II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2018/1023 DER KOMMISSION

vom 23. Juli 2018

zur Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission ([1]), insbesondere auf Artikel 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 8 der Verordnung (EU) 2015/2283 musste die Kommission bis zum 1. Januar 2018 die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel erstellen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) genehmigt oder gemeldet wurden.

(2) Die Unionsliste der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 genehmigten oder gemeldeten neuartigen Lebensmittel wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ([3]) erstellt.

(3) Gemäß Artikel 36 der Verordnung (EU) 2015/2283 gilt die neue Verordnung über neuartige Lebensmittel ab dem 1. Januar 2018. In der Zeit zwischen der Abstimmung über die Unionsliste im Ständigen Ausschuss am 6. Dezember 2017 und dem Geltungsbeginn der Verordnung (EU) 2015/2283 am 1. Januar 2018 wurden gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mehrere Erzeugnisse genehmigt oder gemeldet. Diese Erzeugnisse sollten daher in die Unionsliste aufgenommen werden, die mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 erstellt wurde.

(4) Am 19. Dezember 2017 unterrichtete das Unternehmen Demethra Biotech S.r.l. die Kommission gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über das Inverkehrbringen in der Union des neuartigen Lebensmittels „Extrakt von *Echinacea purpurea* aus Zellkulturen". Dieses neuartige Lebensmittel war nicht in der Unionsliste enthalten. Daher sollte im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 in die Tabellen 1 und 2 ein neuer Eintrag eingefügt werden.

(5) Am 21. und 22. Dezember 2017 unterrichteten die beiden Unternehmen DuPont Nutrition & Biosciences ApS und FrieslandCampina Nederland BV die Kommission gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über das Inverkehrbringen in der Union des neuartigen Lebensmittels „2'-Fucosyllactose (mikrobiell)". „2'-Fucosyllactose (mikrobiell)" war bereits im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 enthalten. Durch diese neuen Meldungen ändern sich die Zahlenwerte mehrerer Parameter in den Spezifikationen zu diesem neuartigen Lebensmittel, sodass der Eintrag zu „2'-Fucosyllactose (mikrobiell)" in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 entsprechend berichtigt werden sollte.

([1]) ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1).
([3]) Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72).

(6) Am 20. Dezember 2017 unterrichtete das Unternehmen c-LEcta GmbH die Kommission gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über das Inverkehrbringen in der Union des neuartigen Lebensmittels „Trehalose". „Trehalose" war im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 enthalten. Die genannte neue Meldung bezieht sich auf eine neue Trehalosequelle, Sucrose. Daher sollten im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 die Spezifikationen im Eintrag zu „Trehalose" in Tabelle 2 entsprechend berichtigt werden.

(7) Nach der Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurden in den Spezifikationen und den Bedingungen für die Verwendung einer Reihe zugelassener neuartiger Lebensmittel mehrere Fehler oder Auslassungen festgestellt. Daher sollte die Unionsliste im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 berichtigt werden.

(8) Das neuartige Lebensmittel „*L*-Alanyl-**L**-Glutamin" wurde gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Es wurde die Kategorie „Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler" vergessen. Daher ist es erforderlich, den Eintrag zu „*L*-Alanyl-**L**-Glutamin" in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 durch Hinzufügen von „Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler" als zulässige Lebensmittelkategorie zu berichtigen.

(9) Das neuartige Lebensmittel „Glucosamin HCl" wurde gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Es wurde versehentlich die Lebensmittelkategorie „Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind" angegeben, die aus dem Eintrag gestrichen werden sollte. Daher ist im Eintrag zu „Glucosamin HCl" in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(10) Das neuartige Lebensmittel „Lacto-*N*-neotetraose" wurde mit dem Durchführungsbeschluss (EU) 2016/375 der Kommission ([1]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen und Höchstgehalten zugelassen. Es wurde versehentlich der Text „in Konzentrationen von bis zu 1,2 g/l" eingefügt, der aus dem Eintrag für die Lebensmittelkategorie „Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind" gestrichen werden sollte. Daher ist im Eintrag zu „Lacto-*N*-neotetraose" in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(11) Das neuartige Lebensmittel „Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidingehalt" wurde gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende, zugelassen. Der Ausschluss von Schwangeren und Stillenden fand sich jedoch versehentlich nicht in der Unionsliste wieder. Folglich ist im Eintrag zu „Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidingehalt" in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(12) Im Eintrag zu dem neuartigen Lebensmittel „Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)" in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 fehlte folgende Anforderung, die eingefügt werden sollte: „Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*) enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden." Daher ist in diesem Eintrag in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(13) Das neuartige Lebensmittel „Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)" wurde von den finnischen zuständigen Behörden mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen ([2]). Die Spezifikationen enthielten versehentlich folgende Anforderung: „Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*) enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden." Diese Anforderung sollte gestrichen werden. Daher ist im Eintrag betreffend „Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)" in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(14) Das neuartige Lebensmittel „Chiasamen (*Salvia hispanica*)" wurde erstmals mit der Entscheidung 2009/827/EG der Kommission ([3]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Die Spezifikationen enthielten versehentlich folgende Anforderung: „(EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke)." Diese Anforderung sollte gestrichen werden. Daher ist im Eintrag zu „Chiasamen (*Salvia hispanica*)" in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

([1]) Durchführungsbeschluss (EU) 2016/375 der Kommission vom 11. März 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lacto-*N*-neotetraose als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2016, S. 22).

([2]) Schreiben vom 8. Mai 2015 (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_de.pdf).

([3]) Entscheidung 2009/827/EG der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 14).

(15) Das neuartige Lebensmittel „Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)“ wurde erstmals gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Die Spezifikationen enthielten versehentlich folgende Anforderung: „Fettbindevermögen 800 × 9 w/Frischmasse: ok“. Diese Anforderung sollte folgende Fassung erhalten: „Fettbindevermögen 800 × (w/w Frischmasse): ok“. Daher ist im Eintrag zu „Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(16) Das neuartige Lebensmittel „Citicolin“ wurde mit dem Durchführungsbeschluss 2014/423/EU der Kommission ([1]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. In Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 wurde in den Spezifikationen zum neuartigen Lebensmittel „Citicolin“ zwischen synthetisch und mikrobiell hergestelltem Citicolin unterschieden. Nach der Veröffentlichung der genannten Verordnung stellte sich heraus, dass der mikrobielle Prozess zur Herstellung von Citicolin auch den synthetischen Prozess umfasst. Daher sollten die Spezifikationen zu „Citicolin“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 dahin gehend berichtigt werden, dass nur der mikrobielle Herstellungsprozess angegeben wird.

(17) Das neuartige Lebensmittel „Extrakt von *Echinacea angustifolia* aus Zellkulturen“ wurde erstmals gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. In den Spezifikationen wurde der Text „Beschreibung/Definition“ vergessen. Daher ist im Eintrag zu „Extrakt von *Echinacea angustifolia* aus Zellkulturen“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(18) Das neuartige Lebensmittel „Galacto-Oligosaccharid“ wird in der Unionsliste geführt, die mit der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 erstellt wurde. In den Spezifikationen waren die mikrobiellen Quellen *Pichia pastoris, Kluyveromyces lactis, Sporobolomyces singularis* und *Papiliotrema terrestris* des Enzyms „β-Galactosidase“ vergessen worden. Daher sollten diese Quellen von β-Galactosidase im Eintrag zu „Galacto-Oligosaccharid“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 hinzugefügt werden.

(19) Das neuartige Lebensmittel „Vitamin K_2 (Menachinon)“ wurde erstmals mit der Entscheidung 2009/345/EG der Kommission ([2]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Die „Spezifikation für mikrobiologisch hergestelltes Vitamin K_2 (Menachinon-7)“ enthält eine chemische Definition von Vitamin K_2, während sie in der „Spezifikation für synthetisches Vitamin K_2 (Menachinon-7)“ versehentlich fehlt. Daher ist im Eintrag zu „Vitamin K_2 (Menachinon)“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(20) Das neuartige Lebensmittel „Hefe-Beta-Glucane“ wurde mit dem Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission ([3]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. In den Spezifikationen bezog sich der Text „Mikrobiologische Daten“ und „Schwermetalle“ versehentlich auf alle drei Formen von Hefe-Beta-Glucanen statt allein auf die Form „wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar“. Daher ist im Eintrag betreffend „Hefe-Beta-Glucane“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 eine Berichtigung erforderlich.

(21) Das neuartige Lebensmittel „Phytosterine/Phytostanole“ wurde mit der Entscheidung 2004/333/EG der Kommission ([4]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Am 14. April 2016 unterrichtete das Unternehmen BASF SE Human Nutrition, ENS/HR, die Kommission gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 über das Inverkehrbringen in der Union des neuartigen Lebensmittels „Phytosterine/Phytostanole“ in der Kategorie „Nahrungsergänzungsmittel“. Die Kategorie „Nahrungsergänzungsmittel“ war versehentlich nicht aufgeführt worden. Daher ist es erforderlich, den Eintrag betreffend „Phytosterine/Phytostanole“ in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 durch Hinzufügen von „Nahrungsergänzungsmittel“ als zulässige Lebensmittelkategorie zu berichtigen.

(22) Das neuartige Lebensmittel „Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*“ wurde mit der Entscheidung 2008/968/EG der Kommission ([5]) mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. In den Spezifikationen fehlte versehentlich der nichtgenetisch veränderte Stamm „CBS 210.32“ des Pilzes *Mortierella alpina*. Daher sollte dieser Stamm im Eintrag betreffend „Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*“ in Tabelle 2 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 hinzugefügt werden.

([1]) Durchführungsbeschluss 2014/423/EU der Kommission vom 1. Juli 2014 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Citicolin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 196 vom 3.7.2014, S. 24).

([2]) Entscheidung 2009/345/EG der Kommission vom 22. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Vitamin K_2 (Menachinon) aus Bacillus subtilis natto als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 105 vom 25.4.2009, S. 16).

([3]) Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 41).

([4]) Entscheidung 2004/333/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Salatsoßen, milchartigen Erzeugnissen und fermentierten milchartigen Erzeugnissen, Sojagetränken und käseartigen Erzeugnissen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 40).

([5]) Entscheidung 2008/968/EG der Kommission vom 12. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus *Mortierella alpina* als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 344 vom 20.12.2008, S. 123).

(23) Das neuartige Lebensmittel „Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)“ wurde erstmals gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Es wurde versehentlich die Lebensmittelkategorie „Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel“ aufgeführt, die aus dem Eintrag gestrichen werden sollte. Außerdem ist es erforderlich, im Eintrag zu „Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)“ in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG“ als zulässige Lebensmittelkategorie durch Hinzufügen von „Lebensmittel“ zu berichtigen.

(24) Das neuartige Lebensmittel „Lycopin aus Tomaten“ wurde gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 258/97 mit bestimmten Verwendungsbedingungen zugelassen. Es wurde die Lebensmittelkategorie „Nahrungsergänzungsmittel“ vergessen, die in dem Eintrag hinzugefügt werden sollte. Daher ist es erforderlich, den Eintrag zu „Lycopin aus Tomaten“ in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 durch Hinzufügen von „Nahrungsergänzungsmittel“ als zulässige Lebensmittelkategorie zu berichtigen.

(25) Darüber hinaus wurden nach der Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 in ihrem Anhang mehrere typografische Fehler festgestellt. Solche typografischen Fehler werden zwar üblicherweise im Wege einer Berichtigung behoben, im Interesse der Klarheit für die Wirtschaftsbeteiligten und die Durchsetzungsbehörden sollten diese typografischen Fehler jedoch im Wege des vorliegenden Berichtigungsrechtsakts korrigiert werden.

(26) Angesichts der Zahl der Berichtigungen ist es angezeigt, den Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 als Ganzes zu ersetzen.

