1132 de la Commission du 13 août 2018	L 205	15	14.8.2018
►M13	Règlement d'exécution (UE) 2018/1133 de la Commission du 13 août 2018	L 205	18	14.8.2018
►M14	Règlement d'exécution (UE) 2018/1293 de la Commission du 26 septembre 2018	L 243	2	27.9.2018

▼B

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/2470 DE LA COMMISSION

du 20 décembre 2017

établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Article premier

Liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés

La liste de l'Union des nouveaux aliments dont la mise sur le marché dans l'Union est autorisée, prévue à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, est établie et figure en annexe au présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼**M9**

ANNEXE

LISTE DE L'UNION DES NOUVEAUX ALIMENTS

Contenu de la liste

1. La liste de l'Union comprend les tableaux 1 et 2.

2. Le tableau 1 inclut les nouveaux aliments autorisés et comporte les informations suivantes:

   Colonne 1: Nouvel aliment autorisé

   Colonne 2: Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé. Cette colonne est subdivisée en deux parties: Catégorie de denrées alimentaires spécifiée et doses ou teneurs maximales

   Colonne 3: Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire

   Colonne 4: Autres exigences

3. Le tableau 2 inclut les spécifications concernant les nouveaux aliments et comporte les informations suivantes:

   Colonne 1: Nouvel aliment autorisé

   Colonne 2: Spécifications

▼M9

Tableau 1: Nouveaux aliments autorisés

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Acide *N*-acétyl-D-neuraminique	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide *N*-acétyl-D-neuraminique» Les compléments alimentaires contenant de l'acide *N*-acétyl-D-neuraminique portent une mention indiquant que le complément alimentaire ne doit pas être administré aux nourrissons, aux enfants en bas âge et aux enfants de moins de 10 ans qui consomment du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction d'acide *N*-acétyl-D-neuraminique au cours de la même période de vingt-quatre heures.		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 ([1])	0,05 g/l de préparation reconstituée			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,05 g/kg pour les aliments solides			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et enfants en bas âge auxquels elles sont destinées mais, dans tous les cas, non supérieure aux Doses maximales fixées pour la catégorie mentionnée dans le tableau qui correspond aux produits.			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,2 g/l (boissons) 1,7 g/kg (barres)			
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission ([2]).	1,25 g/kg			
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,05 g/l			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation, produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,05 g/l (boissons) 0,4 g/kg (solides)			
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,05 g/l (boissons) 0,25 g/kg (solides)			
	Barres de céréales	0,5 g/kg			
	Édulcorants de table	8,3 g/kg			
	Boissons à base de fruits et de légumes	0,05 g/l			
	Boissons aromatisées	0,05 g/l			
	Café de spécialité, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion	0,2 g/kg			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE ([3])	300 mg/jour pour la population générale âgée de plus de 10 ans 55 mg/jour pour les nourrissons 130 mg/jour pour les enfants en bas âge 250 mg/jour pour les enfants de 3 à 10 ans			
Pulpe de fruit séchée d'*Adansonia digitata* (baobab)	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «pulpe du fruit du baobab»		

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Extrait d'*Ajuga reptans* obtenu à partir de cultures cellulaires	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire des parties aériennes fleuries d'*Ajuga reptans*			
L-alanyl-L-glutamine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge				
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
Huile d'algue extraite de la microalgue *Ulkenia* sp.	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue *Ulkenia* sp.»		
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons lactées)	60 mg/100 ml			
Huile d'*Allanblackia*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'*Allanblackia*»		
	Matières grasses à tartiner et pâtes à tartiner à base de crème	20 g/100 g			
Extrait de feuilles d'*Aloe macroclada* Baker	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du gel similaire tiré d'*Aloe vera* (L.) Burm. f.			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait lipidique de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*)»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
Huile de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*) riche en phospholipides	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait lipidique de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*)»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Boissons non alcoolisées Boissons à base de lait Substituts de boissons lactées	80 mg/100 ml			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 ml			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres nutritives/barres de céréales	500 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge régis par le règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 ml			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon *Mortierella alpina*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de *Mortierella alpina*» ou «huile de *Mortierella alpina*»		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, pour prématurés	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile d'argan extraite d'*Argania spinosa*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'argan» et, s'il est utilisé comme assaisonnement, l'étiquette porte la mention «huile végétale réservée à l'assaisonnement»		
	Assaisonnement	Non spécifiées			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale			
Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue *Haematococcus pluvialis*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «astaxanthine»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	40-80 mg d'oléorésine par jour, équivalant à ≤ 8 mg d'astaxanthine par jour			
Graines de basilic (*Ocimum basilicum*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	3 g/200 ml pour l'addition de graines entières de basilic (*Ocimum basilicum*)			
Extrait de haricot noir fermenté	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de haricot (soja) noir fermenté» ou «extrait de soja fermenté»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	4,5 g/jour			
Lactoferrine bovine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactoferrine de lait de vache»		
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, prêtes à la consommation	100 mg/100 ml			
	Denrées alimentaires à base de produits laitiers destinées aux enfants en bas âge (prêtes à la consommation)	200 mg/100 g			
	Préparations à base de céréales (état solide)	670 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Jusqu'à 3 g/jour, en fonction des besoins de l'individu			
	Boissons à base de lait	200 mg/100 g			
	Mélanges en poudre à base de lait pour boissons (prêtes à consommer)	330 mg/100 g			
	Boissons à base de lait fermenté (boissons au yaourt comprises)	50 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées	120 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Produits à base de fromage	2 000 mg/100 g			
	Glaces	130 mg/100 g			
	Gâteaux et pâtisseries	1 000 mg/100 g			
	Confiseries	750 mg/100 g			
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3 000 mg/100 g			
Huile de graines de *Buglossoides arvensis*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en acide stéaridonique*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de *Buglossoides* raffinée»		
	Produits laitiers et substituts	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g pour les boissons			
	Fromages et produits fromagers	750 mg/100 g			
	Beurre et autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables (non destinées à la cuisson ou à la friture)	750 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
Huile de *Calanus finmarchicus*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de *Calanus finmarchicus* (crustacé)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,3 g/jour			
Base de gomme à mâcher (monométhoxypolyéthylène-glycol)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient des esters d'homopolymère de 2-méthylbuta-1,3-diène traité au maléate et de polyéthylène glycol monométhyl éther)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 1246080-53-4)»		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	8 %			
Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «base de gomme (contient du copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione)» ou «base de gomme (contient la substance n° CAS 9011-16-9)»		
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile de chia (*Salvia hispanica*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de chia (*Salvia hispanica*)»		
	Graisses et huiles	10 %			
	Huile de chia pure	2 g/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour			
Graines de chia (*Salvia hispanica*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «graines de chia (*Salvia hispanica*)» 2. Les graines de chia (*Salvia hispanica*) préemballées doivent faire l'objet d'un étiquetage supplémentaire informant le consommateur que la dose journalière ne peut dépasser 15 g.		
	Produits de panification	5 % (de graines de chia entières ou moulues)			
	Produits cuits au four	10 % de graines de chia entières			
	Céréales pour petit-déjeuner	10 % de graines de chia entières			
	Mélanges de fruits, de fruits à coque et de graines	10 % de graines de chia entières			
	Jus de fruits et boissons de fruits/légumes mélangés	15 g/jour pour l'addition de graines de chia entières, broyées ou moulues			
	Graines de chia préemballées	15 g/jour de graines de chia entières			
	Pâtes à tartiner à base de fruits	1 % de graines de chia entières			
	Yaourts	1,3 g de graines entières de chia par 100 g de yaourt ou 4,3 g de graines entières de chia par 330 g de yaourt (portion)			
	Repas stérilisés prêts à consommer à base de grains de céréales, de grains de pseudo-céréales et/ou de légumineuses	5 % de graines de chia entières			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Chitine-glucane issu d'*Aspergillus niger*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu d'*Aspergillus niger*»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour			
Complexe de chitine-glucane issu de *Fomes fomentarius*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «chitine-glucane issu de *Fomes fomentarius*»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 g/jour			
Extrait de chitosane d'origine fongique (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de chitosane d'*Agaricus bisporus*» ou «extrait de chitosane d'*Aspergillus niger*»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, de chitosane obtenu à partir de crustacés			
Sulfate de chondroïtine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sulfate de chondroïtine obtenu par fermentation microbienne et sulfatation»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	1 200 mg/jour			
Picolinate de chrome	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en chrome total*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «picolinate de chrome»		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	250 µg/jour			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 ([4])				
Feuilles de *Cistus incanus* L. Pandalis	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de *Cistus incanus* L. Pandalis»		
	Infusions	Consommation journalière normale: 3 g de feuilles par jour (2 tasses par jour)			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Citicoline	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citicoline» 2. L'étiquetage des aliments contenant de la citicoline mentionne que le produit n'est pas destiné à être consommé par des enfants		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	250 mg par portion et une consommation journalière maximale de 1 000 mg			
Clostridium butyricum	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)» ou «*Clostridium butyricum* (CBM 588)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	$1{,}35 \times 10^8$ UFC/jour			
Extrait de poudre de cacao dégraissé	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de polyphénols, ce qui correspond à 1,1 g d'extrait de poudre de cacao dégraissé, par jour		
	Barres nutritives	1 g/jour et 300 mg de polyphénols, correspondant au maximum à 550 mg d'extrait de poudre de cacao dégraissé, dans une portion de la denrée (ou du complément) alimentaire			
	Boissons à base de lait				
	Toutes autres denrées alimentaires (y compris les compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE) qui sont devenues des moyens habituels de proposer des ingrédients fonctionnels et qui sont généralement positionnées en vue de leur consommation par des adultes qui font attention à leur santé				
Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	Les consommateurs sont informés qu'ils ne doivent pas consommer plus de 600 mg de flavanols de cacao par jour		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	730 mg par portion et environ 1,2 g/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile de graine de coriandre (*Coriandrum sativum*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de graine de coriandre»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	600 mg/jour			
Fruits séchés de *Crataegus pinnatifida*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «fruits séchés de *Crataegus pinnatifida*»		
	Infusions	En conformité avec l'usage alimentaire normal de *Crataegus pinnatifida*			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE ([5])				
	Compotes				
α-cyclodextrine	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «alpha-cyclodextrine» ou «α-cyclodextrine»		
γ-cyclodextrine	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gamma-cyclodextrine» ou «γ-cyclodextrine»		
Préparation de dextran produite par *Leuconostoc mesenteroides*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dextran»		
	Produits de boulangerie	5 %			
Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols (au moins 80 % de diacylglycérols)»		
	Huiles de cuisson				
	Matières grasses à tartiner				
	Sauces à salade				
	Mayonnaise				
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)				
	Produits de boulangerie				
	Produits de type yaourt				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Dihydrocapsiate (DHC)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «dihydrocapsiate» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du dihydrocapsiate synthétique porte la mention «non destiné aux enfants de moins de 4 ans et demi»		
	Barres de céréales	9 mg/100 g			
	Biscuits, petits gâteaux et crackers	9 mg/100 g			
	Collations à base de riz	12 mg/100 g			
	Boissons gazeuses, boissons à diluer, boissons à base de jus de fruits	1,5 mg/100 ml			
	Boissons à base de légumes	2 mg/100 ml			
	Boissons à base de café, boissons à base de thé	1,5 mg/100 ml			
	Eau plate aromatisée	1 mg/100 ml			
	Gruau d'avoine précuit	2,5 mg/100 g			
	Autres céréales	4,5 mg/100 g			
	Crèmes glacées et desserts à base de lait	4 mg/100 g			
	Crèmes dessert (prêtes à la consommation)	2 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	2 mg/100 g			
	Confiseries au chocolat	7,5 mg/100 g			
	Bonbons durs	27 mg/100 g			
	Gommes sans sucre	115 mg/100 g			
	Succédané du lait/Colorant à café	40 mg/100 g			
	Édulcorants	200 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Potages (prêts à consommer)	1,1 mg/100 g			
	Sauces à salade	16 mg/100 g			
	Protéines végétales	5 mg/100 g			
	Plats préparés	3 mg/repas			
	Substituts de repas pour contrôle du poids	3 mg/repas			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	1 mg/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 mg/dose unique 9 mg/jour			
	Mélanges en poudre non alcoolisés pour boissons	14,5 mg/kg, ce qui équivaut à 1,5 mg/100 ml			

▼M13

Parties aériennes séchées de *Hoodia parviflora*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Parties aériennes séchées de *Hoodia parviflora*».		Autorisé le 3 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Desert Labs Ltd., Kibbutz Yotvata, 88820 Israël. Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Parties aériennes séchées de *Hoodia parviflora*» est autorisé à la mise sur le marché
	Compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte	9,4 mg/jour			

▼M13

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
					dans l'Union par Desert Labs Ltd uniquement, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment sans faire référence aux preuves scientifiques couvertes par la propriété exclusive ou aux données scientifiques protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Desert Labs Ltd. Date de fin de la protection des données: 3 septembre 2023.
▼M9 **Extrait sec de *Lippia citriodora* obtenu à partir de cultures de cellules**	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait sec de *Lippia citriodora* obtenu à partir de cultures cellulaires HTN®Vb»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de feuilles de *Lippia citriodora*			
Extrait d'*Echinacea angustifolia* obtenu à partir de cultures cellulaires	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire de racine d'*Echinacea angustifolia*			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Extrait d'*Echinacea purpurea* obtenu à partir de cultures cellulaires	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait sec de *Echinacea purpurea* obtenu à partir de cultures cellulaires HTN®Vb»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, d'un extrait similaire obtenu à partir des fleurons du capitule d'*Echinacea purpurea*			
Huile d'*Echium plantagineum*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en acide stéaridonique*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile d'Echium raffinée»		
	Produits à base de lait et produits de type yaourt buvable présentés en doses individuelles	250 mg/100 g; 75 mg/100 g pour les boissons			
	Préparations fromagères	750 mg/100 g			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	750 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	625 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	500 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
Gallate d'épigallocatéchine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (*Camellia sinensis*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	L'étiquetage mentionne que les consommateurs ne devraient pas absorber plus de 300 mg d'extrait par jour		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE	150 mg d'extrait par portion de denrées alimentaires ou de compléments alimentaires			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
L-ergothionéine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-ergothionéine»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	30 mg/jour pour la population en général (à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes) 20 mg/jour pour les enfants âgés de plus de 3 ans			
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales (exprimées en EDTA anhydre)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sel de sodium de l'édétate de fer (III)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	18 mg/jour pour les enfants 75 mg/jour pour les adultes			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	12 mg/100 g			
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006				
Phosphate d'ammonium ferreux	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphate d'ammonium ferreux»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013				
	Aliments enrichis conformément au règlement (CE) n° 1925/2006				
Peptides de poisson (*Sardinops sagax*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en produit peptidique de poisson*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «peptides de poisson (*Sardinops sagax*)»		
	Denrées alimentaires à base de yaourt, boissons à base de yaourt, produits laitiers fermentés et poudre de lait	0,48 g/100 g (prêt à être consommé)			
	Eaux aromatisées et boissons à base de plantes	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Céréales pour petit-déjeuner	2 g/100 g			
	Soupes, ragoûts et soupes en poudre	0,3 g/100 g (prêt à être consommé)			
Flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	Teneurs maximales en flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra* L.» 2. L'étiquetage des denrées alimentaires auxquelles le produit a été ajouté en tant que nouvel ingrédient alimentaire mentionne: a) que le produit ne devrait pas être consommé par les femmes enceintes et allaitantes, les enfants et les jeunes adolescents; et b) que les personnes prenant des médicaments délivrés sur ordonnance ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical; c) qu'un maximum de 120 mg de flavonoïdes peut être consommé par jour. 3. La quantité de flavonoïdes présente dans la denrée alimentaire finale est indiquée sur l'étiquetage de la denrée qui en contient.	Les boissons contenant des flavonoïdes sont présentées en portions individuelles au consommateur final.	
	Boissons à base de lait	120 mg/jour			
	Boissons à base de yaourt				
	Boissons à base de fruits ou de légumes				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	120 mg/jour			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	120 mg/jour			
Extrait de fucoïdane de l'algue *Fucus vesiculosus*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue *Fucus vesiculosus*»		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	250 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Extrait de fucoïdane de l'algue *Undaria pinnatifida*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fucoïdane de l'algue Undaria pinnatifida»		
	Denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires au sens de la directive 2002/46/CE, destinées à la population en général	250 mg/jour			
2′-Fucosyllactose	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «2′-fucosyllactose». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2′-fucosyllactose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2′-fucosyllactose sont consommées le même jour. 3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du 2′-fucosyllactose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de 2′-fucosyllactose sont consommés le même jour.		
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	1,2 g/l			
	Produits laitiers fermentés non aromatisés	1,2 g/l pour les boissons			
		19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	1,2 g/l pour les boissons			
		19,2 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	1,2 g/l pour les boissons			
		12 g/kg pour les produits autres que les boissons			
		400 g/kg pour les blanchisseurs			
	Barres de céréales	12 g/kg			
	Édulcorants de table	200 g/kg			
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto-*N*-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,2 g/l seul ou en combinaison avec 0,6 g/l de lacto-*N*-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	12 g/kg pour les produits autres que les boissons			
		1,2 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	1,2 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, seul ou combiné avec 0,6 g/l de lacto-*N*-néotétraose au maximum, selon un ratio de 2:1 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les indications du fabricant			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	4,8 g/l pour les boissons			
		40 g/kg pour les barres			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	60 g/kg			
	Boissons aromatisées	1,2 g/l			
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	9,6 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	3,0 g/jour pour la population en général			
		1,2 g/jour pour les enfants en bas âge			
Galacto-oligosaccharide	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales (ratio kg de galacto-oligosaccharide par kg de denrée alimentaire finale)*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	0,333			
	Lait	0,020			
	Boissons à base de lait	0,030			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de boissons)	0,020			
	Substituts de boissons lactées	0,020			
	Yaourts	0,033			
	Desserts à base de produits laitiers	0,043			
	Desserts lactés congelés	0,043			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Boissons aux fruits et boissons énergisantes	0,021			
	Substituts de repas pour nourrissons sous forme de boissons	0,012			
	Jus pour bébés	0,025			
	Boissons au yaourt pour bébés	0,024			
	Desserts pour bébés	0,027			
	Collations pour bébés	0,143			
	Céréales pour bébés	0,027			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	0,013			
	Jus	0,021			
	Garnitures pour tourtes aux fruits	0,059			
	Préparations aux fruits	0,125			
	Barres	0,125			
	Céréales	0,125			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,008			
Glucosamine HCl	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés			
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013				
	Substituts de repas pour contrôle du poids				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
Sulfate de glucosamine KCl	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés			
Sulfate de glucosamine NaCl	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage alimentaire normal de la glucosamine extraite de crustacés			
Gomme de guar	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «gomme de guar». 2. Une mention spécifique relative aux risques d'inconfort digestif liés à l'exposition des enfants de moins de 8 ans à la gomme de guar doit figurer de façon visible sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. Exemple de mention: «Une consommation excessive de ces produits peut entraîner un inconfort digestif, en particulier chez les enfants de moins de 8 ans.» 3. Dans le cas de produits bi-compartimentés produit laitier/céréales, le mode d'emploi doit préciser clairement que les céréales et le produit laitier doivent être mélangés avant d'être consommés, afin de prendre en compte l'éventuel risque d'obstruction gastro-intestinale.		
	Produits laitiers frais tels que les yaourts, les laits fermentés, les fromages frais et les autres desserts à base de produits laitiers	1,5 g/100 g			
	Denrées alimentaires liquides à base de fruits ou de légumes (de type «smoothie»)	1,8 g/100 g			
	Compotes à base de fruits ou de légumes	3,25 g/100 g			
	Céréales associées à un produit laitier dans un emballage à deux compartiments	10 g/100 g dans les céréales Absence dans le produit laitier associé 1 g/100 g dans le produit prêt à être consommé			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec *Bacteroides xylanisolvens*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Produits à base de lait fermenté (liquides, semi-liquides et en poudre atomisée)				
Hydroxytyrosol	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «hydroxytyrosol». L'étiquetage des produits alimentaires contenant de l'hydroxytyrosol comporte les mentions suivantes: a) Ce produit alimentaire ne doit être consommé ni par les enfants âgés de moins de 3 ans, ni par les femmes enceintes ou allaitantes; b) Ce produit alimentaire ne devrait pas être utilisé pour la cuisine, la cuisson ou la friture.		
	Huiles végétales et de poissons [à l'exception des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive définies à l'annexe VII, partie VIII, du règlement (UE) n° 1308/2013 (6)], mises comme telles sur le marché	0,215 g/kg			
	Matières grasses tartinables définies à l'annexe VII, partie VII, du règlement (UE) n° 1308/2013, mises comme telles sur le marché	0,175 g/kg			
Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéine structurante de la glace»		
	Glaces de consommation	0,01 %			
Extraits aqueux de feuilles séchées d'*Ilex guayusa*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Extraits de feuilles séchées d'*Ilex guayusa*»		
	Infusions	En conformité avec l'usage normal, dans des infusions et des compléments alimentaires, d'un extrait aqueux similaire de feuilles séchées d'*Ilex paraguariensis*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Isomalto-oligosaccharide	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomalto-oligosaccharide». 2. Les denrées alimentaires contenant le nouvel ingrédient doivent être étiquetées en tant que «source de glucose».		
	Boissons rafraîchissantes à valeur énergétique réduite	6,5 %			
	Boissons énergisantes	5,0 %			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs (y compris les boissons isotoniques).	6,5 %			
	Jus de fruits	5 %			
	Légumes transformés et jus de légumes	5 %			
	Autres boissons rafraîchissantes	5 %			
	Barres de céréales	10 %			
	Petits gâteaux, biscuits	20 %			
	Barres de céréales pour petit-déjeuner	25 %			
	Bonbons durs	97 %			
	Bonbons mous/barres chocolatées	25 %			
	Substituts de repas pour contrôle du poids (sous forme de barres ou à base de lait)	20 %			
Isomaltulose	Non spécifiées		1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «isomaltulose» 2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «l'isomaltulose est une source de glucose et de fructose».		

