II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2018/1023

af 23. juli 2018

om berigtigelse af gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 om EU-listen over nye fødevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 og Kommissionens forordning (EF) nr. 1852/2001 ([1]), særlig artikel 8, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I overensstemmelse med artikel 8 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommissionen senest den 1. januar 2018 fastlægge EU-listen over nye fødevarer, der er godkendt eller anmeldt i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 ([2]).

(2) EU-listen over nye fødevarer, der er godkendt eller anmeldt i henhold til forordning (EF) nr. 258/97, blev fastlagt ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 ([3]).

(3) I henhold til artikel 36 i forordning (EU) 2015/2283 anvendes den nye forordning om nye fødevarer fra den 1. januar 2018. En række produkter blev godkendt eller anmeldt i henhold til forordning (EF) nr. 258/97 i perioden mellem den stående komités afstemning om EU-listen den 6. december 2017 og datoen for anvendelsen af forordning (EU) 2015/2283 den 1. januar 2018. Disse produkter bør derfor opføres på den ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 fastsatte EU-liste.

(4) Den 19. december 2017 anmeldte virksomheden Demethra Biotech S.r.l. til Kommissionen, at den havde markedsført den nye fødevare »ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra cellekulturer« i Unionen i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Denne nye fødevare var ikke opført på EU-listen. Der bør derfor tilføjes en ny række i tabel 1 og 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(5) Den 21. og 22. december 2017 anmeldte to virksomheder, DuPont Nutrition & Biosciences ApS og Friesland-Campina Nederland BV, til Kommissionen, at de havde markedsført den nye fødevare »2′-fucosyllactose (mikrobiel kilde)« i Unionen i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. 2′-Fucosyllactose (mikrobiel kilde) var allerede opført i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470. Med de nye anmeldelser ændres de numeriske værdier for flere parametre, der er opført i specifikationerne for denne nye fødevare, og rækken vedrørende »2′-fucosyllactose (mikrobiel kilde)« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 bør derfor berigtiges.

([1]) EUT L 327 af 11.12.2015, s. 1.

([2]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser (EFT L 43 af 14.2.1997, s. 1).

([3]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 af 20. december 2017 om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer (EUT L 351 af 30.12.2017, s. 72).

(6) Den 20. december 2017 anmeldte virksomheden c-LEcta GmbH til Kommissionen, at den havde markedsført den nye fødevare »trehalose« i Unionen i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Trehalose var opført i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470. Den nye anmeldelse vedrører en ny kilde til trehalose, nemlig saccharose. Specifikationerne i rækken vedrørende trehalose i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 bør derfor berigtiges.

(7) Efter offentliggørelsen af gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 blev der bemærket en række fejl og udeladelser for så vidt angår specifikationerne eller anvendelsesbetingelserne for en række godkendte nye fødevarer. Den i bilaget til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 fastsatte EU-liste bør derfor berigtiges.

(8) Den nye fødevare »L-alanyl-L-glutamin« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Kategorien »drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk« blev udeladt ved en fejl. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse, hvorved »drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk« tilføjes som tilladt fødevarekategori i rækken vedrørende »L-alanyl-L-glutamin« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(9) Den nye fødevare »glucosamin HCl« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Fødevarekategorien »mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn« blev tilføjet ved en fejl og bør udgå af denne række. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »glucosamin HCl« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(10) Den nye fødevare »lacto-*N*-neotetraose« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser og ved visse grænseværdier ved Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2016/375 ([1]). Ordlyden »ved koncentrationer på op til 1,2 g/l« blev tilføjet ved en fejl og bør fjernes fra fødevarekategorien »mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn« for så vidt angår denne nye fødevare. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »lacto-*N*-neotetraose« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(11) Den nye fødevare »hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin« blev på visse anvendelsesbetingelser godkendt til anvendelse til »voksne, undtagen gravide og ammende kvinder« i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Imidlertid fremgik udelukkelsen af gravide og ammende kvinder ved en fejl ikke af EU-listen. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(12) For så vidt angår den nye fødevare »olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 blev følgende krav udeladt ved en fejl og bør tilføjes: »Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (Euphausia superba) bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC)«. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af denne række i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(13) Den nye fødevare »olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider« blev på visse anvendelsesbetingelser godkendt af de finske kompetente myndigheder ([2]). I specifikationerne blev følgende krav tilføjet ved en fejl: »Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider, bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC)«. Dette krav bør fjernes. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(14) Den nye fødevare »chiafrø (*Salvia hispanica*)« blev oprindeligt godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens beslutning 2009/827/EF ([3]). I specifikationerne blev følgende krav tilføjet ved en fejl: »(EU: Kulhydrater er tilgængelige kulhydrater = sukker + stivelse)«. Dette krav bør fjernes. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »chiafrø (*Salvia hispanica*)« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

([1]) Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2016/375 af 11. marts 2016 om tilladelse til markedsføring af lacto-N-neotetraose som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 70 af 16.3.2016, s. 22).

([2]) Brev af 8. maj 2015 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_en.pdf).

([3]) Kommissionens beslutning 2009/827/EF af 13. oktober 2009 om tilladelse til markedsføring af chiafrø (*Salvia hispanica*) som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 294 af 11.11.2009, s. 14).

(15) Den nye fødevare »chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus, Aspergillus niger*)« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. I specifikationerne blev følgende krav tilføjet ved en fejl: »Evne til at binde fedt (800 × 9 (vægt/vådvægt): ja«. Dette krav bør erstattes med »Evne til at binde fedt (800 × (vægtprocent af vådvægt): ja«. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus, Aspergillus niger*)« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(16) Den nye fødevare »citicolin« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2014/423/EU ([1]). Specifikationerne for den nye fødevare »citicolin« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 omhandler citicolin fremstillet ved enten en syntetisk eller en mikrobiel proces. Efter offentliggørelsen af nævnte forordning blev det klart, at den mikrobielle proces til fremstilling af citicolin også involverer en syntetisk proces. Specifikationerne vedrørende »citicolin« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 bør derfor berigtiges, således at de kun omfatter den mikrobielle fremstillingsproces.

(17) Den nye fødevare »ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. I specifikationerne blev ordlyden »Beskrivelse/definition:« udeladt ved en fejl. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(18) Den nye fødevare »galactooligosaccharid« er opført på den ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 fastsatte EU-liste. Følgende mikrobielle kilder til enzymet β-galactosidase blev udeladt fra specifikationerne ved en fejl: *Pichia pastoris, Kluyveromyces lactis, Sporobolomyces singularis* og *Papiliotrema terrestris.* Disse kilder til β-galactosidase bør derfor tilføjes til oplysningerne vedrørende »galactooligosaccharid« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(19) Den nye fødevare »vitamin K_2 (menaquinon)« blev oprindeligt godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens beslutning 2009/345/EF ([2]). Den kemiske betegnelse for vitamin K_2 blev tilføjet til »Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin K_2« (menaquinon-7), men blev ved en fejl ikke tilføjet til »Specifikationer for syntetisk vitamin K_2 (menaquinon-7)«. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »vitamin K_2 (menaquinon)« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(20) Den nye fødevare »beta-glucaner fra gær« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2011/762/EU ([3]). I specifikationerne omhandler »mikrobiologiske data« og »tungmetaller« ved en fejl alle de tre former for beta-glucaner fra gær i stedet for den form for beta-glucaner fra gær, der er »uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer«. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse af rækken vedrørende »lacto-*N*-neotetraose« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(21) Den nye fødevare »phytosteroler/phytostanoler« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens beslutning 2004/333/EF ([4]). Den 14. april 2016 anmeldte virksomheden BASF SE Human Nutrition, ENS/HR til Kommissionen, at den havde markedsført den nye fødevare »phytosteroler/phytostanoler« i Unionen i kategorien »kosttilskud« i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Kategorien »kosttilskud« blev udeladt ved en fejl. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse, hvorved »kosttilskud« tilføjes som tilladt fødevarekategori til rækken vedrørende »phytosteroler/phytostanoler« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(22) Den nye fødevare »olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser ved Kommissionens beslutning 2008/968/EF ([5]). Følgende ikke-genetisk modificerede stamme af svampen *Mortierella alpina* blev ved en fejl ikke opført i specifikationerne: »CBS 210.32«. Denne stamme bør derfor tilføjes til rækken vedrørende »olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*« i tabel 2 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

([1]) Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2014/423/EU af 1. juli 2014 om tilladelse til markedsføring af citicolin som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 196 af 3.7.2014, s. 24).

([2]) Kommissionens beslutning 2009/345/EF af 22. april 2009 om tilladelse til omsætning af vitamin K_2 (menaquinon) fra *Bacillus subtilis natto* som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 105 af 25.4.2009, s. 16).

([3]) Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2011/762/EU af 24. november 2011 om tilladelse til markedsføring af beta-glucaner fra gær som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 313 af 26.11.2011, s. 41).

([4]) Kommissionens beslutning 2004/333/EF af 31. marts 2004 om tilladelse til markedsføring af smørbare gule fedtstoffer, salatdressinger, mælkelignende og syrnet mælk-lignende produkter, drikkevarer baseret på soja og ostelignende produkter tilsat phytosteroler/phytostanoler som nye levnedsmidler eller nye levnedsmiddelingredienser i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 105 af 14.4.2004, s. 40).

([5]) Kommissionens beslutning 2008/968/EF af 12. december 2008 om tilladelse til omsætning af *Mortierella alpina*-olie med højt indhold af arachidonsyre som en ny levnedsmiddelingrediens i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 344 af 20.12.2008, s. 123).

(23) Den nye fødevare »epigallocatechingallat som renset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Fødevarekategorien »berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006« blev tilføjet ved en fejl og bør udgå af den pågældende række. Det er endvidere nødvendigt med en berigtigelse, hvorved »fødevarer« tilføjes til »kosttilskud, som defineret i direktiv 2002/46/EF« som den tilladte fødevarekategori i rækken vedrørende »epigallocatechingallat som renset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(24) Den nye fødevare »lycopen fra tomater« blev godkendt på visse anvendelsesbetingelser i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 258/97. Fødevarekategorien »kosttilskud« blev udeladt ved en fejl og bør tilføjes til den pågældende række. Det er derfor nødvendigt med en berigtigelse, hvorved »kosttilskud« tilføjes som tilladt fødevarekategori til rækken vedrørende »lycopen fra tomater« i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470.

(25) Efter offentliggørelsen af gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 er der endvidere blevet fundet en række typografiske fejl i bilaget Selv om sådanne typografiske fejl sædvanligvis berigtiges ved en berigtigelse, bør berigtigelsen af nævnte typografiske fejl af hensyn til klarheden for erhvervsdrivende og håndhævelsesmyndigheder ske som en del af nærværende berigtigelsesretsakt.

(26) I betragtning af antallet af berigtigelser bør hele bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 erstattes.

(27) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 erstattes af teksten i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. juli 2018.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG

EU-LISTE OVER NYE FØDEVARER

Indholdet af listen

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

   Kolonne 1: Godkendt ny fødevare

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

   Kolonne 3: Supplerende specifikke mærkningskrav

   Kolonne 4: Andre krav
3. Tabel 2 omfatter specifikationerne for de nye fødevarer og indeholder følgende oplysninger:

   Kolonne 1: Godkendt ny fødevare

   Kolonne 2: Specifikationer

Tabel 1: Godkendte nye fødevarer

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

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

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Udtræk af *Ajuga reptans* fra cellekulturer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af de blomstrende overjordiske dele af *Ajuga reptans*		
L-Alanyl-L-glutamin	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn			
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk			
Algeolie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af DHA*	Den nye fødevare betegnes »olie fra mikroalgen *Ulkenia* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml		
Olie af *Allanblackia*-frø	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »olie af *Allanblackia*-frø« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Smørbare gule fedtstoffer og smørbare produkter baseret på fløde	20 g/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Ekstrakt af blade af *Aloe macroclada* Baker	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af den lignende gel fremstillet af *Aloe vera* (L.) Burm.		
Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA*	Den nye fødevare betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA*	Den nye fødevare betegnes »fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer Drikkevarer på basis af mælk Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	80 mg/100 ml		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 ml		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi/kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg pr dag for den almindelige befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn, jf. forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »olie fra *Mortierella alpina*« eller »*Mortierella alpina*-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til særlige medicinske formål til for tidligt fødte spædbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
Arganolie fra *Argania spinosa*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »arganolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den; hvis den anvendes som dressing, skal etiketten indeholde angivelsen »vegetabilsk olie kun til anvendelse som dressing«	
	Som dressing	Ikke angivet		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabilske olier		
Astaxanthinrigt oleoresin fra *Haematococcus pluvialis*-alger	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »astaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	40-80 mg oleoresin pr. dag, hvilket fører til ≤ 8 mg astaxanthin pr. dag		
Basilikumfrø (*Ocimum basilicum*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsagssafter	3 g/200 ml ved tilsætning af hele basilikumfrø (*Ocimum basilicum*)		
Fermenteret sort bønne-ekstrakt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »fermenteret sort bønne(soja)-ekstrakt« eller »fermenteret sojaekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	4,5 g pr. dag		
Bovint lactoferrin	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »lactoferrin fra komælk« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 (drikkeklare)	100 mg/100 ml		
	Fødevarer på basis af mejeriprodukter til småbørn (spiseklare/drikkeklare)	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer på basis af korn (faste)	670 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Afhængigt af den enkeltes behov indtil 3 g pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Drikkevarer på basis af mælk	200 mg/100 g		
	Drikkepulvere på basis af mælk (drikkeklare)	330 mg/100 g		
	Drikkevarer på basis af syrnet mælk (herunder yoghurtdrikke)	50 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer	120 mg/100 g		
	Produkter på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Produkter på basis af ost	2 000 mg/100 g		
	Konsumis	130 mg/100 g		
	Kager og andet bagværk	1 000 mg/100 g		
	Slik	750 mg/100 g		
	Tyggegummi	3 000 mg/100 g		
Olie af frø fra *Buglossoides arvensis*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)*	Den nye fødevare betegnes »raffineret *Buglossoides*-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter og mejeriproduktanaloger	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g for drikkevarer		
	Ost og osteprodukter	750 mg/100 g		
	Smør og andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer (ikke til kogning eller stegning)	750 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	500 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013, undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
Olie fra *Calanus finmarchicus*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »olie fra *Calanus finmarchicus* (krebsdyr)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,3 g pr. dag		
Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »gummibase (indeholder 1,3-butadien, 2-methyl-homopolymer, maleateret, estere med polyethylenglycolmono-Me-ether)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 1246080-53-4)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Tyggegummi	8 %		
Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »gummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydrid-copolymer)« eller »gummibase (indeholder CAS-nr. 9011-16-9)«	
	Tyggegummi	2 %		
Chiaolie fra *Salvia hispanica*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »chiaolie (*Salvia hispanica*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fedtstoffer og olier	10 %		
	Ren chiaolie	2 g pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 g pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Chiafrø (*Salvia hispanica*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »chiafrø (*Salvia hispanica*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Færdigpakkede chiafrø (*Salvia hispanica*) skal være forsynet med supplerende mærkning, hvor forbrugeren oplyses om, at det daglige indtag højst må udgøre 15 g.	
	Brødprodukter	5 % (hele eller formalede chiafrø)		
	Bagværk	10 % hele chiafrø		
	Morgenmadscerealier	10 % hele chiafrø		
	Blandinger af frugter, nødder og frø	10 % hele chiafrø		
	Drikkevarer af frugtsafter og frugt-/grøntsagssafter	15 g pr. dag ved tilsætning af hele, stødte eller formalede chiafrø		
	Færdigpakkede chiafrø, der sælges som frø	15 g hele chiafrø pr. dag		
	Frugtsmørepålæg	1 % hele chiafrø		
	Yoghurt	1,3 g hele chiafrø/100 g yoghurt eller 4,3 g hele chiafrø/330 g yoghurt (portion)		
	Steriliserede spiseklare måltider baseret på korn, pseudokornarter og/eller bælgfrugter	5 % hele chiafrø		
Chitin-glucan fra *Aspergillus niger*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra *Aspergillus niger*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag		
Chitin-glucankompleks fra *Fomes fomentarius*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »chitin-glucan fra *Fomes fomentarius*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 g pr. dag		
Chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus, Aspergillus niger*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »chitosan-ekstrakt fra *Agaricus bisporus*« eller »chitosanekstrakt fra *Aspergillus niger*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud fremstillet af chitosan fra krebsdyr		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Chondroitinsulfat	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »chondroitinsulfat fremstillet ved mikrobiel fermentering og sulfatering« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	1 200 mg pr. dag		
Chrompicolinat	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af chrom i alt*	Den nye fødevare betegnes »chrompicolinat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	250 µg pr. dag		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006 ([4])			
***Cistus incanus* L. Pandalis-urt**	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »*Cistus incanus* L. Pandalis-urt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	Påtænkt dagligt indtag: 3 g urter pr. dag (2 kopper pr. dag)		
Citicolin	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »citicolin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder citicolin, at produktet ikke er beregnet til at blive indtaget af børn	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	250 mg pr. portion og et maksimalt dagligt indtag på 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)« eller »*Clostridium butyricum* (CBM 588)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	$1{,}35 \times 10^8$ CFU pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Ekstrakt af affedtet kakaopulver	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg polyphenoler svarende til 1,1 g ekstrakt af affedtet kakaopulver	
	Snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	1 g pr. dag og 300 mg polyphenoler svarende til højst 550 mg ekstrakt af affedtet kakaopulver i én portion fødevare (eller kosttilskud)		
	Drikkevarer baseret på mælk			
	Alle andre fødevarer (herunder kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF), der er etableret som bærere af funktionelle ingredienser, og som typisk er beregnet til at blive indtaget af sundhedsbevidste voksne			
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Forbrugerne skal vejledes i ikke at indtage mere end 600 mg kakaoflavanoler pr. dag	
	Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF	730 mg pr. portion og ca. 1,2 g pr. dag		
Korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »korianderfrøolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	600 mg pr. dag		
Tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af *Crataegus laevigata*		
	Marmelade og frugtgelé i overensstemmelse med direktiv 2001/113/EF ([5])			
	Kompotter			
α-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »alfa-cyclodextrin« eller »α-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
γ-cyclodextrin	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »gamma-cyclodextrin« eller »γ-cyclodextrin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »dextran« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk	5 %		
Vegetabilsk diacylglycerololie	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »vegetabilsk diacylglycerololie (mindst 80 % diacylglyceroler)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Madolier			
	Smørbare fedtstoffer			
	Salatdressinger			
	Mayonnaise			
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)			
	Bagværk			
	Yoghurtlignende produkter			
Dihydrocapsiat (DHC)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »dihydrocapsiat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Kosttilskud, der indeholder syntetisk dihydrocapsiat, skal mærkes med »ikke beregnet til børn op til 4.5 år«	
	Kornbaserede snackstænger	9 mg/100 g		
	Biskuitter, småkager og kiks	9 mg/100 g		
	Snacks på basis af ris	12 mg/100 g		
	Sodavand, fortyndbare drikkevarer, drikkevarer på basis af frugtsaft	1,5 mg/100 ml		
	Grøntsagsdrikke	2 mg/100 ml		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Drikkevarer på basis af kaffe, drikkevarer på basis af te	1,5 mg/100 ml		
	Aromatiseret vand uden kulsyre	1 mg/100 ml		
	Forkogt havregrød	2,5 mg/100 g		
	Andre cerealier	4,5 mg/100 g		
	Konsumis og frosne mejeriprodukter (desserter)	4 mg/100 g		
	Buddingblandinger (spiseklare)	2 mg/100 g		
	Produkter på basis af yoghurt	2 mg/100 g		
	Chokoladevarer	7,5 mg/100 g		
	Bolsjer	27 mg/100 g		
	Sukkerfrit tyggegummi	115 mg/100 g		
	Flødeerstatning (»whitener/creamer«)	40 mg/100 g		
	Sødestoffer	200 mg/100 g		
	Suppe (spiseklar)	1,1 mg/100 g		
	Salatdressing	16 mg/100 g		
	Vegetabilsk protein	5 mg/100 g		
	Færdigretter	3 mg/måltid		
	Erstatningsmåltider	3 mg/måltid		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	1 mg/100 ml		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 mg pr. enkelt indtag 9 mg pr. dag		
	Ikke-alkoholholdige drikkepulvere	14,5 mg/kg svarende til 1,5 mg/100 ml		
Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra cellekulturer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra HTN®Vb-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af en lignende ekstrakt af bladene af *Lippia citriodora*		
Ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse af et lignende ekstrakt af roden af *Echinacea angustifolia*		
Ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra cellekulturer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »tørret ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra HTN®Vb-cellekulturer« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af et lignende ekstrakt af de enkelte blomster i blomsterhovedet af *Echinacea purpurea*		
Olie af *Echium plantagineum*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af stearidonsyre (STA)*	Den nye fødevare betegnes »raffineret echium-olie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mælkebaserede produkter og drikkelige yoghurtprodukter, der leveres i enkeltportioner	250 mg/100 g; 75 mg/100 g for drikkevarer		
	Tilberedt ost	750 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	750 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	625 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	500 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
Epigallocatechingallat som renset ekstrakt af grønne teblade (*Camellia sinensis*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Det skal på mærkningen være angivet, at forbrugerne ikke bør indtage over 300 mg ekstrakt pr. dag.	
	Fødevarer som defineret i direktiv 2002/46/EF	150 mg ekstrakt i én portion fødevare eller kosttilskud		
L-ergothionein	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »L-ergothionein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	30 mg pr. dag for den almindelige befolkning (undtagen gravide og ammende kvinder) 20 mg pr. dag for børn over 3 år		
Jern(III)natrium-EDTA	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold (udtrykt som vandfrit EDTA)*	Den nye fødevare betegnes »jern(III)natrium-EDTA« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	18 mg pr. dag for børn 75 mg pr. dag for voksne		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	12 mg/100 g		
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Jern(II)ammoniumphosphat	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »jern(II)ammoniumphosphat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Berigede fødevarer i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1925/2006			
Fiskepeptider af *Sardinops sagax*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af fiskepeptidprodukt*	Den nye fødevare betegnes »fiskepeptider (af *Sardinops sagax*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer på basis af yoghurt, yoghurtdrikke, syrnede mælkeprodukter og mælkepulver	0,48 g/100 g (spiseklar/drikkeklar)		
	Aromatiseret vand og drikkevarer på basis af grøntsager	0,3 g/100 g (drikkeklar)		
	Morgenmadscerealier	2 g/100 g		
	Supper, gryderetter og suppepulvere	0,3 g/100 g (spiseklar)		
Flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*	*Specificeret fødevarekategori*	Maksimumsindhold af flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*	1. Den nye fødevare betegnes »flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af de fødevarer, hvortil produktet er tilsat som en ny fødevareingrediens, at: a) produktet ikke bør bruges af gravide og ammende kvinder, børn og unge, og b) at personer, der indtager receptpligtig medicin, kun bør bruge produktet under lægeligt tilsyn, og	Drikkevarer, der indeholder flavonoider, skal frembydes til salg til den endelige forbruger som enkeltportioner.
	Drikkevarer på basis af mælk	120 mg pr. dag		
	Yoghurtbaserede drikkevarer			
	Drikkevarer baseret på frugter eller grøntsager			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	120 mg pr. dag		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
			c) at der højst må indtages 120 mg flavonoider pr. dag. 3. Mængden af flavonoider i den færdige fødevare skal angives på mærkningen af de fødevarer, der indeholder det.	
Fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag		
Fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, herunder kosttilskud, til den almindelige befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF.	250 mg pr. dag		
2′-Fucosyllactose	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »2′-fucosyllactose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2′-fucosyllactose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat 2′-fucosyllactose indtages samme dag. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder 2′-fucosyllactose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat 2′-fucosyllactose indtages samme dag.	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	1,2 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter	1,2 g/l for drikkevarer		
		19,2 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	1,2 g/l for drikkevarer		
		12 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
		400 g/kg for »whiteners«		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Kornbaserede snackstænger	12 g/kg		
	Sødestoffer til bordbrug	200 g/kg		
	Modermælkserstatninger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombination med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
		1,2 g/l for brugsklare flydende fødevarer, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	1,2 g/l for mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter, tilsat alene eller sammen med op til 0,6 g/l lacto-*N*-neotetraose i forholdet 2:1 i det færdige brugsklare produkt, markedsført som sådan eller rekonstitueret efter producentens anvisninger		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l for drikkevarer		
		40 g/kg for snackstænger		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Brød- og pastaprodukter med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014	60 g/kg		
	Aromatiserede drikkevarer	1,2 g/l		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	9,6 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	3,0 g/dag for den brede befolkning		
		1,2 g/dag for småbørn		
Galactooligosaccharid	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold (udtrykt som kg galactooligosaccharid/kg færdig fødevare)*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	0,333		
	Mælk	0,020		
	Mælkebaserede drikkevarer	0,030		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som drikkevarer)	0,020		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, drikkevarer	0,020		
	Yoghurt	0,033		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Mælkebaserede desserter	0,043		
	Frosne mælkebaserede desserter	0,043		
	Frugtbaserede drikkevarer og energidrikke	0,021		
	Kosterstatning til spædbørn, drikkevarer	0,012		
	Babysaft	0,025		
	Babyyoghurtdrik	0,024		
	Babydessert	0,027		
	Babysnack	0,143		
	Babycerealier	0,027		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	0,013		
	Saft	0,021		
	Fyld til frugttærter	0,059		
	Tilberedt frugt	0,125		
	Snackstænger	0,125		
	Cerealier	0,125		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Glucosamin HCl	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.			
	Måltidserstatning til vægtkontrol			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
Glucosaminsulfat KCl	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
Glucosaminsulfat NaCl	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af glucosamin fra skaldyr		
Guargummi	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »guargummi« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Der skal på fødevarer, der indeholder guargummi, være anbragt en synlig advarsel om potentiel eksponering af børn under 8 år og om risikoen for fordøjelsesubehag som følge af en sådan eksponering.	
	Friske mejeriprodukter, herunder yoghurt, syrnet mælk, friskost og andre mælkebaserede desserter.	1,5 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsbaserede flydende fødevarer (»smoothies«)	1,8 g/100 g		
	Frugt- eller grøntsagsmos	3,25 g/100 g		
	Kornprodukt ledsaget af et mejeriprodukt, emballeret i todelte beholdere	10g/100 g i kornproduktet Ingen i det ledsagende mejeriprodukt		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
		1 g/100 g i det spiseklare produkt	For eksempel: »Overdreven indtagelse af disse produkter kan medføre fordøjelsesubehag, særlig hos børn under 8 år«. 3. For produkter, der er emballeret i todelte beholdere (mejeriprodukt/cerealier), skal det af brugsanvisningen synligt fremgå, at det er nødvendigt at blande cerealiegrynene og mejeriproduktet før indtagelsen på grund af den potentielle risiko for forstoppelse i mave- og tarmkanalen.	
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med *Bacteroides xylanisolvens*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Fermenterede mælkeprodukter (flydende og halvflydende form og som spraytørret pulver)			
Hydroxytyrosol	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »hydroxytyrosol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Følgende skal være angivet på mærkningen af fødevarer, der indeholder hydroxytyrosol: a) »Denne fødevare bør ikke indtages af børn under tre år samt gravide og ammende kvinder b) Denne fødevare bør ikke anvendes til kogning, bagning eller stegning«	
	Fiskeolie og vegetabilske olier (undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester som defineret i del VIII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 ([6])), der markedsføres som sådanne.	0,215 g/kg		
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, der markedsføres som sådanne.	0,175 g/kg		
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »isstrukturerende protein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Konsumis	0,01 %		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Vandige ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Urteudtræk	I overensstemmelse med normal anvendelse i urteudtræk og kosttilskud af en lignende vandig ekstrakt af tørrede blade af *Ilex paraguariensis*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			
Isomaltoseoligosaccharid	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »isomaltoseoligosaccharid« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Fødevarer, der indeholder den nye ingrediens, skal mærkes som »en kilde til glucose«.	
	Energireducerede læskedrikke	6,5 %		
	Energidrikke	5,0 %		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk (herunder isotoniske drikkevarer)	6,5 %		
	Frugtsafter	5 %		
	Forarbejdede grøntsager og grøntsagssafter	5 %		
	Andre læskedrikke	5 %		
	Kornbaserede snackstænger	10 %		
	Småkager, kiks	20 %		
	Kornbaserede morgenmadsstænger	25 %		
	Bolsjer og lign.	97 %		
	Tyggeslik/chokoladebarer	25 %		
	Måltidserstatning til vægtkontrol (som barer eller mælkebaseret)	20 %		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Isomaltulose	Ikke angivet		1. Den nye fødevare betegnes »isomaltulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af følgende angivelse: »Isomaltulose er en kilde til glucose og fructose«	
Lactitol	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »lactitol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsler eller tabletter) beregnet til voksne.	20 g pr. dag		
Lacto-*N*-neotetraose	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »lacto-*N*-neotetraose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den. 2. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-*N*-neotetraose, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis andre fødevarer med tilsat lacto-*N*-neotetraose indtages samme dag. 3. Det skal være angivet på mærkningen af kosttilskud, der indeholder lacto-*N*-neotetraose, og som er bestemt til småbørn, at kosttilskuddene ikke bør anvendes, hvis modermælk eller andre fødevarer med tilsat lacto-*N*-neotetraose indtages samme dag.	
	Ikke-aromatiserede, pasteuriserede og steriliserede (herunder UHT-behandlede) mælkebaserede produkter	0,6 g/l		
	Ikke-aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Aromatiserede, fermenterede mælkebaserede produkter, herunder varmebehandlede produkter	0,6 g/l for drikkevarer 9,6 g/kg for andre produkter end drikkevarer		
	Mejeriprodukt-analoger, herunder »beverage whiteners«	0,6 g/l for drikkevarer 6 g/kg for andre produkter end drikkevarer 200 g/kg for »whiteners«		
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg		
	Sødestoffer til bordbrug	100 g/kg		

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

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Aromatiserede drikkevarer	0,6 g/l		
	Kaffe, te (undtagen sort te), urte- og frugtte, cikorie; ekstrakter af te, urte- og frugtte og cikorie; te-, plante-, frugt- og cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter	4,8 g/l — maksimalgrænseværdierne gælder for produkter, der er klar til brug.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn	1,5 g/dag for den brede befolkning 0,6 g/dag for småbørn		
Bladekstrakt fra lucerne (*Medicago sativa*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »protein fra lucerne (*Medicago sativa*)« eller »protein fra Alfalfa (*Medicago sativa*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	10 g pr. dag		
Lycopen	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »lycopen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Frugt/grøntsagssaftbaserede drikkevarer (herunder koncentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikkevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk	2,5 mg/100 g		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	8 mg/måltid		
	Morgenmadscerealier	5 mg/100 g		
	Fedtstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Supper, bortset fra tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knækbrød)	3 mg/100 g		

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

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

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

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Methylcellulose	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »methylcellulose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	Methylcellulose må ikke anvendes i fødevarer, der er fremstillet specielt til småbørn
	Konsumis	2 %		
	Aromatiserede drikkevarer			
	Aromatiserede eller ikke-aromatiserede syrnede mælkeprodukter			
	Kolde desserter (mælke- og fedtprodukter, frugt, kornprodukter og ægbaserede produkter)			
	Tilberedt frugt (frugtkød, puréer eller mos)			
	Suppe og bouillon			
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »(6S)-5-methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt« eller »5MTHF-glucosamin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF som kilde til folat			
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af silicium*	Den nye fødevare betegnes »organisk silicium (monomethylsilantriol)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (i flydende form)	10,40 mg pr. dag		
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (*Lentinula edodes*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt fra svampen *Lentinula edodes*« eller »ekstrakt fra shiitake-svamp« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Brødprodukter	2 ml/100 g		
	Læskedrikke	0,5 ml/100 ml		
	Færdigretter	2,5 ml pr. måltid		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer på basis af yoghurt	1,5 ml/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2,5 ml pr. daglig dosis		
Nonisaft (*Morinda citrifolia*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »nonisaft« eller »saft af *Morinda citrifolia*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Pasteuriserede drikkevarer baseret på frugtsaft og frugtnektar	30 ml pr. portion (op til 100 % nonisaft) eller 20 ml to gange dagligt, højst 40 ml pr. dag		
Pulver af nonifrugtsaft (*Morinda citrifolia*)	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	6,6 g pr. dag (svarende til 30 ml nonisaft)	Den nye fødevare betegnes »pulver af nonisaft« eller »pulver af saft af *Morinda citrifolia*« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Puré og koncentrat af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare har følgende betegnelser på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den: For frugtpuré: »puré af frugten *Morinda citrifolia*« eller »nonifrugtpuré« For frugtkoncentrat: »koncentrat af frugten *Morinda citrifolia*« eller »nonifrugtkoncentrat«	
		Frugtpuré		
	Slik/sukkervarer	45 g/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	53 g/100 g		
	Drikkepulvere med særlig ernæringsmæssig værdi (tørvægt)	53 g/100 g		
	Kulsyreholdige drikke	11 g/100 g		
	Konsumis/sorbet	31 g/100 g		
	Yoghurt	12 g/100 g		
	Kiks	53 g/100 g		
	Boller, kager og wienerbrød	53 g/100 g		

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

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

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af phytosteroler/phytostanoler*	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.	1. Produkter, der indeholder den nye fødevareingrediens, skal frembydes til salg på en måde, så de let kan opdeles i portioner, der indeholder enten højst 3 g (ved én portion pr. dag) eller højst 1 g (ved tre portioner pr. dag) tilsatte phytosteroler/phytostanoler. 2. Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g. 3. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner		
	Mælkebaserede produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, produkter baseret på syrnet mælk såsom produkter baseret på yoghurt og ost (fedtindhold ≤ 12 g pr. 100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.			
	Drikkevarer baseret på soja			
	Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer			
Olie udvundet af blæksprutter	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA*	Den nye fødevare betegnes »blæksprutteolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen mælkebaserede drikkevarer	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Bagværk (hele brød og rundstykker)	200 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mælkebaserede drikkevarer)	60 mg/100 ml		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for den brede befolkning 450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	200 mg/måltid		
Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Betegnelsen »højtrykspateuriseret« anføres ved siden af betegnelsen for de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår.	
	Typer af frugt: æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, blomme, hindbær, rabarber og jordbær			
Phosphateret majsstivelse	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »phosphateret majsstivelse« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Bagværk	15 %		
	Pastaprodukter			
	Morgenmadscerealier			
	Kornbaserede snackstænger			
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af phosphatidylserin*	Den nye fødevare betegnes »fiskephosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml		
	Pulvere baseret på mælkepulvere	3 500 mg/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		
	Chokoladebaserede konfekturepro-dukter	200 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	300 mg pr. dag		
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af phosphatidylserin*	Den nye fødevare betegnes »sojap-hosphatidylserin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 ml		
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/ 100 ml drikkeklart produkt)		
	Fødevarer på basis af yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		
	Chokoladebaserede konfekturepro-dukter	200 mg/100 g		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
Phospoholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af phosphatidylserin*	Den nye fødevare betegnes »sojap-hosphatidylserin og phosphatidsyre« på mærkningen af de fødevarer, der inde-holder den	Produktet er ikke bestemt til markedsføring til gravide eller ammende kvinder.
	Morgenmadscerealier	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	350 mg/100 g		
	Yoghurtbaserede fødevarer	80 mg/100 g		
	Sojabaserede yoghurtlignende produk-ter	80 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Yoghurtbaserede drikkevarer	50 mg/100 g		
	Sojabaserede yoghurtlignende drikkevarer	50 mg/100 g		
	Pulvere baseret på mælkepulver	3,5 g/100 g (svarende til 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	800 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med forordning (EU) nr. 609/2013.		
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Ikke angivet			
Phytoglycogen	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »phytoglycogen« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Forarbejdede fødevarer	25 %		
Phytosteroler/phytostanoler	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Jf. punkt 5 i bilag III til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Risdrikke	1. De skal frembydes til salg på en måde, så den let kan opdeles i portioner, der indeholder højst 3 g (ved 1 daglig portion) eller højst 1 g (ved 3 daglige portioner) tilsatte phytosteroler/phytostanoler. Mængden af tilsatte phytosteroler/phytostanoler må i en beholder med drikkevarer ikke overstige 3 g. Salatdressinger og kryddersaucer skal emballeres som enkeltportioner		
	Rugbrød med mel, der indeholder ≥ 50 % rug (fuldkornsrugmel, hele eller knækkede rugkerner eller rugflager) og ≤ 30 % hvedemel og med ≤ 4 % tilsat sukker men uden tilsat fedt.			
	Salatdressinger, mayonnaise og kryddersaucer			
	Drikkevarer baseret på soja			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Mælkelignende produkter såsom produkter baseret på letmælks- og skummetmælksprodukter, evt. tilsat frugt og/eller kornprodukter, hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.			
	Produkter baseret på syrnet mælk såsom yoghurt- og ostelignende produkter (fedtindhold < 12 % g/100 g), hvor mælkefedt er blevet reduceret og fedtet og proteinen helt eller delvis er erstattet af vegetabilsk fedt eller protein.			
	Smørbare fedtstoffer som defineret i del VII i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i afsnit B og C i tillæg II til samme bilag, undtagen fedtstoffer til madlavning og smørbare produkter baseret på smør eller andet animalsk fedt.			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 g pr. dag		
Blommekerneolie	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Til stegning og som krydderi	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af vegetabilske olier		
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Ikke angivet		Den nye fødevare betegnes »kartoffelprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Prolyloligopeptidase (enzympræparat)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »prolyloligopeptidase« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud til den almindelige voksne befolkning som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	120 PPU pr. dag (2,7 g enzympræparat pr. dag) (2×10^6 PPI pr. dag) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units PPI — Protease Picomole International		
Proteinekstrakt fra svinenyrer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	3 kapsler pr. dag, svarende til 12,6 mg svinenyreekstrakt om dagen Indhold af diaminoxidase: 0,9 mg pr. dag (3 kapsler med et indhold af diaminoxidase på 0,3 mg/kapsel)		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			
Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af rapsolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,5 g pr. anbefalet daglig dosis		
Rapsfrøprotein	Som kilde til vegetabilsk protein, undtagen i modermælkserstatninger og tilskudsblandinger.		1. Den nye fødevare betegnes »rapsfrøprotein« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen af alle fødevarer, der indeholder rapsfrøprotein, skal bære en erklæring om, at denne ingrediens kan fremkalde en allergisk reaktion hos forbrugere med allergi over for sennep og sennepsprodukter. I påkommende tilfælde skal denne erklæring anbringes tæt på ingredienslisten.	