(27) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 23. Juli 2018

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

UNIONSLISTE NEUARTIGER LEBENSMITTEL

Inhalt der Liste

1. Die Unionsliste besteht aus den Tabellen 1 und 2.
2. Tabelle 1 enthält die zugelassenen neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:

   Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel

   Zweite Spalte: Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf. Diese Spalte ist in zwei Unterspalten unterteilt: Spezifizierte Lebensmittelkategorie und Höchstgehalte

   Dritte Spalte: zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften

   Vierte Spalte: sonstige Anforderungen
3. Tabelle 2 enthält die Spezifikationen der neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:

   Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel

   Zweite Spalte: Spezifikationen

Tabelle 1: Zugelassene neuartige Lebensmittel

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
N-Acetyl-D-Neuraminsäure	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „N-Acetyl-D-Neuraminsäure“. Nahrungsergänzungsmittel, die N-Acetyl-D-Neuraminsäure enthalten, werden mit dem Hinweis versehen, dass das Nahrungsergänzungsmittel nicht an Säuglinge, Kleinkinder oder Kinder unter 10 Jahren verabreicht werden sollte, wenn sie innerhalb eines Zeitraums von 24 Stunden Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter N-Acetyl-D-Neuraminsäure verzehren.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 [1]	0,05 g/l rekonstituierte Nahrung		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,05 g/kg feste Nahrung		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Im Einklang mit den besonderen Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern, für die die Erzeugnisse bestimmt sind, aber keinesfalls mehr als die Höchstgehalte, die für die den Erzeugnissen entsprechende Kategorie in der Tabelle festgelegt ist		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,2 g/l (Getränke) 1,7 g/kg (Riegel)		
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission [2]	1,25 g/kg		
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,05 g/l		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, die nach der Fermentation wärmebehandelt wurden, sowie aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt	0,05 g/l (Getränke) 0,4 g/kg (feste Nahrung)		
	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	0,05 g/l (Getränke) 0,25 g/kg (feste Nahrung)		
	Getreideriegel	0,5 g/kg		
	Tafelsüßen	8,3 g/kg		
	Getränke auf Obst- und Gemüsebasis	0,05 g/l		
	Aromatisierte Getränke	0,05 g/l		
	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen	0,2 g/kg		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ([3])	300 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung über 10 Jahren 55 mg/Tag für Säuglinge 130 mg/Tag für Kleinkinder 250 mg/Tag für Kinder zwischen 3 und 10 Jahren		
Getrocknetes Fruchtfleisch von *Adansonia digitata* (Baobab)	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Baobab-Fruchtfleisch“.	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Extrakt aus Zellkulturen von *Ajuga reptans*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln aus einem vergleichbaren Extrakt aus den blühenden oberirdischen Teilen von *Ajuga reptans*		
***L*-Alanyl-L-Glutamin**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder			
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
Algenöl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.“.	
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml		
***Allanblackia*-Saatöl**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „*Allanblackia*-Saatöl“.	
	Gelbe Streichfette und Brotaufstriche auf Sahnebasis	20 g/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Blattextrakt aus *Aloe macroclada* Baker	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Gels aus *Aloe vera* (L.) Burm. in Nahrungsergänzungsmitteln		
Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill (*Euphausia superba*)“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchersatzgetränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (Euphausia *superba*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill (*Euphausia superba*)“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchersatzgetränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
Arachidonsäure-reiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus *Mortierella alpina*“ oder „*Mortierella-alpina*-Öl“.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Frühgeborene im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
Arganöl aus *Argania spinosa*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Arganöl“, und bei Verwendung als Würzmittel ist das Etikett mit dem Hinweis „Pflanzenöl ausschließlich zur Verwendung als Würzmittel“ zu versehen.	
	Als Würzmittel	Keine Angabe		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit einer normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl		
Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Astaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	40-80 mg Oleoresin pro Tag, was ≤ 8 mg Astaxanthin pro Tag entspricht		
Basilikumsamen (*Ocimum basilicum*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	3 g/200 ml bei Zugabe von ganzen Basilikumsamen (*Ocimum basilicum*)		
Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Sojabohnen)“ oder „Fermentierter Sojaextrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	4,5 g/Tag		
Rinder-Lactoferrin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lactoferrin aus Kuhmilch“.	
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 (trinkfertig)	100 mg/100 ml		
	Für Kleinkinder bestimmte Lebensmittel auf Milchbasis (verzehr-/trinkfertig)	200 mg/100 g		
	Verarbeitete Getreidekost (in fester Form)	670 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Je nach den Bedürfnissen des Einzelnen bis zu 3 g/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g		
	Getränkemischungen in Pulverform auf Milchbasis (trinkfertig)	330 mg/100 g		
	Getränke auf Basis von fermentierter Milch (einschließlich Joghurtgetränke)	50 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke	120 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Käsebasis	2 000 mg/100 g		
	Speiseeis	130 mg/100 g		
	Kuchen und feine Backwaren	1 000 mg/100 g		
	Bonbons	750 mg/100 g		
	Kaugummi	3 000 mg/100 g		
Saatöl aus *Buglossoides arvensis*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Raffiniertes Öl aus *Buglossoides*“.	
	Milchprodukte und Milchprodukt-Analoge	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g bei Getränken		
	Käse und Käseprodukte	750 mg/100 g		
	Butter sowie andere Fett- und Ölemulsionen einschließlich Streichfetten (nicht zum Kochen oder Braten)	750 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge und Kleinkinder	500 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
Öl aus *Calanus finmarchicus*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus *Calanus finmarchicus* (Krebstier)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,3 g/Tag		
Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich 1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr. 1246080-53-4)“.	
	Kaugummi	8 %		
Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr. 9011-16-9)“.	
	Kaugummi	2 %		
Chiaöl aus *Salvia hispanica*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiaöl (*Salvia hispanica*)“.	
	Fette und Öle	10 %		
	Reines Chiaöl	2 g/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Chiasamen (*Salvia hispanica*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“. 2. Bei vorverpacktem Chiasamen (*Salvia hispanica*) ist eine zusätzliche Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe für den Verbraucher enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g nicht überschritten werden darf.	
	Broterzeugnisse	5 % (ganzer oder gemahlener Chiasamen)		
	Backwaren	10 % ganzer Chiasamen		
	Frühstückscerealien	10 % ganzer Chiasamen		
	Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen	10 % ganzer Chiasamen		
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	15 g/Tag bei Zugabe von zerstampftem oder gemahlenem, ganzem Chiasamen		
	Vorverpackter Chiasamen als solcher	15 g ganzer Chiasamen/Tag		
	Fruchtaufstriche	1 % ganzer Chiasamen		
	Joghurt	1,3 g ganzer Chiasamen pro 100 g Joghurt oder 4,3 g ganzer Chiasamen pro 330 g Joghurt (Portion)		
	Sterilisierte Fertiggerichte auf der Basis von Getreidekörnern, Pseudogetreidekörnern und/oder Hülsenfrüchten	5 % ganzer Chiasamen		
Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitosanextrakt aus *Agaricus bisporus*“ oder „Chitosanextrakt aus *Aspergillus niger*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Chitosan aus Krebstieren in Nahrungsergänzungsmitteln		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Chondroitinsulfat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chondroitinsulfat, gewonnen durch mikrobielle Fermentation und Sulfatierung“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	1 200 mg/Tag		
Chrompicolinat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Gesamtchrom*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chrompicolinat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 µg/Tag		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 ([4]) angereicherte Lebensmittel			
***Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „*Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)“.	
	Kräutertees	Vorgesehene tägliche Aufnahme: 3 g Kraut/Tag (2 Tassen/Tag)		
Citicolin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Citicolin“. 2. Die Kennzeichnung von Citicolin enthaltenden Lebensmitteln muss den Hinweis tragen, dass das Erzeugnis nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 mg pro Portion sowie ein maximaler Verzehr von 1 000 mg pro Tag		
Clostridium butyricum	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Clostridium *butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ oder „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	$1{,}35 \times 10^8$ KBE/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Extrakt aus entfettetem Kakaopulver	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Polyphenole pro Tag zu verzehren, was 1,1 g Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver entspricht.	
	Getreideriegel	1 g/Tag und 300 mg Polyphenole, was höchstens 550 mg Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver in einer Portion Lebensmittel (oder Nahrungsergänzungsmittel) entspricht.		
	Getränke auf Milchbasis			
	Sonstige Lebensmittel (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG), die sich als Träger für funktionale Inhaltsstoffe bewährt haben und typischerweise für den Verzehr durch gesundheitsbewusste Erwachsene angeboten werden.			
Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Kakaoflavanole pro Tag zu verzehren.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	730 mg pro Portion und ca. 1,2 g/Tag		
Koriandersamenöl aus *Coriandrum sativum*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Koriandersamenöl“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	600 mg/Tag		
Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*“.	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung von *Crataegus laevigata* als Lebensmittel		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG ([5])			
	Kompott			
α-Cyclodextrin	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Alpha-Cyclodextrin“ oder „α-Cyclodextrin“.	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
γ-Cyclodextrin	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Gamma-Cyclodextrin“ oder „γ-Cyclodextrin“.	
Dextranzubereitung, hergestellt mithilfe von *Leuconostoc mesenteroides*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dextran“.	
	Backwaren	5 %		
Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs (mindestens 80 % Diacylglyceride)“.	
	Bratöle			
	Streichfette			
	Salatsoßen			
	Mayonnaise			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)			
	Backwaren			
	Joghurtartige Erzeugnisse			
Dihydrocapsiat (DHC)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Dihydrocapsiat“. 2. Nahrungsergänzungsmittel, die synthetisches Dihydrocapsiat enthalten, werden auf dem Etikett als „nicht für Kinder unter viereinhalb Jahren geeignet“ ausgewiesen.	
	Getreideriegel	9 mg/100 g		
	Kekse und Kräcker	9 mg/100 g		
	Knabberartikel auf Reisbasis	12 mg/100 g		
	Kohlensäurehaltige Getränke, verdünnbare Getränke, Getränke auf Fruchtsaftbasis	1,5 mg/100 ml		
	Gemüsegetränke	2 mg/100 ml		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Getränke auf Kaffeebasis, Getränke auf Teebasis	1,5 mg/100 ml		
	Aromatisiertes Wasser — ohne Kohlensäure	1 mg/100 ml		
	Wärmebehandelte Haferflocken-Cerealien	2,5 mg/100 g		
	Andere Cerealien	4,5 mg/100 g		
	Speiseeis und gefrorene Desserts auf Milchbasis	4 mg/100 g		
	Puddingmischungen (verzehrfertig)	2 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	2 mg/100 g		
	Schokoladenerzeugnisse	7,5 mg/100 g		
	Bonbons	27 mg/100 g		
	Zuckerfreie Kaugummis	115 mg/100 g		
	Kaffeeweißer	40 mg/100 g		
	Süßungsmittel	200 mg/100 g		
	Suppe (verzehrfertig)	1,1 mg/100 g		
	Salatsoßen	16 mg/100 g		
	Pflanzliches Protein	5 mg/100 g		
	Genussfertige Mahlzeiten	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	1 mg/100 ml		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag		
	Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform	14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml		
Getrockneter Extrakt von *Lippia citriodora* aus Zellkulturen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt von *Lippia citriodora* aus HTN®Vb-Zellkulturen“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Blättern von *Lippia citriodora* in Nahrungsergänzungsmitteln		
Extrakt von *Echinacea angustifolia* aus Zellkulturen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus der Wurzel von *Echinacea angustifolia* in Nahrungsergänzungsmitteln		
Extrakt von *Echinacea purpurea* aus Zellkulturen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt von *Echinacea purpurea* aus HTN®Vb-Zellkulturen“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Einzelblüten des Blütenkopfes von *Echinacea purpurea* in Nahrungsergänzungsmitteln		
Öl aus *Echium plantagineum*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Raffiniertes Echium-Öl“.	
	Erzeugnisse auf Milchbasis und Trinkjoghurts, angeboten in Einzelportionen	250 mg/100 g; 75 mg/100 g für Getränke		
	Käsezubereitungen	750 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	750 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Kennzeichnung muss den Hinweis tragen, dass die Verbraucher nicht mehr als 300 mg Extrakt pro Tag verzehren sollten.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	150 mg Extrakt in einer Portion Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel		
L-Ergothionein	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „L-Ergothionein“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	30 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung (ausgenommen Schwangere und Stillende) 20 mg/Tag für Kinder über 3 Jahren		
Eisen(III)-Natrium-EDTA	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte (ausgedrückt als wasserfreies EDTA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(III)-Natrium-EDTA“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	18 mg/Tag für Kinder 75 mg/Tag für Erwachsene		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 mg/100 g		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Eisen(II)-Ammoniumphosphat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(II)-Ammoniumphosphat“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			
Peptide aus dem Fisch *Sardinops sagax*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Peptiderzeugnis aus Fisch*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Peptide aus Fisch (*Sardinops sagax*)“.	
	Lebensmittel auf Joghurtbasis, Joghurtgetränke, fermentierte Milchprodukte und Milchpulver	0,48 g/100 g (verzehr-/trinkfertig)		
	Aromatisiertes Wasser und Getränke auf Gemüsebasis	0,3 g/100 g (verzehr-/trinkfertig)		
	Frühstückscerealien	2 g/100 g		
	Suppen, Eintöpfe und Suppenpulver	0,3 g/100 g (verzehrfertig)		
Flavonoide aus *Glycyrrhiza glabra*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	Höchstgehalte an Flavonoiden aus *Glycyrrhiza* glabra	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Flavonoide aus *Glycyrrhiza glabra* L.“. 2. In der Kennzeichnung der Lebensmittel, denen das Produkt als neuartige Lebensmittelzutat zugesetzt wurde, ist anzugeben, dass: a) das Produkt von Schwangeren und Stillenden, Kindern und Jugendlichen nicht verzehrt werden sollte; b) das Produkt bei Einnahme verschreibungspflichtiger Medikamente nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte und	Flavonoide enthaltende Getränke sind dem Endverbraucher als Einzelportionen anzubieten.
	Getränke auf Milchbasis	120 mg/Tag		
	Getränke auf Joghurtbasis			
	Getränke auf Obst- oder Gemüsebasis			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	120 mg/Tag		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	120 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
			c) höchstens 120 mg Flavonoide pro Tag verzehrt werden sollten. 3. Die Menge an Flavonoiden im fertigen Lebensmittel ist in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben.	
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Fucus vesiculosus*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Fucus vesiculosus*“.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Undaria pinnatifida*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Undaria pinnatifida*“.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung	250 mg/Tag		
2′-Fucosyllactose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „2′-Fucosyllactose“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die 2′-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter 2′-Fucosyllactose verzehrt werden. 3. Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die 2′-Fucosyllactose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter 2′-Fucosyllactose verzehrt werden.	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Produkte auf Milchbasis	1,2 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Produkte auf Milchbasis	1,2 g/l für Getränke		
		19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Produkte auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	1,2 g/l für Getränke		
		19,2 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	1,2 g/l für Getränke		
		12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
		400 g/kg für Getränkeweißer		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Getreideriegel	12 g/kg		
	Tafelsüßen	200 g/kg		
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
		1,2 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Produkte, die für Kleinkinder bestimmt sind	1,2 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose, im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	4,8 g/l für Getränke		
		40 g/kg für Riegel		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	60 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	1,2 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte	9,6 g/l — die Höchstgehalte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge	3,0 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		1,2 g/Tag für Kleinkinder		
Galacto-Oligosaccharid	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	0,333		
	Milch	0,020		
	Milchgetränke	0,030		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	0,020		
	Milchersatzgetränke	0,020		
	Joghurt	0,033		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Dessertspeisen auf Milchbasis	0,043		
	Gefrorene Milchdesserts	0,043		
	Fruchtgetränke und Energydrinks	0,021		
	Mahlzeitenersatzgetränke für Säuglinge	0,012		
	Säfte für Säuglinge und Kleinkinder	0,025		
	Joghurtgetränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,024		
	Nachspeisen für Säuglinge und Kleinkinder	0,027		
	Snacks für Säuglinge und Kleinkinder	0,143		
	Cerealien für Säuglinge und Kleinkinder	0,027		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	0,013		
	Saft	0,021		
	Obstpiefüllungen	0,059		
	Fruchtzubereitungen	0,125		
	Riegel	0,125		
	Getreide	0,125		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,008		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Glucosamin HCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
Glucosaminsulfat KCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
Glucosaminsulfat NaCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
Guarkernmehl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Guarkernmehl“. 2. Auf den Etiketten von Lebensmitteln, die Guarkernmehl enthalten, ist ein sichtbarer Hinweis auf das mögliche Risiko von Verdauungsbeschwerden in Verbindung mit der Exposition von Kindern unter 8 Jahren anzubringen.	
	Frische Milchprodukte wie Joghurt, fermentierte Milch, Frischkäse und andere Dessertspeisen auf Milchbasis	1,5 g/100 g		
	Flüssige Lebensmittel aus Obst oder Gemüse (wie Smoothies)	1,8 g/100 g		
	Kompott aus Obst oder Gemüse	3,25 g/100 g		
	Cerealien in Verbindung mit Milchprodukten in Zweikammer-Verpackung	10 g/100 g in den Getreideflocken Nichts im Milchprodukt		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