▼M14

Lactitol	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lactitol»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules, en comprimés ou en poudre) destinés à la population adulte	20 g/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Lacto-*N*-néotétraose	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lacto-*N*-néotétraose». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-*N*-néotétraose mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-*N*-néotétraose sont consommées le même jour. 3. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du lacto-*N*-néotétraose destinés aux enfants en bas âge mentionne que les compléments ne devraient pas être utilisés si du lait maternel ou d'autres denrées alimentaires avec adjonction de lacto-*N*-néotétraose sont consommés le même jour.		
	Produits laitiers pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT) non aromatisés	0,6 g/l			
	Produits laitiers fermentés non aromatisés	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement	0,6 g/l pour les boissons 9,6 g/kg pour les produits autres que les boissons			
	Substituts de produits laitiers, y compris les blanchisseurs de boissons	0,6 g/l pour les boissons 6 g/kg pour les produits autres que les boissons 200 g/kg pour les blanchisseurs			
	Barres de céréales	6 g/kg			
	Édulcorants de table	100 g/kg			
	Préparations pour nourrissons, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2′-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	0,6 g/l en combinaison avec 1,2 g/l de 2′-fucosyllactose au maximum selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	6 g/kg pour les produits autres que les boissons 0,6 g/l pour les denrées liquides prêtes à l'emploi, commercialisées telles quelles ou reconstituées selon les indications du fabricant			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	0,6 g/l pour les boissons à base de lait et produits similaires, ajouté seul ou en combinaison avec du 2′-fucosyllactose selon un ratio de 1:2 dans le produit final prêt à l'emploi, commercialisé tel quel ou reconstitué selon les instructions du fabricant			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	2,4 g/l pour les boissons 20 g/kg pour les barres			
	Produits de panification et pâtes alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.	30 g/kg			
	Boissons aromatisées	0,6 g/l			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Café, thé (à l'exclusion du thé noir), infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits	4,8 g/l – la teneur maximale concerne les produits prêts à être utilisés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons	1,5 g/jour pour la population en général 0,6 g/jour pour les enfants en bas âge			
Extrait foliaire de luzerne (*Medicago sativa*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de luzerne (*Medicago sativa*)» ou «protéines d'alfalfa (*Medicago sativa*)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	10 g/jour			
Lycopène	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			
Lycopène issu de *Blakeslea trispora*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Lycopène de tomates	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «lycopène»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	15 mg/jour			
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en lycopène*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «oléorésine de lycopène extrait de la tomate»		
	Boissons à base de jus de fruits/légumes (y compris les concentrés)	2,5 mg/100 g			
	Boissons adaptées à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs	2,5 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids régis par règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	8 mg/repas			
	Céréales pour petit-déjeuner	5 mg/100 g			
	Matières grasses et assaisonnements/sauces	10 mg/100 g			
	Soupes autres que les soupes de tomate	1 mg/100 g			
	Pain (y compris les pains croustillants)	3 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
Citrate-malate de magnésium	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «citrate-malate de magnésium»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				
Extrait d'écorce de magnolia	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'écorce de magnolia»		
	Bonbons à la menthe (produits de confiserie)	0,2 % pour son action rafraîchissante de l'haleine. Sur la base d'un poids unitaire maximal des chewing-gums ou des bonbons à la menthe de 1,5 g, avec un taux d'incorporation maximal de 0,2 %, chaque chewing-gum ou bonbon à la menthe contiendra au maximum 3 mg d'extrait d'écorce de magnolia.			
	Gomme à mâcher (chewing-gum)				
Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de germe de maïs»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 g/jour			
	Gomme à mâcher (chewing-gum)	2 %			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Méthylcellulose	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «méthylcellulose»	La méthylcellulose ne doit pas être utilisée dans des denrées alimentaires spécialement préparées pour des enfants en bas âge	
	Glaces de consommation	2 %			
	Boissons aromatisées				
	Produits laitiers fermentés aromatisés ou non aromatisés				
	Desserts froids (produits laitiers, gras, à base de fruits, à base de céréales, à base d'œufs)				
	Préparations à base de fruits (pulpes, purées ou compotes)				
	Soupes, potages et bouillons				
▼M11					
Chlorure de 1-méthylnicotinamide	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Chlorure de 1-méthylnicotinamide». Les compléments alimentaires contenant du chlorure de 1-méthylnicotinamide portent la déclaration suivante: «Ce complément alimentaire devrait être consommé par des adultes uniquement, à l'exclusion des femmes enceintes et allaitantes.»		Autorisé le 2 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Pharmena S. A., ul. Wólczańska 178, 90-530 Łódź (Pologne). Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Chlorure de 1-méthylnicotinamide» est autorisé à la mise sur le marché dans l'Union par Pharmena S. A. uniquement, à moins qu'un
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	58 mg/jour			

▼M11

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
					autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Pharmena S. A. Date de fin de la protection des données: 2 septembre 2023.
▼M9 **Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine**	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine» ou «5MTHF-glucosamine»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, comme source de folate				
Monométhylsilanetriol (silicium organique)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en silicium*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «silicium organique (monométhylsilanetriol)»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte (sous forme liquide)	10,40 mg/jour			
Extrait mycélien du shiitaké (*Lentinula edodes*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait du champignon *Lentinula edodes*» ou «extrait du shiitake»		
	Produits de panification	2 ml/100 g			
	Boissons rafraîchissantes	0,5 ml/100 ml			
	Plats préparés	2,5 ml par plat			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	1,5 ml/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,5 ml par dose journalière			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Jus de noni (*Morinda citrifolia*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «jus de noni» ou «jus de *Morinda citrifolia*»		
	Boissons à base de fruits et de nectars de fruits pasteurisées	30 ml par portion (jusqu'à 100 % de jus de noni) ou 20 ml deux fois par jour, pas plus de 40 ml par jour			
Poudre de jus de noni (*Morinda citrifolia*)	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	6,6 g/jour (équivalant à 30 ml de jus de noni)	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de jus de noni» ou «poudre de jus de *Morinda citrifolia*»		
Purée et concentré de noni (*Morinda citrifolia*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est: pour la purée de fruits: «purée de fruits de *Morinda citrifolia*» ou «purée de fruits de noni» pour le concentré de fruits: «concentré de fruits de *Morinda citrifolia*» ou «concentré de fruits de noni»		
		Purée de fruits			
	Bonbons/confiseries	45 g/100 g			
	Barres de céréales	53 g/100 g			
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	53 g/100 g			
	Boissons gazeuses	11 g/100 g			
	Glaces et sorbets	31 g/100 g			
	Yaourts	12 g/100 g			
	Biscuits	53 g/100 g			
	Brioches, gâteaux et pâtisseries	53 g/100 g			
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	88 g/100 g			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	133 g/100 g Sur la base de la quantité avant traitement préalable pour la fabrication de 100 g de produit.			
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	31 g/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	88 g/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	26 g/jour			
		Concentré de fruits			
	Bonbons/confiseries	10 g/100 g			
	Barres de céréales	12 g/100 g			
	Mélanges pour boissons nutritives en poudre (masse sèche)	12 g/100 g			
	Boissons gazeuses	3 g/100 g			
	Glaces et sorbets	7 g/100 g			
	Yaourts	3 g/100 g			
	Biscuits	12 g/100 g			
	Brioches, gâteaux et pâtisseries	12 g/100 g			
	Barres de céréales (complètes) pour petit-déjeuner	20 g/100 g			
	Confitures et gelées, au sens de la directive 2001/113/CE	30 g/100 g			
	Produits à tartiner, garnitures et glaçages sucrés	7 g/100 g			
	Sauces condimentaires, pickles, sauces au jus de viande et condiments	20 g/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	6 g/jour			
Feuilles de noni (*Morinda citrifolia*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «feuilles de noni» ou «feuilles de *Morinda citrifolia*». 2. Il doit être porté à l'attention du consommateur qu'une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de Morinda citrifolia séchées et torréfiées.		
	Pour la préparation d'infusions	Une tasse d'infusion ne doit pas être préparée avec plus de 1 gramme de feuilles de *Morinda citrifolia* séchées et torréfiées.			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Poudre de noni (*Morinda citrifolia*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «poudre de fruit de Morinda citrifolia» ou «poudre de noni»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2,4 g/jour			
Microalgues *Odontella aurita*	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues *Odontella aurita*»		
	Pâtes aromatisées	1,5 %			
	Soupes de poissons	1 %			
	Terrines marines	0,5 %			
	Préparations pour court-bouillon	1 %			
	Crackers	1,5 %			
	Poissons panés congelés	1,5 %			
Huile concentrée en phytostérols/phytostanols	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en phytostérols/phytostanols*	En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011		
	Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VII, et appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales	1. Les produits contenant le nouvel ingrédient alimentaire sont présentés de manière à pouvoir être facilement divisés en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion par jour), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de trois portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés. 2. La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'excède pas 3 grammes. 3. Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles.			
	Produits à base de lait, tels que les produits à base de lait demi-écrémé et de lait écrémé, auxquels ont éventuellement été ajoutés des fruits et/ou des céréales, les produits à base de lait fermenté, tels que les yaourts, et les produits à base de fromage (teneur en graisses ≤ 12 g par 100 g), dans lesquels la teneur en matières grasses laitières a éventuellement été réduite et dans lesquels les matières grasses ou les protéines ont été partiellement ou entièrement remplacées par des graisses ou des protéines végétales				
	Boissons à base de soja.				
	Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile extraite de calmars	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de calmar»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Produits de boulangerie (pain et petits pains)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris boissons à base de lait)	60 mg/100 ml			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 000 mg/jour pour la population en général 450 mg par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, et substituts de repas pour contrôle du poids	200 mg/repas			
Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	L'indication «pasteurisées par traitement à haute pression» figure après le nom des préparations de fruits proprement dites, ainsi que sur tout produit pour lequel ce procédé est utilisé		
	Types de fruits: abricots, ananas, bananes, cerises, figues, fraises, framboises, mandarines, mangues, melons, mûres, myrtilles, noix de coco, pamplemousses, pêches, poires, pommes, prunes, raisins, rhubarbes				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Amidon de maïs phosphaté	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «amidon de maïs phosphaté»		
	Produits de boulangerie cuits au four	15 %			
	Pâtes alimentaires				
	Céréales pour petit-déjeuner				
	Barres de céréales				
Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en phosphatidylsérine*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de poisson».		
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml			
	Poudres à base de lait en poudre	3 500 mg/100 g (équivalant à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	300 mg/jour			
Phosphatidylsérine de phospholipides de soja	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en phosphatidylsérine*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine de soja».		
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 ml			
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalant à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Denrées alimentaires à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Confiseries à base de chocolat	200 mg/100 g			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en phosphatidylsérine*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phosphatidylsérine et acide phosphatidique de soja».	Le produit n'est pas destiné à être vendu aux femmes enceintes ou allaitantes	
	Céréales pour petit-déjeuner	80 mg/100 g			
	Barres de céréales	350 mg/100 g			
	Produits à base de yaourt	80 mg/100 g			
	Produits de type yaourt à base de soja	80 mg/100 g			
	Boissons à base de yaourt	50 mg/100 g			
	Boissons de type yaourt à base de soja	50 mg/100 g			
	Poudres à base de lait en poudre	3,5 g/100 g (équivalant à 40 mg/100 ml prêts à consommer)			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	800 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
Phospholipides de jaune d'œuf	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Non spécifiées				
Phytoglycogène	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «phytoglycogène»		
	Aliments transformés	25 %			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Phytostérols/phytostanols	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	En conformité avec l'annexe III, point 5, du règlement (UE) n° 1169/2011		
	Boissons à base de riz	1. Les denrées alimentaires sont présentées de manière à pouvoir être facilement divisées en portions contenant soit un maximum de 3 grammes (dans le cas d'une portion journalière), soit un maximum de 1 gramme (dans le cas de 3 portions par jour) de phytostérols/phytostanols ajoutés. La quantité de phytostérols/phytostanols ajoutés dans une boisson conditionnée n'excède pas 3 grammes. Les sauces à salade, la mayonnaise et les sauces épicées sont conditionnées en portions individuelles			
	Pain de seigle fabriqué avec de la farine contenant ≥ 50 % de seigle (farine de seigle complète, grains de seigle entiers ou brisés et flocons de seigle) et ≤ 30 % de blé, avec ≤ 4 % de sucre ajouté mais sans graisse ajoutée.				
	Sauces à salade, mayonnaise et sauces épicées				
	Boissons à base de soja				
	Produits de type lait, tels que les produits de type lait demi-écrémé et écrémé, éventuellement avec adjonction de fruits et/ou de céréales, dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.				
	Produits à base de lait fermenté, tels que les produits de type yaourt ou fromage (teneur en matières grasses < 12 % par 100 g), dont la matière grasse du lait a éventuellement été réduite ou dont la matière grasse et/ou protéique du lait a été partiellement ou entièrement remplacée par de la matière grasse et/ou des protéines végétales.				
	Matières grasses tartinables, au sens de l'annexe VII, partie VII, et appendice II, points B et C, du règlement (UE) n° 1308/2013, à l'exception des matières grasses utilisées pour la cuisson et la friture et des pâtes à tartiner à base de beurre ou d'autres graisses animales				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 g/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile d'amandon de prune	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Pour la friture et en assaisonnement	En conformité avec l'usage alimentaire normal d'huile végétale			
Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats	Non spécifiées		La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de pomme de terre»		
Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «propyl-oligopeptidase»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte en général	120 PPU/jour (2,7 g de préparation enzymatique/jour) (2×10^6 PPI/jour) PPU – Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline) PPI – Protease Picomole International			
Extrait protéique de rein de porc	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	3 gélules par jour, ce qui correspond à 12,6 mg d'extrait de rein de porc par jour Teneur en diamine oxydase (DAO): 0,9 mg/jour (3 gélules contenant chacune 0,3 mg de DAO)			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
▼M10					
Sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «Sel disodique de pyrroquinoléine-quinone» Les compléments alimentaires contenant du sel disodique de pyrroquinoléine-quinone portent la déclaration suivante: «Ce complément alimentaire devrait être consommé par des adultes uniquement, à l'exclusion des femmes enceintes et allaitantes.»		Autorisé le 2 septembre 2018. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Mitsubishi Gas Chemical Company Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324 (Japon). Au cours de la période de protection des données, le nouvel aliment «Sel disodique de pyrroquinoléine-quinone» est autorisé à la mise sur le marché dans l'Union par Mitsubishi Gas Chemical Company Inc. uniquement, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne par la suite l'autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Mitsubishi Gas Chemical Company Inc. Date de fin de la protection des données: 2 septembre 2023.
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	20 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile de colza concentrée en insaponifiable	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de colza»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,5 g par portion journalière recommandée			
Protéines de graines de colza	Source de protéines végétales dans les denrées alimentaires, sauf dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite		1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «protéines de colza» 2. Toute denrée alimentaire contenant des «protéines de colza» porte une mention indiquant que cet ingrédient peut provoquer une réaction allergique chez les consommateurs allergiques à la moutarde et aux produits à base de moutarde. S'il y a lieu, cette mention figure à proximité immédiate de la liste des ingrédients.		
Trans-resvératrol	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «*trans*-resvératrol» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du trans-resvératrol mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte (en gélules ou comprimés)	150 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Trans-resvératrol (source microbienne)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «*trans*-resvératrol» 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant du trans-resvératrol mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	En conformité avec l'usage normal, dans des compléments alimentaires, du resvératrol extrait de la renouée du Japon (*Fallopia Japonica*)			
Extrait de crête de coq	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de crête de coq» ou «extrait de crête de coquelet»		
	Boissons à base de lait	40 mg/100 g ou mg/100 ml			
	Boissons fermentées à base de lait	80 mg/100 g ou mg/100 ml			
	Produits de type yaourt	65 mg/100 g ou mg/100 ml			
	Fromage frais	110 mg/100 g ou mg/100 ml			
Huile de sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile de sacha inchi (Plukenetia volubilis)»		
	Comme l'huile de lin	En conformité avec l'usage alimentaire normal de l'huile de lin			
Différentes formes de salatrim	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «matières grasses à faible teneur calorique (salatrim)» 2. Il est clairement indiqué qu'une consommation excessive peut provoquer des troubles gastro-intestinaux. 3. Il est indiqué que les produits ne sont pas destinés à être utilisés par des enfants.		
	Produits de boulangerie et de confiserie				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA et EPA	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA et EPA (combinés)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA et EPA»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	3 000 mg/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés aux femmes enceintes ou allaitantes	450 mg/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013				
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits à base de lait de soja et de lait d'imitation (à l'exception des boissons)			
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	600 mg/100 g pour les fromages; 200 mg/100 g pour les produits laitiers (y compris les produits à base de lait, de fromage frais et de yaourt, à l'exception des boissons)			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 g			
	Barres de céréales/barres nutritives	500 mg/100 g			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) no 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 g			
Huile de *Schizochytrium* sp.	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue *Schizochytrium* sp.»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013				
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml			
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. (T18)	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en DHA*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «huile extraite de la microalgue *Schizochytrium* sp.»		
	Produits laitiers, à l'exception des boissons à base de lait	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les produits fromagers			
	Substituts de produits laitiers, à l'exception des boissons	200 mg/100 g ou 600 mg/100 g pour les substituts de produits fromagers			
	Matières grasses à tartiner et assaisonnements/sauces	600 mg/100 g			
	Céréales pour petit-déjeuner	500 mg/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg de DHA par jour pour la population en général			
		450 mg de DHA par jour pour les femmes enceintes ou allaitantes			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013 et substituts de repas pour contrôle du poids	250 mg/repas			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge	200 mg/100 g			
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	Selon les besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles les produits sont destinés			
	Produits de boulangerie (pains, petits pains et biscuits sucrés)	200 mg/100 g			
	Barres de céréales	500 mg/100 g			
	Graisses pour la cuisson	360 mg/100 g			
	Boissons non alcoolisées (y compris les substituts de boissons lactées et les boissons à base de lait)	80 mg/100 ml			
	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	En conformité avec le règlement (UE) n° 609/2013			
	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	200 mg/100 g			
Extrait de fèves soja fermentées	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de fèves de soja fermentées». 2. L'étiquetage des compléments alimentaires contenant de l'extrait de fèves de soja fermentées mentionne que les personnes prenant des médicaments ne devraient consommer le produit que sous contrôle médical.		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, (en gélules, comprimés ou poudre) destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	100 mg/jour			
Extrait de germe de blé (*Triticum aestivum*) riche en spermidine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des compléments alimentaires qui en contiennent est «extrait de germe de blé riche en spermidine»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population adulte, à l'exclusion des femmes enceintes ou allaitantes	L'équivalent de 6 mg de spermidine par jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Sucromalt	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «sucromalt» 2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que le produit est une source de glucose et de fructose.		
	Non spécifiées				
Fibre de canne à sucre	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*			
	Pain	8 %			
	Produits de boulangerie	5 %			
	Produits à base de viande et de muscle	3 %			
	Assaisonnements et épices	3 %			
	Fromage râpé	2 %			
	Produits diététiques	5 %			
	Sauces	2 %			
	Boissons	5 %			
Extrait d'huile de tournesol	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait d'huile de tournesol»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	1,1 g/jour			
Microalgues *Tetraselmis chuii* séchées	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «microalgues *Tetraselmis chuii* séchées» ou «microalgues *T. chuii* séchées» L'étiquetage des compléments alimentaires contenant des microalgues *Tetraselmis chuii* séchées comporte la mention suivante: «Contient des quantités négligeables d'iode.»		
	Sauces	20 % ou 250 mg/jour			
	Sels spéciaux	1 %			
	Condiments	250 mg/jour			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	250 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
***Therapon barcoo*/ Scortum**	Utilisation identique à celle du saumon, à savoir la préparation culinaire de produits et de plats à base de poisson, y compris des produits cuits, crus, fumés et cuits au four				
D-tagatose	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «D-tagatose» 2. L'étiquetage des produits dans lesquels la quantité de D-tagatose dépasse 15 g par portion et des boissons dans lesquelles le taux de D-tagatose est supérieur à 1 % (telles que consommées) mentionne qu'«une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs».		
	Non spécifiées				
Extrait riche en taxifoline	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait riche en taxifoline»		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, destinés à la population en général, à l'exclusion des nourrissons, des enfants en bas âge, des enfants et des adolescents âgés de moins de 14 ans	100 mg/jour			
Tréhalose	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	1. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «tréhalose»; elle figure sur l'étiquetage du produit en tant que tel ou sur la liste d'ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent. 2. La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage est accompagnée d'une mention précisant que «le tréhalose est une source de glucose».		
	Non spécifiées				
Champignons (*Agaricus bisporus*) traités aux UV	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en vitamine D_2*			
	Champignons (*Agaricus bisporus*)	10 µg de vitamine D_2/100 g de masse fraîche	1. La dénomination sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est «champignons (Agaricus bisporus) traités aux UV».		