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Trans-resveratrol	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »*trans*-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende *trans*-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.	
	Kosttilskud til voksne som defineret i direktiv 2002/46/EF (kapsel- eller tabletform)	150 mg pr. dag		
Trans-resveratrol (mikrobiel kilde)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »*trans*-resveratrol« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Mærkningen på kosttilskud indeholdende *trans*-resveratrol skal indeholde en meddelelse om, at personer, der bruger medicin, kun bør indtage produktet under lægeligt tilsyn.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	I overensstemmelse med normal anvendelse i kosttilskud af resveratrol fra japanpileurt (*Fallopia japonica*)		
Ekstrakt af hanekam	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af hanekam« eller »ekstrakt af hanekyllingkam« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Drikkevarer på basis af mælk	40 mg/100g eller mg/100 ml		
	Drikkevarer på basis af syrnet mælk	80 mg/100g eller mg/100 ml		
	Yoghurtlignende produkter	65 mg/100g eller mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100g eller mg/100 ml		
Sacha inchi-olie fra *Plukenetia volubilis*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »Sacha inchi-olie (*Plukenetia volubilis*) på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Som for hørfrøolie	I overensstemmelse med normal anvendelse i fødevarer af hørfrøolie		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Salatrim	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »energireduceret fedt (salatrim)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Der skal være en erklæring om, at overforbrug kan medføre mave-tarm-gener. 3. Der skal være en erklæring om, at produkterne ikke er beregnet til at blive anvendt af børn.	
	Bagværk og konfekturevarer			
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium sp.*	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af kombineret DHA og EPA:*	Den nye fødevare betegnes »olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	3 000 mg pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF til gravide og ammende kvinder	450 mg pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for soja og mælkeimitationsprodukter (undtagen drikkevarer)		
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	600 mg/100 g for ost; 200 mg/100 g for mælkeprodukter (herunder mælkeprodukter, produkter af frisk ost og yoghurtprodukter, undtagen drikkevarer)		
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger/snackstænger med særlig ernæringsmæssig værdi	500 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af DHA*	Den nye fødevare betegnes »olie fra mikroalgen *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Ikke-alkoholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp.	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af DHA*	Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (T18)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af DHA*	Den nye fødevare betegnes »olie fremstillet af mikroalgen *Schizochytrium* sp.« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Mejeriprodukter, undtagen drikkevarer baseret på mælk	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Produkter til erstatning for mejeriprodukter, undtagen drikkevarer	200 mg/100 g, eller for produkter til erstatning for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Smørbare fedtstoffer og dressing	600 mg/100 g		
	Morgenmadscerealier	500 mg/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA pr. dag for den brede befolkning		
		450 mg pr. dag for gravide og ammende kvinder		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatning til vægtkontrol	250 mg/måltid		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn	200 mg/100 g		
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	I overensstemmelse med de særlige ernæringsmæssige krav hos de personer, som produkterne er beregnet til		
	Bagværk (brød, boller og rundstykker), søde kiks	200 mg/100 g		
	Kornbaserede snackstænger	500 mg/100 g		
	Fedtstoffer til madlavning	360 mg/100 g		
	Ikke-alkoholholdige drikkevarer (herunder mejeriproduktanaloger og drikkevarer på basis af mælk)	80 mg/100 ml		
	Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	Jf. forordning (EU) nr. 609/2013		
	Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad bestemt til spædbørn og småbørn som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Fermenteret sojabønneekstrakt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »fermenteret sojabønneekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal på mærkningen af kosttilskud, der indeholder fermenteret sojabønneekstrakt, være oplyst, at personer, der anvender lægemidler, kun bør anvende produktet under lægetilsyn.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF (i kapsel-, tablet- eller pulverform) beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	100 mg pr. dag		
Hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF beregnet til voksne, undtagen gravide og ammende kvinder	Svarende til højst 6 mg spermadin pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Sucromalt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »sucromalt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf ledsages af en angivelse af, at produktet er en kilde til glucose og fructose	
	Ikke angivet			
Sukkerrørsfiber	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*		
	Brød	8 %		
	Bagværk	5 %		
	Produkter af kød og muskel	3 %		
	Krydderier	3 %		
	Revet ost	2 %		
	Diætetiske produkter	5 %		
	Saucer	2 %		
	Drikkevarer	5 %		
Ekstrakt af solsikkeolie	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »ekstrakt af solsikkeolie« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den.	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	1,1 g pr. dag		
Tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge« eller »tørret *T. chuii*-mikroalge« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den Kosttilskud, der indeholder tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge, skal være mærket med følgende erklæring: »Indeholder ubetydelige mængder jod«	
	Saucer	20 % eller 250 mg pr. dag		
	Særlige salte	1 %		
	Krydderi	250 mg pr. dag		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	250 mg pr. dag		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
***Therapon barcoo*/Scortum**	Påtænkt anvendelse på samme måde som laks, nemlig tilberedte kulinariske fiskevarer og -retter, herunder kogte/stegte, rå, røgede og bagte fiskevarer.			
D-Tagatose	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »D-tagatose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Det skal på mærkningen af alle produkter, hvor indholdet af D-tagatose overstiger 15 g pr. portion, og af alle drikkevarer, der indeholder over 1 % D-tagatose, være angivet, at »overdreven indtagelse kan virke afførende«.	
	Ikke angivet			
Taxifolinrig ekstrakt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »taxifolinrig ekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF bestemt til den almindelige befolkning, undtagen spædbørn, småbørn børn og unge under 14 år.	100 mg pr. dag		
Trehalose	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	1. Den nye fødevare betegnes »trehalose« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den, og betegnelsen skal fremgå af mærkningen af produktet som sådan eller af ingredienslisten for fødevarer, der indeholder trehalose 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen heraf være ledsaget af en angivelse af, at »trehalose er en glucosekilde«	
	Ikke angivet			

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af vitamin D_2*		
	Svampe (*Agaricus bisporus*)	10 µg vitamin D_2/100 g friskvægt	1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den 2. Betegnelsen af den nye fødevare skal på mærkningen af fødevaren som sådan eller fødevarer, der indeholder den, være ledsaget af en angivelse af, at »der er anvendt en kontrolleret lysbehandling for at øge indholdet af vitamin D_2«	
UV-behandlet bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af vitamin D_2*	Den nye fødevare betegnes »vitamin D-gær« eller »vitamin D_2-gær« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Gærhævede brød og boller/rundstykker	5 µg vitamin D_2/100 g		
	Gærhævet finere bagværk	5 µg vitamin D_2/100 g		
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	5 µg vitamin D_2 pr. dag		
UV-behandlet brød	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af vitamin D_2*	Betegnelsen på mærkningen af den nye fødevare skal være ledsaget af angivelsen »indeholder vitamin D fra UV-behandling«	
	Gærhævede brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld)	3 µg vitamin D_2/100 g		
UV-behandlet mælk	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold af vitamin D_3*	1. Den nye fødevare betegnes »UV-behandlet« på mærkningen heraf 2. Hvis UV-behandlet mælk indeholder en mængde D-vitamin, der betragtes som betydelig i overensstemmelse med del A, punkt 2, i bilag XIII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011, skal betegnelsen på mærkningen ledsages af »indeholder vitamin D som et resultat af UV-behandling« eller »mælk indeholdende vitamin D som et resultat af UV-behandling«	
	Pasteuriseret sødmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	5-32 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn		
	Pasteuriseret letmælk som defineret i forordning (EU) nr. 1308/2013 til indtagelse som sådan	1-15 µg/kg for den brede befolkning med undtagelse af spædbørn		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Vitamin K_2 (menaquinon)	Skal anvendes i overensstemmelse med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006.		Den nye fødevare betegnes »menaquinon« eller »vitamin K_2« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
Hvedeklidsekstrakt	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »hvedeklidsekstrakt« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	»Hvedeklidsekstrakten« må ikke bringes i omsætning som kosttilskud eller ingrediens i kosttilskud. Den må heller ikke tilsættes til modermælkserstatninger.
	Øl og substitutter til øl	0,4 g/100 g		
	Spiseklare kornprodukter	9 g/100 g		
	Mejeriprodukter	2,4 g/100 g		
	Frugt- og grøntsagssaft	0,6 g/100 g		
	Læskedrikke	0,6 g/100 g		
	Tilberedt kød	2 g/100 g		
Beta-glucaner fra gær	*Specificeret fødevarekategori*	Maksimumsindhold af rene beta-glucaner fra gær (*Saccheromyces cerevisiae*)	Den nye fødevare betegnes »beta-glucaner fra gær (*Saccheromyces cerevisiae*)« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn	1,275 g pr. dag for børn over 12 år og den almindelige voksne befolkning 0,675 g pr. dag for børn under 12 år		
	Kosterstatning til vægtkontrol som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013	1,275 g pr. dag		
	Fødevarer til særlige medicinske formål som defineret i forordning (EU) nr. 609/2013 undtagen fødevarer til særlige medicinske formål bestemt til spædbørn og småbørn.	1,275 g pr. dag		
	Drikkevarer baseret på frugt- og/eller grøntsagssafter, herunder koncentrat og dehydrerede safter	1,3 g/kg		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
	Drikkevarer med frugtsmag	0,8 g/kg		
	Kakaopulver til fremstilling af drikkevarer	38,3 g/kg (pulver)		
	Andre drikkevarer	0,8 g/kg (drikkeklar)		
		7 g/kg (pulver)		
	Kornbaserede snackstænger	6 g/kg		
	Morgenmadscerealier	15,3 g/kg		
	»Instant hot«-morgenmadscerealier (fuldkorn/med højt fiberindhold)	1,5 g/kg		
	Småkager/cookies	6,7 g/kg		
	Kiks/crackers	6,7 g/kg		
	Drikkevarer baseret på mælk	3,8 g/kg		
	Fermenterede mælkeprodukter	3,8 g/kg		
	Analoger til mælkeprodukter	3,8 g/kg		
	Tørmælk/mælkepulver	25,5 g/kg		
	Supper og suppeblandinger	0,9 g/kg (spiseklar)		
		1,8 g/kg (kondenseret)		
		6,3 g/kg (pulver)		
	Chokolade/konfektureprodukter	4 g/kg		
	Proteinbarer og -pulvere	19,1 g/kg		
	Syltetøj, marmelade og andet frugtsmørepålæg	11,3 g/kg		

Godkendt ny fødevare	Anvendelsesbetingelser for den nye fødevare		Supplerende specifikke mærkningskrav	Andre krav
Zeaxanthin	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »syntetisk zeaxanthin« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF	2 mg pr. dag		
Zink-L-pidolat	*Specificeret fødevarekategori*	*Maksimumsindhold*	Den nye fødevare betegnes »zink-L-pidolat« på mærkningen af de fødevarer, der indeholder den	
	Fødevarer, der er omfattet af forordning (EU) nr. 609/2013.	3 g pr. dag		
	Mælkebaserede drikkevarer og lignende produkter til småbørn			
	Måltidserstatning til vægtkontrol			
	Fødevarer til indtagelse i forbindelse med stærkt krævende muskelarbejde, især for sportsfolk.			
	Fødevarer med angivelser om fravær eller reduceret forekomst af gluten i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014			
	Kosttilskud som defineret i direktiv 2002/46/EF			

(1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kosterstatning til vægtkontrol og om ophævelse af Rådets direktiv 92/52/EØF, Kommissionens direktiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/39/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 af 29.6.2013, s. 35).

(2) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 828/2014 af 30. juli 2014 om kravene vedrørende information til forbrugerne om fravær eller reduceret forekomst af gluten i fødevarer (EUT L 228 af 31.7.2014, s. 5).

(3) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/46/EF af 10. juni 2002 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivninger om kosttilskud (EFT L 183 af 12.7.2002, s. 51).

(4) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1925/2006 af 20. december 2006 om tilsætning af vitaminer og mineraler samt visse andre stoffer til fødevarer (EUT L 404 af 30.12.2006, s. 26)

(5) Rådets direktiv 2001/113/EF af 20. december 2001 om marmelade og frugtgelé samt kastanjecreme bestemt til konsum (EFT L 10 af 12.1.2002, s. 67).

(6) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

Tabel 2: Specifikationer

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
N-Acetyl-D-neuraminsyre	**Beskrivelse:** *N*-Acetyl-D-neuraminsyre er et hvidt til offwhite krystallinsk pulver **Definition:** **Kemisk betegnelse:** IUPAC-navn: *N*-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat) Synonymer: Sialinsyre (dihydrat) **Kemisk formel:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (syre) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihydrat) **Molekylmasse:** 309,3 Da (syre) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat) **CAS-nr.**: 131-48-6 (fri syre) 50795-27-2 (dihydrat) **Specifikationer:** Beskrivelse: hvidt til offwhite krystallinsk pulver pH (20 °C, 5 % opløsning) 1,7-2,5 *N*-Acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) > 97,0 % Vand (dihydrat udgør 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Sulfataske: < 0,2 % (w/w) Eddikesyre (som fri syre og/eller natriumacetat) < 0,5 % (w/w) **Tungmetaller:** Jern: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg Rest-proteiner: < 0,01 % (w/w)

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Opløsningsmiddelrester: 2-Propanol: < 0,1 % (w/w) Acetone: < 0,1 % (w/w) Ethylacetat: < 0,1 % (w/w) **Mikrobiologiske kriterier:** *Salmonella:* Ingen i 25 g Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: < 500 CFU/g Enterobakterier: Ingen i 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* Ingen i 10 g *Listeria monocytogene:* Ingen i 25 g *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g Gærsvampe: < 10 CFU/g Skimmelsvampe: < 10 CFU/g Rest-endotoksiner: < 10 EU/mg CFU: kolonidannende enheder, EU: endotoksinenheder.
Tørret pulp af abebrødfrugt (*Adansonia digitata*)	**Beskrivelse/definition:** Abebrødfrugterne (*Adansonia digitata*) høstes fra træer. De hårde skaller åbnes ved knækning, pulpen tages ud af skallen, og kernerne fjernes. Pulpen males og skilles i grove og fine partier (partikelstørrelse 3 til 600 µ) og emballeres. **Typiske næringsbestanddele:** Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Protein (g/100 g) 1,8-9,3 Fedt (g/100 g) 0-1,6 Kulhydrater i alt (g/100 g) 76,3-89,5 Sukker (som glucose) i alt: 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g) 0,1-25,2 **Analytiske specifikationer:** Fremmede stoffer: Højst 0,2 % Vandindhold (tørringstab) (g/100 g) 4,5-13,7 Aske (g/100 g) 3,8-6,6