		1 g/100 g im verzehrfertigen Produkt	Beispiel: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann zu Verdauungsbeschwerden führen, insbesondere bei Kindern unter 8 Jahren." 3. Bei Milchprodukten mit Cerealien in Zweikammer-Verpackung muss die Gebrauchsanleitung einen sichtbaren Hinweis darauf enthalten, dass die Getreideflocken vor dem Verzehr mit dem Milchprodukt zu mischen sind, um dem eventuellen Risiko einer Magen-Darm-Obstruktion Rechnung zu tragen.	
Mit *Bacteroides xylanisolvens* fermentierte wärmebehandelte Milchprodukte	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Fermentierte Milchprodukte (in flüssiger, halbflüssiger und sprühgetrockneter Form).			
Hydroxytyrosol	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittelprodukts anzugeben ist, lautet „Hydroxytyrosol". In der Kennzeichnung der Hydroxytyrosol enthaltenden Lebensmittelprodukte sind folgende Angaben zu machen: a) „Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht von Kindern unter drei Jahren, Schwangeren und Stillenden verzehrt werden. b) Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht zum Kochen, Backen oder Braten verwendet werden".	
	Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl im Sinne des Anhangs VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 [6]), die als solche in Verkehr gebracht werden	0,215 g/kg		
	Streichfette im Sinne des Anhangs VII Teil VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche in Verkehr gebracht werden	0,175 g/kg		
Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eis-strukturierendes Protein".	
	Speiseeis	0,01 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*“.	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren wässrigen Extrakts aus den getrockneten Blättern von *Ilex paraguariensis* in Kräutertees und Nahrungsergänzungsmitteln		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
Isomalto-Oligosaccharid	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomalto-Oligosaccharid“. 2. Lebensmittel, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, müssen als „Quelle von Glucose“ ausgewiesen werden.	
	Brennwertverminderte alkoholfreie Getränke	6,5 %		
	Energydrinks	5,0 %		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler (einschließlich isotonischer Getränke)	6,5 %		
	Fruchtsäfte	5 %		
	Verarbeitetes Gemüse und Gemüsesäfte	5 %		
	Andere alkoholfreie Getränke	5 %		
	Getreideriegel	10 %		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	20 %		
	Frühstücksgetreideriegel	25 %		
	Bonbons	97 %		
	Kaubonbons/Schokoriegel	25 %		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (als Riegel oder auf Milchbasis)	20 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Isomaltulose	Keine Angabe		1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomaltulose“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen „Isomaltulose ist eine Glucose- und Fructosequelle“.	
Lactit	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Lactit“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln oder Tabletten) für Erwachsene	20 g/Tag		
Lacto-*N*-neotetraose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lacto-*N*-neotetraose“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-*N*-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-*N*-neotetraose verzehrt werden. 3. Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-*N*-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-*N*-neotetraose verzehrt werden.	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	0,6 g/l für Getränke 6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 200 g/kg für Getränkeweißer		
	Getreideriegel	6 g/kg		
	Tafelsüßen	100 g/k		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2′-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2′-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 0,6 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	0,6 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit 2′-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	2,4 g/l für Getränke 20 g/kg für Riegel		
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	30 g/kg		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Aromatisierte Getränke	0,6 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte	4,8 g/l — der Höchstgehalt bezieht sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge	1,5 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung 0,6 g/Tag für Kleinkinder		
Extrakt aus den Blättern der Luzerne (*Medicago sativa*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eiweiß aus der Luzerne (*Medicago sativa*)“ oder „Eiweiß aus Alfalfa (*Medicago sativa*)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	10 g/Tag		
Lycopin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag		
Lycopin aus *Blakeslea trispora*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2.5 mg/100 g		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Lycopin aus Tomaten	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	15 mg/Tag		
Lycopin-Oleoresin aus Tomaten	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Lycopin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lycopin-Oleoresin aus Tomaten“.	
	Getränke auf Frucht-/Gemüsesaftbasis (einschließlich Konzentraten)	2,5 mg/100 g		
	Getränke zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler	2,5 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	8 mg/Mahlzeit		
	Frühstückscerealien	5 mg/100 g		
	Fette und Salatsoßen	10 mg/100 g		
	Suppen außer Tomatensuppen	1 mg/100 g		
	Brot (einschließlich Knäckebrot)	3 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
Magnesiumcitratmalat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnesiumcitratmalat“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
Magnolienrindenextrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Magnolienrindenextrakt“.	
	Pfefferminz (Süßwaren)	0,2 % zur Atemerfrischung. Bei Zusatz von maximal 0,2 % und einem Kaugummi-/Pfefferminz-Stückgewicht von maximal 1,5 g enthält jede verabreichte Kaugummi-/Pfefferminz-Dosis höchstens 3 mg Magnolienrindenextrakt.		
	Kaugummi			
Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Maiskeimölauszug“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag		
	Kaugummi	2 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Methylcellulose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Methylcellulose“.	Methylcellulose darf nicht in spezieller Kleinkindnahrung verwendet werden.
	Speiseeis	2 %		
	Aromatisierte Getränke			
	Aromatisierte oder nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte			
	Kalte Nachspeisen (Milch-, Fett-, Obst- und Getreideprodukte und Produkte auf Eibasis)			
	Obstzubereitungen (in Form von Fruchtfleisch, Püree oder Kompott)			
	Suppen und Brühen			
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz“ oder „5MTHF-Glucosamin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG als Folatquelle			
Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Silicium*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Organisches Silicium (Monomethylsilantriol)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene (in flüssiger Form)	10,40 mg/Tag		
Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (*Lentinula edodes*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszug aus dem Pilz *Lentinula edodes*“ oder „Auszug aus dem Shiitake-Pilz“.	
	Brotprodukte	2 ml/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,5 ml/100 ml		
	Fertiggerichte	2,5 ml je Mahlzeit		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	1,5 ml/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,5 ml je Tagesdosis		
Noni-Fruchtsaft (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Saft“ oder „*Morinda-citrifolia*-Saft“.	
	Getränke auf Basis von pasteurisierten Früchten und pasteurisiertem Fruchtnektar	30 ml pro Anwendung (bis zu 100 % Noni-Saft) oder 20 ml zweimal täglich, höchstens 40 ml pro Tag		
Noni-Fruchtsaftpulver (*Morinda citrifolia*)	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6,6 g/Tag (entspricht 30 ml Noni-Saft)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Saftpulver“ oder „*Morinda-citrifolia*-Saftpulver“.	
Noni-Fruchtpüree und -konzentrat (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet bei Fruchtpüree: „*Morinda-citrifolia*-Fruchtpüree“ oder „Noni-Fruchtpüree“, bei Fruchtkonzentrat: „*Morinda-citrifolia*-Fruchtkonzentrat“ oder „Noni-Fruchtkonzentrat“.	
		Fruchtpüree		
	Bonbons/Süßwaren	45 g/100 g		
	Getreideriegel	53 g/100 g		
	Nährstoffgetränkmischungen in Pulverform (Trockengewicht)	53 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	11 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	31 g/100 g		
	Joghurt	12 g/100 g		
	Kekse	53 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	53 g/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Frühstückscerealien (ganzes Korn)	88 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	133 g/100 g Menge vor der Verarbeitung, die ein Endgewicht des Produkts von 100 g ergibt.		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	31 g/100 g		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	88 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	26 g/Tag		
		Fruchtkonzentrat		
	Bonbons/Süßwaren	10 g/100 g		
	Getreideriegel	12 g/100 g		
	Nährstoffgetränkmischungen in Pulverform (Trockengewicht)	12 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	3 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekse	12 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	12 g/100 g		
	Frühstückscerealien (ganzes Korn)	20 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	30 g/100 g		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	7 g/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	20 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6 g/Tag		
Noni-Blätter (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Blätter“ oder „Blätter von *Morinda citrifolia*“. 2. Die Verbraucher sollten darauf hingewiesen werden, dass bei der Zubereitung einer Tasse Aufguss nicht mehr als 1 g getrocknete und geröstete Blätter von *Morinda citrifolia* verwendet werden sollten.	
	Für die Zubereitung von Aufgüssen	Für die Zubereitung einer Tasse Aufguss darf höchstens 1 g getrocknete und geröstete Blätter von *Morinda citrifolia* verwendet werden.		
Noni-Fruchtpulver (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „*Morinda-citrifolia*-Fruchtpulver“ oder „Noni-Fruchtpulver“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,4 g/Tag		
Mikroalge *Odontella aurita*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Mikroalge *Odontella aurita*“.	
	Aromatisierte Teigwaren	1,5 %		
	Fischsuppen	1 %		
	Schüssel-Pasteten mit Meeresfrüchten	0,5 %		
	Brühe-Zubereitungen	1 %		
	Kräcker	1,5 %		
	Panierter Tiefkühlfisch	1,5 %		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Mit Phytosterinen/ Phytostanolen angereichertes Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Phytosterinen/ Phytostanolen*	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII sowie Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten	1. Die Erzeugnisse, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion/Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen/Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten. 2. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g. 3. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Produkte auf Milchbasis, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte Milchprodukte, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, Produkte auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und Produkte auf Käsebasis (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Sojagetränke			
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			
Aus Kalmaren gewonnenes Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kalmarenöl“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeit		
Hochdruck-pasteurisierte Fruchtzubereitungen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Neben der Bezeichnung der Fruchtzubereitungen als solche sowie auf den Produkten, bei denen das Verfahren angewandt wird, ist das Wort „hochdruckpasteurisiert“ anzugeben.	
	Art der Früchte: Apfel, Aprikose, Banane, Brombeere, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Feige, Traube, Pampelmuse, Mandarine, Mango, Melone, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Himbeere, Rhabarber, Erdbeere			
Phosphatierte Maisstärke	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phosphatierte Maisstärke“.	
	Backwaren	15 %		
	Teigwaren			
	Frühstückscerealien			
	Getreideriegel			
Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fisch-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3 500 mg/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	300 mg/Tag		
Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin und -Phosphatidsäure“.	Das Produkt ist nicht zur Vermarktung an Schwangere oder Stillende bestimmt.
	Frühstückscerealien	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Produkte auf Sojabasis	80 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Joghurtdrinks	50 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Sojadrinks	50 mg/100 g		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	800 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
Phospholipide aus Eigelb	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Keine Angabe			
Phytoglycogen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phytoglycogen“.	
	Verarbeitete Lebensmittel	25 %		
Phytosterine/Phytostanole	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Reisgetränke	1. Sie sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion je Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen je Tag) zugesetzte Phytosterine/Phytostanole enthalten. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Roggenbrot mit Mehl, das ≥ 50 % Roggen (Vollkornroggenmehl, ganze oder grob geschrotete Roggenkörner und Roggenflocken) und ≤ 30 % Weizen enthält; und mit ≤ 4 % Zuckerzusatz, kein Fettzusatz			
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			
	Sojagetränke			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Milchartige Produkte wie teilentrahmte und entrahmte milchartige Produkte, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett und/oder Protein ersetzt wurde			
	Produkte auf Basis fermentierter Milch wie Joghurt und käseartige Produkte (Fettgehalt < 12 % je 100 g), bei denen möglicherweise das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett und/oder Protein ersetzt wurde			
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII sowie Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 g/Tag		
Pflaumenkernöl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Zum Braten und als Würzmittel	Im Einklang mit der normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl		
Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kartoffelprotein“.	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Prolyloligopeptidase (Enzymzubereitung)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Prolyloligopeptidase“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine erwachsene Bevölkerung	120 PPU/Tag (2,7 g Enzymzubereitung/Tag) (2×10^6 PPI/Tag) PPU — Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units PPI — Protease Picomole International		
Proteinextrakt aus der Schweineniere	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 Kapseln/Tag, entspricht 12,6 mg Konzentrat aus der Schweineniere/Tag Gehalt an Diaminoxidase (DAO): 0,9 mg/Tag (3 Kapseln mit einem Gehalt von 0,3 mg/Kapsel)		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapsölauszug“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g je Portion als Tagesdosis empfohlen		
Rapssamenprotein	Als pflanzliche Proteinquelle in Lebensmitteln, außer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapssamenprotein“. 2. Jedes Rapssamenprotein enthaltende Lebensmittel muss den Hinweis tragen, dass diese Lebensmittelzutat bei Verbrauchern mit Allergie gegen Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis ist gegebenenfalls in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste anzubringen.	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
trans-Resveratrol	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „*trans*-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die *trans*-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene (in Form von Kapseln oder Tabletten)	150 mg/Tag		
trans-Resveratrol (mikrobielle Quelle)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „*trans*-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die *trans*-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines Extrakts von Resveratrol aus Spiess-Knöterich (*Fallopia japonica*) in Nahrungsergänzungsmitteln		
Hahnenkammextrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hahnenkammextrakt“ oder „Junghahnenkammextrakt“.	
	Getränke auf Milchbasis	40 mg/100 g oder mg/100 ml		
	Fermentierte Getränke auf Milchbasis	80 mg/100 g oder mg/100 ml		
	Joghurtartige Erzeugnisse	65 mg/100 g oder mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100 g oder mg/100 ml		
Sacha-Inchi-Öl aus *Plukenetia volubilis*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sacha-Inchi-Öl (*Plukenetia volubilis*)“.	
	Wie Leinöl	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Leinöl		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Salatrims	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Brennwertreduziertes Fett (Salatrims)“. 2. Dabei ist anzugeben, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Störungen führen kann. 3. Anzugeben ist ferner, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht für Kinder bestimmt sind.	
	Back- und Süßwaren			
DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp.	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „DHA- und EPA-reiches Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	3 000 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Schwangere und Stillende	450 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei Sojamilch- und Milchimitationserzeugnissen (ausgenommen Getränke)		
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei Milchprodukten (auch Milch, fromage frais und Joghurtprodukte, ausgenommen Getränke)		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)-Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Schizochytrium sp.-Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
***Schizochytrium* sp. (T18)-Öl**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (T18)“.	
	Milchprodukte, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseprodukte 600 mg/100 g		
	Milchprodukt-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseprodukt-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Brötchen und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchersatzgetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Fermentierter Sojabohnenextrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fermentierter Sojabohnenextrakt“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die fermentierten Sojabohnenextrakt enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln, Tabletten oder Pulverform) für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	100 mg/Tag		
Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidingehalt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene, ausgenommen Schwangere und Stillende	Gleichwertig mit max. 6 mg/Tag Spermidin		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Sucromalt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sucromalt“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen, dass das Produkt eine Glucose- und Fructosequelle ist.	
	Keine Angabe			
Zuckerrohr-Faser	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Brot	8 %		
	Backwaren	5 %		
	Fleischerzeugnisse	3 %		
	Würzmittel und Gewürze	3 %		
	Geriebene Käse	2 %		
	Lebensmittel für spezielle Diäten	5 %		
	Soßen	2 %		
	Getränke	5 %		
Sonnenblumenöl-Extrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sonnenblumenöl-Extrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,1 g/Tag		
Getrocknete Mikroalgen *Tetraselmis chuii*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Mikroalgen *Tetraselmis chuii*“ oder „Getrocknete Mikroalgen *T. chuii*“. Auf Nahrungsergänzungsmitteln, die getrocknete Mikroalgen *Tetraselmis chuii* enthalten, ist folgende Angabe zu machen: „Enthält geringfügige Mengen an Iod.“.	
	Soßen	20 % oder 250 mg/Tag		
	Spezialsalze	1 %		
	Würzmittel	250 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg/Tag		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
***Therapon barcoo*/Omega-Barsch**	Wird verwendet wie Lachs, also für die Zubereitung kulinarischer Fischgerichte und -erzeugnisse (gekocht, roh, geräuchert und gebraten)			
D-Tagatose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „D-Tagatose“. 2. Alle Produkte, deren Gehalt an D-Tagatose 15 g pro Portion übersteigt und alle Getränke mit mehr als 1 % D-Tagatose (wie verzehrt) müssen den Hinweis tragen: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.	
	Keine Angabe			
Stark taxifolinhaltiger Extrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Stark taxifolinhaltiger Extrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren	100 mg/Tag		
Trehalose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Trehalose“, was in der Kennzeichnung des Produkts als solches sowie in der Zutatenliste der das Produkt enthaltenden Lebensmittel erscheinen muss. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen: „Trehalose ist eine Glucosequelle“.	
	Keine Angabe			