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
			2. La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment ou des denrées alimentaires qui en contiennent est accompagnée de l'indication selon laquelle «un traitement contrôlé par rayonnement a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D» ou «un traitement aux UV a été utilisé pour augmenter les teneurs en vitamine D2».		
Levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*) traitée par UV	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en vitamine D_2*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «levure enrichie en vitamine D» ou «levure enrichie en vitamine D_2»		
	Pain et petits pains au levain	5 µg de vitamine D_2/100 g			
	Produits de boulangerie fine au levain	5 µg de vitamine D_2/100 g			
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	5 µg de vitamine D_2/jour			
Pain traité aux UV	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en vitamine D_2*	La dénomination figurant sur l'étiquette du nouvel aliment est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV»		
	Pain et petits pains au levain (sans nappage ni garniture)	3 µg de vitamine D_2/100 g			
Lait traité aux UV	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Teneurs maximales en vitamine D_3*	1. L'étiquette du nouvel aliment porte la mention «traité aux UV». 2. Lorsque du lait traité aux UV contient une quantité de vitamine D considérée comme significative suivant l'annexe XIII, partie A, point 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, la dénomination sur l'étiquetage est accompagnée de la mention «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV» ou «lait contenant de la vitamine D obtenue par traitement aux UV».		
	Lait entier, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	5-32 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons			
	Lait demi-écrémé, au sens du règlement (UE) n° 1308/2013, pasteurisé à consommer tel quel	1-15 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
Vitamine K_2 (ménaquinone)	À utiliser conformément aux dispositions de la directive 2002/46/CE, du règlement (UE) n° 609/2013 et/ou du règlement (CE) n° 1925/2006		1-15 µg/kg pour la population en général, à l'exclusion des nourrissons		
Extrait de son de blé	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «extrait de son de blé»	L'«extrait de son de blé» ne peut pas être mis sur le marché en tant que complément alimentaire ou ingrédient de complément alimentaire. Il ne peut pas non plus être ajouté aux préparations pour nourrissons.	
	Bière et succédanés	0,4 g/100 g			
	Céréales prêtes à consommer	9 g/100 g			
	Produits laitiers	2,4 g/100 g			
	Jus de fruits et de légumes	0,6 g/100 g			
	Boissons rafraîchissantes	0,6 g/100 g			
	Préparations de viandes	2 g/100 g			
Bêta-glucanes de levure	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	Teneurs maximales en bêta-glucanes de levure (*Saccharomyces cervisiae*) purs	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «bêta-glucanes de levure (*Saccharomyces cerevisiae*)».		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	1,275 g/jour pour les enfants de plus de 12 ans et la population adulte en général 0,675 g/jour pour les enfants de moins de 12 ans			
	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, au sens du règlement (UE) n° 609/2013	1,275 g/jour			
	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, au sens du règlement (UE) n° 609/2013, à l'exclusion des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge	1,275 g/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
	Boissons à base de jus de fruits et/ou de légumes, y compris les jus concentrés et déshydratés	1,3 g/kg			
	Boissons aromatisées aux fruits	0,8 g/kg			
	Préparation en poudre pour boissons à base de cacao	38,3 g/kg (en poudre)			
	Autres boissons	0,8 g/kg (prêtes à consommer)			
		7 g/kg (en poudre)			
	Barres de céréales	6 g/kg			
	Céréales pour petit-déjeuner	15,3 g/kg			
	Céréales pour petit-déjeuner complètes et à forte teneur en fibres (préparation instantanée chaude)	1,5 g/kg			
	Biscuits de type «cookies»	6,7 g/kg			
	Biscuits de type «crackers»	6,7 g/kg			
	Boissons à base de lait	3,8 g/kg			
	Produits laitiers fermentés	3,8 g/kg			
	Substituts de produits laitiers	3,8 g/kg			
	Lait en poudre ou poudre de lait	25,5 g/kg			
	Potages et mélanges pour potages	0,9 g/kg (prêts à consommer)			
		1,8 g/kg (concentrés)			
		6,3 g/kg (en poudre)			
	Chocolat et produits de confiserie	4 g/kg			
	Barres et poudres protéinées	19,1 g/kg			
	Confiture, marmelade et autres pâtes à tartiner à base de fruits	11,3 g/kg			
▼M12					
Zéaxanthine	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «zéaxanthine».		
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE	2 mg/jour			

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé.		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	►M13 Protection des données ◄
L-pidolate de zinc	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «L-pidolate de zinc»		
	Denrées alimentaires régies par le règlement (UE) n° 609/2013	3 g/jour			
	Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux enfants en bas âge				
	Substituts de repas pour contrôle du poids				
	Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs				
	Denrées alimentaires portant des mentions sur l'absence ou la présence réduite de gluten, conformément aux exigences du règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission.				
	Compléments alimentaires, au sens de la directive 2002/46/CE				

(1) règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35).

(2) règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires (JO L 228 du 31.7.2014, p. 5).

(3) directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JO L 183 du 12.7.2002, p. 51).

(4) règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 26).

(5) directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 67).

(6) règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

▼M9

Tableau 2: Spécifications

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Acide *N*-acétyl-D-neuraminique	**Description:** L'acide *N*-acétyl-D-neuraminique se présente sous la forme d'une poudre cristalline de couleur blanche à blanc cassé. **Définition:** **Dénomination chimique:** Dénominations de l'UICPA: acide *N*-acétyl-D-neuraminique (dihydrate) acide 5-acétamido-3,5-didésoxy-D-glycéro-D-galacto-non-2-ulopyranosonique (dihydrate) Synonymes: acide sialique (dihydrate) **Formule chimique:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (acide) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihydrate) **Masse moléculaire:** 309,3 Da (acide) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrate) **No CAS:** 131-48-6 (acide libre) 50795-27-2 (dihydrate) **Spécifications:** Description: poudre cristalline blanche à blanc cassé pH (solution à 5 %, 20 °C): 1,7 – 2,5 Acide *N*-acétyl-D-neuraminique (dihydrate): > 97,0 % Eau (dihydrate à 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Cendres sulfatées: < 0,2 % (m/m) Acide acétique (sous forme d'acide libre et/ou d'acétate de sodium): < 0,5 % (m/m) **Métaux lourds:** Fer: < 20,0 mg/kg Plomb: < 0,1 mg/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines résiduelles: < 0,01 % (m/m) **Solvants résiduels:** 2-Propanol: < 0,1 % (m/m) Acétone: < 0,1 % (m/m) Acétate d'éthyle: < 0,1 % (m/m) **Critères microbiologiques:** *Salmonella:* absence dans 25 g Flore mésophile aérobie totale: < 500 UFC/g *Enterobacteriaceae*: absence dans 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* absence dans 10 g *Listeria monocytogenes:* absence dans 25 g *Bacillus cereus:* < 50 UFC/g Levures: < 10 UFC/g Moisissures: < 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: < 10 UE/mg UFC: unités formant colonie; UE: unités d'endotoxines.
Pulpe de fruit séchée d'*Adansonia digitata* (baobab)	**Description/Définition:** Le fruit du baobab (*Adansonia digitata*) est cueilli sur l'arbre. Son enveloppe dure est fendue et la pulpe est séparée des graines et de l'enveloppe avant d'être broyée. Les particules grossières sont séparées des particules fines (taille comprise entre 3 et 600 μ), puis la pulpe est conditionnée. **Caractéristiques nutritionnelles:** Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Protéines (g/100 g): 1,8-9,3 Matières grasses (g/100 g): 0-1,6 Glucides (g/100 g): 76,3-89,5 Sucres (exprimés en glucose): 15,2-36,5 Sodium (mg/100 g): 0,1-25,2 **Spécifications analytiques:** Matières étrangères: Pas plus de 0,2 % Humidité (perte à la dessiccation) (g/100 g): 4,5-13,7 Matières minérales (g/100 g): 3,8-6,6

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Extrait d'*Ajuga reptans* obtenu à partir de cultures cellulaires	**Description/Définition**: Extrait hydro-alcoolique obtenu à partir de cultures tissulaires d'*Ajuga reptans* L. substantiellement équivalent aux extraits des parties aériennes fleuries d'*Ajuga reptans* provenant de cultures traditionnelles.
L-alanyl-L-glutamine	**Description/Définition:** La L-alanyl-L-glutamine est produite par fermentation avec une souche d'*Escherichia coli* génétiquement modifié. Pendant le processus de fermentation, l'ingrédient est secrété dans le milieu de croissance; il en est ensuite séparé et il est purifié à une concentration supérieure à 98 %. Aspect: Poudre cristalline blanche Pureté: > 98 % Spectroscopie infrarouge: en conformité avec la norme de référence Aspect de la solution: incolore et transparente Dosage (matière sèche): α-tocophérol (%) 98-102 % Substances apparentées (chacune): ≤ 0,2 % Résidu de calcination: ≤ 0,1 % Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % Pouvoir rotatoire: +9,0 - +11,0^{o} pH (1 %; H_2O): 5,0-6,0 Ammonium (NH_4): ≤ 0,020 % Chlorures (Cl): ≤ 0,020 % Sulfates (SO_4): ≤ 0,020 % **Critères microbiologiques:** *Escherichia coli*: absence/g
Huile d'algue extraite de la microalgue *Ulkenia* sp.	**Description/Définition**: Huile extraite de la microalgue *Ulkenia* sp. Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Teneur en DHA: ≥ 32 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile d'Allanblackia	**Description/Définition:** L'huile d'*Allanblackia* est tirée des graines des espèces d'*Allanblackia* suivantes: *A. floribunda* (synonyme d'A. *parviflora*) et *A. stuhlmannii.* **Composition en acides gras:** Acide laurique (C12:0): < 1,0 % Acide myristique (C14:0): < 1,0 % Acide palmitique (C16:0): < 2,0 % Acide palmitoléique (C16:1): < 1,0 % Acide stéarique (C18:0): α-tocophérol (%) 45-58 % Acide oléique (C18:1): α-tocophérol (%) 40-51 % Acide linoléique (C18:2): < 1,0 % Acide γ-linolénique (C18:3): < 1,0 % Acide arachidique (C20:0): < 1,0 % Acides gras libres: ≤ 0,1 % **Caractéristiques:** Acides gras trans: ≤ 0,5 % Indice de peroxyde: ≤ 0,8 meq/kg Indice d'iode: < 46 g/100 g Matière insaponifiable: ≤ 1,0 % Indice de saponification: 185-198 mg de KOH/g
Extrait de feuilles d'*Aloe macroclada* Baker	**Description/Définition**: Extrait de gel en poudre obtenu à partir des feuilles d'*Aloe macroclada* Baker substantiellement équivalent au même gel obtenu à partir des feuilles d'*Aloe vera* L. Burm.f. Cendres: 25 % Fibres alimentaires: 28,6 % Matières grasses: 2,7 % Humidité: 4,7 % Polysaccharides: 9,5 % Protéines: 1,63 % Glucose: 8,9 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*)	**Description/Définition:** L'extrait lipidique de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*) est produit à partir de krill surgelé ou séché, broyé et soumis à une extraction au moyen d'un solvant d'extraction autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE). Les protéines et les morceaux de krill sont éliminés de l'extrait lipidique par filtrage. Les solvants d'extraction et l'eau résiduelle sont éliminés par évaporation. Indice de saponification: ≤ 230 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O_2/kg d'huile Stabilité à l'oxydation: la stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*) doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple). Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: α-tocophérol (%) 35-50 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %
Huile de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*) riche en phospholipides	**Description/Définition**: L'huile riche en phospholipides est produite à partir de krill de l'Antarctique (*Euphausia superba*); des lavages au solvant répétés au moyen d'un solvant autorisé (en vertu de la directive 2009/32/CE) augmentent la teneur en phospholipides de l'huile. Les solvants sont éliminés par évaporation du produit final. Indice de saponification: ≤ 230 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 3 meq O_2/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 3 % ou 0,6 exprimé en activité de l'eau à 25 °C Phospholipides: ≥ 60 % Acides gras trans: ≤ 1 % EPA (acide eicosapentaénoïque): ≥ 9 % DHA (acide docosahexaénoïque): ≥ 5 %
Huile riche en acide arachidonique extraite du champignon *Mortierella alpina*	**Description/Définition:** L'huile riche en acide arachidonique de couleur jaune clair est obtenue par fermentation des souches non génétiquement modifiées IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 et CBS 210.32 du champignon *Mortierella alpina* au moyen d'un liquide approprié. L'huile est extraite de la biomasse et purifiée. Acide arachidonique: ≥ 40 % en poids des acides gras totaux Acides gras libres: ≤ 0,45 % des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 0,5 % des acides gras totaux Matière insaponifiable: ≤ 1,5 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Indice de peroxyde: ≤ 5 meq/kg Indice d'anisidine: ≤ 20 Indice d'acidité: ≤ 1,0 KOH/g Humidité: ≤ 0,5 %
Huile d'argan extraite d'*Argania spinosa*	**Description/Définition**: L'huile d'argan est obtenue par pression à froid de l'amandon du fruit de l'arganier [*Argania spinosa* (L.) Skeels]. Les amandons peuvent être grillés avant pression, mais sans contact direct avec une flamme. **Composition:** Acide palmitique (C16:0): 12-15 % Acide stéarique (C18:0): 5-7 % Acide oléique (C18:1): 43-50 % Acide linoléique (C18:2): 29-36 % Matière insaponifiable: 0,3-2 % Stérols totaux: 100-500 mg/100 g Tocophérols totaux: 16-90 mg/100 g Acidité oléique: 0,2-1,5 % Indice de peroxyde: < 10 meq O_2/kg
Oléorésine riche en astaxanthine extraite de l'algue *Haematococcus pluvialis*	**Description/Définition**: L'astaxanthine est un caroténoïde produit par l'algue *Haematococcus pluvialis*. Différentes méthodes de culture des algues existent; des systèmes fermés exposés à la lumière du soleil ou à un éclairage artificiel strictement contrôlé sont utilisés; des bassins ouverts peuvent également être utilisés. Les cellules algales sont récoltées et séchées; l'oléorésine est extraite au moyen de CO_2 supercritique ou d'un solvant (l'acétate d'éthyle). L'astaxanthine est diluée et normalisée à 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ou 20 % au moyen d'huile d'olive, d'huile de carthame, d'huile de tournesol ou de triglycérides à chaîne moyenne (TCM). **Composition de l'oléorésine:** Matières grasses: 42,2-99 % Protéines: 0,3-4,4 % Glucides: 0-52,8 % Fibres: < 1,0 % Cendres: 0,0-4,2 % Spécification des caroténoïdes (% m/m) Astaxanthines totales: 2,9-11,1 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	9-cis-astaxanthine: 0,3-17,3 % 13-cis-astaxanthine: 0,2-7,0 % Monoesters d'astaxanthine: 79,8-91,5 % Diesters d'astaxanthine: 0,16-19,0 % β-carotène: 0,01-0,3 % Lutéine: 0-1,8 % Canthaxanthine: 0-1,30 % **Critères microbiologiques:** Bactéries aérobies totales: < 3 000 UFC/g Levures et moisissures: < 100 UFC/g Coliformes: < 10 UFC/g *E. coli*: Négatif *Salmonella*: Négatif *Staphylococcus*: Négatif
Graines de basilic (*Ocimum basilicum*)	**Description/Définition**: Le basilic (*Ocimum basilicum* L.) appartient à la famille des *Lamiaceae*, dans l'ordre des *Lamiales*. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées. Une filtration (optique, mécanique) doit garantir une pureté optimale des graines de basilic. Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de fruits/légumes contenant des graines de basilic (*Ocimum basilicum* L.) comprend des étapes de préhydration et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place. Matière sèche: 94,1 % Protéines: 20,7 % Matières grasses: 24,4 % Glucides: 1,7 % Fibres alimentaires: 40,5 % (méthode AOAC 958,29) Cendres: 6,78 %
Extrait de haricot noir fermenté	**Description/Définition:** L'extrait de haricot noir (de soja) fermenté (extrait de Touchi) se présente sous la forme d'une poudre fine de couleur brun clair riche en protéines, obtenue par extraction à l'eau de petites graines de soja [*Glycine max* (L.) Merr.] fermentées avec *Aspergillus oryzae*. L'extrait contient un inhibiteur de l'α-glucosidase. **Caractéristiques:** Matières grasses: ≤ 1,0 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines: ≥ 55 % Eau: ≤ 7,0 % Cendres: ≤ 10 % Glucides: ≥ 20 % Activité en tant qu'inhibiteur de l'α-glucosidase: IC50 min 0,025 mg/ml Isoflavone de soja: ≤ 0,3 g/100 g
Lactoferrine bovine	**Description/Définition**: La lactoferrine bovine est une protéine naturellement présente dans le lait de vache. Glycoprotéine liant le fer, d'environ 77 kDa, elle se compose d'une seule chaîne polypeptidique de 689 acides aminés. Processus de production: La lactoferrine bovine est isolée du lait écrémé ou du lactosérum par un procédé d'échange d'ions, suivi de plusieurs étapes d'ultrafiltration. Le produit ainsi obtenu est séché par lyophilisation ou atomisation et tamisé de manière que les grosses particules en soient éliminées. Il se présente sous forme de poudre rose clair quasiment inodore. **Propriétés physico-chimiques de la lactoferrine bovine**: Humidité: < 4,5 % Cendres: < 1,5 % Arsenic: < 2,0 mg/kg Fer: < 350 mg/kg Protéines: > 93 % dont lactoferrine bovine: > 95 % dont autres protéines: < 5,0 % pH (solution à 2 %, 20 °C): 5,2-7,2 Solubilité (solution à 2 %, 20 °C): totale
Huile de graines de *Buglossoides arvensis*	**Description/Définition:** L'huile de *Buglossoides* raffinée est produite à partir des graines de *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst. Acide alpha-linolénique: ≥ 35 % m/m des acides gras totaux Acide stéaridonique: ≥ 15 % m/m des acides gras totaux Acide linoléique: ≥ 8,0 % m/m des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 2,0 % m/m des acides gras totaux

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Indice d'acidité: ≤ 0,6 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq O_2/kg Composés insaponifiables: ≤ 2,0 % Teneur en protéines (azote total): ≤ 10 µg/l Alcaloïdes pyrrolizidiniques: non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg
Huile de *Calanus finmarchicus*	**Description/Définition:** Le nouvel aliment, de couleur rubis, est une huile légèrement visqueuse, extraite du crustacé (zooplancton marin) *Calanus finmarchicus*. L'ingrédient est principalement composé d'esters de cire (> 85 %) contenant de faibles quantités de triglycérides et autres lipides neutres. **Spécifications:** Eau: < 1,0 % Esters de cire: > 85 % Acides gras totaux: > 46 % Acide eicosapentaénoïque (EPA): > 3,0 % Acide docosahexaénoïque (DHA): > 4,0 % Alcools gras totaux: > 28 % Alcool gras C20:1 n-9: > 9,0 % Alcool gras C22:1 n-11: > 12 % Acides gras trans: < 1,0 % Esters d'astaxanthine: < 0,1 % Indice de peroxyde: < 3,0 meq O_2/kg
Base de gomme à mâcher (monométhoxypolyéthylèneglycol)	**Description/Définition:** Le nouvel ingrédient alimentaire est un polymère synthétique (brevet n° WO2006016179). Il est constitué de polymères ramifiés composés de monométhoxypolyéthylène glycol (MPEG) greffé sur du polyisoprène greffé par anhydride maléique (PIP-g-MA), et de MPEG n'ayant pas réagi (moins de 35 % en poids). Il a une couleur blanche à blanc cassé. N° CAS: 1246080-53-4 **Caractéristiques:** Humidité: < 5,0 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Aluminium: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nickel: < 0,5 mg/kg Anhydride résiduel: < 15 µmol/g Indice de polydispersité: < 1,4 Isoprène: < 0,05 mg/kg Oxyde d'éthylène: < 0,2 mg/kg Anhydride maléique libre: < 0,1 % Oligomères totaux (moins de 1 000 daltons): ≤ 50 mg/kg Éthylène glycol: < 200 mg/kg Diéthylène glycol: < 30 mg/kg Monoéthylène glycol méthyl éther: < 3,0 mg/kg Diéthylène glycol méthyl éther: < 4,0 mg/kg Triéthylène glycol méthyl éther: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxane: < 2,0 mg/kg Formaldéhyde: < 10 mg/kg
Base de gomme à mâcher [copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique)]	**Description/Définition:** Le copolymère du méthoxyéthène et du furane-2,5-dione est un copolymère anhydre du méthoxyéthène (oxyde de méthyle et de vinyle) et du furane-2,5-dione (anhydride maléique). Poudre fluide blanche à blanc cassé. N° CAS: 9011-16-9 **Pureté:** Valeur de dosage: Au moins 99,5 % de la matière sèche Viscosité spécifique (1 % MEK): 2-10 Méthoxyéthène résiduel: ≤ 150 ppm Anhydride maléique résiduel: ≤ 250 ppm Acétaldéhyde: ≤ 500 ppm Méthanol: ≤ 500 ppm Peroxyde de dilauroyle: ≤ 15 ppm Total des métaux lourds: ≤ 10 ppm