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Olie af Allanblackia-frø	**Beskrivelse/definition:** Olie af *Allanblackia*-frø udvindes af frøene af *Allanblackia*-arterne: *A. floribunda* (synonyn med *A. parviflora*) og *A. stuhlmannii*. **Fedtsyresammensætning:** Laurinsyre (C12:0): < 1,0 % Myristinsyre (C14:0): < 1,0 % Palmitinsyre (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsyre (C16:1): < 1,0 % Stearinsyre (C18:0): 45-58 % Oliesyre (C18:1): 40-51 % Linolsyre (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensyre (C18:3): < 1,0 % Arachinsyre (C20:0): < 1,0 % Frie fedtsyrer: Højst 0,1 % **Karakteristik:** Transfedtsyrer: Højst 0,5 % Peroxidtal (PV): Højst 0,8 meq/kg Iodtal: < 46 g/100 g Uforsæbelige bestanddele: Højst 1,0 % Forsæbningstal: 185-198 mg KOH/g
Ekstrakt af blade af *Aloe macroclada* Baker	**Beskrivelse/definition:** Pulveriseret gelekstrakt af bladene fra *Aloe macroclada* Baker, der i alt væsentligt svarer til samme gel fra blade af *Aloe vera* (L). Burm. f. Aske: 25 % Kostfibre: 28,6 % Fedt: 2,7 % Vandindhold: 4,7 % Polysaccharider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glucose: 8,9 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*)	**Beskrivelse/definition:** For at fremstille fedtekstrakt fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) foretages der en fedtekstraktion af dybfrosne, knuste antarktiske lyskrebs eller tørret krillmel ved hjælp af et godkendt ekstraktionsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF). Proteiner og lyskrebsmateriale fjernes fra fedtekstraktet ved filtrering. Ekstraktionsmidler og vandrester fjernes ved fordampning. Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O_2/kg oil Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC). Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C Phospholipider: 35-50 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %
Olie fra antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) med højt indhold af phospholipider	**Beskrivelse/definition:** Olie med højt indhold af phospholipider fremstilles af antarktisk lyskrebs (*Euphausia superba*) ved gentagne behandlinger med et godkendt opløsningsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF) for at øge indholdet af phospholipider i olien. Opløsningsmidler fjernes fra det færdige produkt ved fordampning. Forsæbningstal: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 3 meq O_2/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 udtrykt som vandaktivitet ved 25 °C Phospholipider: ≥ 60 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % EPA (eicosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (docosahexaensyre): ≥ 5 %
Olie med højt indhold af arachidonsyre fra svampen *Mortierella alpina*	**Beskrivelse/definition:** Den klare, gule olie med højt indhold af arachidonsyre udvindes ved fermentering af de ikke-genetisk modificerede stammer IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 og CBS 210.32 af svampen *Mortierella alpina* ved hjælp af en egnet væske. Olien ekstraheres dernæst fra biomassen og renses. Arachidonsyre: ≥ 40 vægtprocent af det samlede fedtsyreindhold Frie fedtsyrer: ≤ 0,45 % af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 0,5 % af det samlede fedtsyreindhold Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,5 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidintal: ≤ 20 Syretal: ≤ 1,0 KOH/g Vandindhold: ≤ 0,5 %
Arganolie fra *Argania spinosa*	**Beskrivelse/definition:** Arganolie er den olie, der opnås ved koldpresning af de mandellignende kerner af frugterne af *Argania spinosa* (L.) Skeels. Kernerne kan ristes før presning, men uden direkte kontakt med en flamme. **Sammensætning:** Palmitinsyre (C16:0): 12-15 % Stearinsyre (C18:0): 5-7 % Oliesyre (C18:1): 43-50 % Linolsyre (C18:2): 29-36 % Uforsæbelige bestanddele: 0,3-2 % Steroler i alt: 100-500 mg/100 g Tocopheroler i alt: 16-90 mg/100 g Oliesyre: 0,2-1,5 % Peroxidtal (PV): < 10 meq O_2/kg
Astaxanthinrigt oleoresin fra *Haematococcus pluvialis*-alger	**Beskrivelse/definition:** Astaxanthin er et carotenoid fremstillet af *Haematococcus pluvialis*-alger. Der er forskellige fremstillingsmetoder med hensyn til dyrkningen af alger; der kan anvendes enten lukkede systemer, der er eksponeret for sollys eller strengt kontrolleret illumineret lys, eller alternativt åbne bassiner. Algecellerne høstes og tørres; oleoresinet ekstraheres ved hjælp af enten superkritisk CO_2 eller et opløsningsmiddel (ethylacetat). Astaxanthinen fortyndes og standardiseres til 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % ved hjælp af olivenolie, saflorolie, solsikkeolie eller MCT (Medium Chain Triglycerides). **Oleoresinets sammensætning:** Fedt: 42,2-99 % Protein: 0,3-4,4 % Kulhydrat: 0-52,8 % Fibre: < 1,0 % Aske: 0,0-4,2 % Specifikation for carotenoider (vægtprocent) Astaxanthiner i alt: 2,9-11,1 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	9-*cis*-astaxanthin: 0,3-17,3 % 13-*cis*-astaxanthin: 0,2-7,0 % Monoestere af astaxanthin: 79,8-91,5 % Diestere af astaxanthin: 0,16-19,0 % β-caroten: 0,01-0,3 % Lutein: 0-1,8 % Canthaxanthin: 0-1,30 % **Mikrobiologiske kriterier:** Aerobe bakterier i alt: < 3 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Colibakterier: < 10 CFU/g *E. coli*: Negativ *Salmonella*: Negativ *Staphylococcus*: Negativ
Basilikumfrø (*Ocimum basilicum*)	**Beskrivelse/definition:** Basilikum (*Ocimum basilicum* L.) tilhører læbeblomstfamilien (Lamiaceae) i læbeblomstordenen (Lamiales). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Filtrering (optisk eller mekanisk) skal sikre, at basilikumfrøene opnår det højest mulige renhedsniveau. Fremtillingsprocessen for frugtsafter og blandinger af frugt- og grøntsagssafter, der indeholder basilikumfrø (*Ocimum basilicum* L.), omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer. Tørstof: 94,1 % Protein: 20,7 % Fedt: 24,4 % Kulhydrat: 1,7 % Kostfibre: 40,5 % (Metode: AOAC 958,29) Aske: 6,78 %
Fermenteret sort bønne-ekstrakt	**Beskrivelse/definition:** Fermenteret sort bønne-ekstrakt (Touchi-ekstrakt) er et fint lysebrunt proteinrigt pulver, som fremstilles ved ekstraktion i vand af små sojabønner (*Glycine max (L.) Merr.*) fermenteret med *Aspergillus oryzae*. Ekstraktet indeholder en α-glucosidase-hæmmer. **Karakteristik:** Fedt: ≤ 1,0 % Protein: ≥ 55 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vand: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 10 % Kulhydrat: ≥ 20 % α-glucosidase-hæmmer-aktivitet: IC50: min. 0,025 mg/ml Sojaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
Bovint lactoferrin	**Beskrivelse/definition:** Bovint lactoferrin er et protein, der forekommer naturligt i komælk. Det er et jernbindende glycoprotein på ca. 77 kDa og består af en enkelt polypeptidkæde af 689 aminosyrer. Fremstillingsproces: Bovint lactoferrin isoleres fra skummetmælk eller ostevalle ved ionbytning og efterfølgende ultrafiltrering. Til slut frysetørres eller sprøjtetørres det, og de store partikler sies fra. Det er et næsten lugtløst, lysrosa pulver. **Fysisk-kemiske egenskaber ved bovint lactoferrin:** Vandindhold: < 4,5 % Aske: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Jern: < 350 mg/kg Protein: > 93 %, heraf bovint lactoferrin: > 95 %, heraf andre proteiner: < 5,0 % pH (2 % opløsning, 20 °C): 5,2-7,2 Opløselighed (2 %-opløsning, 20 °C): fuldstændig
Olie af frø fra *Buglossoides arvensis*	**Beskrivelse/definition:** Raffineret *Buglossoides*-olie udvindes af frøene fra *Buglossoides arvensis* (L.) I.M. Johnst. Alpha-linolensyre: ≥ 35 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Stearidonsyre: ≥ 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Linolsyre: ≥ 8,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Protein (kvælstof i alt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Olie fra *Calanus finmarchicus*	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevare er en rubinfarvet, lidt tyktflydende olie med en svag lugt af skaldyr, der er udvundet af krebsdyret (marin dyreplankton) *Calanus finmarchicus*. Ingrediensen består primært af voksestere (> 85 %) med mindre mængder af triglycerider og andre neutrale lipider. **Specifikationer:** Vand: < 1,0 % Voksestere: > 85 %, Fedtsyrer i alt > 46 %, Eicosapentaensyre (EPA) > 3,0 %, Docosahexaensyre (DHA) > 4,0 %, Fedtalkoholer i alt: > 28 %, C20:1 n-9 fedtalkohol > 9,0 %, C22:1 n-11 fedtalkohol > 12 %, Transfedtsyrer: < 1,0 % Astaxanthinestere: < 0,1 % Peroxidtal (PV): < 3,0 meq/kg O_2/kg
Tyggegummibase (monomethoxypolyethylenglycol)	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevareingrediens er en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består af forgrenede polymerer af monomethoxypolyethylenglycol (MPEG) inkorporeret i polyisopren-graft-maleinsyreanhydrid (PIP-g-MA) og ureageret MPEG (under 35 vægtprocent). Hvidt til offwhite pulver. CAS-nr.: 1246080-53-4 **Karakteristik:** Vandindhold: < 5,0 % Aluminium < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhydridrest: < 15 µmol/g Polydispersitetsindeks: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Fri maleinsyreanhydrid: < 0,1 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Oligomerer i alt (under 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Ethylenglycol: < 200 mg/kg Diethylenglycol: < 30 mg/kg Monoethylenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Tyggegummibase (methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer)	**Beskrivelse/definition:** Methylvinylether-maleinsyreanhydridcopolymer er en vandfri copolymer af methylvinylether og maleinsyreanhydrid. Fritflydende, hvidt til råhvidt pulver CAS-nr.: 9011-16-9 **Renhed:** Indhold: Mindst 99,5 % i tørstof Specifik viskositet (1 % MEK): 2-10 Methylvinylether-rest: ≤ 150 ppm Maleinsyreanhydrid-rest: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Samlet indhold af tungmetaller: ≤ 10 ppm **Mikrobiologiske kriterier:** Samlet aerobt kimtal: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: Negativ test *Salmonella*: Negativ test *Staphylococcus aureus:* Negativ test *Pseudomonas aeruginosa*: Negativ test

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Chiaolie fra *Salvia hispanica*	**Beskrivelse/definition:** Chiaolie fremstilles ved koldpresning af chiafrø (*Salvia hispanica* L.) (renhed: 99,9 %). Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Den kan også fremstilles ved ekstraktion med superkritisk CO_2. **Fremstillingsproces:** Fremstilles ved koldpresning. Der anvendes ingen opløsningsmidler, og når olien er presset, opbevares den i dekanteringstanke, og der anvendes en filtreringsproces til at fjerne urenheder. Syreindhold udtrykt som oliesyre: ≤ 2,0 % Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq/kg Uopløselige urenheder: ≤ 0,05 % Alfalinolensyre: ≥ 60 % Linolsyre: 15-20 %
Chiafrø (*Salvia hispanica*)	**Beskrivelse/definition:** Chia (*Salvia hispanica*) er en etårig, urteagtig sommerplante, som tilhører læbeblomstfamilien (Labiatae). Efter høst rengøres frøene mekanisk. Blomster, blade og andre dele af planten fjernes. Tørstof: 90-97 % Protein: 15-26 % Fedt: 18-39 % Kulhydrat(*): 18-43 % Træstof(**): 18-43 % Aske: 3-7 % (*) Kulhydrater er inklusive fibertallet (**) Træstof er den fiberdel, der primært består af ufordøjelig cellulose, pentosaner og lignin. **Fremstillingsproces:** Fremtillingsprocessen for drikkevarer af frugtsafter og blandinger af frugtsafter, der indeholder chiafrø, omfatter præhydratisering og pasteurisering. Der er indført mikrobiologiske kontroller og overvågningssystemer.
Chitin-glucan fra *Aspergillus niger*	**Beskrivelse/definition:** Chitin-glucan fremstilles af myceliet af *Aspergillus niger*; det er et svagt gult, lugtløst, fritflydende pulver. Det har et tørstofindhold på 90 % eller derover. Chitin-glucan er hovedsageligt sammensat af to polysaccharider: — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), — og beta(1,3)-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9).

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tørringstab: ≤ 10 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 30:70-60:40 Aske: ≤ 3,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Protein: ≤ 6,0 %
Chitin-glucankompleks fra *Fomes fomentarius*	**Beskrivelse/definition:** Chitin-glucankompleks fremstilles af cellevæggene i frugtlegemerne fra svampen *Fomes fomentarius*. Det består primært af to polysaccharider: — chitin, der består af gentagne enheder af N-acetyl-D-glucosamin (CAS nr.: 1398-61-4), og — beta(1,3)(1,6)-D-glucan, der består af gentagne enheder af D-glucose (CAS nr.: 9041-22-9). Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: rensning, reduktion af størrelse og formaling, blødgøring i vand og opvarmning i en alkalisk opløsning, vask og tørring. Der anvendes ikke hydrolyse i fremstillingsprocessen. Udseende: Lugtløst, smagsløst, brunt pulver **Renhed:** Vandindhold: ≤ 15 % Aske: ≤ 3,0 % Chitin-glucan: ≥ 90 % Forholdet mellem chitin og glucan: 70:20 Kulhydrater i alt, eksklusive glucaner: ≤ 0,1 % Protein: ≤ 2,0 % Fedt: ≤ 1,0 % Melaniner: ≤ 8,3 % Tilsætningsstoffer: Ingen pH: 6,7-7,5 **Tungmetaller:** Bly (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Kviksølv (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Mesofile bakterier i alt: ≤ 10^3/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10^3/g Colibakterier ved 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* og andre patogene bakterier: Ingen i 25 g
Chitosanekstrakt fra svampe (*Agaricus bisporus, Aspergillus niger*)	**Beskrivelse/definition:** Chitosanekstraktet (der primært indeholder poly(D-glucosamin)) fremstilles af stammer af *Agaricus bisporus* eller fra myceliet af *Aspergillus niger*. Den patenterede fremstillingsmetode består af flere etaper, herunder: ekstraktion og deacetylering (hydrolyse) i alkalisk medium, opløsning i syreholdigt medium, udfældning i alkalisk medium, vask og tørring. Synonym: Poly(D-glucosamin) CAS-nummer: 9012-76-4 Formel for chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Udseende: Fint, fritflydende pulver Farve: Offwhite til svagt brunlig farve Lugt: Uden lugt **Renhed:** Indhold af chitosan (vægtprocent af tørvægt): ≥ 85 Indhold af glucan (vægtprocent af tørvægt): ≤ 15 Tørringstab (vægtprocent af tørvægt): ≤ 10 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %): 1-15 Acetyleringsgrad: (i % mol/vådvægt): 0-30 Viskositet: (1 % i eddikesyre 1 %) (mPa.s): 1-14 for chitosan fra *Aspergillus niger*, 12-25 for chitin fra *Agaricus bisporus* Aske (vægtprocent af tørvægt): ≤ 3,0 Protein (vægtprocent af tørvægt): ≤ 2,0 Partikelstørrelse: > 100 nm Tapped densitet (g/cm^3): 0,7-1,0 Evne til at binde fedt (800 x (vægtprocent af vådvægt)): ja

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tungmetaller: Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologiske kriterier:** Aerobt kimtal (CFU/g): ≤ 10^3 Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobakterier (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: Ingen i 25 g *Listeria monocytogene*: Ingen i 25 g
Chondroitinsulfat	**Beskrivelse/definition:** Chondroitinsulfat (natriumsalt) er et biosyntetisk produkt. Det fremstilles ved kemisk sulfatering af chondroitin fremstillet ved fermentering med bakterien *Escherichia coli* O5:K4:H4, stamme U1-41 (ATCC 23502). Chondroitinsulfat (natriumsalt) (% på tørstofbasis): 95-105 MW_w (vægtgennemsnit) (kDa): 5-12 MW_n (antalgennemsnit) (kDa): 4-11 Dispersitet ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Sulfateringsmønster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Tørringstab (%) (ved 105 °C til konstant vægt): ≤ 10,0 Gløderest (% på tørstofbasis): 20-30 Protein (% på tørstofbasis): ≤ 0,5 Endotoksiner (EU/mg): ≤ 100 Organiske urenheder i alt (mg/kg): ≤ 50
Chrompicolinat	**Beskrivelse/definition:** Chrompicolinat er et rødligt, fritflydende pulver, der er tungt opløseligt i vand ved pH 7. Saltet er ligeledes opløseligt i polære organiske opløsningsmidler. Kemisk betegnelse: tris(2-pyridincarboxyl-N,O)chrom(III) eller chrom(III)-2-pyridincarboxylat CAS-nr.: 14639-25-9

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Kemisk formel: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Kemisk sammensætning: Chrompicolinat: ≥ 95 % Chrom(III): 12-13 % Chrom(VI): ikke påvist Vand: ≤ 4,0 %
***Cistus incanus* L. Pandalis urt**	**Beskrivelse:** *Cistus incanus* L. Pandalis urt; art, der tilhører Cistaceae-familien og stammer fra middelhavsområdet (halvøen Chalkidikis). **Sammensætning:** Vandindhold: 9-10 g/100 g urter Protein: 6,1 g/100 g urter Fedt: 1,6 g/100 g urter Kulhydrater: 50,1 g/100 g urter Fibre: 27,1 g/100 g urter Mineraler: 4,4 g/100 g urter Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Jern: 65 mg Vitamin B_1 3,0 µg Vitamin B_2 30 µg Vitamin B_6 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: under 0,1 mg Vitamin E 40-50 mg Alfa-tocopherol: 20-50 mg Beta- og gamma-tocopheroler: 2-15 mg Delta-tocopherol: 0,1-2 mg

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Staphylococcus aureus: Ikke påvist i 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Ikke påvist i 1 g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10^2 CFU/g
Ekstrakt af affedtet kakaopulver	Ekstrakt af kakao (*Theobroma cacao* L.) Udseende: Mørkebrunt pulver, der er frit for synlige urenheder Fysiske og kemiske egenskaber: Indhold af polyphenoler: Mindst 55,0 % GAE Indhold af theobromin: Højst 10,0 % Askeindhold: Højst 5,0 % Vandindhold: Højst 8,0 % Bulkmassefylde: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Opløsningsmiddelrest: Højst 500 ppm
Kakaoekstrakt med lavt fedtindhold	Ekstrakt af kakao (*Theobroma cacao* L.) med lavt fedtindhold Udseende: Mørkerødt til lilla pulver Ekstrakt af kakao, koncentrat: Mindst 99 % Siliciumdioxid (teknologisk hjælpestof): Højst 1,0 % Kakaoflavanoler: Mindst 300 mg/g — Epicatechin: Mindst 45 mg/g Tørringstab: Højst 5,0 %
Korianderfrøolie fra *Coriandrum sativum*	**Beskrivelse/definition:** Korianderfrøolie er en olie, som indeholder glycerider af fedtsyrer, og som er fremstillet af frø fra korianderplanten *Coriandrum sativum* L. Svag gullig farve, uden smag CAS-nr.: 8008-52-4 Fedtsyresammensætning: Palmitinsyre (C16:0): 2-5 % Stearinsyre (C18:0): < 1,5 % Petroselinsyre (*cis*-C18:1(n-12)): 60-75 % Oliesyre (*cis*-C18:1(n-9)): 8-15 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Linolsyre (C18:2): 12-19 % α-linolsyre (C18:3): < 1,0 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % **Renhed:** Brydningsindeks (20 °C) 1,466-1,474 Syretal: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg Iodtal: 88-110 enheder Forsæbningstal: 186-200 mg KOH/g Uforsæbelige bestanddele: ≤ 15 g/kg
Tørret frugt af *Crataegus pinnatifida*	**Beskrivelse/definition:** Tørrede frugter af arten *Crataegus pinnatifida*, der tilhører Rosaceae-familien og stammer fra det nordlige Kina og Korea. **Sammensætning:** Tørstof: 80 % Kulhydrater: 55 g/kg frisk vægt Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g frisk vægt Natrium: 2,9 g/100 g frisk vægt Kompotter er produkter, der fremstilles ved termisk behandling af den spiselige del af en eller flere arter af frugter; hele eller i stykker, siede eller ikke-siede, uden nogen betydelig koncentration. Der kan anvendes sukker, vand, cider og citronsaft.
α-cyclodextrin	**Beskrivelse/definition:** Alfa-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af seks α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Alfa-cyclodextrin kan genfindes og oprenses ved hjælp af en af følgende procedurer: udfældning af et kompleks af alfa-cyclodextrin med 1-decanol, opløsning i vand ved høj temperatur og genudfældning, dampstripning af kompleksdanneren og udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra opløsningen; eller chromatografi med ionbytning eller gelfiltrering efterfulgt af udkrystallisering af alfa-cyclodextrin fra den oprensede moderlud; eller membranseparationsmetoder, f.eks. ultrafiltrering og omvendt osmose. Beskrivelse: Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof Synonymer: α-cyclodextrin, α-dextrin, cyclohexaamylose, cyclomaltohexaose, α-cycloamylose Kemisk betegnelse: Cyclohexaamylose