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*		
	Pilze (*Agaricus bisporus*)	10 µg Vitamin D_2/100 g Frischgewicht	1. Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches oder des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung ist in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches bzw. des jeweiligen Lebensmittels der Hinweis anzubringen „der Vitamin-D-Gehalt wurde durch kontrollierte Lichtbehandlung erhöht“ oder „ der Vitamin-D_2-Gehalt wurde durch UV-Behandlung erhöht“.	
UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Vitamin-D-Hefe“ oder „Vitamin-D_2-Hefe“.	
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebene Brötchen	5 µg Vitamin D_2/100 g		
	Hefe-getriebene Feinbackwaren	5 µg Vitamin D_2/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 µg Vitamin D_2/Tag		
UV-behandeltes Brot	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*	Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels enthalten ist, ist durch den Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ zu ergänzen.	
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebenes Kleingebäck (ohne Auflage)	3 µg Vitamin D_2/100 g		
UV-behandelte Milch	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_3*	1. Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelt“. 2. Enthält UV-behandelte Milch eine Menge von Vitamin D, die gemäß Anhang XIII Teil A Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates als signifikant erachtet wird, so wird der in der Kennzeichnung anzugebenden Bezeichnung der Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ oder „Milch mit durch UV-Behandlung erzeugtem Vitamin D“ beigefügt.	
	Pasteurisierte Vollmilch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	5-32 µg/kg für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge		
	Pasteurisierte teilentrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	1-15 µg/kg für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Vitamin K_2 (Menachinon)	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Menachinon“ oder „Vitamin K_2“.	
Extrakt aus Weizenkleie	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Extrakt aus Weizenkleie“.	„Extrakt aus Weizenkleie“ darf nicht als Nahrungsergänzungsmittel oder als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln in Verkehr gebracht werden. Er darf auch nicht Säuglingsnahrung zugesetzt werden.
	Bier und verwandte Produkte	0,4 g/100 g		
	Fertiggetreideprodukte	9 g/100 g		
	Milchprodukte	2,4 g/100 g		
	Obst- und Gemüsesäfte	0,6 g/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,6 g/100 g		
	Fleischzubereitungen	2 g/100 g		
Hefe-Beta-Glucane	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe (*Saccharomyces cervisiae*)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Beta-Glucane aus Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag für Kinder über 12 Jahren und die allgemeine erwachsene Bevölkerung 0,675 g/Tag für Kinder unter 12 Jahren		
	Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,275 g/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag		
	Getränke auf Frucht- und/oder Gemüsesaftbasis, einschließlich Konzentrat und dehydrierte Säfte	1,3 g/kg		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Getränke mit Fruchtgeschmack	0,8 g/kg		
	Pulver für die Zubereitung von Kakaogetränken	38,3 g/kg (Pulver)		
	Sonstige Getränke	0,8 g/kg (trinkfertig)		
		7 g/kg (Pulver)		
	Getreideriegel	6 g/kg		
	Frühstückscerealien	15,3 g/kg		
	Ballaststoffreiche warm zuzubereitende Instant-Vollkorn-Frühstückscerealien	1,5 g/kg		
	Kekse	6,7 g/kg		
	Kräcker	6,7 g/kg		
	Getränke auf Milchbasis	3,8 g/kg		
	Fermentierte Milchprodukte	3,8 g/kg		
	Milchprodukt-Analoge	3,8 g/kg		
	Trockenmilch/Milchpulver	25,5 g/kg		
	Suppen und Suppenmischungen	0,9 g/kg (verzehrfertig)		
		1,8 g/kg (kondensiert)		
		6,3 g/kg (Pulver)		
	Schokolade und Süßwaren	4 g/kg		
	Proteinriegel und -pulver	19,1 g/kg		
	Konfitüren, Marmeladen und andere Fruchtaufstriche	11,3 g/kg		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Zeaxanthin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zeaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 mg/Tag		
Zink-L-pidolat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zink-L-pidolat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel zur Deckung des Energiebedarfs bei intensiver Muskelanstrengung, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			

([1]) Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Juni 2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 der Kommission (ABl. L 181 vom 29.6.2013, S. 35).

([2]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31.7.2014, S. 5).

([3]) Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51).

([4]) Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26).

([5]) 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung (ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67).

([6]) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

Tabelle 2: Spezifikationen

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
N-Acetyl-D-Neuraminsäure	**Beschreibung:** N-Acetyl-D-Neuraminsäure ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver. **Definition:** **Chemische Bezeichnung:** IUPAC-Bezeichnungen: N-Acetyl-D- Neuraminsäure (Dihydrat) 5-Acetamido-3,5-didesoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonsäure (Dihydrat) Synonyme: Sialinsäure (Dihydrat) **Chemische Formel:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (Säure) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (Dihydrat) **Molmasse:** 309,3 Da (Säure) 345,3 (309,3 + 36,0) (Dihydrat) **CAS-Nr.:** 131-48-6 (freie Säure) 50795-27-2 (Dihydrat) **Spezifikation:** Beschreibung: weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver pH (20 °C, 5%ige Lösung): 1,7-2,5 N-Acetyl-D- Neuraminsäure (Dihydrat): > 97,0 % Wasser (Dihydrat: 10,4 %): ≤ 12,5 % (w/w) Sulfatasche: < 0,2 % (w/w) Essigsäure (als freie Säure und/oder Natriumacetat): < 0,5 % (w/w) **Schwermetalle:** Eisen: < 20,0 mg/kg Blei: < 0,1 mg/kg Restproteingehalt: < 0,01 % (w/w)

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Lösungsmittelreste: 2-Propanol: < 0,1 % (w/w) Aceton: < 0,1 % (w/w) Ethylacetat: < 0,1 % (w/w) **Mikrobiologische Kriterien:** Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl:< 500 KBE/g Enterobakterien: in 10 g nicht nachweisbar *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* in 10 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes:* in 25 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus:* < 50 KBE/g Hefen: < 10 KBE/g Schimmelpilze: < 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: < 10 EU/mg KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units).
Getrocknetes Fruchtfleisch von *Adansonia digitata* (Baobab)	**Beschreibung/Definition:** Die Früchte werden von Baobab-Bäumen (*Adansonia digitata*) geerntet. Die harten Schalen werden aufgebrochen und das Fruchtfleisch wird von den Samen und der Schale getrennt. Anschließend wird das Fruchtfleisch gemahlen, in grobe und feine Partikel getrennt (3 bis 600 µ groß) und verpackt. **Typische Nahrungsbestandteile:** Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7 Protein (g/100 g): 1,8-9,3 Fett (g/100 g): 0-1,6 Gesamtkohlenhydrate (g/100 g): 76,3-89,5 Gesamtzucker (als Glucose): 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1-25,2 **Analytische Spezifikationen:** Fremdstoffe: höchstens 0,2 % Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7 Asche (g/100 g): 3,8-6,6