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Critères microbiologiques: Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: ≤ 500 UFC/g Moisissures/levures: ≤ 500 UFC/g *Escherichia coli*: résultat de l'épreuve négatif *Salmonella*: résultat de l'épreuve négatif *Staphylococcus aureus:* résultat de l'épreuve négatif *Pseudomonas aeruginosa*: résultat de l'épreuve négatif
Huile de chia (*Salvia hispanica*)	**Description/Définition**: L'huile de chia est produite par pression à froid de graines de chia (*Salvia hispanica* L.) (pureté de 99,9 %). Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration. Elle peut également être produite par extraction au CO_2 supercritique. **Processus de production:** Produite par pression à froid. Aucun solvant n'est utilisé et, après pression, l'huile est placée dans des citernes de décantation et les impuretés sont éliminées par filtration. Acidité exprimée en acide oléique: ≤ 2,0 % Indice de peroxyde: ≤ 10 meq/kg Impuretés insolubles: ≤ 0,05 % Acide α-linolénique: ≥ 60 % Acide linoléique: 15-20 %
Graines de chia (*Salvia hispanica*)	**Description/Définition:** Le chia (*Salvia hispanica* L.) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des *Labiatae*. Après la récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, les feuilles et les autres parties de la plante sont retirées. Matière sèche: 90-97 % Protéines: 15-26 % Matières grasses: 18-39 % Glucides (*): 18-43 % Cellulose brute (**): 18-43 % Cendres: 3-7 % (*) Les glucides comprennent la quantité de fibres (**) La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Processus de production: Le processus de production de jus de fruits et de boissons à base de mélanges de jus de fruits contenant des graines de chia comprend des étapes de préhydration et de pasteurisation des graines. Des contrôles microbiologiques et des systèmes de surveillance sont en place.
Chitine-glucane issu d'*Aspergillus niger*	**Description/Définition**: Le chitine-glucane est obtenu à partir du mycélium d'*Aspergillus niger*. Il s'agit d'une poudre légèrement jaune, inodore et fluide. Sa teneur en matière sèche est de 90 % ou plus. Le chitine-glucane est constitué dans une large mesure de deux polysaccharides: — la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4); le — bêta (1, 3)-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9). Perte à la dessiccation: ≤ 10 % Chitine-glucane: ≥ 90 % Rapport chitine/glucane: de 30:70 à 60:40 Cendres: ≤ 3,0 % Lipides: ≤ 1,0 % Protéines: ≤ 6,0 %
Complexe de chitine-glucane issu de *Fomes fomentarius*	**Description/Définition**: Le complexe de chitine-glucane est obtenu à partir des parois cellulaires du carpophore du champignon *Fomes fomentarius*. Il est principalement constitué de deux polysaccharides: — la chitine, constituée de motifs répétés de N-acétyl-D-glucosamine (n° CAS: 1398-61-4); — le bêta-(1,3, 1,6)-D-glucane, constitué de motifs répétés de D-glucose (n° CAS: 9041-22-9). Le processus de fabrication comprend plusieurs étapes, dont: le nettoyage, l'amenuisement et le broyage, le ramollissement dans l'eau et le chauffage dans une solution alcaline, le lavage, le séchage. Il n'y a pas d'hydrolyse au cours du processus de production. Aspect: poudre brune inodore et insipide **Pureté:** Humidité: ≤ 15 % Cendres: ≤ 3,0 % Chitine-glucane: ≥ 90 % Rapport chitine/glucane: 70:20 Glucides totaux, à l'exception des glucanes: ≤ 0,1 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines: ≤ 2,0 % Lipides: ≤ 1,0 % Mélanines: ≤ 8,3 % Additifs: néant pH: 6,7-7,5 **Métaux lourds:** Plomb (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Mercure (ppm): ≤ 0,03 Arsenic (ppm): ≤ 0,20 **Critères microbiologiques:** Bactéries mésophiles totales: ≤ 10^3/g Levures et moisissures: ≤ 10^3/g Coliformes à 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* et autres bactéries pathogènes: absence/25 g
Extrait de chitosane d'origine fongique (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Description/Définition:** L'extrait de chitosane [contenant principalement de la poly (D-glucosamine)] est obtenu à partir des stipes d'*Agaricus bisporus* ou à partir du mycélium d'*Aspergillus niger*. Le processus de production breveté comprend plusieurs étapes, dont: l'extraction et la désacétylation (hydrolyse) en milieu alcalin, la solubilisation en milieu acide, la précipitation en milieu alcalin, le lavage et le séchage. Synonyme: poly(D-glucosamine) Numéro CAS du chitosane: 9012-76-4 Formule du chitosane: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Aspect: fine poudre fluide Couleur: de blanc cassé à légèrement brunâtre Odeur: inodore **Pureté:** Teneur en chitosane (% m/m sèche): ≥ 85 Teneur en glucane (% m/m sèche): ≤ 15 Perte à la dessiccation (% m/m sèche): ≤ 10 Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %): 1-15

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Degré d'acétylation (en % mol/masse humide): 0-30 Viscosité (1 % dans l'acide acétique 1 %) (mPa.s): 1-14 pour le chitosane obtenu à partir d'*Aspergillus niger*; 12-25 pour la chitine extraite d'*Agaricus bisporus* Cendres (% m/m sèche): ≤ 3,0 Protéines (% m/m sèche): ≤ 2,0 Dimension particulaire: > 100 nm Masse volumique après tassement (g/cm^3): 0,7-1,0 Pouvoir de rétention des graisses 800x (m/m humide): épreuve réussie **Métaux lourds:** Mercure (ppm): ≤ 0,1 Plomb (ppm): ≤ 1,0 Arsenic (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 **Critères microbiologiques:** Germes aérobies (UFC/g): ≤ 10^3 Levures et moisissures (UFC/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (UFC/g): ≤ 10 *Enterobacteriaceae* (UFC/g): ≤ 10 *Salmonella*: absence/25 g *Listeria monocytogenes*: absence/25 g
Sulfate de chondroïtine	**Description/Définition:** Le sulfate de chondroïtine (sel de sodium) est un produit biosynthétique. Il est obtenu par sulfatation chimique de la chondroïtine résultant de la fermentation par la souche de la bactérie *Escherichia coli* O5:K4:H4 U1-41 (ATCC 23502). Sulfate de chondroïtine (sel de sodium) (% sur sec): 95-105 Masse moléculaire moyenne en poids (kDa): 5-12 Masse moléculaire moyenne en nombre (kDa): 4-11 Dispersité ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Degré de sulfatation (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Perte à la dessiccation (%) (105 °C jusqu'à masse constante): ≤ 10,0 Résidu de calcination (% sur sec): 20-30 Protéines (% sur sec): ≤ 0,5 Endotoxines (UE/mg): ≤ 100 Impuretés organiques totales (mg/kg): ≤ 50

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Picolinate de chrome	**Description/Définition**: Le picolinate de chrome se présente sous la forme d'une poudre fluide rougeâtre, légèrement soluble dans l'eau à pH 7. Le sel est aussi soluble dans les solvants organiques polaires. Dénomination chimique: tris(2-pyridinecarboxylate-N,O)chrome (III) ou 2-acide carboxylique de pyridine chromate (III) N° CAS: 14639-25-9 Formule chimique: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Caractéristiques chimiques: Picolinate de chrome: ≥ 95 % Chrome (III): 12-13 % Chrome (VI): non détecté Eau: ≤ 4,0 %
Feuilles de *Cistus incanus* L. Pandalis	**Description:** Feuilles de *Cistus incanus* L. Pandalis; espèce appartenant à la famille des *Cistaceae* et originaire de la région méditerranéenne (Chalcidique). **Composition:** Humidité: 9-10 g/100 g de feuilles Protéines: 6,1 g/100 g de feuilles Matières grasses: 1,6 g/100 g de feuilles Glucides: 50,1 g/100 g de feuilles Fibres: 27,1 g/100 g de feuilles Minéraux: 4,4 g/100 g de feuilles Sodium: 0,18 g Potassium: 0,75 g Magnésium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Fer: 65 mg Vitamine B_1: 3,0 µg Vitamine B_2: 30 µg Vitamine B_6: 54 µg Vitamine C: 28 mg Vitamine A: < 0,1 mg Vitamine E: 40–50 mg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Alpha-tocophérol: 20–50 mg Bêta-tocophérol et gamma-tocophérol: 2-15 mg Delta-tocophérol: 0,1-2 mg
Citicoline	**Description/Définition**: La citicoline est produite par un procédé microbien. La citicoline est composée de cytosine, de ribose, de pyrophosphate et de choline. Poudre cristalline blanche Dénomination chimique: cytidine-5′-pyrophosphate de choline, cytidine 5′-(diphosphate de trihydrogène) P'-[2-(triméthylammonio)éthyl] ester de sel interne Formule chimique: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Masse moléculaire: 488,32 g/mol N° CAS: 987-78-0 pH (solution d'échantillon de 1 %): 2,5-3,5 **Pureté:** Valeur de dosage: ≥ 98 % de la matière sèche Perte à la dessiccation (à 100 °C pendant 4 heures): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsenic: pas plus de 2 ppm Acides phosphoriques libres: ≤ 0,1 % Acide 5′-cytidylique: ≤ 1,0 % **Critères microbiologiques:** Dénombrement total sur plaque: ≤ 10^3 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 10^2 UFC/g *Escherichia coli*: absence dans 1 g
Clostridium butyricum	**Description/Définition:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) est une bactérie Gram positive, produisant des spores, anaérobie stricte, non pathogène et non génétiquement modifiée. Numéro d'enregistrement FERM BP-2789

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Critères microbiologiques: Germes aérobies viables totaux: ≤ 10^3 UFC/g *Escherichia coli*: pas de détection dans 1 g *Staphylococcus aureus*: pas de détection dans 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: pas de détection dans 1 g Levures et moisissures: ≤ 10^2 UFC/g
Extrait de poudre de cacao dégraissé	Extrait de cacao (*Theobroma cacao* L.) Aspect: poudre brun foncé sans impuretés visibles Propriétés physico-chimiques: Teneur en polyphénols: ≥ 55,0 % EAG Teneur en théobromine: ≤ 10,0 % Teneur en cendres: ≤ 5,0 % Pourcentage d'humidité: ≤ 8,0 % Masse volumique apparente: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Solvant résiduel: ≤ 500 ppm
Extrait de cacao à faible teneur en matières grasses	Extrait de cacao (*Theobroma cacao* L.) à faible teneur en matières grasses Aspect: poudre rouge sombre à violette Extrait de cacao, concentré: ≥ 99 % Dioxyde de silicium (auxiliaire technologique): ≤ 1,0 % Flavanols de cacao: ≥ 300 mg/g — Épicatéchine: ≥ 45 mg/g Perte à la dessiccation: ≤ 5,0 %
Huile de graine de coriandre (*Coriandrum sativum*)	**Description/Définition:** L'huile de graine de coriandre est une huile contenant des glycérides d'acides gras obtenue à partir des graines de coriandre *Coriandrum sativum* L. Couleur légèrement jaune, goût fade

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	N° CAS: 8008-52-4 Composition en acides gras: Acide palmitique (C16:0): 2-5 % Acide stéarique (C18:0): < 1,5 % Acide pétrosélinique [cis-C18:1(n-12)]: 60-75 % Acide oléique [cis-C18:1 (n-9)]: 8-15 % Acide linoléique (C18:2): 12-19 % Acide α-linolénique (C18:3): < 1,0 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % **Pureté:** Indice de réfraction (à 20 °C): 1,466-1,474 Indice d'acidité: ≤ 2,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg Indice d'iode: 88-110 unités Indice de saponification: 186-200 mg de KOH/g Matière insaponifiable: ≤ 15 g/kg
Fruits séchés de *Crataegus pinnatifida*	**Description/Définition:** Fruits séchés de l'espèce *Crataegus pinnatifida* appartenant à la famille des *Rosaceae* et originaire du nord de la Chine et de la Corée. **Composition**: Matière sèche: 80 % Glucides: 55 g/kg de masse fraîche Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamine C: 29,1 mg/100 g de masse fraîche Sodium: 2,9 g/100 g de masse fraîche Les compotes sont des produits obtenus par traitement thermique de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits, entiers ou en morceaux, tamisée ou non, sans concentration significative. Des sucres, de l'eau, du cidre, des épices et du jus de citron peuvent être utilisés.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
α-cyclodextrine	**Description/Définition:** Saccharide cyclique non réducteur composé de six unités D-glucopyranosyl liées en α-1,4 obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyltransférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon liquéfié. La récupération et la purification de l'α-cyclodextrine peuvent s'effectuer selon l'une des procédures suivantes: précipitation d'un complexe de α-cyclodextrine en présence de 1-décanol, dissolution dans l'eau à température élevée et reprécipitation, extraction du complexant à la vapeur, et cristallisation de l'α-cyclodextrine à partir de la solution; ou chromatographie avec échange d'ions ou filtration sur gel suivie d'une cristallisation de l'α-cyclodextrine à partir de la liqueur-mère purifiée; ou méthodes de séparation membranaire telles que l'ultrafiltration et l'osmose inverse. Description: Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore. Synonymes: α-cyclodextrine, α-dextrine, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose Dénomination chimique: cyclohexaamylose N° CAS: 10016-20-3 Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Poids de formule: 972,85 Dosage: ≥ 98 % (matière sèche) **Détermination:** Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 278 °C Solubilité: Facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_D^{25}$: entre +145 ° et +151 ° (solution à 1 %) Chromatographie: le temps de rétention pour le pic principal dans un chromatogramme liquide de l'échantillon correspond à celui de l'α-cyclodextrine dans un chromatogramme d'α-cyclodextrine de référence (disponible au *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Allemagne ou auprès du Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA*) dans les conditions décrites dans la MÉTHODE DE DOSAGE **Pureté:** Eau: ≤ 11 % (méthode de Karl Fischer) Complexant résiduel: ≤ 20 mg/kg (1-décanol) Substances réductrices: ≤ 0,5 % (exprimées en glucose) Cendres sulfatées: ≤ 0,1 % Plomb: ≤ 0,5 mg/kg **Méthode de dosage:** Détermination par chromatographie en phase liquide dans les conditions suivantes: Solution d'essai: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg de l'échantillon d'essai, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon en le plaçant dans un bain à ultrasons (pendant 10-15 min) et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à travers un filtre de 0,45 micromètre.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Solution de référence: peser avec précision une quantité d'environ 100 mg d'α-cyclodextrine, l'introduire dans une fiole jaugée de 10 ml et ajouter 8 ml d'eau désionisée. Dissoudre complètement l'échantillon à l'aide d'un bain à ultrasons et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Chromatographie: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur. Colonne et emballage: Nucleosil-100-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Allemagne) ou équivalent. Longueur: 250 mm Diamètre: 4 mm Température: 40 °C Phase mobile: acétonitrile/eau (67/33, v/v) Débit: 2,0 ml/min Volume d'injection: 10 µl Procédure: injecter la solution d'échantillon dans le chromatographe, enregistrer le chromatogramme et mesurer l'aire du pic de α-CD. Calculer le pourcentage d'α-cyclodextrine dans l'échantillon d'essai selon la formule suivante: % %α-cyclodextrine (matière sèche) = $100 \times (A_S/A_R)\ (W_R/W_S)$ où A_s et A_R correspondent aux aires respectives des pics dus à l'α-cyclodextrine de la solution d'échantillon et de la solution de référence. W_s et W_R correspondent au poids respectif (en mg) de l'échantillon d'essai et de l'α-cyclodextrine de référence, après correction pour la teneur en eau.
γ-cyclodextrine	**Description/Définition:** Saccharide cyclique non réducteur composé de huit unités d'α-1,4 D-glucopyranosyl liées obtenu par l'action d'une cyclodextrine-glucosyl transférase (CGTase, EC 2.4.1.19) sur de l'amidon hydrolysé. La récupération et la purification de l'γ-cyclodextrine peuvent s'effectuer par précipitation d'un complexe de γ-cyclodextrine en présence de 8-cyclohexadecen-1-one, par dissolution de ce complexe dans de l'eau et du décane normal, par extraction à la vapeur de la phase aqueuse et par récupération de gamma-CD à partir de la solution par cristallisation. Solide cristallin blanc ou presque blanc, pratiquement inodore Synonymes: gamma-cyclodextrine, γ-dextrine, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylose Dénomination chimique: cyclooctaamylose Numéro CAS: 17465-86-0 Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Dosage: ≥ 98 % (matière sèche)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Détermination: Intervalle de fusion: se décompose au-dessus de 285 °C Solubilité: Facilement soluble dans l'eau; très légèrement soluble dans l'éthanol Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_D^{25}$: entre 174 ° et 180 ° (solution à 1 %) **Pureté:** Eau: ≤ 11 % Complexant résiduel [8-cyclohexadécen-1-one (CHDC)]: ≤ 4 mg/kg Solvant résiduel (décane normal): ≤ 6 mg/kg Substances réductrices: ≤ 0,5 % (exprimées en glucose) Cendres sulfatées: ≤ 0,1 %
Préparation de dextran produite par *Leuconostoc mesenteroides*	1. **En poudre**: Glucides: 60 % avec: (dextrane: 50 %, mannitol: 0,5 %, fructose: 0,3 %, leucrose: 9,2 %) Protéines: 6,5 % Lipides: 0,5 % Acide lactique: 10 % Éthanol: traces Cendres: 13 % Humidité: 10 % 2. **À l'état liquide:** Glucides: 12 % avec: (dextrane: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fructose: 1,9 %, leucrose: 2,2 %) Protéines: 2,0 % Lipides: 0,1 % Acide lactique: 2,0 % Éthanol: 0,5 % Cendres: 3,4 % Humidité: 80 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols	**Description/Définition:** Fabriqué à partir de glycérol et d'acides gras provenant d'huiles végétales alimentaires, en particulier d'huile de soja (*Glycine max*) ou d'huile de colza (*Brassica campestris*, *Brassica napus*) à l'aide d'une enzyme spécifique. **Répartition des acylglycérols:** Diacylglycérols (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacylglycérols (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglycérols (TAG): ≤ 20 % Monoacylglycérols (MAG): ≤ 5,0 % **Composition en acides gras (MAG, DAG, TAG):** Acide oléique (C18:1): 20-65 % Acide linoléique (C18:2): 15-65 % Acide linolénique (C18:3): ≤ 15 % Acides gras saturés: ≤ 10 % **Autres**: Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Humidité et matières volatiles: ≤ 0,1 % Indice de peroxyde: ≤ 1,0 meq/kg Insaponifiables: ≤ 2,0 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % MAG monoacylglycérols, DAG diacylglycérols, TAG triacylglycérols Dihydrocapsiate (DHC)
Dihydrocapsiate (DHC)	**Description/Définition:** estérification entre de l'alcool vanillique et de l'acide 8-méthyl nonanoïque catalysée par des enzymes. Ensuite, le dihydrocapsiate est extrait à l'aide de n-hexane. Liquide visqueux incolore à jaune Formule chimique: C_{18} H_{28} O_4 N° CAS: 205687-03-2 **Propriétés physico-chimiques:** Dihydrocapsiate: > 94 % Acide 8-méthylnonanoïque: < 6,0 % Alcool vanillique: < 1,0 % Substances de synthèse apparentées: < 2,0 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
▼M13	
Parties aériennes séchées de *Hoodia parviflora*	**Description/Définition:** Ensemble des parties aériennes séchées de *Hoodia parviflora* N.E.Br. (famille des *Apocynaceae*) **Caractéristiques/Composition:** Matières végétales: parties aériennes de végétaux âgés de 3 ans au moins Aspect: poudre fine vert clair à ocre Solubilité (dans l'eau): > 25 mg/ml Humidité: < 5,5 % A_w: < 0,3 pH: < 5,0 Protéines: < 4,5 g/100 g Matières grasses: < 3 g/100 g Glucides (y compris les fibres alimentaires): < 80 g/100 g Fibres alimentaires: < 55 g/100 g Sucres totaux: < 10,5 g/100 g Cendres: < 20 % **Hoodigosides** P57: 5–50 mg/kg L: 1 000–6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Totaux: 1 500–11 000 mg/kg **Métaux lourds:** Arsenic: < 1,00 mg/kg Mercure: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 0,1 mg/kg Plomb: < 0,5 mg/kg **Critères microbiologiques:** Numérations des aérobies sur plaque: < 10^5 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 UFC/g

▼M13

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Staphylococcus aureus: < 50 UFC/g Coliformes totaux: < 10 UFC/g Levures: ≤ 100 UFC/g Moisissures: ≤ 100 UFC/g Espèces de *Salmonella*: absence dans 25 g *Listeria monocytogenes*: absence dans 25 g UFC: unités formant colonie