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	CAS-nr.: 10016-20-3 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekylmasse: 972,85 Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis) **Identifikation:** Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 278 °C Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem +145 ° og +151 ° (1 % opløsning) Chromatografi: Retentionstiden for den højeste spidsværdi i et væskechromatogram af prøven svarer til retentionstiden for alfa-cyclodextrin i et chromatogram af reference-alfa-cyclodextrin (fås ved henvendelse til Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) efter de betingelser, der er beskrevet under »ANALYSEMETODE« **Renhed:** Vand: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden) Residual kompleksdanner: ≤ 20 mg/kg (1-decanol) Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose) Sulfataske: ≤ 0,1 % Bly: ≤ 0,5 mg/kg **Analysemetode:** Foretag bestemmelse ved væskechromatografi ved anvendelse af følgende betingelser: Prøveopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg analyseprøve i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad (10-15 min.), og fortynd indtil mærket med renset, deioniseret vand. Filtrer gennem et 0,45 mikrometer-filter. Referenceopløsning: Afvej omhyggeligt 100 mg alfa-cyclodextrin i en 10 ml-målekolbe, og tilsæt 8 ml deioniseret vand. Opløs prøven helt ved anvendelse af et ultralydsbad, og fortynd indtil mærket med renset, deioniseret vand. Chromatografi: Væskechromatograf udstyret med en RI-detektor og en integrationsskriver. Kolonne og pakning: Nucleosil-100-NH_2 (10 µm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller lignende Længde: 250 mm Diameter: 4 mm Temperatur: 40 °C Mobil fase: acetonitril/vand (67/33, v/v) Flow: 2,0 ml/min Injektionsvolumen: 10 µl

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Procedure: Injicer prøveopløsningen i chromatografen, registrer chromatogrammerne, og mål alfa-cyclodextrintoppens areal. Beregn alfa-cyclodextrins procentandel af analyseprøven således: % α-cyclodextrin (tørstofbasis) = 100 × (A_S/A_R) (W_R/W_S) hvor A_S og A_R er arealerne af alfa-cyclodextrintoppene for henholdsvis prøveopløsningen og referenceopløsningen. W_S og W_R er vægten (mg) af henholdsvis analyseprøvens og referenceprøvens indhold af alfa-cyclodextrin efter korrektion for vandindholdet.
γ-cyclodextrin	**Beskrivelse/definition:** Gamma-cyclodextrin er et ikke-reducerende cyklisk saccharid, der består af otte α-1,4-forbundne D-glucopyranosylenheder fremstillet ved cyclodextringlucosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) af hydrolyseret stivelse. Gamma-cyclodextrin kan genfindes og renses ved hjælp af udfældning af et kompleks af gamma-cyclodextrin med 8-cyclohexadecen-1-on, opløsning af komplekset med vand og n-decan, dampstripning af den vandige fase og genfinding af gamma-cyclodextrin ved udkrystallisering fra opløsningen. Næsten lugtløst, hvidt eller næsten hvidt, krystallinsk fast stof Synonymer: γ-cyclodextrin, γ-dextrin, cyclooctaamylose, cyclomaltooctaose, γ-cycloamylase Kemisk betegnelse: Cyclooctaamylose CAS-nummer: 17465-86-0 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Indhold: ≥ 98 % (tørstofbasis) **Identifikation:** Smeltepunktsinterval: Nedbrydes ved over 285 °C Opløselighed: Let opløseligt i vand; meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{25}$: Mellem + 174° og + 180° (1 % opløsning) **Renhed:** Vand: ≤ 11 % Residual kompleksdanner (8-cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Opløsningsmiddelrest (n-decan): ≤ 6 mg/kg Reducerende stoffer: ≤ 0,5 % (som glucose) Sulfataske: ≤ 0,1 %
Dextranpræparat frembragt af *Leuconostoc mesenteroides*	1. **I pulverform:** Kulhydrater: 60 %, heraf: (Dextran: 50 %, Mannitol: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %) Protein: 6,5 % Fedt: 0,5 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mælkesyre: 10 %Ethanol: spor Aske: 13 % Vandindhold: 10 % 2. **Flydende form:** Kulhydrater: 12 %, heraf: (Dextran: 6,9 %, Mannitol: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucrose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Fedt: 0,1 % Mælkesyre: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Aske: 3,4 % Vandindhold: 80 %
Vegetabilsk diacylglycerololie	**Beskrivelse/definition:** Fremstillet af glycerol og fedtsyrer fra spiselige vegetabilsk olie, navnlig fra sojaolie (*Glycine max*) eller rapsolie (*Brassica campestris, Brassica napus*) ved hjælp af et specifikt enzym. **Acylglycerol-fordeling:** Diacylglyceroler (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceroler (1,3-DAG) ≥ 50 % Triacylglyceroler (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 5,0 % **Fedtsyresammensætning (MAG, DAG, TAG):** Oliesyre (C18:1): 20-65 % Linolsyre (C18:2): 15-65 % Linolensyre (C18:3) ≤ 15 % Mættede fedtsyrer: ≤ 10 % **Andet:** Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,1 % Peroxidtal (PV): ≤ 1,0 meq/kg Uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % MAG = monoacylglyceroler, DAG = diacylglyceroler, = TAG triacylglyceroler

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Dihydrocapsiat (DHC)	**Beskrivelse/definition:** Dihydrocapsiat syntetiseres ved enzymkatalyseret forestring af vanillylalkohol og 8-methylnonansyre. Efter forestringen ekstraheres dihydrocapsiat med n-hexan. Tyktflydende farveløs til gul væske Kemisk formel: C_{18} H_{28} O_4 CAS-nr.: 205687-03-2 **Fysisk-kemiske egenskaber:** Dihydrocapsiat: > 94 %, 8-Methylnonansyre: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Andre synteserelaterede stoffer: < 2,0 %
Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* fra cellekulturer	**Beskrivelse/definition:** Tørret ekstrakt af *Lippia citriodora* (Palau) Kunth fra cellekulturer HTN®Vb.
Ekstrakt af *Echinacea angustifolia* fra cellekulturer	**Beskrivelse/definition:** Ekstrakt af rødderne af *Echinacea angustifolia* fremstillet af plantevævskultur svarer i alt væsentligt til en ekstrakt af roden fra *Echinacea angustifolia* fremstillet i ethanolvand, der titreres til echinacosid 4 %.
Ekstrakt af *Echinacea purpurea* fra cellekulturer	**Beskrivelse/definition:** Tørret ekstrakt af *Echinacea purpurea*fra cellekulturer HTN®Vb.
Olie af *Echium plantagineum*	**Beskrivelse/definition:** Raffineret echium-olie er et lysegult produkt, der fremstilles ved at raffinere olie ekstraheret fra frø af *Echium plantagineum* L. Stearidonsyre: ≥ 10 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % w/w af det samlede fedtsyreindhold Syretal: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg Indhold af uforsæbelige stoffer: ≤ 2,0 % Protein (kvælstof i alt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig ved en påvisningsgrænse på 4,0 µg/kg

<table>
<tr><th>Godkendt ny fødevare</th><th>Specifikationer</th></tr>
<tr><td>Epigallocatechingallat som renset ekstrakt af grønne teblade (Camellia sinensis)</td><td>
Beskrivelse/definition:
Højtrenset ekstrakt af grønne teblade (Camellia sinensis (L.) Kuntze) i form af et fint, offwhite til svagt lyserødt pulver. Det består af mindst 90 % epigallocatechingallat (EGCG) og har et smeltepunkt på mellem ca. 210 og 215 °C
Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver
Kemisk betegnelse: polyphenol(-)epigallocatechin-3-gallat
Synonymer: epigallocatechingallat (EGCG)
CAS-nr.: 989-51-5
INCI-navn: epigallocatechin gallate
Molekylmasse: 458,4 g/mol
Tørringstab: Højst 5,0 %
Tungmetaller:
Arsen: Højst 3,0 ppm
Bly: Højst 5,0 ppm
Indhold:
Mindst 94 % EGCG (på tørstofbasis)
Højst 0,1 % koffein
Opløselighed: EGCG er ret opløseligt i vand, ethanol, methanol og acetone
</td></tr>
<tr><td>L-ergothionein</td><td>
Definition
Kemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat
Kemisk formel: $C_9H_{15}N_3O_2S$
Molekylmasse: 229,3 Da
CAS-nr.: 497-30-3
<table>
<tr><th>Parametre</th><th>Specifikation</th><th>Metode</th></tr>
<tr><td>Udseende</td><td>Hvidt pulver</td><td>Visuel</td></tr>
<tr><td>Optisk rotation</td><td>$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]</td><td>Polarimetri</td></tr>
<tr><td>Kemisk renhed</td><td>≥ 99,5 %</td><td>HPLC [Eur. Ph. 2,2.29]</td></tr>
<tr><td></td><td>≥ 99,0 %</td><td>1H-NMR</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Identifikation	I overensstemmelse med strukturen	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	Grundstofanalyse
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	Opløsningsmiddelrester i alt (methanol, ethylacetat, isopropanol, ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaskromatografi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Tørringstab	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Urenheder	< 0,8 %	HPLC/GPC eller 1H-NMR
	Tungmetaller[b) c)]		
	Bly	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Kviksølv	< 0,1 ppm	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiske specifikationer[b)]		
	Antal levedygtige aerobe bakterier i alt (TVAC)	≤ 1 x 10^3 CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Antal gær- og skimmelsvampe i alt (TYMC)	≤ 1 x 10^2 CFU/g	
	Escherichia coli	Ingen i 1 g	
	Eur. Ph.: Den Europæiske Farmakopé, 1H-NMR): protonkernemagnetisk resonans, HPLC: højtydende væskekromatografi (HPLC), GPC: gelpermeationskromatografi (GPC), ICP/AES: Induktivt koblet plasma-atomemissionsspektrometri		
	CFU: kolonidannende enheder.		
	a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O)		
	b) Analyser foretaget på hvert parti		
	c) Maksimalgrænseværdier i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1881/2006		

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Jern(III)natrium-EDTA	**Beskrivelse/definition:** Jern(III)natrium-EDTA (ethylendiamintetraeddikesyre) er et lugtløst, fritflydende, gult til brunt pulver med en kemisk renhed på over 99 % (w/w). Det er let opløseligt i vand. CAS-nr. Kemisk formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 * 3H_2O$ Kemisk sammensætning: pH i en 1 % opløsning: 3,5-5,5 Jern: 12,5-13,5 % Natrium: 5,5 % Vand: 12,8 % Organiske bestanddele (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Vanduopløselige bestanddele: ≤ 0,1 % Nitrilotrieddikesyre: ≤ 0,1 %
Jern(II)ammoniumphosphat	**Beskrivelse/definition:** Jern(II)ammoniumphosphat er et fint grågrønt pulver, som er praktisk taget uopløseligt i vand og opløseligt i fortyndede mineralsyrer. CAS-nr.: 10101-60-7 Kemisk formel: $FeNH_4PO_4$ Kemisk sammensætning: pH i en 5 % opslæmning i vand 6,8-7,8 Jern (i alt): ≥ 28 % Jern (II): 22-30 % (w/w) Jern (III): ≤ 7,0 % (w/w) Ammoniak: 5-9 % (w/w) Vand: ≤ 3,0 %
Fiskepeptider af *Sardinops sagax*	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevareingrediens er en peptidblanding, der er fremstillet ved en alkalisk proteasekatalyseret hydrolyse af muskel fra fisk (*Sardinops sagax*) efterfulgt af isolation af peptidfraktionen ved søjlekromatografi, koncentrering under vakuum og sprøjtetørring. Gulligt, hvidt pulver

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Peptider([1]) (kortkædede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvægt på under 2 kDa.) ≥ 85 g/100 gVal-Tyr (dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Aske: ≤ 10 g/100 g Vandindhold: ≤ 8 g/100 g ([1]) Kjeldahl-metoden
Flavonoider fra *Glycyrrhiza glabra*	**Beskrivelse/definition:** Flavonoider udvundet af rødderne eller rodstokken af *Glycyrrhiza glabra* ekstraheres med ethanol efterfulgt af yderligere ekstraktion af dette ethanol-ekstrakt med mellemkædede triglycerider. Det er en mørkebrun væske, der indeholder 2,5 % til 3,5 % glabridin. Vandindhold: < 0,5 % Aske: < 0,1 % Peroxidtal (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5-3,5 % af fedtindholdet Glycyrrhizinsyre: < 0,005 % Fedt, herunder stoffer af typen polyphenol ≥ 99 % Protein: < 0,1 % Kulhydrater: ikke påviselig
Fucoidan-ekstrakt fra *Fucus vesiculosus*-tang	**Beskrivelse/definition:** Fucoidan fra *Fucus vesiculosus*-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentreres og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer: Offwhite til brunt pulver Lugt og smag: Uden lugt og smag Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C) **Tungmetaller:** Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g *Escherichia coli*: Ingen/g *Salmonella*: Ingen i 10 g *Staphylococcus aureus*: Ingen/g Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan: *Ekstrakt 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannitol: 1-5 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,5 % Andre kulhydrater: 0,5-1,0 % Protein: 2,0-2,5 % *Ekstrakt 2:* Fucoidan: 60-65 % Alginat: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannitol: < 1,0 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-2,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
Fucoidan-ekstrakt fra *Undaria pinnatifida*-tang	**Beskrivelse/definition:** Fucoidan fra *Undaria pinnatifida*-tang udvindes ved vandig ekstraktion i en sur opløsning samt filtreringsprocesser uden anvendelse af organiske opløsningsmidler. Det opnåede ekstrakt koncentreres og tørres, således at det afgiver fucoidan-ekstrakt med følgende specifikationer: Offwhite til brunt pulver Lugt og smag: Uden lugt og smag

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vandindhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-værdi: 4,0-7,0 (1 % suspension ved 25 °C) **Tungmetaller:** Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kviksølv: < 1,0 ppm **Mikrobiologi:** Kimtal for aerobe organismer i alt: < 10 000 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 100 CFU/g Samlet indhold af enterobakterier: Ingen/g *Escherichia coli*: Ingen/g *Salmonella*: Ingen i 10 g *Staphylococcus aureus*: Ingen/g Sammensætning af de to tilladte typer af ekstrakter, baseret på indholdet af fucoidan: *Ekstrakt 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-6,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannitol: 1-10 % Naturlige salte/frie mineraler: 0,5-1,0 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 % *Ekstrakt 2:* Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannitol: 25-35 % Naturlige salte/frie mineraler: 8-10 % Andre kulhydrater: 0,5-2,0 % Protein: 1,0-1,5 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
2′-Fucosyllactose (syntetisk)	**Definition:** Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1 → 2)-β-D-galactopyranosyl-(1 → 4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol **Beskrivelse:** 2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved kemisk syntese. **Renhed:** 2′-Fucosyllactose ≥ 95 % D-lactose: ≤ 1,0 w/w % L-Fucose: ≤ 1,0 w/w % Di-fucosyl-D-lactose-isomerer: ≤ 1,0 w/w % 2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 0,6 w/w % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,2-7,0 Vand (%) ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 0,2 % Eddikesyre: ≤ 0,3 % Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50,0 mg/kg alene, ≤ 200,0 mg/kg i kombination Rest-proteiner: ≤ 0,01 % **Tungmetaller:** Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer	
2′-Fucosyllactose (mikrobiel kilde)	**Definition:** Kemisk betegnelse: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvægt: 488,44 g/mol	
	Kilde: Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* K-12	**Kilde:** Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* BL21
	Beskrivelse: 2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. **Renhed:** 2′-Fucosyllactose ≥ 90 % D-Lactose: ≤ 3,0 % L-Fucose: ≤ 2,0 Difucosyl-D-lactose: ≤ 2,0 % 2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 3,0.-7,5 Vand: ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 2,0 % Eddikesyre: ≤ 1,0 % Rest-proteiner: ≤ 0,01 % **Mikrobiologiske kriterier:** Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 3 000 CFU/g Gærsvampe: ≤ 100 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg	**Beskrivelse:** 2′-Fucosyllactose er et hvidt til offwhite pulver, og det flydende koncentrat (45 % ± 5 % w/v) er en farveløs til svagt gul, klar vandig opløsning. 2′-Fucosyllactose fremstilles ved en mikrobiel proces. **Renhed:** 2′-Fucosyllactose ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3′-Fucosyllactose ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 % Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Vand: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske) Rest-proteiner: ≤ 0,01 % (pulver og væske)

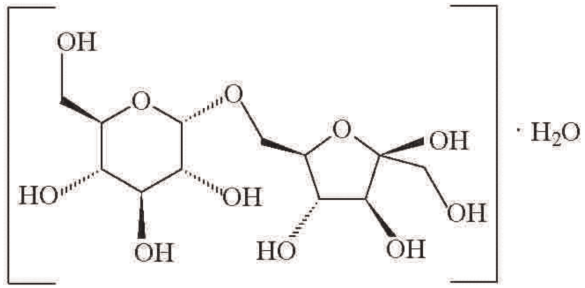
Godkendt ny fødevare	Specifikationer	
		Tungmetaller: Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske) Kviksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske) **Mikrobiologiske kriterier:** Totalkimtal: ≤ 10^4 CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (væske) Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g (pulver) ≤ 50 CFU/g (væske) Enterobakterier: ingen i 11 g (pulver og væske) *Salmonella*: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) *Cronobacter*: negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske)
Galactooligosaccharid	**Beskrivelse/definition:** **Galactooligosaccharid fremstilles af mælkelactose ved en enzymatisk proces med anvendelse af β-galactosidaser fra *Aspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris, Sporobolomyces singularis, Kluyveromyces lactis, Bacillus circulans* og *Papiliotrema terrestris*.** GOS: Mindst 46 % tørstof (DM) Lactose: Højst 40 % DM Glucose: Højst 27 % DM Galactose: Mindst 0,8 % DM Aske: Højst 4,0 % DM Protein: Højst 4,5 % DM Nitrit: Højst 2 mg/kg	
Glucosamin HCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol D-glucosamin HCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC) Specifik drejning + 70,0°-+ 73,0°	