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Extrakt von *Ajuga reptans* aus Zellkulturen	**Beschreibung/Definition**: Ein hydroalkoholischer Extrakt aus Gewebekulturen von *Ajuga reptans* L., der im Wesentlichen gleichwertig ist mit Extrakten aus den blühenden oberirdischen Teilen von *Ajuga reptans*, die aus traditionellen Kulturen gewonnen werden.
***L*-Alanyl-L-Glutamin**	**Beschreibung/Definition:** *L*-Alanyl-L-Glutamin wird gewonnen durch Fermentation mittels eines genetisch veränderten Stamms von *Escherichia coli*. Während der Fermentation wird die Zutat in das Wachstumsmedium sekretiert, aus dem es anschließend gelöst und auf eine Konzentration von > 98 % aufgereinigt wird. Aussehen: weißes kristallines Pulver Reinheit: > 98 % Infrarot-Spektroskopie: konform mit Bezugsnorm Aussehen der Lösung: farblos und klar Gehalt (Trockenmasse): 98-102 % Verwandte Stoffe (jeweils): ≤ 0,2 % Glührückstand: ≤ 0,1 % Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % Optische Rotation: +9,0 bis +11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0-6,0 Ammonium (NH_4): ≤ 0,020 % Chlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiologische Kriterien:** *Escherichia coli*: keine/g
Algenöl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.	**Beschreibung/Definition**: Öl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp. Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % DHA-Gehalt: ≥ 32 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
***Allanblackia*-Saatöl**	**Beschreibung/Definition:** *Allanblackia*-Saatöl wird aus den Samen der folgenden *Allanblackia*-Spezies gewonnen: *A. floribunda* (andere Bezeichnung für *A. parviflora*) und *A. stuhlmannii*. **Fettsäurezusammensetzung:** Laurinsäure (C12:0): < 1,0 % Myristinsäure (C14:0): < 1,0 % Palmitinsäure (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsäure (C16:1): < 1,0 % Stearinsäure (C18:0): 45-58 % Ölsäure (C18:1): 40-51 % Linolsäure (C18:2): < 1,0 % γ-Linolensäure (C18:3): < 1,0 % Arachinsäure (C20:0): < 1,0 % Freie Fettsäuren: max. 0,1 % **Merkmale:** *trans*-Fettsäuren: max. 0,5 % Peroxidzahl (PV): max. 0,8 meq/kg Iodzahl: < 46 g/100 g Unverseifbare Bestandteile: max. 1,0 % Verseifungszahl: 185-198 mg KOH/g
Blattextrakt aus *Aloe macroclada* Baker	**Beschreibung/Definition**: Aus den Blättern von *Aloe macroclada* Baker gewonnenes Gelextraktpulver ist im Wesentlichen gleichwertig mit demselben Gel, das aus den Blättern von *Aloe vera* (L.) Burm. f. gewonnen wird. Asche: 25 % Ballaststoffe: 28,6 % Fett: 2,7 % Feuchtigkeit: 4,7 % Polysaccharide: 9,5 % Protein: 1,63 % Glucose: 8,9 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)	**Beschreibung/Definition:** Zur Gewinnung von Lipidextrakt aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*) wird zerdrückter tiefgefrorener Krill oder getrocknetes Krillmehl einer Lipid-Extraktion mithilfe eines zugelassenen Extraktionsmittels (im Sinne der Richtlinie 2009/32/EG) unterzogen. Proteine und Krillmaterial werden durch Filtrierung aus dem Lipidextrakt entfernt. Extraktionsmittel und Wasserrückstände werden durch Verdampfung entfernt. Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O_2/kg Öl Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*) enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden. Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C Phospholipide: 35-50 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1 % EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 % DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %
Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphausia superba*)	**Beschreibung/Definition**: Phospholipidreiches Öl wird aus antarktischem Krill (*Euphasia superba*) gewonnen durch wiederholtes Auswaschen mit einem (gemäß der Richtlinie 2009/32/EG) zugelassenen Lösungsmittel mit dem Ziel, den Phospholipidgehalt des Öls zu erhöhen. Die Lösungsmittel werden durch Verdampfung aus dem Enderzeugnis entfernt. Verseifungszahl: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 3 meq O_2/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 3 % bzw. 0,6, ausgedrückt als Wasseraktivität bei 25 °C Phospholipide: ≥ 60 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1 % EPA (Eicosapentaensäure): ≥ 9 % DHA (Docosahexaensäure): ≥ 5 %
Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*	**Beschreibung/Definition:** Das klargelbe arachidonsäurereiche Öl wird durch Fermentation aus den nichtgenetisch veränderten Stämmen IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 und CBS 210.32 des Pilzes *Mortierella alpina* gewonnen, wobei eine geeignete Flüssigkeit eingesetzt wird. Das Öl wird anschließend aus der Biomasse extrahiert und gereinigt. Arachidonsäure: ≥ 40 Gew.-% des Gesamtfettsäuregehalts Freie Fettsäuren: ≤ 0,45 % des Gesamtfettsäuregehalts *trans*-Fettsäuren: ≤ 0,5 % des Gesamtfettsäuregehalts Unverseifbare Bestandteile: ≤ 1,5 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Peroxidzahl (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidinzahl: ≤ 20 Säurezahl: ≤ 1,0 KOH/g Feuchtigkeit: ≤ 0,5 %
Arganöl aus *Argania spinosa*	**Beschreibung/Definition**: Arganöl ist das Öl, das durch Kaltpressung aus den mandelförmigen Kernen der Früchte von *Argania spinosa* (L.) Skeels gewonnen wird. Die Kerne können vor dem Pressen geröstet werden, dürfen aber nicht direkt mit den Flammen in Berührung kommen. **Zusammensetzung:** Palmitinsäure (C16:0): 12-15 % Stearinsäure (C18:0): 5-7 % Ölsäure (C18:1): 43-50 % Linolsäure (C18:2): 29-36 % Unverseifbare Bestandteile: 0,3-2 % Gesamtsterole: 100-500 mg/100 g Gesamttocopherole: 16-90 mg/100 g Ölsäuregehalt: 0,2-1,5 % Peroxidzahl (PV): < 10 meq O_2/kg
Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*	**Beschreibung/Definition**: Astaxanthin ist ein Carotinoid, das aus der Alge *Haematococcus pluvialis* gewonnen wird. Die Alge kann auf unterschiedliche Weise angebaut werden: in geschlossenen Systemen unter Einwirkung von Sonnenlicht oder streng kontrollierter Exposition gegenüber künstlichem Licht, alternativ in offenen Teichen. Die Algenzellen werden geerntet und getrocknet; das Oleoresin wird mittels überkritischem CO_2 oder mittels Ethylacetat als Lösungsmittel extrahiert. Das Astaxanthin wird verdünnt und unter Verwendung von Olivenöl, Safloröl, Sonnenblumenöl oder MKT (mittelkettigen Triglyceriden) auf 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % oder 20 % standardisiert. **Zusammensetzung des Oleoresins:** Fett: 42,2-99 % Protein: 0,3-4,4 % Kohlenhydrate: 0-52,8 % Ballaststoffe: < 1,0 % Asche: 0,0-4,2 % Spezifikation des Carotenoids in Gew.-% Gesamtastaxanthine: 2,9-11,1 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	9-*cis*-Astaxanthin: 0,3-17,3 % 13-*cis*-Astaxanthin: 0,2-7,0 % Astaxanthinmonoester: 79,8-91,5 % Astaxanthindiester: 0,16-19,0 % B-Carotin: 0,01-0,3 % Lutein: 0-1,8 % Canthaxanthin: 0-1,30 % **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl aerober Bakterien: < 3 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: < 100 KBE/g Coliforme: < 10 KBE/g *E. coli*: negativ Salmonellen: negativ *Staphylococcus*: negativ
Basilikumsamen (*Ocimum basilicum*)	**Beschreibung/Definition**: Basilikum (*Ocimum basilicum* L.) gehört der Familie der Lamiaceae innerhalb der Ordnung der Lippenblütlerartigen (Lamiales) an. Der Samen wird nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Durch (optisches, mechanisches) Filtern muss Basilikumsamen höchster Reinheit sichergestellt werden. Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsaft und Mischgetränken aus Obst/Gemüse mit Basilikumsamen (*Ocimum basilicum*) umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden. Trockenmasse: 94,1 % Protein: 20,7 % Fett: 24,4 % Kohlenhydrate: 1,7 % Ballaststoffe: 40,5 % (Verfahren: AOAC 958.29) Asche: 6,78 %
Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen	**Beschreibung/Definition:** Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen (Touchi-Extrakt) ist ein feines hellbraunes, proteinreiches Pulver, das mittels Wasserextraktion aus kleinen, mit *Aspergillus oryzae* fermentierten Sojabohnen (*Glycine max* (L.) Merr.) gewonnen wird. Der Extrakt enthält einen α-Glucosidase-Hemmer. **Merkmale:** Fett: ≤ 1,0 % Protein: ≥ 55 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Wasser: ≤ 7,0 % Asche: ≤ 10 % Kohlenhydrate: ≥ 20 % α-Glucosidase-hemmende Aktivität: IC50 mind. 0,025 mg/ml Sojaisoflavone: ≤ 0,3 g/100 g
Rinder-Lactoferrin	**Beschreibung/Definition**: Rinder-Lactoferrin ist ein Protein, das natürlich in Kuhmilch vorkommt. Es ist ein eisenbindendes Glycoprotein von etwa 77 kDa und besteht aus einer einzigen Polypeptidkette aus 689 Aminosäuren. Herstellungsverfahren: Rinder-Lactoferrin wird aus entrahmter Milch oder Käsemolke durch Ionenaustausch und anschließende Ultrafiltrationsprozesse isoliert. Dann wird es gefrier- oder sprühgetrocknet, und große Teilchen werden ausgesiebt. Es ist ein nahezu geruchloses, leicht rosafarbenes Pulver. **Physikalisch-chemische Eigenschaften von Rinder-Lactoferrin**: Feuchtigkeit: < 4,5 % Asche: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Eisen: < 350 mg/kg Protein: > 93 % davon Rinder-Lactoferrin: > 95 % sonstige Proteine: < 5,0 % pH (2%ige Lösung, 20 °C): 5,2-7,2 Löslichkeit (2%ige Lösung, 20 °C): vollständig
Saatöl aus *Buglossoides arvensis*	**Beschreibung/Definition:** Raffiniertes Öl aus *Buglossoides* wird aus Samen von *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst. gewonnen. Alpha-Linolensäure: ≥ 35 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Stearidonsäure: ≥ 15 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Linolsäure: ≥ 8,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloide: Nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Öl aus *Calanus finmarchicus*	**Beschreibung/Definition:** Das neuartige Lebensmittel ist ein rubinrotes, leicht viskoses Öl mit leichtem Schalentiergeruch, das aus dem Krebstier (marines Zooplankton) *Calanus finmarchicus* gewonnen wird. Die Zutat besteht hauptsächlich aus Wachsestern (> 85 %) mit geringen Mengen an Triglyceriden und anderen neutralen Lipiden. **Spezifikation:** Wasser: < 1,0 % Wachsester: > 85 % Gesamtfettsäuren: > 46 % Eicosapentaensäure (EPA): > 3,0 % Docosahexaensäure (DHA): > 4,0 % Gesamtfettalkohole: > 28 % C20:1 n-9 Fettalkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 Fettalkohol: > 12 % trans-Fettsäuren: < 1,0 % Astaxanthinester: < 0,1 % Peroxidzahl (PV): < 3,0 meq. O_2/kg
Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein synthetisches Polymer (Patentnummer WO2006016179). Sie besteht aus verzweigten Polymeren von Monomethoxypolyethylenglycol (MPEG), die auf Polyisopren-g-Maleinsäureanhydrid (PIP-g-MA) gepfropft sind, und aus MPEG in seinem Ausgangszustand (weniger als 35 Gew.-%). Weiß bis cremefarben. CAS-Nr.: 1246080-53-4 **Merkmale:** Feuchtigkeit: < 5,0 % Aluminium: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nickel: < 0,5 mg/kg Anhydridrückstände: < 15 µmol/g Polydispersitätsindex: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Freies Maleinsäureanhydrid: < 0,1 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Gesamtoligomere (weniger als 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
Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)	**Beschreibung/Definition:** Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer ist ein wasserfreies Copolymer von Methylvinylether und Maleinsäure. Frei fließendes, weißes bis weißgraues Pulver. CAS-Nr.: 9011-16-9 **Reinheit:** Testwert: mindestens 99,5 % in Trockenmasse Spezifische Viskosität (1 % MEK): 2-10 Methylvinyletherrückstände: ≤ 150 ppm Maleinsäurerückstände: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Schwermetalle insgesamt: ≤ 10 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 500 KBE/g Schimmelpilze/Hefe: ≤ 500 KBE/g *Escherichia coli*: Test mit negativem Befund Salmonellen: Test mit negativem Befund *Staphylococcus aureus:* Test mit negativem Befund *Pseudomonas aeruginosa*: Test mit negativem Befund

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Chiaöl aus *Salvia hispanica*	**Beschreibung/Definition**: Chiaöl wird durch Kaltpressung aus Chiasamen (*Salvia hispanica* L.) (99,9 % rein) hergestellt. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Die Herstellung kann auch durch Extraktion mit überkritischem CO_2 erfolgen. **Herstellungsverfahren:** Hergestellt durch Kaltpressung. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 2,0 % Peroxidzahl (PV): ≤ 10 meq/kg Unlösliche Verunreinigungen: ≤ 0,05 % Alpha-Linolensäure: ≥ 60 % Linolsäure: 15-20 %
Chiasamen (*Salvia hispanica*)	**Beschreibung/Definition:** Chia (*Salvia hispanica* L.) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der *Labiatae*. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Trockenmasse: 90-97 % Protein: 15-26 % Fett: 18-39 % Kohlenhydrate (*): 18-43 % Rohfaser (**): 18-43 % Asche: 3-7 % (*) Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt. (**) Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht. **Herstellungsverfahren:** Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtsaftmischungen mit Chiasamen umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.
Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*	**Beschreibung/Definition**: Chitin-Glucan wird aus dem Mycel von *Aspergillus niger* gewonnen; es ist ein gelbliches, geruchloses, frei fließendes Pulver. Sein Gehalt an Trockensubstanz beträgt mindestens 90 %. Chitin-Glucan setzt sich vor allem aus zwei Polysacchariden zusammen: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4), — Beta(1,3)-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9).

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Trocknungsverlust: ≤ 10 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 30:70 bis 60:40 Asche: ≤ 3,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Proteine: ≤ 6,0 %
Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*	**Beschreibung/Definition**: Der Chitin-Glucan-Komplex wird aus den Zellwänden der Fruchtkörper des Pilzes *Fomes fomentarius* gewonnen. Er besteht hauptsächlich aus zwei Polysacchariden: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4); — Beta-(1,3)(1,6)-D-glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9). Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Reinigen, Zerkleinern und Mahlen, Einweichen in Wasser und Erhitzen in einer alkalischen Lösung, Waschen, Trocknen. Während des Herstellungsverfahrens wird keine Hydrolyse durchgeführt. Aussehen: Pulver, geruchlos, geschmacklos, braun **Reinheit:** Feuchtigkeit: ≤ 15 % Asche: ≤ 3,0 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 70:20 Gesamtkohlenhydrate, ausgenommen Glucane: ≤ 0,1 % Proteine: ≤ 2,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Melanine: ≤ 8,3 % Zusatzstoffe: keine pH: 6,7-7,5 **Schwermetalle:** Blei (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Quecksilber (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Gesamtgehalt mesophile Bakterien: ≤ 10^3/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^3/g Coliforme bei 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g Salmonellen und andere pathogene Bakterien: in 25 g nicht nachweisbar
Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Beschreibung/Definition:** Der Chitosanextrakt (der hauptsächlich Poly-D-Glucosamin enthält) wird aus Stämmen von *Agaricus bisporus* oder aus dem Mycel von *Aspergillus niger* gewonnen. Das patentierte Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Extraktion und Deacetylierung (Hydrolyse) in alkalischem Medium, Solubilisierung in saurem Medium, Ausfällung in alkalischem Medium, Waschen und Trocknen. Synonym: Poly(D-Glucosamin) CAS-Nummer Chitosan: 9012-76-4 Formel Chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Beschaffenheit: feines, frei fließendes Pulver Aussehen: cremefarben bis leicht bräunlich Geruch: geruchlos **Reinheit:** Chitosangehalt (% w/w Trockengewicht): ≥ 85 Glucangehalt (% w/w Trockengewicht): ≤ 15 Trocknungsverlust (% w/w Trockengewicht): ≤ 10 Viskosität (1 % in 1%iger Essigsäure): 1-15 Grad der Acetylierung (in % M/Frischmasse): 0-30 Viskosität (1 % in 1%iger Essigsäure) (mPa.s): 1-14 bei Chitosan aus *Aspergillus niger*; 12-25 bei Chitin aus *Agaricus bisporus* Asche (% w/w Trockengewicht): ≤ 3,0 Protein (% w/w Trockengewicht): ≤ 2,0 Partikelgröße: > 100 nm Stampfdichte (g/cm^3): 0,7-1,0 Fettbindevermögen 800x (w/w Frischmasse): ok