▼M9

Extrait sec de *Lippia citriodora* obtenu à partir de cultures de cellules	**Description/Définition:** Extrait sec de *Lippia citriodora* (Palau) Kunth obtenu à partir de cultures de cellules HTN®Vb.
Extrait d'*Echinacea angustifolia* obtenu à partir de cultures cellulaires	**Description/Définition:** Extrait de racines d'*Echinacea angustifolia* obtenu à partir de la culture de tissus de la plante, substantiellement équivalent à l'extrait de racines d'*Echinacea angustifolia* obtenu dans un mélange éthanol-eau titré à 4 % d'échinacoside.
Extrait d'*Echinacea purpurea* obtenu à partir de cultures cellulaires	**Description/Définition:** Extrait sec d'*Echinacea purpurea* obtenu à partir de cultures de cellules HTN®Vb.
Huile d'*Echium plantagineum*	**Description/Définition:** L'huile d'Echium est le produit de couleur jaune pâle que l'on obtient en raffinant l'huile extraite des graines d'*Echium plantagineum* L. Acide stéaridonique: ≥ 10 % m/m des acides gras totaux Acides gras trans: ≤ 2,0 % (m/m des acides gras totaux) Indice d'acidité: ≤ 0,6 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq O_2/kg Composés insaponifiables: ≤ 2,0 % Teneur en protéines (azote total): ≤ 20 µg/ml Alcaloïdes pyrrolizidiniques: non détectables avec une limite de détection de 4,0 µg/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Gallate d'épigallocatéchine sous forme d'extrait purifié de feuilles de thé vert (*Camellia sinensis*)	**Description/Définition:** Extrait très purifié de feuilles de thé vert [*Camellia sinensis* (L.) Kuntze] présenté sous forme d'une fine poudre de couleur blanc cassé à rose pâle. Il est constitué au minimum de 90 % de gallate d'épigallocatéchine (EGCG) et a un point de fusion compris approximativement entre 210 et 215 °C. Aspect: poudre de couleur blanc cassé à rose pâle Dénomination chimique: polyphénol (-) epigallocatechin-3-gallate Synonymes: gallate d'épigallocatéchine (EGCG) N° CAS: 989-51-5 Nom INCI: gallate d'épigallocatéchine Masse moléculaire: 458,4 g/mol Perte à la dessiccation: ≤ 5,0 % **Métaux lourds:** Arsenic: ≤ 3,0 ppm Plomb: ≤ 5,0 ppm **Dosage**: ≥ 94 % d'EGCG (dans la matière sèche) ≤ 0,1 % de caféine Solubilité: L'EGCG est relativement soluble dans l'eau, l'éthanol, le méthanol et l'acétone
L-ergothionéine	**Définition** Dénomination chimique (UICPA): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazole-4-yl)-2-(triméthylammonio)-Propanoate Formule chimique: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Masse moléculaire: 229,3 Da N° CAS: 497-30-3

Paramètre	*Spécifications*	*Méthode*
Aspect	Poudre blanche	Élément visuel
Pouvoir rotatoire	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimétrie

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications		
	Pureté chimique	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Ph. Eur. 2,2.29] RMN-1H
	Détermination	Conforme à la structure C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	RMN-1H Analyse élémentaire
	Total des solvants résiduels (méthanol, acétate d'éthyle, isopropanol, éthanol)	[Ph. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Chromatographie en phase gazeuse [Ph. Eur. 01/2008:20424]
	Perte à la dessiccation	Étalon interne < 0,5 %	[Ph. Eur. 01/2008:20232]
	Impuretés	< 0,8 %	CLHP/CPG ou RMN-1H
	Métaux lourds[b) c)]		
	Plomb	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Mercure:	< 0,1 ppm	Fluorescence atomique (Hg)
	Spécifications microbiologiques[b)]		
	Germes aérobies viables totaux	≤ 1 x 10^3 UFC/g	[Ph. Eur. 01/2011:50104]
	Levures et moisissures totales	≤ 1 x 10^2 UFC/g	
	Escherichia coli	absence dans 1 g	

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Ph. Eur.: Pharmacopée européenne; RMN-1H: résonance magnétique nucléaire du proton; CLHP: chromatographie en phase liquide haute performance; CPG: chromatographie par perméation de gel; ICP/AES: spectroscopie d'émission atomique à plasma à couplage inductif; UFC: unité formant colonie. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) b) Analyses effectuées sur chaque lot c) Teneurs maximales conformément au règlement (CE) n° 1881/2006
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)	**Description/Définition**: Le sel de sodium de l'édétate de fer (III) (acide éthylènediaminetétraacétique) se présente sous la forme d'une poudre de couleur allant du jaune au brun, fluide et inodore, d'une pureté chimique supérieure à 99 % (m/m), qui se dissout facilement dans l'eau. Formule chimique: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 * 3H_2O$ Caractéristiques chimiques: pH d'une solution à 1 %: 3,5-5,5 Fer: 12,5-13,5 % Sodium: 5,5 % Eau: 12,8 % Matières organiques (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Matières insolubles dans l'eau: ≤ 0,1 % Acide nitrilotriacétique: ≤ 0,1 %
Phosphate d'ammonium ferreux	**Description/Définition:** Le phosphate d'ammonium ferreux se présente sous la forme d'une fine poudre de couleur gris-vert, pratiquement insoluble dans l'eau et soluble dans les acides minéraux dilués. N° CAS: 10101-60-7 Formule chimique: $FeNH_4PO_4$ Caractéristiques chimiques: pH d'une suspension à 5 % dans l'eau: 6,8-7,8 Fer (total): ≥ 28 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Fer (II): 22-30 % (m/m) Fer (III): ≤ 7,0 % (m/m) Ammoniac: 5-9 % (m/m) Eau: ≤ 3,0 %
Peptides de poisson (*Sardinops sagax*)	**Description/Définition:** Le nouvel ingrédient alimentaire est un mélange de peptides obtenu par hydrolyse alcaline catalysée par protéase du muscle de poisson (*Sardinops sagax*), après isolement de la fraction de peptides par chromatographie sur colonne, concentration sous vide et séchage par atomisation. Il s'agit d'une poudre blanc jaunâtre. Peptides([1]) (peptides, dipeptides et tripeptides à courte chaîne d'une masse moléculaire inférieure à 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g Cendres: ≤ 10 g/100 g Humidité: ≤ 8 g/100 g ([1]) Méthode de Kjeldahl
Flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra*	**Description/Définition:** Les flavonoïdes obtenus à partir de racines ou de porte-greffes de *Glycyrrhiza glabra* L. résultent d'une extraction avec de l'éthanol suivie d'une extraction complémentaire de cet extrait éthanolique avec des triglycérides à chaîne moyenne. Il s'agit d'un liquide brun foncé contenant de 2,5 à 3,5 % de glabridine. Humidité: < 0,5 % Cendres: < 0,1 % Indice de peroxyde: < 0,5 meq/kg Glabridine: 2,5-3,5 % de graisse Acide glycyrrhizinique: < 0,005 % Graisse, dont des substances de type polyphénol: ≥ 99 % Protéines: < 0,1 % Glucides: non détectables
Extrait de fucoïdane de l'algue *Fucus vesiculosus*	**Description/Définition:** Le fucoïdane de l'algue *Fucus vesiculosus* est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes:

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Poudre de couleur blanc cassé à brun Odeur et goût: Goût et odeur fades Humidité: < 10 % (105 °C pendant 2 heures) Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C) **Métaux lourds:** Arsenic (inorganique): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Plomb: < 2,0 ppm Mercure: < 1,0 ppm
	Critères microbiologiques: Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10 000 UFC/g Dénombrement des levures et des moisissures: < 100 UFC/g Nombre total d'entérobactéries: absence/g *Escherichia coli*: absence/g *Salmonella*: absence/10 g *Staphylococcus aureus*: absence/g Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane: *Extrait 1:* Fucoïdane: 75-95 % Alginate: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,5 % Autres hydrates de carbone: 0,5-1,0 % Protéines: 2,0-2,5 % *Extrait 2:* Fucoïdane: 60-65 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Alginate: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Sels naturels/minéraux libres: 0,5-2,0 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 2,0-2,5 %
Extrait de fucoïdane de l'algue *Undaria pinnatifida*	**Description/Définition:** Le fucoïdane de l'algue *Undaria pinnatifida* est obtenu par une extraction aqueuse dans une solution acide et des procédés de filtration, sans utilisation de solvants organiques. L'extrait qui en résulte est concentré et séché pour donner l'extrait de fucoïdane répondant aux spécifications suivantes: Poudre de couleur blanc cassé à brun Odeur et goût: Goût et odeur fades Humidité: < 10 % (105 °C pendant 2 heures) Valeur pH: 4,0-7,0 (suspension à 1 % à 25 °C) **Métaux lourds:** Arsenic (inorganique): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Plomb: < 2,0 ppm Mercure: < 1,0 ppm **Microbiologie:** Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10 000 UFC/g Dénombrement des levures et des moisissures: < 100 UFC/g Nombre total d'entérobactéries: absence/g *Escherichia coli*: absence/g *Salmonella*: absence/10 g *Staphylococcus aureus*: absence/g Composition des deux types d'extraits autorisés, sur la base de la teneur en fucoïdane: *Extrait 1:* Fucoïdane: 75-95 % Alginate: 2,0-6,5 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannitol: 1-10 % Sels naturels/minéraux libres: 0,5-1,0 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 2,0-2,5 % *Extrait 2:* Fucoïdane: 50-55 % Alginate: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Sels naturels/minéraux libres: 8-10 % Autres hydrates de carbone: 0,5-2,0 % Protéines: 1,0-1,5 %
2′-Fucosyllactose (synthétique)	**Définition**: Dénomination chimique: α-L-fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)- D-glucopyranose Formule chimique: $C_{18}H_{32}O_{15}$ N° CAS: 41263-94-9 Masse moléculaire: 488,44 g/mol **Description:** Le 2′-fucosyllactose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé de synthèse chimique. **Pureté:** 2′-Fucosyllactose ≥ 95 % D-Lactose: ≤ 1,0 % m/m L-Fucose: ≤ 1,0 % m/m Isomères de difucosyl- D-lactose: ≤ 1,0 % m/m 2′-Fucosyl- D-lactulose: ≤ 0,6 % m/m pH (solution à 5 %, 20 °C): 3,2-7,0 Eau (%): ≤ 9,0 % Cendres sulfatées: ≤ 0,2 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
	Acide acétique: ≤ 0,3 % Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): ≤ 50,0 mg/kg séparément, ≤ 200,0 mg/kg combinés) Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % **Métaux lourds:** Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg **Critères microbiologiques:** Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg	
2′-Fucosyllactose (de source microbienne)	**Définition**: Dénomination chimique: α-L-fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Formule chimique: $C_{18}H_{32}O_{15}$ N° CAS: 41263-94-9 Masse moléculaire: 488,44 g/mol	
	Source: souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12	**Source:** souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* BL21
	Description: Le 2′-fucosyllactose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbien. **Pureté:** 2′-Fucosyllactose ≥ 90 % D-Lactose: ≤ 3,0 % L-Fucose: ≤ 2,0 Difucosyl-D-lactose: ≤ 2,0 % 2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 % pH (solution à 5 %, 20 °C): 3,0-7,5 Eau: ≤ 9,0 %	**Description:** Le 2′-fucosyllactose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé et le concentré liquide (45 % ± 5 % m/v) se présente sous la forme d'une solution aqueuse transparente, incolore à légèrement jaune. Le 2'-fucosyllactose est produit par un procédé microbiologique. **Pureté:** 2′-Fucosyllactose ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications	
	Cendres sulfatées: ≤ 2,0 % Acide acétique: ≤ 1,0 % Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % **Critères microbiologiques:** Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 3 000 UFC/g Levures: ≤ 100 UFC/g Moisissures: ≤ 100 UFC/g Endotoxines: ≤ 10 UE/mg	Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Eau: ≤ 9,0 % (poudre) Cendres sulfatées: ≤ 0,5 % (poudre et liquide) Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % (poudre et liquide) **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 0,02 mg/kg (poudre et liquide) Arsenic: ≤ 0,2 mg/kg (poudre et liquide) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (poudre et liquide) Mercure: ≤ 0,5 mg/kg (poudre et liquide) **Critères microbiologiques:** Dénombrement total sur plaque: ≤ 10^4 UFC/g (poudre), ≤ 5 000 UFC/g (liquide) Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g (poudre); ≤ 50 UFC/g (liquide) Entérobactéries/coliformes: absence dans 11 g (poudre et liquide) *Salmonella*: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide) *Cronobacter*: négatif/100 g (poudre), négatif/200 ml (liquide) Endotoxines: ≤ 100 UE/g (poudre), ≤ 100 UE/ml (liquide) Aflatoxine M1: ≤ 0,025 µg/kg (poudre et liquide)
Galacto-oligosaccharide	**Description/Définition:** **Le galacto-oligosaccharide est produit à partir de lactose du lait par un processus enzymatique utilisant des β-galactosidases issus d'*Aspergillus oryzae*, de *Bifidobacterium bifidum*, de Pichia pastoris, de *Sporobolomyces singularis*, de *Kluyveromyces lactis*, de *Bacillus circulans* et de *Papiliotrema terrestris*.** GOS: ≥ 46 % de matière sèche (MS) Lactose: ≤ 40 % MS Glucose: ≤ 27 % MS Galactose: ≥ 0,8 % MS Cendres: ≤ 4,0 % MS Protéines: ≤ 4,5 % MS Nitrite: ≤ 2 mg/kg	

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Glucosamine HCl issue d'*Aspergillus niger* et d'une souche génétiquement modifiée d'*E. coli* K-12	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Masse moléculaire relative: 215,63 g/mol D-glucosamine HCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: + 70,0° à + 73,0°
Sulfate de glucosamine KCl issu d'*Aspergillus niger* et d'une souche génétiquement modifiée d'*E. coli* K-12	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masse moléculaire relative: 605,52 g/mol Sulfate de D-glucosamine 2KCl: 98,0-102,0 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: + 50,0° à + 52,0°
Sulfate de glucosamine NaCl issu d'*Aspergillus niger* et d'une souche génétiquement modifiée d'*E. coli* K-12	Poudre cristalline blanche inodore Formule moléculaire: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masse moléculaire relative: 573,31 g/mol D-Glucosamine HCl: 98-102 % de l'étalon de référence (CLHP) Pouvoir rotatoire spécifique: + 52° à + 54°
Gomme de guar	**Description/Définition:** La gomme de guar native est l'endosperme broyé de graines de souches naturelles du guar *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (famille des *Leguminosae*). Elle consiste essentiellement en un polysaccharide hydrocolloïdal d'une masse moléculaire élevée, composé principalement d'unités de galactopyranose et de mannopyranose combinées par des liaisons glucosidiques (combinaisons qui, du point de vue chimique, peuvent être décrites comme des galactomannanes, et dont la teneur n'est pas inférieure à 75 %). Aspect: poudre blanche à blanc jaunâtre Masse moléculaire: entre 50 000 et 8 000 000 daltons Numéro CAS: 9000-30-0 Numéro Einecs: 232-536-8 Pureté: conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ([1]) et aux dispositions du règlement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines ([2]).

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Propriétés physico-chimiques:Poudre Durée de conservation: 2 ans Couleur: blanche Odeur: légère Diamètre moyen des particules: 60-70 μm Humidité: ≤ 15 % Viscosité* à 1 h: – Viscosité* à 2 h: ≥ 3 600 mPa.s Viscosité* à 24 h: ≥ 4 000 mPa.s Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude pH pour 10 g/l, à 25 °C: 6-7,5 **Flocons** Durée d'utilisation: 1 an Couleur: Blanc/blanc cassé avec absence ou présence minimale de points noirs Odeur: légère Diamètre moyen des particules: 1 à 10 mm Humidité: ≤ 15 % Viscosité* à 1 h: ≥ 3 000 mPa.s Viscosité* à 2 h: – Viscosité* à 24 h: – Solubilité: soluble dans l'eau froide et chaude pH pour 10 g/l, à 25 °C: 5-7,5 (*) Les mesures de viscosité sont réalisées dans les conditions suivantes: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Produits laitiers traités thermiquement fermentés avec *Bacteroides xylanisolvens*	**Description/Définition:** Les produits laitiers traités thermiquement fermentés sont produits avec *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) comme ferment lactique.

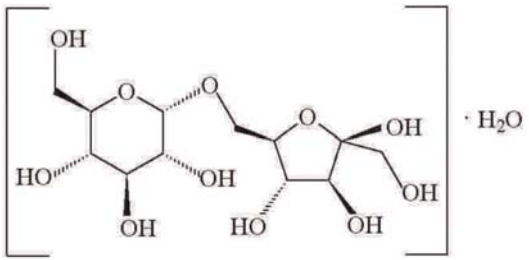
▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Le lait demi-écrémé (entre 1,5 % et 1,8 % de matière grasse) et le lait écrémé (≤ 0,5 % de matière grasse) sont pasteurisés ou traités à ultra-haute température avant le début de la fermentation avec *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Le produit laitier fermenté obtenu est homogénéisé puis traité thermiquement pour inactiver *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Le produit final ne contient pas de cellules viables de *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964)([1]). ([1]) DIN EN ISO 21528-2 telle que modifiée.
Hydroxytyrosol	**Description/Définition:** L'hydroxytyrosol est un liquide visqueux de couleur jaune pâle obtenu par synthèse chimique Formule moléculaire: $C_8H_{10}O_3$ Masse moléculaire: 154,6 g/mol N° CAS: 10597-60-1 Humidité: ≤ 0,4 % Odeur: caractéristique Goût: légèrement amer Solubilité (eau): miscible à l'eau pH: 3,5-4,5 Indice de réfraction: 1,571-1,575 **Pureté:** Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Acide acétique: ≤ 0,4 % Acétate d'hydroxytyrosol: ≤ 0,3 % Somme de l'acide homovanillique, de l'acide isohomovanillique et du 3-méthoxy-4-hydroxyphénylglycol: ≤ 0,3 % **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Mercure: ≤ 0,01 mg/kg **Solvants résiduels:** Acétate d'éthyle: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Méthanol: ≤ 2,00 mg/kg Tétrahydrofuranne: ≤ 0,01 mg/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12	**Description/Définition:** La préparation de protéines structurantes de la glace (ISP) est un liquide brun clair produit par la fermentation submergée d'une souche génétiquement modifiée de levure de boulanger de qualité alimentaire (*Saccharomyces cerevisiae*), un gène synthétique codant pour l'ISP ayant été inséré dans le génome de la levure. La protéine est exprimée et secrétée dans le milieu de croissance où elle est séparée des cellules de levure par microfiltration et concentrée par ultrafiltration. Par conséquent, les cellules de levure ne sont pas transférées telles quelles ni sous une forme modifiée dans la préparation d'ISP. La préparation d'ISP contient des ISP natives, des ISP glycosylées, des protéines et des peptides provenant de la levure et des sucres ainsi que des acides et des sels communément présents dans les denrées alimentaires. Le concentré est stabilisé avec 10 mM de solution tampon d'acide citrique. Dosage: ≥ 5 g/l d'ISP active pH: 2,5-3,5 Cendres: ≤ 2,0 % ADN: non détectable
Extrait aqueux de feuilles séchées d'*Ilex guayusa*	**Description/Définition:** Liquide brun foncé. Extraits aqueux de feuilles séchées d'*Ilex guayusa* **Composition:** Protéines: < 0,1 g/100 ml Matières grasses: < 0,1 g/100 ml Glucides: 0,2-0,3 g/100 ml Sucres totaux: < 0,2 g/100 ml Caféine: 19,8-57,7 mg/100 ml Théobromine: 0,14-2,0 mg/100 ml Acides chlorogéniques: 9,9-72,4 mg/100 ml
Isomalto-oligosaccharide	**Poudre:** Solubilité (eau) (%): > 99 Glucose (% sur sec): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90 Humidité (%): ≤ 4,0 Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3 **Métaux lourds:** Plomb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Sirop: Résidus secs (g/100 g): > 75 Glucose (% sur sec): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 à DP9 (% sur sec): ≥ 90 pH: 4 - 6 Cendres sulfatées (g/100 g): ≤ 0,3 **Métaux lourds:** Plomb (mg/kg): ≤ 0,5 Arsenic (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	**Description/Définition:** Disaccharide réducteur constitué d'une fraction de glucose et d'une fraction de fructose unies par une liaison glycosidique alpha-1,6. Il est obtenu à partir de saccharose par un processus enzymatique. Le produit commercial est le monohydrate. Aspect: Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré Dénomination chimique: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydrate N° CAS: 13718-94-0 Formule chimique: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Formule structurale  Poids de formule: 360,3 (monohydrate)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Pureté: Dosage: ≥ 98 % sur sec Perte à la dessiccation: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 heures) **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 0,1 mg/kg Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5([1]), «Instrumental methods» ([1]) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 pages, anglais, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	**Description/Définition:** Poudre cristalline ou solution incolore obtenue par hydrogénation catalytique de lactose. Les produits cristallins se présentent sous forme anhydre, monohydratée et dihydratée. Le nickel est utilisé comme catalyseur. Dénomination chimique: 4-O-β-D-Galactopyrannosyl-D-glucitol Formule chimique: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Masse moléculaire: 344,31 g/mol N° CAS: 585-86-4 **Pureté:** Solubilité (dans l'eau): très soluble dans l'eau Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_D^{20}$ = + 13° à + 16° Dosage: ≥ 95 % sur sec (exprimé sur la base de la masse sèche) Eau: ≤ 10,5 % Autres polyols: ≤ 2,5 % sur sec Sucres réducteurs: ≤ 0,2 % sur sec Chlorures: ≤ 100 mg/kg sur sec Sulfates: ≤ 200 mg/kg sur sec Cendres sulfatées: ≤ 0,1 % sur sec Nickel: ≤ 2,0 mg/kg sur sec Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg sur sec Plomb: ≤ 1,0 mg/kg sur sec

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Lacto-*N*-néotétraose (synthétique)	**Définition**: Dénomination chimique: β-D-galactopyranosyl-(1→4)-2-acétamido-2-déoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)- D-glucopyranose Formule chimique: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ N° CAS: 13007-32-4 Masse moléculaire: 707,63 g/mol **Description:** le lacto-*N*-néotétraose se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanche à blanc cassé. Obtenu par un processus de synthèse chimique, il est isolé par cristallisation. **Pureté:** Dosage (sans eau): ≥ 96 % D-Lactose: ≤ 1,0 % Lacto-N-triose II: ≤ 0,3 % Isomère de lacto-N-néotétraose fructose: ≤ 0,6 % pH (solution à 5 %, 20 °C): 5,0-7,0 Eau: ≤ 9,0 % Cendres sulfatées: ≤ 0,4 % Acide acétique: ≤ 0,3 % Solvants résiduels (méthanol, 2-propanol, acétate de méthyle, acétone): ≤ 50 mg/kg séparément, ≤ 200 mg/kg combinés) Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg **Critères microbiologiques:** Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures: ≤ 10 UFC/g Moisissures: ≤ 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg
Lacto-*N*-néotétraose (de source microbienne)	**Définition**: Dénomination chimique: β-D-galactopyranosyl-(1→4)-2-acétamido-2-déoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Formule chimique: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ N° CAS: 13007-32-4 Masse moléculaire: 707,63 g/mol