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Glucosaminsulfat HCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativ molekylmasse: 605,52 g/mol D-glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % af referencestandard (HPLC) Specifik drejning +50,0° to +52,0°
Glucosaminsulfat NaCl fra *Aspergillus niger* og en genetisk modificeret stamme af *E. coli* K-12	Hvidt, krystallinsk, lugtløst pulver Kemisk formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativ molekylmasse: 573,31 g/mol D-glucosamin HCl: 98-102 % af referencestandard (HPLC) Specifik optisk rotation: +52° - +54°
Guargummi	**Beskrivelse/definition:** Naturligt guargummi er formalet endosperm fra frøene af naturligt forekommende arter af guarplanten *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (Leguminosae-familien). Det består af et polysaccharid med høj molekylvægt, som er sammensat af galactopyranose- og mannopyranoseenheder, der er forbundet med glycosidbindinger, og som kan beskrives kemisk som galactomannan (mindst 75 % indhold af galactomannan). Udseende: Hvidt til gulligt pulver Molekylvægt: 50 000-8 000 000 Dalton CAS-nummer: 9000-30-0 Einecs-nummer: 232-536-8 Renhed: Som angivet i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 [1] og i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/175 om særlige betingelser vedrørende import af guargummi med oprindelse i eller afsendt fra Indien som følge af risikoen for forurening med pentachlorphenol og dioxiner [2]. **Fysisk-kemiske egenskaber:** **Pulver** Opbevaringstid: 2 år Farve: Hvid Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 60-70 µm Vandindhold: Højst 15 % Viskositet * ved 1 time —

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Viskositet * ved 2 timer: Mindst 3 600 mPa.s Viskositet * ved 24 timer: Mindst 4 000 mPa.s Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 6-7,5 **Flager** Brugstid: 1 år Farve: Hvidt/offwhite pulver uden eller med få sorte prikker Lugt: Svag Partiklernes gennemsnitlige diameter 1-10 mm Vandindhold: Højst 15 % Viskositet * ved 1 time: Mindst 3 000 mPa.s Viskositet * ved 2 timer — Viskositet * ved 24 timer — Opløselighed: Opløseligt i varmt og koldt vand pH for 10g/l ved 25 °C: 5-7,5 (*) Målingen af viskositet foretages på følgende betingelser: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Varmebehandlede mælkeprodukter fermenteret med *Bacteroides xylanisolvens*	**Beskrivelse/definition:** Varmebehandlede fermenterede mælkeprodukter fremstilles med *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) som starterkultur. Letmælk (mellem 1,5 % og 1,8 % fedt) eller skummetmælk (med et fedtindhold på 0,5 % eller derunder) pasteuriseres eller UHT-behandles, inden fermenteringen startes med *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Det opnåede fermenterede mælkeprodukt homogeniseres og varmebehandles dernæst for at inaktivere *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Det færdige produkt indeholder ikke levedygtige celler af *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964)([1]). ([1]) DIN EN ISO 21528-2 (ændret metode).
Hydroxytyrosol	**Beskrivelse/definition:** Hydroxytyrosol er en svagt gul, tyktflydende væske fremstillet ved kemisk syntese Kemisk formel: $C_8H_{10}O_3$ Molekylvægt: 154,6 g/mol CAS-nr.: 10597-60-1 Vandindhold: ≤ 0,4 % Lugt: Karakteristika

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Smag: Let bitter Opløselighed (vand) Blandbar med vand pH: 3,5-4,5 Brydningsindeks: 1,571-1,575 **Renhed:** Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Eddikesyre: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 % Summen af homovanillinalkohol, iso-homovanillinalkohol og 3-methoxy-4-hydroxyphenylglycol ≤ 0,3 % **Tungmetaller** Bly: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,01 mg/kg **Opløsningsmiddelrester** Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	**Beskrivelse/definition:** Det isstrukturerende proteinpræparat (ISP) er en lysebrun væske, der produceres ved submersfermentering af en genetisk modificeret stamme af bagegær af fødevarekvalitet (*Saccharomyces cerevisiae*), i hvis genom der er indsat et syntetisk gen for det isstrukturerende protein. Proteinet udtrykkes og udskilles i vækstmediet, hvor det adskilles fra gærcellerne ved mikrofiltrering og koncentreres ved ultrafiltrering. Gærcellerne overføres således ikke til ISP-præparatet, hverken i deres oprindelige eller i ændret form. ISP-præparatet består af ubehandlet ISP, glykosyleret ISP og proteiner og peptider fra gæren samt sukker og syrer og salte, der er almindeligt forekommende i fødevarer. Koncentratet stabiliseres med 10 mM citronsyrebuffer. Indhold: ≥ 5 g/l aktiv ISP pH: 2,5-3,5 Aske: ≤ 2,0 % DNA: Ikke påviselig
Vandigt ekstrakt af tørrede blade af *Ilex guayusa*	**Beskrivelse/definition:** Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter af tørrede blade af *Ilex guayusa*

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Sammensætning: Protein: < 0,1 g/100 ml Fedt: < 0,1 g/100 ml Kulhydrat: 0,2–0,3 g/100 ml Sukkerindhold i alt: < 0,2 g/100 ml Coffein: 19,8-57,7 mg/100 ml Theobromin; 0,14-2,0 mg/100 ml Chlorogensyrer 9,9-72,4 mg/100 ml
Isomaltoseoligosaccharid	**Pulver:** Opløselighed (vand) (%): > 99 Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90 Vandindhold (%): ≤ 4,0 Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3 **Tungmetaller:** Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:** Tørstofindhold (g/100 g): > 75 Glucose (% på tørstofbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørstofbasis): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfataske (g/100g): ≤ 0,3 **Tungmetaller:** Bly(mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	**Beskrivelse/definition:** Et reducerende disaccharid, der består af en glucose- og en fructoserest bundet med en α-1,6-glucosidbinding. Stoffet fremstilles ved en enzymatisk proces. Som handelsvare anvendes monohydratet. Udseende: Stort set lugtløse, sødtsmagende, hvide eller næsten hvide krystaller

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Kemisk betegnelse: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, monohydratCAS-nr.: 13718-94-0 Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11}H_2O$ Strukturel formel  Molekylmasse: 360,3 (monohydrat) **Renhed:** Indhold: ≥ 98 % af tørstoffet Tørringstab: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 timer) **Tungmetaller:** Bly: ≤ 0,1 mg/kg Bestemmelse ved hjælp af en atomabsorptionsteknik, der er relevant for det specificerede niveau. Prøvens størrelse og metoden til forberedelse af prøven kan vælges ud fra principperne i den metode, der er beskrevet i FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 5 ([1]), » Bradford-metoden«. ([1]) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 s., engelsk, ISBN 92-5-102991-1.
Lactitol	**Beskrivelse/definition:** Krystallinsk pulver eller farveløs opløsning, der fremstilles ved katalytisk hydrogenering af lactose. Det krystallinske produkt forekommer både i vandfri form og som monohydrat og dihydrat. Nikkel anvendes som katalysator. Kemisk betegnelse: 4-0-β-D-galactopyranosyl-D-glucitol Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvægt: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Renhed: Opløselighed (i vand): Meget let opløseligt i vand Specifik drejning $[\alpha]_D^{20}$ = + 13° to + 16° Indhold: ≥ 95 % på tørstofbasis Vand: ≤ 10,5 % Andre polyoler: ≤ 2,5 % på tørstofbasis Reducerende sukker: ≤ 0,2 % på tørstofbasis Chlorider: ≤ 100 mg/kg på tørstofbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørstofbasis Sulfataske: ≤ 0,1 % på tørstofbasis Nikkel: ≤ 2,0 mg/kg på tørstofbasis Arsen: ≤ 3,0 mg/kg på tørstofbasis Bly: ≤ 1,0 mg/kg på tørstofbasis
Lacto-*N*-neotetraose (syntetisk)	**Definition:** Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol **Beskrivelse:** Lacto-*N*-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver. Fremstilles ved kemisk syntese og isoleres ved krystallisation. **Renhed:** Indhold (vandfrit): ≥ 96 % D-lactose: ≤ 1,0 % Lacto-*N*-triose II: ≤ 0,3 % Lacto-*N*-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 5,0-7,0 Vand: ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 0,4 % Eddikesyre: ≤ 0,3 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Opløsningsmiddelrester (methanol, 2-propanol, methylacetat, acetone): ≤ 50 mg/kg alene, ≤ 200 mg/kg i kombination) Rest-proteiner: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg
Lacto-*N*-neotetraose (mikrobiel kilde)	**Definition:** Kemisk betegnelse: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Kemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvægt: 707,63 g/mol **Kilde:** Genetisk modificeret stamme af *Escherichia coli* K-12 **Beskrivelse:** Lacto-*N*-neotetraose er et hvidt til offwhite pulver, der fremstilles ved en mikrobiel proces. Lacto-*N*-neotetraose isoleres ved krystallisation **Renhed:** Indhold (vandfrit): ≥ 92 % D-lactose: ≤ 3,0 % Lacto-*N*-triose II: ≤ 3,0 % *para*-Lacto-*N*-neohexaose: ≤ 3,0 % Lacto-*N*-neotetraose-fructose-isomer: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % opløsning) 4,0-7,0 Vand: ≤ 9,0 % Sulfataske: ≤ 0,4 % Opløsningsmiddelrester (methanol): ≤ 100 mg/kg Rest-proteiner: ≤ 0,01 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mikrobiologiske kriterier: Totaltælling af aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 CFU/g Gærsvampe: ≤ 10 CFU/g Skimmelsvampe: ≤ 10 CFU/g Rest-endotoksiner: ≤ 10 EU/mg
Bladekstrakt fra lucerne (*Medicago sativa*)	**Beskrivelse/definition:** Lucernen (*Medicago sativa* L.) forarbejdes inden for 2 timer efter at være blevet høstet. Den hakkes og knuses. Lucernen køres gennem en presse, der egner sig til olieholdigt materiale, hvorved der fremkommer en fiberrest samt pressesaft (med 10 % tørstof). Tørstoffet i denne saft indeholder omkring 35 % råprotein. Pressesaften (pH: 5,8-6,2) neutraliseres. Proteinerne, der binder sig til carotenoid- og chlorophylpigmenter, bringes til at koagulere ved forvarmning og dampinjektion. Det udfældede protein separeres ved centrifugering og tørres. Lucerneproteinkoncentratet granuleres efter tilsætning af ascorbinsyre og opbevares i inaktiv gas eller på køl. **Sammensætning:** Protein: 45-60 % Fedt: 9-11 % Frie kulhydrater (opløselige fibre): 1-2 % Polysaccharider (uopløselige fibre), 11-15 %, herunder cellulose: 2-3 % Mineraler: 8-13 % Saponiner: ≤ 1,4 % Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg Coumestrol: ≤ 100 mg/kg Phytater: ≤ 200 mg/kg L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lycopen	**Beskrivelse/definition:** Syntetisk lycopen fremstilles ved Wittig-kondensation af syntetiske mellemprodukter, der er almindeligt anvendt i fremstillingen af andre carotenoider, der anvendes i fødevarer. Syntetisk lycopen består af ≥ 96 % lycopen og mindre mængder af andre, beslægtede carotenoidbestanddele. Lycopen sælges enten i pulverform i en passende matrice eller som en oliedispersion. Farven er mørkerød eller rødviolet. Der skal sikres antioxidativ beskyttelse. Kemisk betegnelse: Lycopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-*trans*-lycopen) Kemisk formel: $C_{40}H_{56}$ Molekylmasse: 536,85 Da

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Kemisk formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Kemisk betegnelse: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutanedioat)-di-(2- hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat) CAS-nr.: 1259381-40-2 Molekylvægt: 763,99 Dalton (vandfrit) Opløselighed: Let opløseligt i vand (ca. 20 g i 100 ml) Beskrivelse af den fysiske tilstand: Amorft pulver Indhold af magnesium: 12,0-15,0 % Tørringstab (120 °C i 4 timer): ≤ 15 % Farve (fast form): Hvidt til gulligt pulver Farve (20 % vandig opløsning): Farveløst til gulligt Udseende (20 % vandig opløsning): Klar opløsning pH (20 % vandig opløsning) Ca. 6,0 **Urenheder:** Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm
Ekstrakt af magnoliabark	**Beskrivelse/definition:** Ekstrakt af magnoliabark fremstilles af barken fra planten *Magnolia officinalis* L. ved hjælp af superkritisk kuldioxid. Barken vaskes og ovntørres for at reducere vandindholdet, før den knuses og ekstraheres med superkritisk kuldioxid. Ekstraktet opløses i medicinsk ethanol og rekrystalliseres for at afgive ekstrakt af magnoliabark. Ekstrakt af magnoliabark består primært af to phenolforbindelser, magnonol og honokiol. Udseende: Lysebrunt pulver **Renhed:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol og honokiol: ≥ 94 % Eudesmol i alt: ≤ 2 % Vandindhold: 0,50 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Tungmetaller: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Bly (ppm): ≤ 0,5 Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0 Alkaloid i alt (ppm): ≤ 100
Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	**Beskrivelse/definition:** Majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret majskimolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1,2 g i raffineret majskimolie og 10 g i majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). **Renhed:** Uforsæbelige bestanddele: > 9,0 g/100 g Tocopheroler: ≥ 1,3 g/100 g α-tocopherol (%): 10-25 % β-tocopherol (%): < 3,0 % γ-tocopherol (%): 68-89 % δ-tocopherol (%): < 7,0 % Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 6,5 g/100 g Fedtsyrer i triglycerider: palmitinsyre: 10,0-20,0 % stearinsyre: < 3,3 % oliesyre 20,0-42,2 % linolsyre: 34,0-65,6 % linolensyre: < 2,0 % Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq O_2/kg **Tungmetaller:** Jern (Fe) < 1 500 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg **Urenheder:** Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Det er nødvendigt med behandling med aktivt kul for at sikre, at polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH) ikke beriges ved fremstillingen af »majskimolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer«.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Methylcellulose	**Beskrivelse/definition:** Methylcellulose er cellulose, der er fremstillet direkte af naturligt forekommende fiberholdigt plantemateriale og delvis foretheret med methylgrupper. Kemisk betegnelse: Cellulosemethylether Kemisk formel: Polymererne er opbygget af substituerede anhydroglucoseenheder med følgende generelle formel: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), hvor R1, R2, og R3 hver kan være et af følgende: — H — CH_3 eller — CH_2CH_3 Molekylvægt: Makromolekyler: fra ca. 20 000 (n ca. 100) til ca. 380 000 g/mol (n ca. 2 000) Indhold: Ikke under 25 % og ikke over 33 % methoxygrupper (-OCH_3) og ikke over 5 % hydroxyethoxygrupper (-OCH_2CH_2OH) Svagt hygroskopisk, hvidt eller svagt gulligt eller gråligt, kornet eller trådet pulver uden lugt og smag Opløselighed: Kvælder i vand til en klar til opaliserende, viskos, kolloid opløsning. Uopløseligt i ethanol, ether og chloroform Opløseligt i iseddike. **Renhed:** Tørringstab: ≤ 10 % (105 °C, 3 timer) Sulfataske: ≤ 1,5 % fastsat ved 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 og ≤ 8,0 (1 % kolloid opløsning) **Tungmetaller:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kviksølv: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsyre, glucosaminsalt	**Beskrivelse/definition:** Kemisk betegnelse: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl]methyl]amino]benzoyl]-L-glutaminsyre, glucosaminsalt Kemisk formel: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekylvægt: 817,80 g/mol (vandfrit) CAS-nr.: 1181972-37-1 Udseende: Cremefarvet til lysebrunt pulver.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Renhed: Diastereoisomer renhed: Mindst 99 % (6S)-5-methyltetrahydrofolsyre Glucosaminindhold: 34-46 % i tør tilstand 5-Methyltetrahydrofolsyreindhold: 54-59 % i tør tilstand Vand: ≤ 8,0 % **Tungmetaller:** Bly: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiologiske kriterier:** Kimtal for aerobe organismer i alt: ≤ 100 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: Ingen i 10 g
Monomethylsilanetriol (organisk silicium)	**Beskrivelse/definition:** Kemisk betegnelse: Silantriol, 1-methyl- Kemisk formel: CH_6O_3Si Molekylvægt: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6 **Renhed:** Præparat af organisk silicium (monomethylsilantriol) (vandig opløsning): Surhedsgrad (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l **Tungmetaller:** Bly: ≤ 1,0 µg/l Kviksølv: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l **Opløsningsmidler:** Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (restindhold)

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Mycelieekstrakt fra shiitake-svamp (*Lentinula edodes*)	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevareingrediens er et sterilt vandigt ekstrakt fremstillet af myceliet af *Lentinula edodes*, der dyrkes ved submersfermentering. Det er en lysebrun, svagt uklar væske. Lentinan er et β-(1-3) β-(1-6)-D-glucan, som har en molekylvægt på ca. 5×10^5 dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en tripel-helix tertiær struktur. **Renhed/sammensætning af mycelieekstrakt fra *Lentinula edodes*:** Vandindhold: 98 % Tørstof: 2 % Fri glucose: < 20 mg/ml Protein i alt ([1]): < 0,1 mg/ml N-holdige bestanddele ([2]): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml ([1]) Bradford-metoden ([2]) Kjeldahl-metoden
Nonisaft (*Morinda citrifolia*)	**Beskrivelse/definition:** Nonifrugterne (frugterne af *Morinda citrifolia*) presses. Saften pasteuriseres. Ikke-obligatorsisk fermentering kan ske før eller efter presningen. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Pulver af nonifrugtsaft (*Morinda citrifolia*)	**Beskrivelse/definition:** Kerner og skal fjernes fra de soltørrede *Morinda citrifolia*-frugter. Den opnåede pulp filtreres til særskilt saft af frugtkødet. Tørring af den fremstillede saft sker på én af to måder: enten ved atomisering ved hjælp af majsmaltodextriner; denne blanding opnås ved at holde forholdet mellem indførslen af saft og maltodextriner konstant eller ved zeodratation eller tørring og dernæst blanding med et hjælpestof; ved hjælp af denne metode kan saften først blive tørret og dernæst blandet med maltodextriner (samme mængde som ved atomisering).
Puré og koncentrat af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)	**Beskrivelse/definition:** *Morinda citrifolia*-frugterne håndplukkes. Kerner og skal kan fjernes mekanisk fra de purerede frugter. Efter pasteurisering pakkes puréen i antiseptiske beholdere og opbevares koldt.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Koncentrat af *Morinda citrifolia* fremstilles af *M. citrifolia*-puré ved behandling med pektolytiske enzymer (1-2 timer ved 50-60 °C). Efterfølgende opvarmes puréen, så pektinaserne inaktiveres, hvorefter den straks nedkøles. Saften skilles fra i en dekanteringscentrifuge. Derefter opsamles og pasteuriseres saften, som koncentreres i en vakuumfordamper fra 6-8 brix til 49-51 brix i slutkoncentratet. **Sammensætning:** **Puré:** Vandindhold: 89-93 % Protein: < 0,6 g/100 g Fedt: ≤ 0,4 g/100 g Aske: < 1,0 g/100 g Kulhydrater i alt: 5-10 g/100 g Fructose: 0,5-3,82 g/100 g Glucose: 0,5-3,14 g/100 g Kostfibre: < 0,5-3 g/100 g 5,15-dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): Ikke påviselig Alizarin (1): Ikke påviselig Rubiadin (1): Ikke påviselig **Koncentrat:** Vandindhold: 48-53 % Protein: 3-3,5 g/100 g Fedt: < 0,04 g/100 g Aske: 4,5-5,0 g/100 g Kulhydrater i alt: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Kostfibre: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-dimethylmorindol ([1]): ≤ 0,254 µg/ml ([1]) Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i puré og koncentrat af *Morinda citrifolia*. *Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alizarin) og 62,5 ng/ml (rubiadin).*