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schwermetalle: Quecksilber (ppm): ≤ 0,1 Blei (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe Keime insgesamt (KBE/g): ≤ 10^3 Hefen und Schimmelpilze insgesamt (KBE/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (KBE/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (KBE/g): ≤ 10 Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes*: in 25 g nicht nachweisbar
Chondroitinsulfat	**Beschreibung/Definition:** Chondroitinsulfat (Natriumsalz) ist ein Biosyntheseprodukt. Es wird durch chemische Sulfatierung von mittels Fermentation des Bakteriums *Escherichia coli* O5:K4:H4 Stamm U1-41 (ATCC 23502) gewonnenem Chondroitin hergestellt. Chondroitinsulfat (Natriumsalz) (% Trockenmasse): 95-105 MWw (Massenmittel) (kDa): 5-12 MWn (Zahlenmittel) (kDa): 4-11 Dispersität ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Sulfatierungsmuster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Trocknungsverlust (%) (105 °C bei konstantem Gewicht): ≤ 10,0 Glührückstand (% Trockenmasse): 20-30 Protein (%Trockenmasse): ≤ 0,5 Endotoxine (EU/mg): ≤ 100 Organische Verunreinigungen insgesamt (mg/kg): ≤ 50
Chrompicolinat	**Beschreibung/Definition**: Chrompicolinat ist ein rötliches, frei fließendes Pulver, schwer löslich in Wasser bei pH 7. Das Salz ist auch löslich in polaren organischen Lösungsmitteln. Chemische Bezeichnung: Tris(2-Pyridincarboxylat-N,O)Chrom(III)- oder 2-Pyridincarbonsäure-Chrom(III)-Salz CAS-Nr.: 14639-25-9

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Chemische Formel: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Chemische Eigenschaften: Chrompicolinat: ≥ 95 % Chrom (III): 12-13 % Chrom (VI): nicht nachweisbar Wasser: ≤ 4,0 %
***Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)**	**Beschreibung:** *Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut); Art aus der Familie der Cistaceae und im Mittelmeerraum auf der Halbinsel Chalkidiki beheimatet. **Zusammensetzung:** Feuchtigkeit: 9–10 g/100 g Kraut Protein: 6,1 g/100 g Kraut Fett: 1,6 g/100 g Kraut Kohlenhydrate: 50,1 g/100 g Kraut Ballaststoffe: 27,1 g/100 g Kraut Mineralstoffe: 4,4 g/100 g Kraut Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Eisen: 65 mg Vitamin B_1: 3,0 µg Vitamin B_2: 30 µg Vitamin B_6: 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: weniger als 0,1 mg Vitamin E: 40–50 mg Alpha-Tocopherol: 20–50 mg Beta- und Gamma-Tocopherole: 2–15 mg Delta-Tocopherol: 0,1–2 mg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Citicolin	**Beschreibung/Definition**: Citicolin wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen. Citicolin besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin. Weißes kristallines Pulver Chemische Bezeichnung: Cholin-cytidin-5′-pyrophosphat, Cytidin-5′-(trihydrogendiphosphat)-P′-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, inneres Salz Chemische Formel: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molmasse: 488,32 g/mol CAS-Nr.: 987-78-0 pH (Probelösung von 1 %): 2,5-3,5 **Reinheit:** Mindestgehalt: ≥ 98 %, bezogen auf die Trockenmasse Trocknungsverlust (bei 100 °C über 4 Std.): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: höchstens 2 ppm Freie Phosphorsäuren: ≤ 0,1 % 5′-Cytidylsäure: ≤ 1,0 % **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^3 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^2 KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar
Clostridium butyricum	**Beschreibung/Definition:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) ist ein grampositives, sporenbildendes, obligat anaerobes, nichtpathogenes, nicht genetisch verändertes Bakterium. Depotnummer FERM BP-2789 **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^3 KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Staphylococcus aureus: in 1 g nicht nachweisbar *Pseudomonas aeruginosa*: in 1 g nicht nachweisbar Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^2 CFU/g
Extrakt aus entfettetem Kakaopulver	Extrakt aus Kakao (*Theobroma cacao* L.) Aussehen: Dunkelbraunes Pulver ohne sichtbare Verunreinigungen Physikalisch-chemische Eigenschaften: Polyphenolgehalt: mind. 55,0 % GAE Theobromingehalt: max. 10,0 % Aschegehalt: max. 5,0 % Feuchtigkeitsgehalt: max. 8,0 % Schüttdichte: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Lösungsmittelreste: max. 500 ppm
Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil	Extrakt aus fettarmem Kakao (*Theobroma cacao* L.) Aussehen: dunkelrotes bis violettes Pulver Kakaoextrakt, Konzentrat: mind. 99 % Siliciumdioxid (technischer Hilfsstoff): max. 1,0 % Kakaoflavanole: mind. 300 mg/g — Epicatechin: mind. 45 mg/g Trocknungsverlust: max. 5,0 %
Koriandersamenöl aus *Coriandrum sativum*	**Beschreibung/Definition:** Koriandersamenöl ist ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze *Coriandrum sativum* L. gewonnen wird. Leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack CAS-Nr.: 8008-52-4 Fettsäurezusammensetzung: Palmitinsäure (C16:0): 2-5 % Stearinsäure (C18:0): < 1,5 % Petroselinsäure (*cis*-C18:1(n-12)): 60-75 % Ölsäure (*cis*-C18:1 (n-9)): 8-15 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Linolsäure (C18:2): 12-19 % α-Linolensäure (C18:3): < 1,0 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % **Reinheit:** Refraktionsindex (20 °C): 1,466-1,474 Säurezahl: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Iodzahl: 88-110 Einheiten Verseifungszahl: 186-200 mg KOH/g Unverseifbare Fraktion: ≤ 15 g/kg
Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*	**Beschreibung/Definition:** Getrocknete Früchte der im nördlichen China und in Korea beheimateten Art *Crataegus pinnatifida* aus der Familie der Rosaceae. **Zusammensetzung**: Trockenmasse: 80 % Kohlenhydrate: 55 g/kg Frischgewicht Fructose: 26,5–29,3 g/100 g Glucose: 25,5–28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g Frischgewicht Natrium: 2,9 g/100 g Frischgewicht Kompott wird hergestellt durch eine thermische Behandlung des genießbaren Teils einer oder mehrerer Obstsorten, ganz oder in Stücken, passiert oder unpassiert und ohne nennenswerte Konzentration. Es können Zucker, Wasser, Apfelwein, Gewürze und Zitronensaft verwendet werden.
α-Cyclodextrin	**Beschreibung/Definition:** Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus sechs α-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglycosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) aus hydrolisierter Stärke hergestellt wird. α-Cyclodextrin kann mit einer der folgenden Methoden gewonnen und gereinigt werden: Ausfällung eines Komplexes von α-Cyclodextrin mit 1-Decanol, Auflösen in Wasser bei erhöhter Temperatur und erneute Ausfällung, Entfernen des Komplexbildners mittels Dampfdestillation und Kristallisation von α-Cyclodextrin aus der Lösung; oder Chromatografie mit Ionen-Austausch und Gel-Filtration, dann Kristallisation von α-Cyclodextrin aus der gereinigten Mutterlauge; oder Membrantrennverfahren wie Ultra-Filtration und Umkehrosmose. Beschreibung: Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer kristalliner Feststoff Synonyme: α-Cyclodextrin, α-Dextrin, Cyclohexaamylose, Cyclomaltohexaose, α-Cycloamylose Chemische Bezeichnung: Cyclohexaamylose

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	CAS-Nr.: 10016-20-3 Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Formelgewicht: 972,85 Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz **Eigenschaften:** Schmelzbereich: zersetzt sich oberhalb von 278 °C Löslichkeit: leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol Spezifische Drehung: $[\alpha]_D^{25}$: zwischen +145° und +151° (1%ige Lösung) Chromatografie: Die Retentions-Zeit für den Haupt-Peak in einem Flüssigchromatogramm der Probe entspricht der für α-Cyclodextrin in einem Chromatogramm von Referenz-α-Cyclodextrin (erhältlich bei *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH*, München, Deutschland, oder *Wacker Biochem Group*, Adrian, MI, USA) unter den in „Verfahren zur Gehaltsbestimmung" beschriebenen Bedingungen. **Reinheit:** Wasser: ≤ 11 % (Karl-Fischer-Methode) Rest-Komplexbildner: ≤ 20 mg/kg (1-Decanol) Reduzierende Stoffe: ≤ 0,5 % (als Glucose) Sulfatasche: ≤ 0,1 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg **Verfahren zur Gehaltsbestimmung:** Der Gehalt wird mit Flüssig-Chromatografie wie folgt bestimmt: Probenlösung: Sorgfältig etwa 100 mg der Probe abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen (10-15 Min.) und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Durch einen 0,45-Mikrometer-Filter filtrieren. Referenzlösung: Sorgfältig etwa 100 mg α-Cyclodextrin abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Chromatografie: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Integralaufzeichnung. Säule und Packung: Nucleosil-100-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Deutschland) oder ähnlich. Länge: 250 mm Durchmesser: 4 mm Temperatur: 40 °C Mobile Phase: Acetonitril/Wasser (67/33, v/v) Flussrate: 2,0 ml/min Injektionsvolumen: 10 µl

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Verfahren: Die Probenlösung in den Chromatografen einspritzen, das Chromatogramm aufzeichnen und die Fläche des α-CD-Peak messen. Den prozentualen Anteil an α-Cyclodextrin in der Analyseprobe wie folgt berechnen: % α-Cyclodextrin (auf Trockenbasis) = $100 \times (A_S/A_R)\ (W_R/W_S)$, wobei A_S and A_R die Flächen der α-Cyclodextrin-Peaks der Probenlösung bzw. der Referenzlösung sind und W_S and W_R die Gewichte (mg) der Analyseprobe bzw. des Referenz-α-Cyclodextrins, korrigiert um den Wassergehalt, sind.
γ-Cyclodextrin	**Beschreibung/Definition:** Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus acht α-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglycosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) auf hydrolysierte Stärke hergestellt wird. Wiederfindung und Reinigung von γ-Cyclodextrin können durch Ausfällung eines Komplexes von γ-Cyclodextrin mit 8-Cyclohexadecen-1-on, Auflösen des Komplexes in Wasser und n-Decan, Steam-stripping der wässrigen Phase und Kristallisation aus der Lösung erfolgen. Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer, kristalliner Feststoff Synonyme: γ-Cyclodextrin, γ-Dextrin, Cyclooctaamylose, Cyclomaltooctaose, γ-Cycloamylase Chemische Bezeichnung: Cyclooctaamylose CAS-Nr.: 17465-86-0 Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz **Eigenschaften:** Schmelzbereich: zersetzt sich oberhalb von 285 °C Löslichkeit: leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol Spezifische Drehung: $[\alpha]_D^{25}$: zwischen +174° und +180° (1%ige Lösung) **Reinheit:** Wasser: ≤ 11 % Rest-Komplexiermittel (8-Cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Lösungsmittelreste (n-Decan): ≤ 6 mg/kg Reduzierende Stoffe: ≤ 0,5 % (als Glucose) Sulfatasche: ≤ 0,1 %
Dextranzubereitung, hergestellt mithilfe von *Leuconostoc mesenteroides*	1. **Pulverform**: Kohlenhydrate: 60 % mit: (Dextran: 50 %, Mannit: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %) Protein: 6,5 % Lipid: 0,5 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Milchsäure: 10 %Ethanol: Spuren Asche: 13 % Feuchtigkeit: 10 % 2. **Flüssige Form:** Kohlenhydrate: 12 % mit: (Dextran: 6,9 %, Mannit: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucrose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Lipid: 0,1 % Milchsäure: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Asche: 3,4 % Feuchtigkeit: 80 %
Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs	**Beschreibung/Definition:** Hergestellt aus Glycerid und Fettsäuren, die unter Verwendung eines bestimmten Enzyms aus essbaren pflanzlichen Ölen gewonnen wurden, vor allem aus Sojabohnenöl (*Glycine max*) oder Rapssamenöl (*Brassica campestris, Brassica napus*). **Acylglycerid-Verteilung:** Diacylglyceride (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceride (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglyceride (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceride (MAG): ≤ 5,0 % **Fettsäurezusammensetzung (MAG, DAG, TAG):** Ölsäure (C18:1): 20-65 % Linolsäure (C18:2): 15-65 % Linolensäure (C18:3): ≤ 15 % Gesättigte Fettsäuren: ≤ 10 % **Sonstiges**: Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,1 % Peroxidzahl (PV): ≤ 1,0 meq/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % MAG = Monoacylglyceride, DAG = Diacylglyceride, TAG = Triacylglyceride