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Source: souche génétiquement modifiée d'*Escherichia coli* K-12 **Description:** Le lacto-*N*-néotétraose est une poudre de couleur blanche à blanc cassé qui est produite par un procédé microbiologique. Le lacto-*N*-néotétraose est isolé par cristallisation. **Pureté:** Dosage (sans eau): ≥ 92 % D-Lactose: ≤ 3,0 % Lacto-N-triose II: ≤ 3,0 % *para*-Lacto-N-néohexaose: ≤ 3,0 % Isomère de lacto-N-néotétraose fructose: ≤ 1,0 % pH (solution à 5 %, 20 °C): 4,0-7,0 Eau: ≤ 9,0 % Cendres sulfatées: ≤ 0,4 % Solvants résiduels (méthanol): ≤ 100 mg/kg Protéines résiduelles: ≤ 0,01 % **Critères microbiologiques:** Nombre total de bactéries mésophiles aérobies: ≤ 500 UFC/g Levures: ≤ 10 UFC/g Moisissures: ≤ 10 UFC/g Endotoxines résiduelles: ≤ 10 UE/mg
Extrait foliaire de luzerne (*Medicago sativa*)	**Description/Définition:** La luzerne (*Medicago sativa* L.) est transformée dans les 2 heures qui suivent sa récolte. Elle est hachée et broyée. Après son passage dans un pressoir (de type pressoir à huile), la luzerne donne un résidu fibreux et un jus de pressage (10 % de matière sèche). La matière sèche de ce jus contient environ 35 % de protéines brutes. Le jus de pressage (pH compris entre 5,8 et 6,2) est neutralisé. Un préchauffage suivi d'une injection de vapeur permet la coagulation des protéines associées à des pigments caroténoïdes et chlorophylliens. Le coagulum protéique est séparé par centrifugation, puis séché. Le concentré protéique de luzerne est granulé après adjonction d'acide ascorbique, puis il est stocké sous gaz inerte ou au froid. **Composition:** Protéines: 45-60 % Matières grasses: 9-11 % Glucides simples (fibres solubles): 1-2 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Polysaccharides (fibres insolubles): 11-15 % dont cellulose: 2-3 % Minéraux: 8-13 % Saponines: ≤ 1,4 % Isoflavones: ≤ 350 mg/kg Coumestrols: ≤ 100 mg/kg Phytates: ≤ 200 mg/kg L-canavanine: ≤ 4,5 mg/kg
Lycopène	**Description/Définition:** Le lycopène synthétique est obtenu par la condensation de Wittig d'intermédiaires de synthèse couramment utilisés dans la production d'autres caroténoïdes employés dans les denrées alimentaires. Il se compose de ≥ 96 % de lycopène et de quantités mineures d'autres caroténoïdes apparentés. Il se présente sous la forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie. Dénomination chimique: Lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène *tout-trans*) Formule chimique: $C_{40}H_{56}$ Poids de formule: 536,85 Da
Lycopène issu de *Blakeslea trispora*	**Description/Définition**: Le lycopène purifié issu de *Blakeslea trispora* se compose de ≥ 95 % de lycopène et de ≤ 5 % d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie. Dénomination chimique: Lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène *tout-trans*) Formule chimique: $C_{40}H_{56}$ Poids de formule: 536,85 Da
Lycopène de tomates	**Description/Définition**: Le lycopène de tomates (*Lycopersicon esculantum* L.) purifié se compose de ≥ 95 % de lycopène et de ≤ 5 % d'autres caroténoïdes. Il se présente sous forme soit d'une poudre dans une matrice adéquate, soit d'une dispersion huileuse. Sa couleur est rouge foncé ou rouge violacé. Une protection contre l'oxydation doit être garantie.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Dénomination chimique: Lycopène N° CAS: 502-65-8 (lycopène *tout-trans*) Formule chimique: $C_{40}H_{56}$ Poids de formule: 536,85 Da
Oléorésine de lycopène extrait de la tomate	**Description/Définition:** L'oléorésine de lycopène extrait de la tomate est obtenue au moyen d'une extraction par solvant effectuée sur des tomates mûres (*Lycopersicon esculentum* Mill.), après élimination du solvant. Il s'agit d'un liquide clair, visqueux, dont la couleur oscille entre le rouge et le brun foncé. Pourcentage total de lycopène: 5-15 % Dont *trans*-lycopène: 90-95 % Pourcentage total de caroténoïdes (exprimé en lycopène): 6,5-16,5 % Autres caroténoïdes: 1,75 % (phytoène/phytofluène/β-carotène): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %) Tocophérols totaux: 1,5-3,0 % Matière insaponifiable: 13-20 % Acides gras totaux: 60-75 % Eau (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Citrate-malate de magnésium	**Description/Définition:** Le citrate-malate de magnésium se présente sous la forme d'une poudre amorphe de couleur blanche à blanc jaunâtre. Formule chimique: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Dénomination chimique: Pentamagnésium di-(2-hydroxybutanedioate)-di-(2-hydroxypropane-1,2,3-tricarboxylate) N° CAS: 1259381-40-2 Masse moléculaire: 763,99 daltons (anhydre) Solubilité: Facilement soluble dans l'eau (environ 20 g dans 100 ml) Description de l'état physique: poudre amorphe Dosage magnésium: 12,0-15,0 % Perte à la dessiccation (à 120 °C pendant 4 heures): ≤ 15 % Couleur (solide): blanc à blanc jaunâtre Couleur (solution aqueuse à 20 %): incolore à jaunâtre

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Aspect (solution aqueuse à 20 %): solution claire pH (solution aqueuse à 20 %): Environ 6,0 **Impuretés:** Chlorure: ≤ 0,05 % Sulfate: ≤ 0,05 % Arsenic: ≤ 3,0 ppm Plomb: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm
Extrait d'écorce de magnolia	**Description/Définition:** L'extrait d'écorce de magnolia est obtenu à partir de l'écorce de *Magnolia officinalis* L. et produit avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'écorce est lavée et séchée au four pour réduire son taux d'humidité avant d'être broyée et soumise à l'extraction avec de l'anhydride carbonique supercritique. L'extrait est dissous dans de l'éthanol de qualité médicale et recristallisé pour produire l'extrait d'écorce de magnolia. L'extrait d'écorce de magnolia est principalement constitué de deux composés phénoliques, le magnolol et le honokiol. Aspect: poudre brun clair **Pureté:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol et Honokiol: ≥ 94 % Eudesmol total: ≤ 2 % Humidité: 0,50 % **Métaux lourds:** Arsenic (ppm): ≤ 0,5 Plomb (ppm): ≤ 0,5 Méthyleugénol (ppm): ≤ 10 Turbocurarine (ppm): ≤ 2,0 Alcaloïdes totaux (ppm): ≤ 100

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable	**Description/Définition**: L'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de germe de maïs raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1,2 g dans l'huile de germe de maïs raffinée et 10 g dans l'«huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable»). **Pureté:** Matière insaponifiable: > 9,0 g/100 g Tocophérols: ≥ 1,3 g/100 g α-tocophérol (%): 10-25 % β-tocophérol (%): < 3,0 % γ-tocophérol (%): 68-89 % δ-tocophérol (%): < 7,0 % Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: > 6,5 g/100 g Acides gras présents dans les triglycérides: Acide palmitique: 10,0-20,0 % Acide stéarique: < 3,3 % acide oléique: 20,0-42,2 % Acide linoléique: 34,0-65,6 % Acide linolénique: < 2,0 % Indice d'acidité: ≤ 6,0 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 10 mEq O_2/kg **Métaux lourds:** Fer (Fe): < 1 500 µg/kg Cuivre (Cu): < 100 µg/kg **Impuretés:** Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: < 2 µg/kg Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable.
Méthylcellulose	**Description/Définition:** La méthylcellulose est la cellulose provenant directement de souches naturelles de matières végétales fibreuses, partiellement éthérifiée par des groupements méthyles Dénomination chimique: Éther méthylique de cellulose

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Formule chimique: les polymères contiennent des unités d'anhydroglucoses substitués avec la formule générale suivante: $C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3)$ où R1, R2 et R3 peuvent être: — H — CH_3 ou — CH_2CH_3 Masse moléculaire: macromolécules: d'environ 20 000 (n autour de 100) à environ 380 000 g/mol (n autour de 2 000) Dosage: Pas moins de 25 % et pas plus de 33 % des groupements méthoxyles ($-OCH_3$) et pas plus de 5 % des groupements hydroxy-éthoxyles ($-OCH_2CH_2OH$) Poudre granuleuse ou fibreuse, blanche ou légèrement jaunâtre ou grisâtre, légèrement hygroscopique, inodore et insipide. Solubilité: gonfle dans l'eau et forme une solution colloïdale, visqueuse, limpide à opalescente. Insoluble dans l'éthanol, l'éther et le chloroforme. Soluble dans l'acide acétique glacial. **Pureté**: Perte à la dessiccation: ≤ 10 % (105 °C, 3 heures) Cendres sulfatées: ≤ 1,5 %, à 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 et ≤ 8,0 (solution colloïdale à 1 %) **Métaux lourds:** Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg Plomb: ≤ 2,0 mg/kg Mercure: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg
▼M11 **Chlorure de 1-méthylnicotinamide**	**Définition:** Dénomination chimique: Chlorure de 3-carbamoyl-1-méthyl-pyridinium Formule chimique: $C_7H_9N_2OCl$ N° CAS: 1005-24-9 Masse moléculaire: 172,61 Da **Description** Le chlorure de 1-méthylnicotinamide est un solide cristallin de couleur blanche ou blanc cassé produit par synthèse chimique. **Caractéristiques/Composition:** Aspect: Solide cristallin de couleur blanche à blanc cassé Pureté: ≥ 98,5 %

▼M11

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Trigonelline: ≤ 0,05 % Acide nicotinique: ≤ 0,10 % Nicotinamide: ≤ 0,10 % Plus grande impureté inconnue: ≤ 0,05 % Somme des impuretés inconnues: ≤ 0,20 % Somme de toutes les impuretés: ≤ 0,50 % Solubilité: soluble dans l'eau et le méthanol. Pratiquement insoluble dans le 2-propanol et le dichlorométhane Humidité: ≤ 0,3 % Perte à la dessiccation: ≤ 1,0 % Résidus de calcination: ≤ 0,1 % **Solvants résiduels et métaux lourds** Méthanol: ≤ 0,3 % Métaux lourds: ≤ 0,002 % **Critères microbiologiques:** Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 100 UFC/g Moisissures/Levures: ≤ 10 UFC/g *Enterobacteriaceae*: absence dans 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: absence dans 1 g *Staphylococcus aureus:* absence dans 1 g UFC: unités formant colonie

▼M9

Acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique sous forme de sel de glucosamine	**Description/Définition:** Dénomination chimique: Acide L-glutamique N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-héxahydro-5-méthyl-4-oxo-6-ptéridinyl]méthyl]amino]benzoyl], sel de glucosamine Formule chimique: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Masse moléculaire: 817,80 g/mol (anhydre) N° CAS: 1181972-37-1 Aspect: poudre de couleur crème à brun clair **Pureté:** Pureté diastéréoisomérique: au moins 99 % d'acide (6S)-5-méthyltétrahydrofolique

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Dosage de la glucosamine: 34 à 46 % sur sec Dosage de l'acide 5-méthyltétrahydrofolique: 54 à 59 % sur sec Eau: ≤ 8,0 % **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm Arsenic: ≤ 2,0 ppm Bore: ≤ 10 ppm **Critères microbiologiques:** Dénombrement des microbes aérobies totaux: ≤ 100 UFC/g Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g *Escherichia coli*: absence dans 10 g
Monométhylsilanetriol (silicium organique)	**Description/Définition:** Dénomination chimique: Silanetriol, 1-méthyl- Formule chimique: CH_6O_3Si Masse moléculaire: 94,14 g/mol N° CAS: 2445-53-6 **Pureté:** Préparation de silicium organique (monométhylsilanetriol) (solution aqueuse): Acidité (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100 à 150 mg de Si/l **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 1,0 µg/l Mercure: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsenic: ≤ 3,0 µg/l **Solvants:** Méthanol: ≤ 5,0 mg/kg (présence résiduelle)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Extrait mycélien du shiitaké (*Lentinula edodes*)	**Description/Définition:** Le nouvel ingrédient alimentaire est un extrait aqueux stérile obtenu à partir du mycélium de *Lentinula edodes* cultivé en fermentation submergée. Il s'agit d'un liquide brun clair, légèrement trouble. Le lentinane est un glucane β-(1-3) β-(1-6)-D d'une masse moléculaire d'environ 5×10^5 daltons, d'un degré de branchement de 2/5 et d'une structure tertiaire en triple hélice. **Pureté/composition de l'extrait mycélien de *Lentinula edodes*:** Humidité: 98 % Matière sèche: 2 % Glucose libre: < 20 mg/ml Protéines totales([1]): < 0,1 mg/ml Composants contenant de l'azote([2]): < 10 mg/ml Lentinane: 0,8 – 1,2 mg/ml ([1]) Méthode de Bradford. ([2]) Méthode de Kjeldahl
Jus de noni (*Morinda citrifolia*)	**Description/Définition:** Les fruits de *Morinda citrifolia* L. (nonis) sont pressés. Le jus obtenu est pasteurisé. Une étape de fermentation (facultative) peut avoir lieu avant ou après le pressurage. Rubiadine: ≤ 10 µg/kg Lucidine: ≤ 10 µg/kg
Poudre de jus de noni (*Morinda citrifolia*)	**Description/Définition:** Les graines et l'enveloppe des fruits de *Morinda citrifolia* séchés au soleil sont retirées. La purée obtenue est filtrée pour séparer le jus de la chair. Le jus produit est déshydraté selon deux procédés: soit par atomisation sur maltodextrines de maïs; ce mélange est obtenu en maintenant constants les débits d'entrée du jus et des maltodextrines, soit par zéodratation ou séchage puis mélange avec un excipient; ce procédé permet un séchage initial du jus, suivi d'un mélange avec des maltodextrines (dans les mêmes proportions qu'en atomisation).
Purée et concentré de noni (*Morinda citrifolia*)	**Description/Définition:** Les fruits de *Morinda citrifolia* sont récoltés manuellement. Les graines et l'enveloppe peuvent être séparés mécaniquement de la purée de fruit. Après pasteurisation, la purée est conditionnée dans des conteneurs aseptiques et entreposée au froid.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Le concentré de *Morinda citrifolia* est préparé à partir de purée de *M. citrifolia* par traitement aux enzymes pectolytiques (50 à 60 °C pendant 1 à 2 heures). La purée est ensuite chauffée, afin que les pectinases soient neutralisés, et immédiatement refroidie. Le jus est séparé dans un décanteur centrifuge. Il est ensuite recueilli et pasteurisé, avant d'être concentré dans un évaporateur sous vide, passant de 6-8 degrés Brix à 49-51 degrés Brix dans le cas du concentré final. **Composition:** **Purée**: Humidité: 89-93 % Protéines: < 0,6 g/100 g Matières grasses: ≤ 0,4 g/100 g Cendres: < 1,0 g/100 g Glucides totaux: 5-10 g/100 g Fructose: 0,5-3,82 g/100 g Glucose: 0,5-3,14 g/100 g Fibres alimentaires: < 0,5-3 g/100 g 5,15-Diméthylmorindol(1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidine (1): non détectable Alizarine (1): non détectable Rubiadine (1): non détectable **Concentré**: Humidité: 48-53 % Protéines: 3-3,5 g/100 g Matières grasses: < 0,04 g/100 g Cendres: 4,5-5,0 g/100 g Glucides totaux: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Fibres alimentaires: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-Diméthylmorindol([1]): ≤ 0,254 µg/ml ([1]) Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la purée et le concentré de *Morinda citrifolia*. *Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidine); 6,3 ng/ml (alizarine) et 62,5 ng/ml (rubiadine).*

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Feuilles de noni (*Morinda citrifolia*)	**Description/Définition:** Après avoir été coupées, les feuilles de *Morinda citrifolia* sont séchées et torréfiées. Le produit est d'une taille variable selon qu'il s'agit de feuilles brisées ou d'une poudre grossière avec des fragments. La couleur varie du brun tirant sur le vert au brun. **Pureté/composition:** Humidité: < 5,2 % Protéines: 17-20 % Glucides: 55-65 % Cendres: 10-13 % Matières grasses: 4-9 % Acide oxalique: < 0,14 % Acide tannique: < 2,7 % 5,15-Diméthylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadine: non détectable, ≤ 10 µg/kg Lucidine: non détectable, ≤ 10 µg/kg
Poudre de noni (*Morinda citrifolia*)	**Description/Définition:** La poudre de noni est fabriquée à partir de purée de fruits de *Morinda citrifolia* L. (noni) par lyophilisation. Les fruits sont réduits en purée et les graines sont retirées. Après déshydratation des fruits par lyophilisation, la purée de noni obtenue est pulvérisée et encapsulée. **Pureté/composition** Humidité: 5,3-9 % Protéines: 3,8-4,8 g/100 g Matières grasses: 1-2 g/100 g Cendres: 4,6-5,7 g/100 g Glucides totaux: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Fibres alimentaires: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-Diméthylmorindol([1]): ≤ 2,0 µg/ml ([1]) Par un procédé CLHP-UV développé et validé pour l'analyse des anthraquinones dans la poudre des fruits de *Morinda citrifolia*. *Limites de détection: 2,5 ng/ml (5,15 diméthylmorindol)*

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Microalgues *Odontella aurita*	Silicium: 3,3 % Silice cristalline: ≤ 0,1-0,3 % comme impureté
Huile concentrée en phytostérols/phytostanols	**Description/Définition:** L'huile concentrée en phytostérols/phytostanols est composée d'une fraction d'huile et d'une fraction de phytostérol. **Répartition des acylglycérols:** Acides gras libres (exprimés en acide oléique): ≤ 2,0 % Monoacylglycérols (MAG): ≤ 10 % Diacylglycérols (DAG): ≤ 25 % Triacylglycérols (TAG): pourcentage restant **Fraction de phytostérol:** β-sitostérol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % Campestérol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmastérol: ≤ 30 % Brassicastérol: ≤ 3,0 % Autres stérols/stanols: ≤ 3,0 % **Autres:** Humidité et matières volatiles: ≤ 0,5 % Indice de peroxyde: < 5,0 meq/kg Acides gras trans: ≤ 1 % Composition/Pureté (par CG-DIF ou méthode équivalente) des phytostérols/phytostanols: Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale adaptée à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 %.
Huile extraite de calmars	Indice d'acidité: ≤ 0,5 KOH/g d'huile Indice de peroxyde: ≤ 5 meq O_2/kg d'huile Indice de p-aniside: ≤ 20 Essai à froid à une température de 0 °C: ≤ 3 heures Humidité: ≤ 0,1 % (m/m)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications		
	Matière insaponifiable: ≤ 5,0 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Acide docosahexaénoïque: ≥ 20 % Acide eicosapentaénoïque: ≥ 10 %		
Préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement à haute pression	*Paramètre*	*Objectif*	*Remarques*
	Stockage des fruits avant le traitement à haute pression	Au minimum 15 jours à – 20 °C	Fruits récoltés et stockés selon les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication en matière d'hygiène
	Addition de fruits	De 40 à 60 % de fruits décongelés	Fruits homogénéisés et ajoutés à d'autres ingrédients
	pH	3,2 à 4,2	
	°Brix	7 à 42	Garanti par l'addition de sucres
	a_w	< 0,95	Garanti par l'addition de sucres
	Stockage final	60 jours au maximum à + 5 °C au maximum	Équivalent au régime de stockage des produits transformés par un procédé classique
Amidon de maïs phosphaté	**Description/Définition:** L'amidon de maïs phosphaté (phosphate de diamidon phosphaté) est un amidon résistant, chimiquement modifié, dérivé de l'amidon à forte teneur en amylose, obtenu par la combinaison de traitements chimiques visant à créer des liaisons phosphates entre les résidus d'hydrates de carbone et les groupes hydroxyles estérifiés. Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre blanche ou quasi blanche. N° CAS: 11120-02-8 Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = nombre d'unités de glucose; x, y = degrés de substitution Caractéristiques chimiques du phosphate de diamidon phosphaté: Perte à la dessiccation: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Fibres alimentaires: ≥ 70 % Amidon: 7-14 %		