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Noniblade (*Morinda citrifolia*)	**Beskrivelse/definition:** *Morinda citrifolia*-bladene skæres af, hvorefter de tørres og ristes. Produktets partikelstørrelse varierer fra bladstykker til groft pulver med finere partikler. Farven er grønligbrun til brun. **Renhed/sammensætning:** Vandindhold: < 5,2 % Protein: 17-20 % Kulhydrat: 55-65 % Aske: 10-13 % Fedt: 4-9 % Oxalsyre: < 0,14 % Garvesyre: < 2,7 % 5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg
Pulver af nonifrugt (*Morinda citrifolia*)	**Beskrivelse/definition:** Nonifrugtpulver fremstilles af afskallede frugter af *Morinda citrifolia* L. ved frysetørring Frugterne afskalles, og kernerne fjernes. Efter frysetørringen, hvor vandet fjernes fra nonifrugterne, males den resterende nonipulp til et pulver og hældes på kapsler. **Renhed/sammensætning:** Vandindhold: 5,3-9 % Protein: 3,8-4,8 g/100 g Fedt: 1-2 g/100 g Aske: 4,6-5,7 g/100 g Kulhydrater i alt: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Kostfibre: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimethylmorindol ([1]): ≤ 2,0 µg/ml ([1]) *Med en HPLC-UV-methode, der er udviklet og valideret til analyse af anthraquinoner i pulver af nonifrugt (Morinda citrifolia) Påvisningsgrænse: 2,5 ng/ml (5,15 dimethylmorindol),*

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Mikroalgen *Odontella aurita*	Silicium: 3,3 %Krystallinsk siliciumdioxid: Højst 0,1-0,3 % som urenhed
Phytosterol/phytostanol-beriget olie	**Beskrivelse/definition:** Phytosterol/phytostanol-beriget olie er sammensat af en oliefraktion og en phytosterolfraktion. **Acylglycerol-fordeling:** Frie fedtsyrer (udtrykt som oliesyre): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroler (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroler (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroler (TAG): Resten **Phytosterolfraktion:** β- sitosterol: ≤ 80 % β- sitosterol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 % **Andet:** Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,5 % Peroxidtal (PV): < 5,0 meq/kg Transfedtsyrer: ≤ 1 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode) for phytosteroler/phytostanoler: Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved en renhed på over 99 %.
Olie udvundet af blæksprutter	Syretal: ≤ 0,5 KOH/g olie Peroxidtal (PV): ≤ 5 meq O_2/kg olie p-Anisidin-værdi: ≤ 20 Koldprøvning ved 0 °C ≤ 3 timer Vandindhold: ≤ 0,1 % (w/w) Uforsæbelige bestanddele: ≤ 5,0 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer		
	Transfedtsyrer: ≤ 1,0 %		
	Docosahexaensyre: ≥ 20 %		
	Eicosapentaensyre: ≥ 10 %		
Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt	*Parametre*	*Mål*	*Bemærkninger*
	Opbevaring af frugt før højpasteurisering	Mindst 15 dage ved – 20 °C	Frugt, der er høstet og opbevaret i overensstemmelse med god/hygiejnisk landbrugs- og fremstillingspraksis
	Tilsat frugt	40 % til 60 % af den optøede frugt	Frugt, der er homogeniseret og tilsat til andre ingredienser
	pH	3,2-4,2	
	°Brix	7 til 42	Sikret ved tilsat sukker
	a_w	< 0,95	Sikret ved tilsat sukker
	Endelig opbevaring:	Højst 60 dage ved højst + 5 °C	Svarende til opbevaringsregler for konventionelt forarbejdet produkt
Phosphateret majsstivelse	**Beskrivelse/definition:** Phosphateret majsstivelse (phosphateret distivelsephosphat) er en kemisk modificeret modstandsdygtig stivelse, som fremstilles af stivelse med højt amyloseindhold ved en kombination af kemiske behandlinger, hvorved der dannes phosphattværbindinger mellem kulhydratrester og esterificerede hydroxylgrupper. Den nye fødevareingrediens er et hvidt eller næsten hvidt pulver. CAS-nr.: 11120-02-8 Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = antal glucoseenheder; x, y = substitutionsgrad(er) Kemiske karakteristika ved phosphateret distivelsephosphat: Tørringstab: 10-14 % pH: 4,5.-7,5 Kostfibre: ≥ 70 % Stivelse: 7-14 % Protein: ≤ 0,8 % Fedt: ≤ 0,8 % Restkoncentrationer af bundet phosphor: ≤ 0,4 % (som phosphor) »høj-amyloseholdig majs« som kilde		

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phosphatidylserin fra fiskephospholipider	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevareingrediens er et gult til brunt pulver. Phosphatidylserin fremstilles af fiskephospholipider ved enzymatisk transphosphatidylering med aminosyren L-serin. **Specifikation for phosphatidylserinproduktet fremstillet af fiskephospholipider:** Vandindhold: < 5,0 % Phospholipider: ≥ 75 % Phosphatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: < 4,0 % Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,5 %([1]) Peroxidtal (PV): < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Der kan tilsættes tocopheroler som antioxidanter, jf. Kommissionens forordning (EU) nr. 1129/2011
Phosphatidylserin fra sojaphospholipider	**Beskrivelse/definition:** Den nye fødevareingrediens er et offwhite til lysegult pulver. Stoffet fås også i flydende form med en klar brun til orange farve. I flydende form indeholder stoffet triacylglycerider med middel kædelængde (MCT) som bærestof. Det indeholder mindre koncentrationer af phosphatidylserin, fordi det indeholder betydelige mængder olie (MCT). Phosphatidylserin fra sojaphospholipider produceres ved enzymatisk transphosphatidylering af sojalecithin med højt indhold af phosphatidylcholin med aminosyren L-serin. Phosphatidylserin består af et glycerophosphatskelet konjugeret med to fedtsyrer og L-serin ved hjælp af en phosphodiesterbinding. **Karakteristika ved phosphatidylserin fra sojaphospholipider:** **Pulver:** Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 85 % Phosphatidylserin: ≥ 61 % Glycerider: < 2,0 % Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 % **Flydende form:** Vandindhold: < 2,0 % Phospholipider: ≥ 25 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Phosphatidylserin: ≥ 20 % Glycerider: Ikke relevant Fri L-serin < 1,0 % Tocopheroler: < 0,3 % Phytosteroler: < 0,2 %
Phospoholipidprodukter, der indeholder lige mængder phosphatidylserin og phosphatidsyre	**Beskrivelse/definition:** Produktet fremstilles ved enzymatisk konvertering af sojalechitin. Phospoholipidprodukt er en meget koncentreret, gul-brun pulverform af phosphatidylserin og phosphatidsyre i et 1:1-forhold. **Specifikationer for produktet:** Vandindhold: ≤ 2,0 % Phospholipider i alt ≥ 70 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Phosphatidsyre: ≥ 20 % Glycerider: ≤ 1,0 % Fri L-serin ≤ 1,0 % Tocopheroler: ≤ 0,3 % Phytosteroler: ≤ 2,0 % Siliciumdioxid anvendes med et maksimumsindhold på 1,0 %
Phospholipider, der stammer fra æggeblommer	85 % og 100 % rene phospholipider fra æggeblommer
Phytoglycogen	**Beskrivelse:** Hvidt til offwhite pulver, der er et lugtløst, farveløst og smagsløst polysaccharid fra ikke genetisk modificerede sukkermajs ved anvendelse af konventionelle fødevareforarbejdningsteknikker. **Definition:** Glucosepolymer ($C_6H_{12}O_6$) med lineære bindinger af α(1-4)-glucosidbindinger med forgreninger for hver 8 til 12 glucoseenheder via α(1-6)-glucosidbindinger **Specifikationer:** Kulhydrater: 97 % Sukker: 0,5 % Fibre: 0,8 % Fedt: 0,2 % Protein: 0,6 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Phytosteroler/phytostanoler	**Beskrivelse/definition:** Phytosteroler og phytostanoler er steroler og stanoler, der er ekstraheret fra planter, og som kan forekomme som frie steroler og stanoler eller være forestret med spisefedtsyrer. Sammensætning (med GC-FID eller tilsvarende metode): β- sitosterol: < 81 % β- sitosterol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol < 3,0 % Andre steroler/stanoler: < 3,0 % Forurening/renhed (med GC-FID eller tilsvarende metode): Phytosteroler og phytostanoler ekstraheret fra andre kilder end vegetabilsk olie egnet til konsum må ikke indeholde forurenende stoffer, hvilket bedst sikres ved, at phytosterol-/phytostanolingrediensen har en renhed på over 99 %.
Blommekerneolie	**Beskrivelse/definition:** Blommekerneolie er en vegetabilsk olie fremstillet ved koldpresning af blommekerner (*Prunus domestica*). **Sammensætning:** Oliesyre (C18:1): 68 % Linolsyre (C18:2): 23 % γ-Tocopherol: 80 % af tocopheroler i alt β- sitosterol: 80-90 % af steroler i alt Triolein: 40-55 % af triglycerider Blåsyre: Højst 5 mg/kg olie
Koaguleret kartoffelprotein og hydrolysater heraf	Tørstof: ≥ 800 mg/g Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (tørstof) Aske: ≤ 400 mg/g (tørstof) Glycoalkaloid (i alt): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (i alt): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (frit): ≤ 10 mg/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Prolyloligopeptidase (enzympræparat)	**Specifikationer for enzymet** Systematisk navn: Prolyloligopeptidase Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspecifik endopeptidase, endoprolylpeptidase Molekylvægt: 66 kDa Enzyme Commission-nr.: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6 Kilde: En genetisk modificeret stamme af *Aspergillus niger* (GEP-44) **Beskrivelse:** Prolyloligopeptidase er tilgængelig som et enzympræparatet, der indeholder ca. 30 % maltodextrin. **Specifikationer for enzympræparatet af prolyloligopeptidase:** Aktivitet: > 580 000 PPI([1])/g (> 34,8 PPU([2])/g) Udseende: Mikrogranulat Farve: Offwhite til orangegullig. Farven kan skifte fra parti til parti Tørstof: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Tungmetaller:** Bly: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Samlet aerobt kimtal: ≤ 10^3 CFU/g Antal gær- og skimmelsvampe i alt: ≤ 10^2 CFU/g Sulfitreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 CFU/g Enterobakterier: < 10 CFU/g *Salmonella*: Ingen i 25 g *Escherichia coli*: Ingen i 25 g *Staphylococcus aureus*: Ingen i 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Ingen i 10 g *Listeria monocytogenes*: Ingen i 25 g Antimikrobiel aktivitet: Ingen

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Mykotoksiner: Under påvisningsgrænserne: Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksiner i alt (< 2,0 µg/kg), ochratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 og B2 (< 2,5 µg/kg) ([1]) PPI — Protease Picomole International ([2]) PPU — Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units
Proteinekstrakt fra svinenyrer	**Beskrivelse/definition:** Proteinekstraktet fremstilles af homogeniserede svinenyrer ved en kombination af saltudfældning og hurtig centrifugering. Den opnåede udfældning indeholder primært proteiner med 7 % enzymdiaminoxidase (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den fremstillede svinenyreekstrakt formuleres som enteriske coatede pellets for at komme frem til de aktive fordøjelsessteder. Basisprodukt: Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase Fysisk tilstand: flydende Farve: brunlig Udseende: Svagt uklar opløsning pH-værdi: 6,4-6,8 Enzymaktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) **Mikrobiologiske kriterier:** *Brachyspira* spp.: negativ (realtids-PCR) *Listeria monocytogene*: negativ (realtids-PCR) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g Influenza A: negativ (realtids revers transkriptase-PCR) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimtal: < 10^5 CFU/g Indhold af gær og skimmelsvampe: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10^4 CFU/g **Færdigt produkt:** Specifikation: svinenyreudtræk med naturligt indhold af diaminoxidase (E.C. 1.4.3.22) i en enterisk coatet formulering: Fysisk tilstand: fast Farve: gulgrå

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Udseende: Mikropellets Enzymaktivitet: 110-220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Syrestabilitet: 15 min ved 0,1 M HCl efterfulgt af 60 min borat med pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Luftfugtighed: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Samlet aerobt mikrobiologisk kimtal: < 10^4 CFU/g Samlet antal gær- og skimmelsvampe: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: Ingen i 10 g Galdesaltresistente enterobakterier: < 10^2 CFU/g
Rapsfrøolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer	**Beskrivelse/definition:** Rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer fremstilles ved vakuumdestillation og adskiller sig fra raffineret rapsolie ved koncentrationen af den uforsæbelige fraktion (1 g i raffineret rapsolie og 9 g i rapsolie med højt indhold af uforsæbelige stoffer). Der er en lille reduktion af triglycerider, der indeholder monoumættede og flerumættede fedtsyrer. **Renhed:** Uforsæbelige bestanddele: > 7,0 g/100 g Tocopheroler: > 0,8 g/100 g α-tocopherol (%): 30-50 % γ-tocopherol (%): 50-70 % δ-tocopherol (%): < 6,0 % Steroler, triterpenalkohol, methylsteroler: > 5,0 g/100 g **Fedtsyrer i triglycerider:** palmitinsyre: 3-8 % stearinsyre: 0,8-2,5 % oliesyre 50-70 % linolsyre: 15-28 % linolensyre: 6-14 % erucasyre: < 2,0 % Syretal: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 10 meq O_2/kg

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
***Trans*-resveratrol**	**Beskrivelse/definition:** **Syntetisk** *trans*-resveratrol er offwhite til beige krystaller. Kemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Kemisk formel: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekylvægt: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0 **Renhed:** *Trans*-resveratrol ≥ 98 %-99 % Samlet antal biprodukter (beslægtede stoffer): ≤ 0,5 % Enkelte stoffer: ≤ 0,1 % Sulfataske: ≤ 0,1 % Tørringstab: ≤ 0,5 % **Tungmetaller:** Bly: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Urenheder:** Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg ***Mikrobiel kilde:*** En genetisk modificeret stamme af *Saccharomyces cerevisiae* Udseende: Offwhite til svagt lyserødt pulver Partikelstørrelse: 100 % mindre end 62,23 µm Indhold af *trans*-resveratrol mindst 98 % w/w (på basis af tørstof) Aske: Højst 0,5 % w/w Vandindhold: Højst 3 % w/w
Ekstrakt af hanekam	**Beskrivelse/definition:** Ekstrakt af hanekam fremstilles af *Gallus gallus* ved enzymatisk hydrolyse af hanekam og ved efterfølgende filtrering, koncentrering og udfældning. De vigtigste bestanddele af ekstrakt af hanekam er glycosaminoglycanerne hyaluronsyre, chondroitinsulfat A og dermatansulfat (chondroitinsulfat B). Hvidt eller næsten hvidt, hygroskopisk pulver. Hyaluronsyre: 60-80 % Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Dermatansulfat (chondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Renhed:** Chlorider: ≤ 1,0 % Kvælstof ≤ 8,0 % Tørringstab: (105 °C i 6 timer): ≤ 10 % **Tungmetaller:** Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Bly: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: Ingen i 1 g *Salmonella*: Ingen i 1 g *Staphylococcus aureus*: Ingen i 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Ingen i 1 g
Sacha inchi-olie fra *Plukenetia volubilis*	**Beskrivelse/definition:** Sacha inchi-olie er en 100 % koldpresset vegetabilsk olie fra frøene af *Plukenetia volubiis* L. Den er en gennemsigtig, flydende og skinnende olie ved stuetemperatur. Den har en frugtagtig, let smag af grønne grøntsager, uden uønsket bismag. Fremtræden: klar og skinnende. Farve: ren, skinnede guld-gul farve. Flydende ved stuetemperatur. Lugt og smag: Frugt- og grøntsagsagtig uden uønsket lugt eller smag **Renhed:** Vand og flygtige stoffer: < 0,2 g/100 g Urenheder, der er uopløselige i hexan: < 0,05 g/100 g Oliesyre: < 2,0 g/100 g Peroxidtal (PV): < 15 meq O_2/kg Transfedtsyrer: < 1,0 g/100 g Umættede fedtsyrer i alt > 90 %,

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Omega 3-alfa-linolensyre (ALA): > 45 %, Mættede fedtsyrer: < 10 % Ingen transfedtsyrer (< 0,5 %) Ingen erucasyre (< 0,2 %) Over 50 % tri-linolenin- og di-linolenin-triglycerider Sammensætning og indhold af phytosteroler Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	**Beskrivelse/definition:** Salatrim er det internationalt anerkendte akronym for korte- og langkædede acyltriglyceridmolekyler. Salatrim fremstilles ved ikke-enzymatisk interesterificering af triacetin, tripropionin og tributyrin eller blandinger heraf med hydrogeneret olie af raps, sojabønne, bomuldsfrø eller solsikke. Beskrivelse: Klar, svagt ravfarvet væske til et let farvet, voksagtigt fast stof ved stuetemperatur. Fri for partikler og for fremmed eller harsk lugt. Fordeling af glycerolestere: Triacylglyceroler: > 87 %, Diacylglyceroler: ≤ 10 % Monoacylglyceroler: ≤ 2,0 % Fedtsyresammensætning: MOLE % LCFA (langkædede fedtsyrer): 33-70 % MOLE % SCFA (kortkædede fedtsyrer): 30-67 % Mættede langkædede fedtsyrer: < 70 vægtprocent Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % Frie fedtsyrer (som oliesyre): ≤ 0,5 % Triacylglycerolprofil: Triestere (korte/lange på 0,5 til 2,0): ≥ 90 % Triestere (korte/lange = 0): ≤ 10 % Uforsæbelige bestanddele: ≤ 1,0 % Vandindhold: ≤ 0,3 % Aske: ≤ 0,1 % Farve: ≤ 3,5 rød (Lovibond) Peroxidtal (PV): ≤ 2,0 meq/kg