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Dihydrocapsiat (DHC)	**Beschreibung/Definition:** Dihydrocapsiat wird durch enzymkatalysierte Veresterung von Vanillylalkohol und 8-Methylnonansäure hergestellt. Nach der Veresterung wird Dihydrocapsiat mit n-Hexan extrahiert. Viskose, farblose bis gelbe Flüssigkeit Chemische Formel: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS-Nr.: 205687-03-2 **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** Dihydrocapsiat: > 94 % 8-Methylnonansäure: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Sonstige synthesebedingte Stoffe: < 2,0 %
Getrockneter Extrakt von *Lippia citriodora* aus Zellkulturen	**Beschreibung/Definition:** Getrockneter Extrakt von *Lippia citriodora* (Palau) Kunth aus HTN®Vb-Zellkulturen.
Extrakt von *Echinacea angustifolia* aus Zellkulturen	**Beschreibung/Definition:** Extrakt aus der Wurzel von *Echinacea angustifolia*, der aus Pflanzengewebekulturen gewonnen wird und im Wesentlichen gleichwertig ist mit einem Extrakt aus der Wurzel von *Echinacea angustifolia*, der in zu 4 % Echinacosid titriertem Ethanol-Wasser gewonnen wird.
Extrakt *von Echinacea purpurea* aus Zellkulturen	**Beschreibung/Definition:** Getrockneter Extrakt von *Echinacea purpurea* aus HTN®Vb-Zellkulturen
Öl aus *Echium plantagineum*	**Beschreibung/Definition:** Echium-Öl ist das blassgelbe Produkt, das durch Raffinieren von Öl aus den Samen von *Echium plantagineum* L. gewonnen wird. Stearidonsäure: ≥ 10 % Gew.-% der Gesamtfettsäuren *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 % (Gew.-% der Gesamtfettsäuren) Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq O_2/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloide: nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)	**Beschreibung/Definition:** Hochreines Extrakt aus den Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) in Form eines feinen, cremefarben bis blassrosa Pulvers. Es besteht aus mindestens 90 % Epigallocatechingallat (EGCG) und sein Schmelzpunkt liegt zwischen ca. 210 und 215 °C. Aussehen: cremefarbenes bis blassrosa Pulver Chemische Bezeichnung: Polyphenol (-) Epigallocatechin-3-gallat Synonyme: Epigallocatechingallat (EGCG) CAS-Nr.: 989-51-5 INCI-Bezeichnung: Epigallocatechingallat Molmasse: 458,4 g/mol Trocknungsverlust: max. 5,0 % **Schwermetalle:** Arsen: max. 3,0 ppm Blei: max. 5,0 ppm **Gehalt**: mind. 94 % EGCG (bezogen auf die Trockenmasse) max. 0,1 % Koffein Löslichkeit: EGCG ist recht gut löslich in Wasser, Ethanol, Methanol und Aceton.
L-Ergothionein	**Definition** Chemische Bezeichnung (IUPAC): (2S)-3-(2-Thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat Chemische Formel: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molmasse: 229,3 Da CAS-Nr.: 497-30-3

Parameter	*Spezifikation*	*Method e*
Aussehen	Weißes Pulver	Visuelle Prüfung
Optische Rotation	$[\alpha]_D \geq (+)122$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetrische Messung
Chemische Reinheit	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
	≥ 99,0 %	1H-NMR

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	Identifikation	Übereinstimmend mit der Struktur	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 %	Elementaranalyse
		H: 6,59 ± 0,4 %	
		N: 18,32 ± 0,4 %	
	Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Trocknungsverlust	Interner Standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Verunreinigungen	< 0,8 %	HPLC/GPC oder 1H-NMR
	Schwermetalle[b) c)]		
	Blei	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Quecksilber	< 0,1 ppm	Atomfluoreszens (Hg)
	Spezifikation Mikrobiologie[b)]		
	Gesamtkeimzahl (TVAC)	≤ 1 x 10^3 KBE/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Hefen und Schimmelpilze insgesamt (TYMC)	≤ 1 x 10^2 CKBE/g	
	Escherichia coli	in 1 g nicht nachweisbar	
	Eur. Ph.: Europäisches Arzneibuch; 1H-NMR: Proton-Kernspinresonanz; HPLC: Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie; GPC: Gelchromatografie; ICP/AES: Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma;		
	CFU: koloniebildende Einheiten.		
	a) ITL. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6 ° (c = 1, H_2O)		
	b) Prüfung jeder einzelnen Charge		
	c) Höchstgehalte nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Eisen(III)-Natrium-EDTA	**Beschreibung/Definition**: Eisen(III)-Natrium-EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) ist ein geruchloses, frei fließendes, gelbes bis braunes Pulver mit einer chemischen Reinheit von über 99 Gew.-%. Es ist leicht wasserlöslich. Chemische Formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 * 3H_2O$ Chemische Eigenschaften: pH-Wert einer 1%igen Lösung: 3,5-5,5 Eisen: 12,5-13,5 % Natrium: 5,5 % Wasser: 12,8 % Organische Stoffe (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Wasserunlösliche Bestandteile: ≤ 0,1 % Nitrilotriacetsäure: ≤ 0,1 %
Eisen(II)-Ammoniumphosphat	**Beschreibung/Definition:** Eisen(II)-Ammoniumphosphat ist ein graugrünes feines Pulver, praktisch unlöslich in Wasser und löslich in verdünnten Mineralsäuren. CAS-Nr.: 10101-60-7 Chemische Formel: $FeNH_4PO_4$ Chemische Eigenschaften: pH-Wert einer 5%igen Suspension in Wasser: 6,8-7,8 Eisen (insgesamt): ≥ 28 % Eisen(II): 22-30 Gew.-% Eisen(III): ≤ 7 Gew.-% Ammoniak: 5-9 Gew.-% Wasser: ≤ 3,0 %
Peptide aus dem Fisch *Sardinops sagax*	**Beschreibung/Definition:** Bei der neuartigen Lebensmittelzutat handelt es sich um eine Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch (*Sardinops sagax*), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Gelblich weißes Pulver

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Peptide([1]) ((kurzkettige Peptide, Dipeptide und Tripeptide mit einem Molekulargewicht von weniger als 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (Dipeptid): 0,1-0,16 g/100 g Asche: ≤ 10 g/100 g Feuchtigkeit: ≤ 8 g/100 g ([1]) Kjeldahl-Methode
Flavonoide aus *Glycyrrhiza glabra*	**Beschreibung/Definition:** Flavonoide aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von *Glycyrrhiza glabra* L. werden durch Extraktion mit Ethanol und weitere Extraktion dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden extrahiert. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält. Feuchtigkeit: < 0,5 % Asche: < 0,1 % Peroxidzahl (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5-3,5 % des Fettanteils Glycyrrhizinsäure: < 0,005 % Fett, einschließlich polyphenolartige Stoffe: ≥ 99 % Protein: < 0,1 % Kohlenhydrate: nicht nachweisbar
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Fucus vesiculosus*	**Beschreibung/Definition:** Fucoidin aus dem Seetang *Fucus vesiculosus* wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen: Cremefarbenes bis braunes Pulver Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack Feuchtigkeit: < 10 % (105 °C über 2 h) pH-Wert: 4,0-7,0 (1%ige Suspension bei 25°C) **Schwermetalle:** Arsen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Blei: < 2,0 ppm Quecksilber: < 1,0 ppm

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze insgesamt: < 100 KBE/g Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g *Escherichia coli*: nicht nachweisbar/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: nicht nachweisbar/g Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt: *Extrakt 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannit: 1-5 % Natürliche Salze/freie Minalien: 0,5-2,5 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-1,0 % Protein: 2,0-2,5 % *Extrakt 2:* Fucoidan: 60-65 % Alginat: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannit: < 1,0 % Natürliche Salze/freie Minalien: 0,5-2,0 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Undaria pinnatifida*	**Beschreibung/Definition:** Fucoidin aus dem Seetang *Undaria pinnatifida* wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen: Cremefarbenes bis braunes Pulver Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Feuchtigkeit: < 10 % (105 °C über 2 h) pH-Wert: 4,0-7,0 (1%ige Suspension bei 25°C) **Schwermetalle:** Arsen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Blei: < 2,0 ppm Quecksilber: < 1,0 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze insgesamt: < 100 KBE/g Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g *Escherichia coli*: nicht nachweisbar/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: nicht nachweisbar/g Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt: *Extrakt 1:* Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-6,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-3,0 % Mannit: 1-10 % Natürliche Salze/freie Minalien: 0,5-1,0 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 % *Extrakt 2:* Fucoidan: 50-55 % Alginat: 2,0-4,0 % Polyphloroglucinol: 1,0-3,0 % Mannit: 25-35 % Natürliche Salze/freie Minalien: 8-10 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 1,0-1,5 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
2′-Fucosyllactose (synthetisch)	**Definition**: Chemische Bezeichnung: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische Formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-Nr.: 41263-94-9 Molmasse: 488,44 g/mol **Beschreibung:** 2′-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und wird durch chemische Synthese gewonnen. **Reinheit:** 2'-Fucosyllactose: ≥ 95 % D-Lactose: ≤ 1,0 % (m/m) L-Fucose: ≤ 1,0 % (m/m) Difucosyl-D-Lactose-Isomeres: ≤ 1,0 % (m/m) 2′-Fucosyl-D-Lactulose: ≤ 0,6 % (m/m) pH (20 °C, 5%ige Lösung): 3,2-7,0 Wasser (%): ≤ 9,0 % Sulfatasche: ≤ 0,2 % Essigsäure: ≤ 0,3 % Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): ≤ 50,0 mg/kg einzeln, ≤ 200,0 mg/kg zusammen Restproteingehalt: ≤ 0,01 % **Schwermetalle:** Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg

<table>
<tr><th>Zugelassenes neuartiges Lebensmittel</th><th colspan="2">Spezifikation</th></tr>
<tr><td>2'-Fucosyllactose (mikrobiell)</td><td colspan="2">Definition:
Chemische Bezeichnung: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose
Chemische Formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$
CAS-Nr.: 41263-94-9
Molmasse: 488,44 g/mol</td></tr>
<tr><td></td><td>Quelle:
Genetisch veränderter Stamm von Escherichia coli K-12</td><td>Quelle:
Genetisch veränderter Stamm von Escherichia coli BL21</td></tr>
<tr><td></td><td>Beschreibung:
2′-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird.
Reinheit:
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%ige Lösung): 3,0-7,5
Wasser: ≤ 9,0 %
Sulfatasche: ≤ 2,0 %
Essigsäure: ≤ 1,0 %
Restproteingehalt: ≤ 0,01 %
Mikrobiologische Kriterien:
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 3 000 KBE/g
Hefen: ≤ 100 KBE/g
Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g
Endotoxine: ≤ 10 EU/mg</td><td>Beschreibung:
2′-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und das Flüssigkonzentrat (45 % m/V ± 5 % m/V) ist eine farblose bis leicht gelbe, klare wässrige Lösung. 2'-Fucosyllactose wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen.
Reinheit:
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 %
Wasser: ≤ 9,0 % (Pulver)
Sulfatasche: ≤ 0,5 % (Pulver und Flüssigkeit)
Restproteingehalt: ≤ 0,01 % (Pulver und Flüssigkeit)</td></tr>
</table>

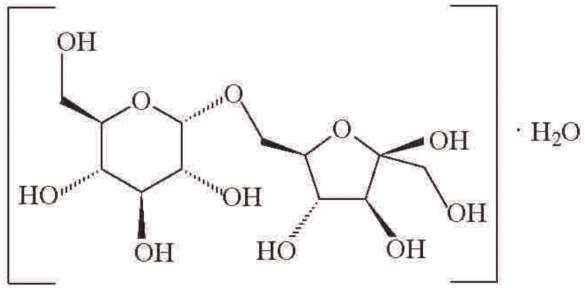
Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
		Schwermetalle: Blei: ≤ 0,02 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit; Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) Quecksilber: ≤ 0,5 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^4 KBE/g (Pulver), ≤ 5 000 KBE/g (Flüssigkeit) Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g (Pulver); ≤ 50 KBE/g (Flüssigkeit) Enterobakterien/Coliforme: keine in 11 g (Pulver und Flüssigkeit) Salmonellen: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit) Cronobacter: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit) Endotoxine: ≤ 100 EU/g (Pulver), ≤ 100 EU/ml (Flüssigkeit) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg (Pulver und Flüssigkeit)
Galacto-Oligosaccharid	**Beschreibung/Definition:** **Galacto-Oligosaccharid wird in einem enzymatischen Prozess mit β-Galactosidasen aus *Aspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris, Sporobolomyces singularis, Kluyveromyces lactis, Bacillus circulans* und *Papiliotrema terrestris* aus Milchlactose hergestellt.** GOS: mind. 46 % in der Trockenmasse Lactose: max. 40 % in der Trockenmasse Glucose: max. 27 % in der Trockenmasse Galactose: mind. 0,8 % in der Trockenmasse Asche: max. 4,0 % in der Trockenmasse Protein: max. 4,5 % in der Trockenmasse Nitrit: max. 2 mg/kg	
Glucosamin HCl aus *Aspergillus niger* und dem genetisch veränderten Stamm von *E. coli* K-12	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relative Molmasse: 215,63 g/mol D-Glucosamin HCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: +70,0° bis +73,0°	

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Glucosaminsulfat KCl aus *Aspergillus niger* und dem genetisch veränderten Stamm von *E. coli* K-12	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relative Molmasse: 605,52 g/mol D-Glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: +50,0° bis +52,0°
Glucosaminsulfat NaCl aus Aspergillus niger und dem genetisch veränderten Stamm von E. coli K-12	Weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relative Molmasse: 573,31 g/mol D-Glucosamin HCl: 98-102 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische optische Drehung: +52° bis +54°
Guarkernmehl	**Beschreibung/Definition:** Natives Guarkernmehl ist das gemahlene Endosperm von Samen der natürlich vorkommenden Sorten des Guarbaumes *Cyamopsis tetragonolobus* (L.) Taub. (Familie der Leguminosae). Es besteht aus einem Polysaccharid mit hoher Molmasse, hauptsächlich zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranose-Einheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan (Gehalt an Galactomannan mind. 75 %) beschrieben werden können. Aussehen: weißes bis gelbliches Pulver Molmasse: zwischen 50 000 und 8 000 000 Daltons CAS-Nummer: 9000-30-0 Einecs-Nummer: 232-536-8 Reinheit: gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe und gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 der Kommission vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen ([2]). **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** **Pulver** Haltbarkeitsdauer: 2 Jahre Farbe: weiß Geruch: leicht Mittlerer Teilchendurchmesser: 60-70 µm Feuchtigkeit: max. 15 % Viskosität * nach 1 Std.: —