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Protéines: ≤ 0,8 % Lipides: ≤ 0,8 % Phosphore lié aux résidus: ≤ 0,4 % (exprimé en phosphore) «maïs à forte teneur en amylose» comme source
Phosphatidylsérine de phospholipides de poisson	**Description/Définition:** Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre dont la couleur va du jaune au brun. La phosphatidylsérine est obtenue à partir de phospholipides de poisson par transphosphorylation enzymatique avec l'acide aminé L-sérine. **Spécification de la phosphatidylsérine obtenue à partir de phospholipides de poissons:** Humidité: < 5,0 % Phospholipides: ≥ 75 % Phosphatidylsérine: ≥ 35 % Glycérides: < 4,0 % L-Sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,5 %(1) Indice de peroxyde: < 5,0 meq O_2/kg (1) Les tocophérols peuvent être ajoutés comme antioxydants, conformément au règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission.
Phosphatidylsérine de phospholipides de soja	**Description/Définition:** Le nouvel ingrédient alimentaire se présente sous la forme d'une poudre de couleur blanc cassé à jaune clair. Il existe aussi sous la forme d'un liquide de couleur brun clair à orange. La forme liquide contient des triglycérides à chaîne moyenne (TCM) utilisés comme vecteur. Sa teneur en phosphatidylsérine est moins élevée en raison de la grande quantité d'huile (TCM) qu'elle contient. La phosphatidylsérine de phospholipides de soja est obtenue par une transphosphatidylation enzymatique de la lécithine de soja riche en phosphatidylcholine avec l'acide aminé L-sérine. La phosphatidylsérine consiste en un squelette glycérophosphate conjugué à deux acides gras et à la L-sérine par une liaison phosphodiester. **Caractéristiques de la phosphatidylsérine de phospholipides de soja:** **En poudre:** Humidité: < 2,0 % Phospholipides: ≥ 85 % Phosphatidylsérine: ≥ 61 % Glycérides: < 2,0 % L-sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,3 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Phytostérols: < 0,2 % **À l'état liquide:** Humidité: < 2,0 % Phospholipides: ≥ 25 % Phosphatidylsérine: ≥ 20 % Glycérides: sans objet L-sérine libre: < 1,0 % Tocophérols: < 0,3 % Phytostérols: < 0,2 %
Produit phospholipidique contenant des quantités égales de phosphatidylsérine et d'acide phosphatidique	**Description/Définition:** Le produit est fabriqué par conversion enzymatique de la lécithine de soja. Le produit phospholipidique est une forme poudreuse jaune-brun extrêmement concentrée de la phosphatidylsérine et de l'acide phosphatidique présents dans des proportions égales. **Spécification du produit:** Humidité: ≤ 2,0 % Phospholipides totaux: ≥ 70 % Phosphatidylsérine: ≥ 20 % Acide phosphatidique: ≥ 20 % Glycérides: ≤ 1,0 % L-Sérine libre: ≤ 1,0 % Tocophérols: ≤ 0,3 % Phytostérols: ≤ 2,0 % Le dioxyde de silicium est utilisé à une teneur maximale de 1,0 %
Phospholipides de jaune d'œuf	85 % et 100 % de phospholipides de jaune d'œuf
Phytoglycogène	**Description:** Poudre blanche à blanc cassé qui est un polysaccharide inodore, incolore et insipide dérivé de maïs doux non génétiquement modifié au moyen de techniques de transformation des aliments conventionnelles **Définition:** Polymère de glucose $(C_6H_{12}O_6)n$ avec chaînes linéaires des liaisons glycosidiques α(1 – 4) ramifiées toutes les 8 à 12 unités de glucose par des liaisons glycosidiques α(1 – 6)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Spécifications: Glucides: 97 % Sucres: 0,5 % Fibres: 0,8 % Matières grasses: 0,2 % Protéines: 0,6 %
Phytostérols/phytostanols	**Description/Définition:** Les phytostérols et les phytostanols sont des stérols et des stanols qui sont extraits de plantes et peuvent se présenter sous forme de stérols et de stanols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire. **Composition** (par CG-DIF ou méthode équivalente): β-sitostérol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % Campestérol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmastérol: < 30 % Brassicastérol: < 3,0 % Autres stérols/stanols: < 3,0 % **Contamination/pureté** (méthode CG-DIF ou équivalente) Les phytostérols et les phytostanols extraits de sources autres que de l'huile végétale propre à un usage alimentaire doivent être exempts de contaminants, ce qui est garanti au mieux par une pureté supérieure à 99 % de l'ingrédient à base de phytostérol/phytostanol.
Huile d'amandon de prune	**Description/Définition:** L'huile d'amandon de prune est une huile végétale obtenue par pression à froid des amandons de prunes (*Prunus domestica*). **Composition:** Acide oléique (C18:1): 68 % Acide linoléique (C18:2): 23 % 80 % de tocophérols totaux β-Sitostérol: 80-90 % des stérols totaux Trioléine: 40-55 % de triglycérides Acide cyanhydrique: ≤ 5 mg/kg d'huile

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Protéines de pomme de terre (coagulées) et leurs hydrolysats	Matière sèche: ≥ 800 mg/g Protéines (N × 6,25): ≥ 600 mg/g (matière sèche) Cendres: ≤ 400 mg/g (matière sèche) Glycoalcaloïdes (total): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanine (total): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanine (libre): ≤ 10 mg/kg
Prolyl-oligopeptidase (préparation enzymatique)	**Spécification de l'enzyme:** Nom systématique: Prolyl-oligopeptidase Synonymes: prolylendopeptidase, endopeptidase spécifique de la proline, endoprolylpeptidase Masse moléculaire: 66 kDa Numéro EC (Commission des enzymes): EC 3.4.21.26 Numéro CAS: 72162-84-6 Source: une souche génétiquement modifiée d'*Aspergillus niger* (GEP-44) **Description:** La prolyl-oligopeptase est disponible en tant que préparation enzymatique contenant environ 30 % de maltodextrine. **Spécifications de la préparation enzymatique à base de prolyl-oligopeptidase:** Activité(s): > 580 000 PPI[(1)]/g (> 34,8 PPU[(2)]/g) Aspect: Microgranules Couleur: Blanc cassé à jaune-orange La couleur peut varier d'un lot à l'autre. Matière sèche: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 1,0 mg/kg Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Mercure: ≤ 0,1 mg/kg **Critères microbiologiques:** Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies: ≤ 10^3 UFC/g Teneur totale en levures et moisissures: ≤ 10^2 UFC/g Anaérobies sulfitoréducteurs: ≤ 30 UFC/g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g *Salmonella*: absence dans 25 g *Escherichia coli*: absence dans 25 g *Staphylococcus aureus*: absence dans 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: absence dans 10 g *Listeria monocytogenes*: absence dans 25 g Activité antimicrobienne: absente Mycotoxines: sous les seuils de détection: aflatoxine B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxines totales (< 2,0 µg/kg), ochratoxine A (< 0,20 µg/kg), toxine T-2 (< 5 µg/kg), zéaralénone (< 2,5 µg/kg), fumonisine B1 et B2 (< 2,5 µg/kg) ([1]) PPI = Protease Picomole International ([2]) PPU = Prolyl Peptidase Unit (unité d'activité de prolylpeptidase) ou Proline Protease Unit (unité de protéase proline)
Extrait protéique de rein de porc	**Description/Définition**: L'extrait protéique est obtenu à partir de reins de porcs homogénéisés grâce à une combinaison de précipitation saline et centrifugation à grande vitesse. Le précipité obtenu contient essentiellement des protéines avec 7 % de l'enzyme diamine-oxydase (nomenclature des enzymes E.C. 1.4.3.22) et est remis en suspension dans un système de tampon physiologique. L'extrait de rein de porc obtenu est formulé sous forme de granules gastro-résistants afin d'atteindre les sites actifs de digestion. Produit de base: Spécifications: extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la diamine-oxydase (DAO): État physique: liquide Couleur: brunâtre Aspect: solution légèrement trouble Valeur pH: 6,4-6,8 Activité enzymatique: > 2 677 kHDU de DAO/ml [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)] **Critères microbiologiques:** *Brachyspira* spp.: négatif (PCR en temps réel) *Listeria monocytogenes*: négatif (PCR en temps réel) *Staphylococcus aureus*: < 100 UFC/g Influenza A: négatif (PCR en temps réel après transcription inverse) *Escherichia coli*: < 10 UFC/g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10^5 UFC/g Dénombrement des levures et des moisissures: < 10^5 UFC/g *Salmonella*: absence/10 g Entérobactéries résistant au sel biliaire: < 10^4 UFC/g **Produit final:** Spécification de l'extrait protéique de rein de porc contenant naturellement de la DAO (E.C. 1.4.3.22) dans une formulation à enrobage gastro-résistant: État physique: solide Couleur: gris jaune Aspect: microgranules Activité enzymatique: 110-220 kHDU de DAO/g de granule [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)] Stabilité acide 15 min 0,1 M HCl puis 60 min borate pH = 9,0: > 68 kHDU de DAO/g de granule [DAO REA (dosage de la DAO par radioextraction)] Humidité: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 UFC/g *Escherichia coli*: < 10 UFC/g Dénombrement des microbes aérobies totaux: < 10^4 UFC/g Total combiné des levures et moisissures: < 10^3 UFC/g *Salmonella*: absence/10 g Entérobactéries résistant au sel biliaire: < 10^2 UFC/g

▼M10

Sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone	**Définition:** Dénomination chimique: 9-carboxy-4,5-dioxo-1*H*-pyrrolo[5,4-f]quinoline-2,7-dicarboxylate disodique Formule chimique: $C_{14}H_4N_2Na_2O_8$ N° CAS: 122628-50-6 Masse moléculaire: 374,17 Da **Description** Le sel disodique de pyrroloquinoléine-quinone est une poudre brun rougeâtre produite par la bactérie non génétiquement modifiée *Hyphomicrobium denitrificans* (souche CK-275).

▼M10

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Caractéristiques/Composition Aspect: poudre brun rougeâtre Pureté: ≥ 99,0 % (masse sèche) Absorbance UV (A322/A259): 0,56 ± 0,03 Absorbance UV (A233/A259): 0,90 ± 0,09 Humidité: ≤ 12,0 % **Solvant résiduel** Éthanol: ≤ 0,05 % **Métaux lourds** Plomb: < 3 mg/kg Arsenic: < 2 mg/kg **Critères microbiologiques** Nombre total de cellules viables: ≤ 300 UFC/g Moisissures/Levures: ≤ 12 UFC/g Coliformes: absence dans 1 g *Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 UFC/g UFC: unités formant colonie
▼M9 **Huile de colza concentrée en insaponifiable**	**Description/Définition:** L'huile de colza concentrée en insaponifiable est produite par distillation sous vide et se distingue de l'huile de colza raffinée par la concentration de la fraction insaponifiable (1 g dans l'huile de colza raffinée et 9 g dans l'huile de colza concentrée en insaponifiable). Il y a une réduction mineure des triglycérides contenant des acides gras monoinsaturés et polyinsaturés. **Pureté:** Matière insaponifiable: > 7,0 g/100 g Tocophérols: > 0,8 g/100 g α-tocophérol (%): 30-50 % γ-tocophérol (%): 50-70 % δ-tocophérol (%): < 6,0 % Stérols, alcools triterpéniques, méthylstérols: > 5,0 g/100 g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Acides gras présents dans les triglycérides: Acide palmitique: 3-8 % Acide stéarique: 0,8-2,5 % Acide oléique: 50-70 % Acide linoléique: 15-28 % Acide linolénique: 6-14 % Acide érucique: < 2,0 % Indice d'acidité: ≤ 6,0 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 10 mEq O_2/kg **Métaux lourds:** Fer (Fe): < 1 000 µg/kg Cuivre (Cu): < 100 µg/kg **Impuretés**: Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) Benzo(a)pyrène: < 2 µg/kg Un traitement au charbon actif est nécessaire pour éviter l'enrichissement en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) lors de la production de l'huile de colza concentrée en insaponifiable.
Protéines de graines de colza	**Définition:** Les protéines de graines de colza sont une fraction aqueuse riche en protéines, extraite de tourteaux de colza obtenus à partir de graines non génétiquement modifiées de *Brassica napus* L. et de *Brassica rapa* L. **Description:** poudre de couleur blanche à blanc cassé séchée par atomisation Protéines totales: ≥ 90 % Protéines solubles: ≥ 85 % Humidité: ≤ 7,0 % Glucides: ≤ 7,0 % Matières grasses: ≤ 2,0 % Cendres: ≤ 4,0 % Fibres: ≤ 0,5 % Glucosinolates totaux: ≤ 1 mmol/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Pureté: Phytates totaux: ≤ 1,5 % Plomb: ≤ 0,5 mg/kg **Critères microbiologiques:** Dénombrement des levures et des moisissures: ≤ 100 UFC/g Dénombrement de bactéries aérobies: ≤ 10 000 UFC/g Nombre total de coliformes: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli:* absence dans 10 g *Salmonella*: absence dans 25 g
***Trans*-resvératrol**	**Description/Définition:** *Le trans-resvératrol* ***synthétique*** *se présente sous la forme de cristaux de couleur blanc cassé à beige.* Dénomination chimique: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphényl)ethenyl]benzène-1,3-diol Formule chimique: $C_{14}H_{12}O_3$ Masse moléculaire: 228,25 Da N° CAS: 501-36-0 **Pureté:** *Trans*-resvératrol: ≥ 98 %-99 % Total des sous-produits (substances apparentées): ≤ 0,5 % Substance apparentée prise isolément: ≤ 0,1 % Cendres sulfatées: ≤ 0,1 % Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 1,0 ppm Mercure: ≤ 0,1 ppm Arsenic: ≤ 1,0 ppm **Impuretés:** Diisopropylamine: ≤ 50 mg/kg ***Source microbienne***: une souche génétiquement modifiée de *Saccharomyces cerevisiae* Aspect: poudre de couleur blanc cassé à légèrement jaune

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Dimension particulaire: 100 % inférieure à 62,23 µm Teneur en *trans*-resvératrol: ≥ 98 % m/m (masse sèche) Cendres: ≤ 0,5 % m/m Humidité: ≤ 3 % m/m
Extrait de crête de coq	**Description/Définition:** L'extrait de crête de coq est produit à partir de l'espèce *Gallus gallus* par hydrolyse enzymatique de crête de coq, suivie d'une filtration, d'une concentration et d'une précipitation. L'extrait de crête de coq est principalement constitué des glycosaminoglycanes suivants: acide hyaluronique, sulfate de chondroïtine A et sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B). Poudre hygroscopique blanche ou presque blanche. Acide hyaluronique: 60-80 % Sulfate de chondroïtine A: ≤ 5,0 % Sulfate de dermatane (sulfate de chondroïtine B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Pureté:** Chlorures: ≤ 1,0 % Azote: ≤ 8,0 % Perte à la dessiccation: (105 °C pendant 6 heures): ≤ 10 % **Métaux lourds:** Mercure: ≤ 0,1 mg/kg Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrome: ≤ 10 mg/kg Plomb: ≤ 0,5 mg/kg **Critères microbiologiques:** Germes aérobies viables totaux: ≤ 10^2 UFC/g *Escherichia coli*: absence dans 1 g *Salmonella*: absence dans 1 g *Staphylococcus aureus*: absence dans 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: absence dans 1 g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile de sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)	**Description/Définition**: L'huile de sacha inchi est une huile 100 % végétale pressée à froid obtenue à partir des graines de *Plukenetia volubiis* L. Elle est transparente, fluide (liquide) et brillante à température ambiante. Elle a un goût fruité, léger, de légumes verts, sans saveurs indésirables. Aspect, limpidity, brillant, couleur: fluide à température ambiante, pure, de couleur jaune doré brillant Odeur et goût: fruitée, végétale sans goût ni odeur désagréable **Pureté:** Eau et matières volatiles: < 0,2 g/100 g Impuretés insolubles dans l'hexane: < 0,05 g/100 g Acidité oléique: < 2,0 g/100 g Indice de peroxyde: < 15 meq O_2/kg Acides gras trans: < 1,0 g/100 g Acides gras insaturés totaux: > 90 % Omega 3, acide α-linolénique (ALA): > 45 % Acides gras saturés: < 10 % Sans acides gras trans (< 0,5 %) Sans acide érucique (< 0,2 %) > 50 % de trilinolénine et de dilinolénine (triglycérides) Phytostérols (composition et teneur) Sans cholestérol (< 5,0 mg/100 g)
Différentes formes de salatrim	**Description/Définition**: Salatrim est l'acronyme reconnu sur le plan international pour désigner les molécules de triacylglycérides à chaîne courte et longue. Le salatrim est obtenu par interestérification non enzymatique de la triacétine, de la tripropionine, de la tributyrine ou de leur mélange avec du colza, des graines de soja, des graines de coton ou de l'huile de tournesol hydrogénés. Description: liquide clair légèrement ambré devenant un solide cireux de couleur claire à température ambiante. Sans particules ni odeur étrangère ou rance. Distribution des esters de glycérol: Triacylglycérols: > 87 % Diacylglycérols: ≤ 10 % Monoacylglycérols: ≤ 2,0 % Composition en acides gras: Moles % AGCL (acides gras à chaîne longue): 33-70 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Moles % AGCC (acides gras à chaîne courte): 30-67 % Acides gras saturés à chaîne longue: < 70 % en masse Acides gras trans: ≤ 1,0 % Acides gras libres (exprimés en acide oléique): ≤ 0,5 % Profil de triacylglycérols: Triesters (chaîne courte/longue de 0,5 à 2,0): ≥ 90 % Triesters (chaîne courte/longue = 0): ≤ 10 % Matière insaponifiable: ≤ 1,0 % Humidité: ≤ 0,3 % Cendres: ≤ 0,1 % Couleur: ≤ 3,5 rouge (Lovibond) Indice de peroxyde: ≤ 2,0 Meq/kg
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA et EPA	Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Stabilité à l'oxydation: La stabilité à l'oxydation de tous les produits alimentaires contenant de l'huile extraite de *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA et EPA doit être démontrée au moyen d'une méthode d'essai nationale/internationale appropriée et reconnue (une méthode AOAC, par exemple). Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1 % Teneur en DHA: ≥ 22,5 % Teneur en EPA: ≥ 10 %
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Insaponifiables: ≤ 3,5 % Acides gras trans: ≤ 2,0 % Acides gras libres: ≤ 0,4 % Acide docosapentaénoïque (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Teneur en DHA: ≥ 35 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Huile de *Schizochytrium* sp.	Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 4,5 % Acides gras trans: ≤ 1,0 % Teneur en DHA: ≥ 32,0 %
Huile extraite de *Schizochytrium* sp. (T18)	Indice d'acidité: ≤ 0,5 mg de KOH/g Indice de peroxyde: ≤ 5,0 meq/kg d'huile Humidité et matières volatiles: ≤ 0,05 % Insaponifiables: ≤ 3,5 % Acides gras trans: ≤ 2,0 % Acides gras libres: ≤ 0,4 % Teneur en DHA: ≥ 35 %
Extrait de fèves soja fermentées	**Description/Définition:** L'extrait de fèves de soja fermentées se présente sous la forme d'une poudre inodore de couleur blanc laiteux. Il se compose de 30 % de poudre d'extrait de fèves de soja fermentées et de 70 % de dextrine résistante (support) provenant de l'amidon de maïs, qui est ajoutée au cours de la transformation. La vitamine K_2 est éliminée lors du processus de fabrication. L'extrait de fèves de soja fermentées contient de la nattokinase issue du natto, une denrée alimentaire produite par la fermentation de fèves de soja non génétiquement modifiées [(*Glycine max* (L.)] avec une souche sélectionnée de *Bacillus subtilis* var. natto. Action de la nattokinase: 20 000-28 000 unités de dégradation de la fibrine/g([1]) Identité: confirmable État: Pas d'odeur ou de goût désagréables Perte à la dessiccation: ≤ 10 % Vitamine K_2: ≤ 0,1 mg/kg **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 5,0 mg/kg Arsenic: ≤ 3,0 mg/kg **Critères microbiologiques:** Germes aérobies viables totaux: ≤ 10^3 UFC([3])/g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Levures et moisissures: ≤ 10^2 UFC/g Coliformes: < 30 UFC/g Bactéries sporulantes: ≤ 10 UFC/g *Escherichia coli*: absence/25 g *Salmonella*: absence/25 g *Listeria*: absence/25 g ([1]) Méthode d'essai telle que décrite par Takaoka et al. (2010).
Extrait de germe de blé (*Triticum aestivum*) riche en spermidine	**Description/Définition:** L'extrait de germe de blé riche en spermidine est obtenu à partir de germes de blé (*Triticum aestivum*) non fermentés et non germés au moyen du procédé d'extraction solide-liquide ciblant spécifiquement, mais pas exclusivement, les polyamines. Spermidine: 0,8-2,4 mg/g Spermine: 0,4-1,2 mg/g Trichlorure de spermidine: < 0,1 µg/g Putrescine: < 0,3 mg/g Cadavérine: < 0,1 µg/g **Mycotoxines**: Aflatoxines (total): < 0,4 µg/kg **Critères microbiologiques:** Bactéries aérobies totales: < 10 000 UFC/g Levures et moisissures: < 100 UFC/g *Escherichia coli:* < 10 UFC/g *Salmonella:* absence/25 g *Listeria monocytogenes:* absence/25 g
Sucromalt	**Description/Définition**: Le sucromalt est un mélange complexe de saccharides obtenu à partir de saccharose et d'un hydrolysat d'amidon par réaction enzymatique. Au cours de cette réaction, les unités de glucose se lient aux saccharides de l'hydrolysat d'amidon au moyen d'une enzyme produite par la bactérie *Leuconostoc citreum* ou au moyen d'une souche recombinée de l'organisme producteur *Bacillus licheniformis*. Les oligosaccharides qui en résultent se caractérisent par la présence de liaisons glycosidiques α-(1→6) et α-(l→3). Le produit final est un sirop qui, outre ces oligosaccharides, contient principalement du fructose, mais aussi le disaccharide qu'est le leucrose et d'autres disaccharides. Matière sèche: 75-80 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Humidité: 20-25 % Sulfatase: ≤ 0,05 % pH: 3,5-6,0 Conductivité: < 200 (30 %) Azote: < 10 ppm Fructose: 35-45 % (masse sèche) Leucrose: 7-15 % (masse sèche) Autres disaccharides: ≤ 3 % Saccharides supérieurs: 40-60 % (masse sèche)
Fibre de canne à sucre	**Description/Définition**: La fibre de canne à sucre est dérivée de la paroi cellulaire sèche ou des résidus fibreux subsistant après expression ou extraction du jus de canne à sucre, du génotype Saccharum. Elle est constituée principalement de cellulose et d'hémicellulose. Le processus de fabrication comprend plusieurs étapes, dont: le déchiquetage, la digestion alcaline, l'élimination des lignines et autres composants non cellulosiques, le blanchiment des fibres purifiées, le lavage à l'acide et la neutralisation. Humidité: ≤ 7,0 % Cendres: ≤ 0,3 % Total des fibres alimentaires (AOAC) sèches (toutes insolubles): ≥ 95 % dont: hémicellulose (20-25 %) et cellulose (70-75 %) Silice (ppm): ≤ 200 Protéines: 0,0 % Matières grasses: en quantités minimes pH: 4-7 **Métaux lourds:** Mercure (ppm): ≤ 0,1 Plomb (ppm): ≤ 1,0 Arsenic (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 **Critères microbiologiques:** Levures et moisissures (UFC/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: absence *Listeria monocytogenes*: absence