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium* sp.	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Oxidativ stabilitet: Alle fødevarer, der indeholder olie med højt indhold af DHA og EPA fremstillet af *Schizochytrium* sp., bør være oxidativt stabile, hvilket skal påvises med en relevant og anerkendt national/international analysemetode (f.eks. AOAC) Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1 % DHA-indhold: ≥ 22,5 % EPA-indhold ≥ 10 %
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 % Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 % Docosapentaensyre (DPA) n-6 ≤ 7,5 % DHA-indhold: ≥ 35 %
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp.	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 4,5 % Transfedtsyrer: ≤ 1,0 % DHA-indhold: ≥ 32,0 %
Olie fremstillet af *Schizochytrium* sp. (T18)	Syretal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal (PV): ≤ 5,0 meq/kg olie Vand og flygtige stoffer: ≤ 0,05 % Uforsæbelige stoffer: ≤ 3,5 % Transfedtsyrer: ≤ 2,0 % Frie fedtsyrer: ≤ 0,4 % DHA-indhold: ≥ 35 %

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
Fermenteret sojabønneekstrakt	**Beskrivelse/definition:** Fermenteret sojabønneekstrakt er et lugtfrit, mælkehvidt pulver. Det består af 30 % fermenteret sojabønneekstrakt (pulver) og 70 % resistent dextrin (som bærestof) fra majsstivelse, der tilsættes under forarbejdningen. Vitamin K_2 fjernes under fremstillingsprocessen. Fermenteret sojabønneekstrakt indeholder nattokinase, der isoleres fra natto, en fødevare, der fremstilles ved fermentering af ikke genetisk modificerede sojabønner (*Glycine max* L.) med en udvalgt stamme af *Bacillus subtilis* var. natto. Nattokinaseaktivitet: 20 000-28 000 fibrinnedbrydningsenheder/g([1]) Navn: Kan bekræftes Tilstand: Ingen ubehagelig smag eller lugt Tørringstab: ≤ 10 % Vitamin K_2 ≤ 0,1 mg/kg **Tungmetaller:** Bly: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Antal levedygtige aerobe bakterier i alt: ≤ 10^3 CFU([3])/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 10^2 CFU/g Colibakterier: ≤ 30 CFU/g Sporedannende bakterier: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: Ingen i 25 g *Salmonella*: Ingen i 25 g *Listeria*: Ingen i 25 g ([1]) Testmetode som beskrevet i Takaoka et al. (2010)
Hvedekimekstrakt (*Triticum aestivum*) med højt indhold af spermidin	**Beskrivelse/definition:** Hvedekimekstrakt med højt indhold af spermidin fremstilles af ikke-fermenterede, ikke-spirede hvedekim (*Triticum aestivum*) ved processen fastflydende ekstraktion rettet specifikt, men ikke udelukkende, mod polyaminer. Spermidin: 0,8-2,4 mg/g Spermin: 0,4-1,2 mg/g Spermidintrichlorid < 0,1 µg/g

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g **Mykotoksiner:** Aflatoksiner (i alt): < 0,4 µg/kg **Mikrobiologiske kriterier:** Aerobe bakterier i alt: < 10 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* Ingen i 25 g *Listeria monocytogene:* Ingen i 25 g
Sucromalt	**Beskrivelse/definition:** Sucromalt er en kompleks blanding af saccharider, som fremstilles af saccharose og stivelseshydrolysat ved en enzymatisk reaktion. Ved denne proces bindes glucoseenheder til saccharider fra stivelseshydrolysaten ved hjælp af et enzym frembragt af bakterien *Leuconostoc citreum* eller ved hjælp af en rekombinant stamme af produktionsorganismen *Bacillus licheniformis*. De oligosaccharider, der således opstår, er karakteriseret ved tilstedeværelsen af α-(1→6)- og α-(l→3)-glucosidbindinger. Det samlede produkt er en sirup, som ud over disse oligosaccharider hovedsageligt indeholder fructose, men også disaccharidet leucrose og andre disaccharider. Faste stoffer i alt: 75-80 % Vandindhold: 20-25 % Sulfatase: Højst 0,05 % pH: 3,5-6,0 Ledeevne < 200 (30 %) Nitrogen < 10 ppm Fructose: 35-45 % (tørvægt) Leucrose: 7-15 % (tørvægt) Andre disaccharider: Højst 3 % Højere saccharider: 40-60 % (tørvægt)
Sukkerrørsfiber	**Beskrivelse/definition:** Sukkerrørsfiber fremstilles af den tørre cellevæg eller den fiberrest, der er tilbage efter udvinding eller ekstraktion af saft af sukkerrør (af *Saccharum*-genotypen). Det består primært af cellulose og hemicellulose. Fremstillingsprocessen består af forskellige etaper, herunder: flisning, alkalinbehandling, fjernelse af lignin og andre ikke-cellulosebestanddele, blegning af de rensede fibre, syrevask og neutralisering.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vandindhold: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 0,3 % Kostfibre i alt (AOAC) på tørstofbasis (alle uopløselige): ≥ 95 % heraf: Hemicellulose (20-25 %) og cellulose (70-75 %) Siliciumdioxid (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fedt: Spor pH: 4-7 **Tungmetaller:** Kviksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologiske kriterier:** Indhold af gær- og skimmelsvampe (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Ingen *Listeria monocytogenes*: Ingen
Ekstrakt af solsikkeolie	**Beskrivelse/definition:** Ekstrakt af solsikkeolie fremstilles ved en koncentrationsfaktor på 10 af den uforsæbelige fraktion af raffineret solsikkeolie udvundet af solsikkefrø (*Helianthus annuus* L.) **Sammensætning:** Oliesyre (C18:1): 20 % Linolsyre (C18:2): 70 % Uforsæbelige bestanddele: 8,0 % Phytosteroler: 5,5 % Tocopheroler: 1,1 %
Tørret *Tetraselmis chuii*-mikroalge	**Beskrivelse/definition:** Det tørrede produkt fremstilles af den marine mikroalge *Tetraselmis chuii*, der tilhører Chlorodendraceae-familien, og som dyrkes i sterilt havvand i lukkede fotobioreaktorer, der er isoleret fra den omgivende luft.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Renhed/sammensætning: Identificeres ved hjælp af nuklearmarkør rDNA 18 S (sekvensanalyse af mindst 1 600 basepar) i databasen hos National Centre for Biotechnical Information (NCBI): Ikke under 99,9 % Luftfugtighed: ≤ 7,0 % Protein: 35-40 % Aske: 14-16 % Kulhydrater: 30-32 % Fibre: 2-3 % Fedt: 5-8 % Mættede fedtsyrer: 29-31 % af det samlede fedtsyreindhold Enkeltumættede fedtsyrer: 21-24 % af det samlede fedtsyreindhold Flerumættede fedtsyrer: 44-49 % af det samlede fedtsyreindhold Jod: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo*/Scortum**	**Beskrivelse/definition:** Scortum/Therapon barcoo er en fiskeart i Terapontidae-familien. Den er en endemisk ferskvandsart fra Australien. Den opdrættes nu i fiskebrug. Taksonomisk identifikation: Klasse: Actinopterygii > orden: Perciformes > familie: Terapontidae > slægt: *Therapon* eller *Scortum barcoo* Fiskekødets sammensætning: Protein (%) 18-25 Vandindhold (%): 65-75 Aske (%): 0,5-2,0 Energi (kj/kg): 6 000-11 500 Kulhydrater (%) 0,0 Fedt (%) 5-15 Fedtsyrer (mg FA/g filet): Σ PUFA n-3: 1,2-20,0 Σ PUFA n-6: 0,3-2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5-15,0 Omega-3-fedtsyrer i alt: 1,6-40,0 Omega-6-fedtsyrer i alt: 2,6-10,0

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer

Analyse af forbindelsen

Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % af tørstoffet

Tungmetaller, pesticid

Bly: ≤ 0,5 mg/kg

Arsen: ≤ 0,02 mg/kg

Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg

Kviksølv: ≤ 0,1 mg/kg

Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT) ≤ 0,05 mg/kg

Opløsningsmiddelrester

Ethanol: < 5 000 mg/kg

Mikrobiologiske kriterier

Samlet kimtal ≤ 10^4 CFU/g

Enterobakterier: ≤ 100/g

Gær- og skimmelsvampe : ≤ 100 CFU/g

Escherichia coli: Ingen i 1 g

Salmonella: Ingen i 10 g

Staphylococcus aureus: Ingen i 1 g

Pseudomonas: Ingen i 1 g

Sædvanlig andel af bestanddele i taxifolinrig ekstrakt (i tørstof)

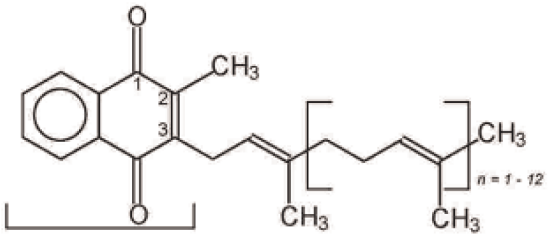
Bestanddel i ekstraktet Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)	*Bestanddel i ekstraktet Indhold, sædvanlig konstateret andel (%)*
Taxifolin	90-93
Aromadendrin	2,5-3,5
Eriodictyol	0,1-0,3
Quercetin	0,3-0,5
Naringenin	0,2-0,3
Kaempferol	0,01-0,1
Pinocembrin	0,05-0,12
Uidentificerede flavonoider 1-3	1 – 3
Vand(*)	1,5

(*) Taxifolin i hydreret form og under tørringsprocessen er et krystal. Dette resulterer i optagelse af vand fra krystallisering i en mængde på 1,5 %.

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	% trehalose = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) hvor R_S = trehalose-toparealet i standardopløsningen R_U = trehalose-toparealet i prøveopløsningen W_S = mængde trehalose (mg) i standardopløsningen W_U = tørprøvens vægt (mg). **Karakteristik:** Identifikation: Opløselighed: Let opløseligt i vand, meget tungt opløseligt i ethanol Specifik drejning: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (i 5 % vandig opløsning, dihydrat), +199° (i 5 % vandig opløsning, vandfrit stof) Smeltepunkt: 97 °C (dihydrat) **Renhed:** Tørringstab: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 timer) Aske i alt ≤ 0,05 % **Tungmetaller:** Bly: ≤ 1,0 mg/kg
UV-behandlede svampe (*Agaricus bisporus*)	**Beskrivelse/definition:** Kommercielt dyrkede *Agaricus bisporus*, på hvilke der anvendes UV-lysbehandling på høstede svampe. UV-stråling: en proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-800 nm. **Vitamin D_2:** Kemisk betegnelse: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol **Indhold:** Vitamin D_2 i slutproduktet: 5-10 µg/100g friskvægt ved udløbet af holdbarhedsperioden.
UV-behandlet bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Beskrivelse/definition:** Bagegær (*Saccharomyces cerevisiae*) behandles med ultraviolet lys for at fremkalde en omdannelse af ergosterol til vitamin D_2 (ergocalciferol). Vitamin D_2-indholdet i gærkoncentratet varierer mellem 1 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (450-875 µg/g). Gyldenbrunt, fritflydende granulat

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vitamin D_2: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol **Mikrobiologiske kriterier for gærkoncentratet:** Colibakterier: ≤ 10^3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: Ingen i 25 g
UV-behandlet brød	**Beskrivelse/definition:** UV-behandlet brød er brød og boller/rundstykker (uden pynt/fyld), som er gærhævet, og som behandles med ultraviolet stråling efter bagningen for at omdanne ergosterol til vitamin D_2 (ergocalciferol). UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 240-315 nm i højst 5 sekunder med et energiinput på 10-50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2**: Kemisk betegnelse: 5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvægt: 396,65 g/mol **Indhold:** Vitamin D_2 (ergocalciferol) i det færdige produkt 0,75-3 µg/100 g [1] Gær i dej: 1-5 g/100 g [2] ([1]) EN 12821, 2009, europæisk standard. ([2]) Opskriftsberegning.
UV-behandlet mælk	**Beskrivelse/definition:** UV-behandlet mælk er komælk (sødmælk og letmælk), som behandles med ultraviolet (UV) stråling via turbulent strømning efter pasteurisering. Behandlingen af den pasteuriserede mælk med UV-stråling resulterer i en forøgelse af vitamin D_2 (cholecalciferol)-koncentrationerne ved omdannelse af 7-dehydrocholesterol til vitamin D_2. UV-stråling: En proces, hvor der foretages stråling med ultraviolet lys i bølgelængden 200-310 nm med et energiinput på 1 045 J/l.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Vitamin D_3: Kemisk betegnelse: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-methyl-1-[(2R)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylidenecyclohexan-1-ol Synonym: Cholecalciferol CAS-nr.: 67-97-0 Molekylvægt: 384,6377 g/mol **Indhold:** Vitamin D_3 i slutproduktet: Sødmælk([1]): 0,5-3,2 µg/100 g([1]) Letmælk (1): 0,1-1,5 µg/100 g([2]) ([1]) Som defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20,12,2013, s. 671). ([2]) HPLC
Vitamin K_2 (menaquinon)	Denne nye fødevare fremstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk proces.Vitamin K_2 (2-methyl-3-all-*trans*-polyprenyl-1,4-naphthoquinon), eller menaquinonrækken, er en gruppe prenylerede naphthoquinonderivater. Antallet af isoprenrester, hvor hver enkelt isoprenenhed består af fem kulstofatomer, som udgør sidekæden, bruges til at karakterisere menaquinonhomologerne, som hovedsagelig indeholder MK-7 og i mindre grad MK-6. Serier af vitamin K_2 (menaquinoner) med menaquinon-7 (MK-7)(n = 6), som er $C_{46}H_{64}O_2$, menaquinon-6 (MK-6)(n = 5), som er $C_{41}H_{56}O_2$, og menaquinon-4 (MK-4)(n = 3), som er $C_{31}H_{40}O_2$. Kemisk betegnelse: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naphtalenedion CAS-nummer: 2124-57-4 Kemisk formel: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekylvægt: 649 g/mol  *2-methyl-1,4-naphthoquinon (menadion)*

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Specifikation for syntetisk vitamin K_2 (menaquinon-7) Udseende: Gult pulver Renhed: Højst 6,0 % *cis*-isomer, højst 2,0 % andre urenheder Indhold: 97-102 % menaquinon-7 (heraf mindst 92 % all-*trans*-menaquinon-7) ***Specifikationer for mikrobiologisk fremstillet vitamin K_2 (menaquinon-7)*** Kilde: *Bacillus subtilis* spp. natto og *Bacillus licheniformis* Udseende: Gult pulver eller oliesuspension
Hvedeklidsekstrakt	**Beskrivelse/definition:** Hvidt krystallinsk pulver fremstillet ved enzymatisk ekstraktion af klid af *Triticum aestivum* L., der har et højt indhold af arabinoxylan-oligosaccharider Tørstof: Mindst 94 % Arabinoxylan-oligosaccharider: Mindst 70 % af tørstof Gennemsnitlig polymerisering af arabinoxylan-oligosaccharider: 3-8 Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosaccharider): 1-3 % i tørstof Poly-/oligosaccharider i alt: Mindst 90 % Protein: Højst 2 % af tørstof. Aske: Højst 2 % af tørstof. **Mikrobiologiske parametre:** Totaltælling af mesofile bakterier: Højst 10 000/g Gærsvampe: Højst 100/g Svampe: Højst 100/g *Salmonella*: Ingen i 25 g *Bacillus cereus*: Højst 1 000/g *Clostridium perfringens*: Højst 1 000/g
Beta-glucaner fra gær	**Beskrivelse/definition:** Beta-glucaner er komplekse polysaccharider med en høj molekylmasse (100-200 kDa), som findes i cellevæggen i mange gærarter og cerealier. Den kemiske betegnelse for »beta-glucaner fra gær« er (1-3),(1-6)-ß-D-glucaner. Beta-glucaner består af et skelet af ß-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af ß-1,6-bindinger, hvortil der er bundet chitin og mannoproteiner via ß-1,4-bindinger.

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Beta-glucaner isoleres fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*). Glucancellevæggens tertiære struktur hos *Saccharomyces cerevisiae* består af kæder af ß-1,3-bundne glucoseenheder med forgreninger af ß-1,6-bindinger, som danner et skelet, hvortil der er bundet chitin via ß-1,4-bindinger, ß-1,6-glucaner og visse mannoproteiner. Denne nye fødevare er tilgængelig i tre forskellige former: opløselig, uopløselig samt uopløselig i vand, men dispergerbar i mange flydende matricer. **Kemiske karakteristika ved beta-glucaner fra gær (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Opløselig form:** Kulhydrater i alt: > 75 %, Beta-glucaner (1,3/1,6) > 75 %, Aske: < 4,0 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fedt: < 10 % **Uopløselig form:** Kulhydrater i alt: > 70 %, Beta-glucaner (1,3/1,6) > 70 %, Aske: ≤ 12 % Vandindhold: < 8,0 % Protein: < 10 % Fedt: < 20 % **Uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer** (1,3)-(1,6)-ß-D-glucaner: > 80 %, Aske: < 2,0 % Vandindhold: < 6,0 % Protein: < 4,0 % Fedt i alt < 3,0 % *Mikrobiologiske data vedrørende den form for beta-glucaner fra gær, der er uopløselige i vand, men dispergerbare i mange flydende matricer:* Totalkimtal: < 1 000 CFU/g Enterobakterier: < 100 CFU/g Coliforme i alt: < 10 CFU/g Gær: < 25 CFU/g

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

Godkendt ny fødevare	Specifikationer
	Synonymer: Zink 5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat CAS-nr.: 15454-75-8 Kemisk formel: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Relativ vandfri molekylmasse: 321,4 Udseende: Hvidt til cremefarvet pulver **Renhed:** Zink-L-pidolat ≥ 98 % pH (10 % vandig opløsning) 5,0-6,0 Specifik drejning: 19,6°-22,8° Vand: ≤ 10,0 % Glutaminsyre: < 2,0 % **Tungmetaller:** Bly: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Kviksølv: ≤ 0,1 ppm **Mikrobiologiske kriterier:** Antal levedygtige mesofile bakterier i alt: ≤ 1 000 CFU/g Gær- og skimmelsvampe: ≤ 100 CFU/g Patogen: Ingen

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

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