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Extrait d'huile de tournesol	**Description/Définition**: L'extrait de tournesol est obtenu par un facteur de concentration de 10 de la fraction insaponifiable d'une huile de tournesol raffinée extraite des graines de tournesol (*Helianthus Annuus* L.) **Composition:** Acide oléique (C18:1): 20 % Acide linoléique (C18:2): 70 % Matière insaponifiable: 8,0 % Phytostérols: 5,5 % Tocophérols: 1,1 %
Microalgues *Tetraselmis chuii* séchées	**Description/Définition:** Le produit séché est obtenu à partir de la microalgue marine *Tetraselmis chuii*, appartenant à la famille *Chlorodendraceae*, cultivée en eau de mer stérile dans des photobioréacteurs fermés et à l'abri de l'air extérieur. **Pureté/composition:** Identifié par marqueur nucléaire ADNr 18 S (analyse de séquence d'au moins 1 600 paires de base) dans la base de données du National Centre for Biotechnology information (NCBI): ≥ 99,9 % Humidité: ≤ 7,0 % Protéines: 35-40 % Cendres: 14-16 % Glucides: 30-32 % Fibres: 2-3 % Matières grasses: 5-8 % Acides gras saturés: 29-31 % des acides gras totaux Acide gras mono-insaturés: 21-24 % des acides gras totaux Acides gras polyinsaturés: 44-49 % des acides gras totaux Iode: ≤ 15 mg/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
***Therapon barcoo*/Scortum**	**Description/Définition:** Scortum/*Therapon barcoo* est une espèce de poisson de la famille *Terapontidae*. Il s'agit d'une espèce endémique de poissons d'eau douce originaire d'Australie. Elle est maintenant élevée dans des exploitations piscicoles. Identification taxinomique: Classe: Actinopterygii > ordre: Perciformes > famille: Terapontidae > genre: *Therapon* ou *Scortum barcoo* Composition de la chair de poisson: Protéines (%): 18-25 Humidité (%): 65-75 Cendres (%): 0,5-2,0 Énergie (kJ/kg): 6 000-11 500 Glucides (%): 0,0 Matières grasses (%): 5-15 Acides gras (mg AG/g de filet): Σ AGPI n-3: 1,2-20,0 Σ AGPI n-6: 0,3-2,0 Σ AGPI n-3/n-6: 1,5-15,0 Total en acides gras oméga 3: 1,6-40,0 Total en acides gras oméga 6: 2,6-10,0
D-tagatose	**Description/Définition:** Le tagatose est produit par isomérisation du galactose par conversion chimique ou enzymatique, ou par épimérisation de fructose par conversion enzymatique. Il s'agit de conversions en une seule étape. Aspect: cristaux blancs ou presque blancs Dénomination chimique: D-tagatose Synonyme: D-*lyxo*-Hexulose Numéro CAS: 87-81-0 Formule chimique: $C_6H_{12}O_6$ Poids de formule: 180,16 (g/mol)

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Pureté: Dosage: ≥ 98 % sur sec Perte à la dessiccation: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 heures) Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_D^{20}$: – 4 à – 5,6 º (solution aqueuse à 1 %)([1]) Intervalle de fusion: 133 à 137 °C **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5, «Instrumental methods»([1]). ([1]) Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 - Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (CMEAA) 1991, 307 p.; Anglais — ISBN 92-5-102991-1
Extrait riche en taxifoline	**Description:** l'extrait riche en taxifoline issue du bois de mélèze de Dahurie [*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr] est une poudre de couleur blanche à jaune clair qui cristallise à partir de solutions aqueuses chaudes. **Définition:** Dénomination chimique: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroxyphényl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-one, également appelé (+) *trans* (2R,3R)- dihydroquercétine] Formule chimique: $C_{15}H_{12}O_7$ Masse moléculaire: 304,25 Da Nº CAS: 480-18-2 **Spécifications:** *Paramètre physique* Humidité: ≤ 10 % *Analyse du composé* Taxifoline (m/m): ≥ 90,0 % de la masse sèche ***Métaux lourds, pesticides*** Plomb: ≤ 0,5 mg/kg Arsenic: ≤ 0,02 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Mercure: ≤ 0,1 mg/kg

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Dichlorodiphényltrichloroéthane (DDT): ≤ 0,05 mg/kg ***Solvants résiduels*** Éthanol: < 5 000 mg/kg ***Critères microbiologiques*** Dénombrement total sur plaque: ≤ 10^4 UFC/g Entérobactéries: ≤ 100/g Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g *Escherichia coli*: absence/1 g *Salmonella*: absence/10 g *Staphylococcus aureus*: absence/1 g *Pseudomonas*: absence/1 g **Plages habituelles des composants de l'extrait riche en taxifoline (sur matière sèche)**

Composant de l'extrait	*Plages des teneurs habituelles observées (en %)*	*Composant de l'extrait*	*Plages des teneurs habituelles observées (en %)*
Taxifoline	90 – 93		
Aromadendrine	2,5 – 3,5		
Ériodictyol	0,1 – 0,3		
Quercétine	0,3 – 0,5		
Naringénine	0,2 – 0,3		
Kaempférol	0,01 – 0,1		
Pinocembrine	0,05 – 0,12		
Flavonoïdes non identifiés 1 - 3	1 – 3		
Eau(*)	1,5		

(*) Dans sa forme hydratée et pendant le processus de séchage, la taxifoline est un cristal. Il en résulte une proportion de 1,5 % d'eau de cristallisation.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Tréhalose	**Description/Définition**: Disaccharide non réducteur constitué de deux molécules de glucose liées par une liaison α-1,1-glycosidique. Il est obtenu à partir d'amidon liquéfié ou de saccharose par un processus enzymatique en plusieurs stades. Le produit commercial est le dihydrate. Quasiment inodore, cristaux blancs ou presque blancs au goût sucré Synonymes: α,α-tréhalose Dénomination chimique: α-D-glucopyranosyl-α-D-glucopyranoside, dihydrate N° CAS: 6138-23-4 (dihydrate) Formule chimique: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrate) Poids de formule: 378,33 (dihydrate) Dosage: ≥ 98 % sur sec Analyser au moyen d'une technique d'absorption atomique adaptée au niveau précisé. La sélection de la taille de l'échantillon et de la méthode de préparation de l'échantillon peut reposer sur les principes de la méthode décrite dans le FNP 5, «Instrumental methods»([1]). **Méthode de dosage:** Principe: Le tréhalose est identifié par chromatographie en phase liquide et quantifié par comparaison avec un étalon de référence contenant du tréhalose étalon Préparation de la solution échantillon: peser avec précision une quantité d'environ 3 g de l'échantillon sec, l'introduire dans une fiole jaugée de 100 ml et ajouter 80 ml d'eau désionisée purifiée. Amener l'échantillon à dissolution complète et diluer jusqu'à la marque avec de l'eau désionisée purifiée. Filtrer à l'aide d'un filtre de 0,45 micron. Préparation de la solution étalon: dissoudre des quantités soigneusement pesées de tréhalose sec (étalon de référence) de manière à obtenir une solution dont la concentration connue est plus ou moins égale à 30 mg de tréhalose par ml. Appareil: chromatographe en phase liquide équipé d'un détecteur à indice de réfraction et d'un enregistreur-intégrateur Conditions: Colonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ou un équivalent — longueur: 300 mm — diamètre: 10 mm — température: 50 °C Phase mobile: eau débit: 0,4 ml/min Volume d'injection: 8 µl Procédure: injecter séparément des volumes égaux de la solution d'échantillon et de la solution étalon dans le chromatographe. Enregistrer les chromatogrammes et mesurer l'importance de la réponse du pic de tréhalose. Calculer la quantité de tréhalose, en mg, dans 1 ml de la solution d'échantillon au moyen de la formule suivante:

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	% tréhalose = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) où R_S = aire des pics de tréhalose dans la préparation étalon R_U = aire des pics de tréhalose dans la préparation d'échantillon W_S = masse du tréhalose (en mg) dans la préparation étalon W_U = masse de l'échantillon sec (en mg) **Caractéristiques:** Détermination: Solubilité: Facilement soluble dans l'eau, très légèrement soluble dans l'éthanol Pouvoir rotatoire spécifique: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (solution aqueuse à 5 %, dihydrate), +199° (solution aqueuse à 5 %, substance anhydre) Point de fusion: 97 °C (dihydrate) **Pureté:** Perte à la dessiccation: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 h) Cendres totales: ≤ 0,05 % **Métaux lourds:** Plomb: ≤ 1,0 mg/kg
Champignons (*Agaricus bisporus*) traités aux UV	**Description/Définition:** *Agaricus bisporus* cultivé commercialement; les champignons récoltés font l'objet d'un traitement aux UV. Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 200-800 nm. **Vitamine D_2**: Dénomination chimique: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol Synonyme: Ergocalciférol N° CAS: 50-14-6 Masse moléculaire: 396,65 g/mol **Teneur:** Vitamine D_2 dans le produit final: 5-10 µg/100 g de masse fraîche à l'expiration de la durée de conservation

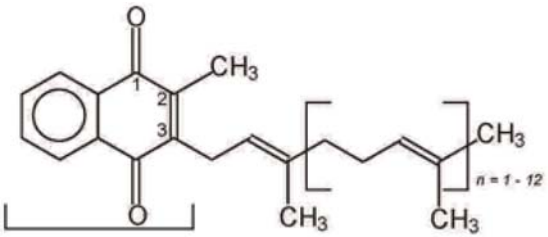
▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*) traitée par UV	**Description/Définition:** La levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*) est soumise à un rayonnement ultraviolet qui provoque la transformation de l'ergostérol en vitamine D_2 (ergocalciférol). La teneur du concentré de levures en vitamine D_2 va de 1 800 000 à 3 500 000 UI de vitamine D/100 g (450-875 µg/g). Couleur ocre, granulés à écoulement facile. **Vitamine D_2**: Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol Synonyme: Ergocalciférol N° CAS: 50-14-6 Masse moléculaire: 396,65 g/mol **Critères microbiologiques du concentré de levures:** Coliformes: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: absence dans 25 g
Pain traité aux UV	**Description/Définition:** Le pain traité aux UV consiste en pain et petits pains (sans nappage ou garniture) levés à la levure de boulangerie auxquels un traitement par rayonnements ultraviolets est appliqué après la cuisson en vue de convertir l'ergostérol en vitamine D_2 (ergocalciférol). Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 240-315 nm pendant une durée maximale de 5 secondes avec un apport d'énergie de 10 à 50 mJ/cm^2. **Vitamine D_2:** Dénomination chimique: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol Synonyme: Ergocalciférol N° CAS: 50-14-6 Masse moléculaire: 396,65 g/mol **Teneurs**: Vitamine D_2 (ergocalciférol) dans le produit final: 0,75-3 µg/100 g ([1]) Levure dans la pâte: 1-5 g/100 g([2]) ([1]) Norme européenne EN 12821, 2009. ([2]) Calcul de la recette.

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Lait traité aux UV	**Description/Définition**: Le lait traité aux UV consiste en du lait de vache (entier ou demi-écrémé) auquel un traitement par rayonnements ultraviolets (UV) via des écoulements turbulents est appliqué après la pasteurisation. Le traitement du lait pasteurisé par rayonnements UV entraîne une augmentation de sa teneur en vitamine D_3 (cholécalciférol) par la conversion du 7-déshydrocholestérol en vitamine D_3. Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 200-310 nm avec un apport d'énergie de 1 045 J/l. **Vitamine D_3:** Dénomination chimique: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-méthyl-1-[(2R)-6-méthylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-ylidène]éthylidène]-4-méthylidènecyclohexan-1-ol Synonyme: Cholécalciférol N° CAS: 67-97-0 Masse moléculaire: 384,6377 g/mol **Teneurs**: Vitamine D_3 dans le produit final: Lait entier([1]): 0,5-3,2 µg/100 g([2]) Lait demi-écrémé([1]): 0,1-1,5 µg/100 g([2]) ([1]) Au sens du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79 du Conseil, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20,12,2013, p. 671). ([2]) CLHP
Vitamine K_2 (ménaquinone)	Ce nouvel aliment est produit au moyen d'un procédé synthétique ou microbiologique. La vitamine K_2 (2-méthyl-3-*tout-trans*-polyprényl-1,4-naphtoquinones), ou le groupe des ménaquinones, est un groupe de dérivés prénylés de naphtoquinone. Le nombre de résidus isoprène, où une unité isoprène consiste en cinq carbones compris dans la chaîne latérale, est utilisé pour caractériser les homologues de la ménaquinone contenant essentiellement de la MK-7 et dans une moindre mesure de la MK-6. La structure chimique de la vitamine K_2 (ménaquinone) se présentant en ménaquinone-7 (MK-7) (n = 6) correspond à $C_{46}H_{64}O_2$; celle se présentant en ménaquinone-6 (MK-6) (n = 5) correspond à $C_{41}H_{56}O_2$ et celle se présentant en ménaquinone-4 (MK-4) (n = 3) correspond à $C_{31}H_{40}O_2$. Dénomination chimique: (*tout*-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptaméthyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaényl)-3-méthyl-1,4-naphtalènedione Numéro CAS: 2124-57-4 Formule moléculaire: $C_{46}H_{64}O_2$

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Masse moléculaire: 649 g/mol  *2-méthyl-1,4-naphthoquinone (fraction de la ménadione)* ***Spécification de la vitamine K_2 (ménaquinone-7) synthétique*** Aspect: poudre jaune Pureté: ≤ 6,0 % d'isomère *cis*, ≤ 2,0 % d'autres impurtés Contenu: 97-102 % de ménaquinone-7 (dont au moins 92 % de ménaquinone-7 *tout-trans*) ***Spécification de la vitamine K_2 (ménaquinone-7) produite microbiologiquement*** Source: *Bacillus subtilis* spp. natto et *Bacillus licheniformis* Aspect: poudre jaune ou suspension huileuse
Extrait de son de blé	**Description/Définition:** Poudre blanche cristalline obtenue par extraction enzymatique de son de *Triticum aestivum* L., riche en oligosaccharides de type arabinoxylanes Matière sèche: ≥ 94 % Oligosaccharides de type arabinoxylanes (AXOS): ≥ 70 % de la matière sèche Degré moyen de polymérisation des AXOS: 3-8 Acide férulique (lié aux AXOS): 1 à 3 % de la matière sèche Poly/oligosaccharides totaux: ≥ 90 % Protéines: ≤ 2 % de la matière sèche Cendres: ≤ 2 % de la matière sèche

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Paramètres microbiologiques: Nombre total de bactéries mésophiles: ≤ 10 000/g Levures: ≤ 100/g Champignons: ≤ 100/g *Salmonella*: absence dans 25 g *Bacillus cereus*: ≤ 1 000/g *Clostridium perfringens*: ≤ 1 000/g
Bêta-glucanes de levure	**Description/Définition**: Les bêta-glucanes sont des polysaccharides complexes d'une masse moléculaire élevée (de 100 à 200 kDa), que l'on trouve dans les parois cellulaires de nombreuses levures et céréales. La dénomination chimique des «bêta-glucanes de levure» est (1-3),(1-6)-ß-D-glucanes. Les bêta-glucanes consistent en un squelette de résidus de glucose liés en ß-1-3, ramifiés par des liaisons ß-1-6, auquel sont reliés de la chitine et des mannoprotéines par l'intermédiaire de liaisons ß-1-4. Les bêta-glucanes sont isolés de la levure *Saccharomyces cerevisiae*. La structure tertiaire de la paroi cellulaire du glucane de *Saccharomyces cerevisiae* consiste en des chaînes de résidus de glucose liées en ß-1,3, ramifiées par des liaisons ß-1,6, qui forment un squelette auquel est reliée de la chitine par l'intermédiaire de liaisons ß-1,4, de glucanes ß-1,6 et de certaines mannoprotéines. Ce nouvel aliment est disponible sous trois formes: soluble, insoluble et insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides. **Caractéristiques chimiques des bêta-glucanes de levure (*Saccharomyces cerevisiae*)**: **Forme soluble:** Glucides totaux: > 75 % Bêta-glucanes (1,3/1,6): > 75 % Cendres: < 4,0 % Humidité: < 8,0 % Protéines: < 3,5 % Matières grasses: < 10 % **Forme insoluble:** Glucides totaux: > 70 % Bêta-glucanes (1,3/1,6): > 70 %

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Cendres: ≤ 12 %
	Humidité: < 8,0 %
	Protéines: < 10 %
	Matières grasses: < 20 %
	Insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:
	(1,3)-(1,6)-ß-D-glucane: > 80 %
	Cendres: < 2,0 %
	Humidité: < 6,0 %
	Protéines: < 4,0 %
	Teneur totale en matières grasses: < 3,0 %
	Données microbiologiques pour la forme insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:
	Dénombrement total sur plaque: < 1 000 UFC/g
	Enterobacteriaceae: < 100 UFC/g
	Coliformes totaux: < 10 UFC/g
	Levures: < 25 UFC/g
	Moisissures: < 25 UFC/g
	Salmonella: absence dans 25 g
	Escherichia coli: absence dans 1 g
	Bacillus cereus: < 100 UFC/g
	Staphylococcus aureus: absence dans 1 g
	Métaux lourds dans la forme insoluble dans l'eau mais dispersible dans de nombreuses matrices liquides:
	Plomb: < 0,2 mg/g
	Arsenic: < 0,2 mg/g
	Mercure: < 0,1 mg/g
	Cadmium: < 0,1 mg/g

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
Zéaxanthine	**Description/Définition:** La zéaxanthine est un pigment xanthophylle présent dans la nature; c'est un caroténoïde oxygéné. La zéaxanthine de synthèse se présente sous la forme d'une poudre à base de gélatine ou d'amidon («granules») desséchée par pulvérisation, avec ajout d'α-tocophérol et de palmitate d'ascorbyle, ou d'une suspension d'huile de maïs, avec ajout d'α-tocophérol. La zéaxanthine de synthèse est produite par une transformation chimique en plusieurs étapes à partir de molécules plus petites. Poudre cristalline rouge orangé inodore ou quasiment inodore. Formule chimique: $C_{40}H_{56}O_2$ N° CAS: 144-68-3 Masse moléculaire: 568,9 daltons **Propriétés physico-chimiques:** Perte à la dessiccation: < 0,2 % Zéaxanthine *tout-trans*: > 96 % Isomères *cis*-zéaxanthine: < 2,0 % Autres caroténoïdes: < 1,5 % Oxyde de triphénylphosphine (n° CAS: 791-28-6): < 50 mg/kg
L-pidolate de zinc	**Description/Définition:** Le L-pidolate de zinc est une poudre de couleur blanche à blanc cassé dont l'odeur est caractéristique. Dénomination commune internationale (DCI): sel de zinc de l'acide L-pyroglutamique Synonymes: zinc 5-oxoproline, pyroglutamate de zinc, acide pyrrolidone carboxylique de zinc, zinc PCA, L-zinc pidolique N° CAS: 15454-75-8 Formule moléculaire: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Masse moléculaire relative (anhydre): 321,4 Aspect: Poudre blanche à légèrement blanc **Pureté:** L-pidolate de zinc (pureté): ≥ 98 % pH (solution aqueuse à 10 %): 5,0-6,0

▼M9

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Pouvoir rotatoire spécifique: 19,6°- 22,8°
	Eau: ≤ 10,0 %
	Acide glutamique: < 2,0 %
	Métaux lourds:
	Plomb: ≤ 3,0 ppm
	Arsenic: ≤ 2,0 ppm
	Cadmium: ≤ 1,0 ppm
	Mercure: ≤ 0,1 ppm
	Critères microbiologiques:
	Flore mésophile viable totale: ≤ 1 000 UFC/g
	Levures et moisissures: ≤ 100 UFC/g
	Agent pathogène: absence

([1]) règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

([2]) èglement d'exécution (UE) 2015/175 de la Commission du 5 février 2015 fixant les conditions particulières applicables à l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance de l'Inde, en raison des risques de contamination par le pentachlorophénol et les dioxines (JO L 30 du 6.2.2015, p. 10).