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Viskosität * nach 2 Std.: mind. 3 600 mPa.s Viskosität * nach 24 Std.: mind. 4 000 mPa.s Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 6-7,5 **Flocken** Haltbarkeitsdauer: 1 Jahr Farbe: weiß/cremefarben ohne oder mit minimalen schwarzen Punkten Geruch: leicht Mittlerer Teilchendurchmesser: 1-10 mm Feuchtigkeit: max. 15 % Viskosität * nach 1 Std.: mind. 3 000 mPa.s Viskosität * nach 2 Std.: — Viskosität * nach 24 Std.: — Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 5-7,5 (*) Die Viskosität wird unter folgenden Bedingungen gemessen: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Mit *Bacteroides xylanisolvens* fermentierte wärmebehandelte Milchprodukte	**Beschreibung/Definition:** Wärmebehandelte fermentierte Milchprodukte werden mit Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) als Starterkultur hergestellt. Teilentrahmte Milch (zwischen 1,5 und 1,8 % Fett) oder Magermilch (0,5 % Fett oder weniger) wird vor Beginn der Fermentation mit Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) pasteurisiert oder ultrahocherhitzt. Das daraus entstehende fermentierte Milchprodukt wird homogenisiert und dann zur Inaktivierung von Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) wärmebehandelt. Das Endprodukt enthält keine lebensfähigen Zellen von Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964)([1]). ([1]) DIN EN ISO 21528-2, geändert.
Hydroxytyrosol	**Beschreibung/Definition:** Hydroxytyrosol ist eine durch chemische Synthese gewonnene blassgelbe, viskose Flüssigkeit. Chemische Formel: $C_8H_{10}O_3$ Molmasse: 154,6 g/mol CAS-Nr.: 10597-60-1 Feuchtigkeit: ≤ 0,4 % Geruch: Charakteristisch

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Geschmack: Leicht bitter Löslichkeit (Wasser): Mischbar mit Wasser pH: 3,5-4,5 Brechzahl: 1,571-1,575 **Reinheit:** Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Essigsäure: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 % Summe aus Homovanillinsäure, Iso-Homovanillinsäure und 3-Methoxy-4-hydroxyphenylglycol: ≤ 0,3 % **Schwermetalle** Blei: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Quecksilber: ≤ 0,01 mg/kg **Lösungsmittelreste** Ethylacetat: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg
Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)	**Beschreibung/Definition:** Die Eis-strukturierende Proteinzubereitung ist eine hellbraune Flüssigkeit, die durch Submersfermentation eines genetisch veränderten Stamms der Backhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) hergestellt wird, in deren Genom ein synthetisches Gen für das Eis-strukturierende Protein eingefügt wurde. Das Protein wird exprimiert und in die Nährlösung abgesondert, in der es durch Mikrofiltrierung von den Hefezellen getrennt und durch Ultrafiltrierung konzentriert wird. Demzufolge werden die Hefezellen nicht als solche oder in veränderter Form in die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins übertragen. Die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins besteht aus nativem und glycosyliertem Eis-strukturierenden Protein, Proteinen und Peptiden der Hefe und Zucker sowie Säuren und Salzen, die gewöhnlich in Lebensmitteln vorkommen. Das Konzentrat wird mit 10 mM Zitronensäure-Puffer stabilisiert. Gehalt: ≥ 5 g/l aktives ISP pH: 2,5-3,5 Asche: ≤ 2,0 % DNA: nicht nachweisbar
Wässriger Auszug aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*	**Beschreibung/Definition:** Dunkelbraune Flüssigkeit. Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Zusammensetzung: Protein: < 0,1 g/100 ml Fett: < 0,1 g/100 ml Kohlenhydrate: 0,2–0,3 g/100 ml Gesamtzucker: < 0,2 g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Theobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Chlorogensäure: 9,9–72,4 mg/100 ml
Isomalto-Oligosaccharid	**Pulver:** Löslichkeit (Wasser) (%): > 99 Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90 Feuchtigkeit (%): ≤ 4,0 Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3 **Schwermetalle:** Blei (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:** Trockenmasse (g/100 g): > 75 Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3 **Schwermetalle:** Blei (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	**Beschreibung/Definition:** Ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine α-1,6-Glycosidbindung verknüpften Glucose- und Fructoseanteil. Es wird aus Sucrose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen. Handelsprodukt ist das Monohydrat. Aussehen: Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Chemische Bezeichnung: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, MonohydratCAS-Nr.: 13718-94-0 Chemische Formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturformel  Formelgewicht: 360,3 (Monohydrat) **Reinheit:** Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz Trocknungsverlust: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 h) **Schwermetalle:** Blei: ≤ 0,1 mg/kg Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 ([1]) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren. ([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., Englisch, ISBN 92-5-102991-1.
Lactit	**Beschreibung/Definition:** Kristallines Pulver oder farblose Lösung, hergestellt durch katalytische Hydrierung von Lactose. Kristalline Erzeugnisse treten als Anhydrate, Monohydrate und Dihydrate auf. Als Katalysator wird Nickel verwendet. Chemische Bezeichnung: 4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucit Chemische Formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molmasse: 344,31 g/mol CAS-Nr.: 585-86-4

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Reinheit: Löslichkeit (in Wasser): gut wasserlöslich Spezifische Drehung: $[\alpha]_D^{20}$ = zwischen +13° und +16° Gehalt: ≥ 95 % in der Trockenmasse Wasser: ≤ 10,5 % Andere Polyole: ≤ 2,5 % in der Trockenmasse Reduzierende Zucker: ≤ 0,2 % in der Trockenmasse Chloride: ≤ 100 mg/kg in der Trockenmasse Sulfate: ≤ 200 mg/kg in der Trockenmasse Sulfatasche: ≤ 0,1 % in der Trockenmasse Nickel: ≤ 2,0 mg/kg in der Trockenmasse Arsen: ≤ 3,0 mg/kg in der Trockenmasse Blei: ≤ 1,0 mg/kg in der Trockenmasse
Lacto-*N*-neotetraose (synthetisch)	**Definition**: Chemische Bezeichnung: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische Formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-Nr.: 13007-32-4 Molmasse: 707,63 g/mol **Beschreibung:** Lacto-*N*-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver. Gewonnen durch chemische Synthese und isoliert durch Kristallisation. **Reinheit:** Gehalt (wasserfrei): ≥ 96 % D-Lactose: ≤ 1,0 % Lacto-N-triose II: ≤ 0,3 % Lacto-N-neotetraose-Fructose-Isomer: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5%ige Lösung): 5,0-7,0 Wasser: ≤ 9,0 % Sulfatasche: ≤ 0,4 % Essigsäure: ≤ 0,3 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): ≤ 50 mg/kg einzeln, ≤ 200 mg/kg zusammen Restproteingehalt: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg
Lacto-*N*-neotetraose (mikrobiell)	**Definition**: Chemische Bezeichnung: β-D-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-desoxy-β-D-glucopyranosyl-(1→3)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische Formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-Nr.: 13007-32-4 Molmasse: 707,63 g/mol **Quelle:** Genetisch veränderter Stamm von *Escherichia coli* K-12 **Beschreibung:** Lacto-*N*-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. Lacto-*N*-neotetraose wird durch Kristallisation isoliert. **Reinheit:** Gehalt (wasserfrei): ≥ 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%ige Lösung): 4,0-7,0 Wasser: ≤ 9,0 % Sulfatasche: ≤ 0,4 % Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol): ≤ 100 mg/kg Restproteingehalt: ≤ 0,01 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg
Extrakt aus den Blättern der Luzerne (*Medicago sativa*)	**Beschreibung/Definition:** Die Luzerne (*Medicago sativa* L.) wird innerhalb von zwei Stunden nach der Ernte verarbeitet. Sie wird geschnitten und gemahlen. Sie durchläuft eine Art Ölpresse, wobei ein faseriger Rückstand und Presssaft (10 % Trockenmasse) entstehen. Die Trockenmasse des Safts enthält ca. 35 % Roheiweiß. Der Presssaft (pH-Wert 5,8-6,2) wird neutralisiert. Durch Vorheizen und Dampfeinspritzung können die mit Carotinoid und Chlorophyllpigmenten assoziierten Proteine koagulieren. Das Proteinpräzipitat wird durch Zentrifugation abgetrennt und anschließend getrocknet. Nach Zugabe von Ascorbinsäure wird das Luzerne-Proteinkonzentrat granuliert und unter Schutzgas oder kühl gelagert. **Zusammensetzung:** Protein: 45-60 % Fett: 9-11 % Freie Kohlenhydrate (lösliche Ballaststoffe): 1-2 % Polysaccharide (unlösliche Ballaststoffe): 11-15 % einschließlich Zellulose: 2-3 % Mineralstoffe: 8-13 % Saponine: ≤ 1,4 % Isoflavone: ≤ 350 mg/kg Cumestrol: ≤ 100 mg/kg Phytate: ≤ 200 mg/kg L-Canavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lycopin	**Beschreibung/Definition:** Synthetisches Lycopin wird durch die Wittig-Kondensation von Synthesezwischenprodukten gewonnen, die gewöhnlich bei der Herstellung anderer Carotinoide für Lebensmittel zum Einsatz kommen. Synthetisches Lycopin besteht zu ≥ 96 % aus Lycopin und enthält geringe Mengen anderer verwandter Carotinoid-Bestandteile. Lycopin liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Lycopin aus *Blakeslea trispora*	**Beschreibung/Definition**: Gereinigtes Lycopin aus *Blakeslea trispora* besteht zu ≥ 95 % aus Lycopin und zu ≤ 5 % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-trans-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da
Lycopin aus Tomaten	**Beschreibung/Definition**: Gereinigtes Lycopin aus Tomaten (*Lycopersicon esculantum* L.) besteht zu ≥ 95 % aus Lycopin und zu ≤ 5 % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da
Lycopin-Oleoresin aus Tomaten	**Beschreibung/Definition:** Lycopin-Oleoresin aus Tomaten wird durch Extraktion mittels Lösungsmitteln aus reifen Tomaten (*Lycopersicon esculentum* Mill.) mit anschließender Entfernung des Lösungsmittels gewonnen. Es handelt sich um eine zähe, klare Flüssigkeit roter bis dunkelbrauner Farbe. Lycopin insgesamte: 5-15 % davon *trans*-Lycopin: 90-95 % Carotinoide insgesamt (berechnet als Lycopin): 6,5-16,5 % Sonstige Carotinoide: 1,75 % (Phytoen/Phytofluen/β-Carotin): (0,5-0,75 % bzw. 0,4-0,65 % bzw. 0,2-0,35 %) Tocopherole insgesamt: 1,5-3,0 % Unverseifbare Bestandteile: 13-20 % Fettsäuren insgesamt: 60-75 % Wasser (nach Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnesiumcitratmalat	**Beschreibung/Definition:** Magnesiumcitratmalat ist ein weißes bis gelblich-weißes, amorphes Pulver.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Chemische Formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Chemische Bezeichnung: Pentamagnesium-di-(2-hydroxybutandioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat) CAS-Nr.: 1259381-40-2 Molmasse: 763,99 Daltons (wasserfrei) Löslichkeit: Frei löslich in Wasser (rund 20 g in 100 ml) Beschreibung des physikalischen Zustands: amorphes Pulver Magnesiumgehalt: 12,0-15,0 % Trocknungsverlust (120 °C/4 h): ≤ 15 % Farbe (Feststoff): weißes bis gelblich-weißes Pulver Farbe (20%ige wässrige Lösung): farblos bis gelblich Beschaffenheit (20%ige wässrige Lösung): klare Lösung pH (20%ige wässrige Lösung): ca. 6,0 **Verunreinigungen:** Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Blei: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm
Magnolienrindenextrakt	**Beschreibung/Definition:** Magnolienrindenextrakt wird aus der Rinde von *Magnolia officinalis* L. gewonnen und unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid hergestellt. Die Rinde wird gewaschen und zwecks Feuchteentzugs im Ofen getrocknet und anschließend gemahlen, bevor ihr unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid der Extrakt entzogen wird. Der Pflanzenextrakt wird in Ethanol für medizinische Anwendungen gelöst und anschließend rekristallisiert; dieser Prozess ergibt das Produkt mit der Bezeichnung Magnolienrindenextrakt. Magnolienrindenextrakt setzt sich hauptsächlich aus den beiden Phenolverbindungen Magnolol und Honokiol zusammen. Beschaffenheit: Hellbraunes Pulver **Reinheit:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol & Honokiol: ≥ 94 % Gesamteudesmol: ≤ 2 % Feuchtigkeit: 0,50 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schwermetalle: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Blei (ppm): ≤ 0,5 Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0 Gesamtalkaloid (ppm): ≤ 100
Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	**Beschreibung/Definition**: Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g bei „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). **Reinheit:** Unverseifbare Bestandteile: > 9,0 g/100 g Tocopherole: ≥ 1,3 g/100 g α-Tocopherol (%): 10-25 % β-Tocopherol (%): < 3,0 % γ-Tocopherol (%): 68-89 % δ-Tocopherol (%): < 7,0 % Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: > 6,5 g/100 g Fettsäuren in Triglyceriden: Palmitinsäure: 10,0-20,0 % Stearinsäure: < 3,3 % Ölsäure: 20,0-42,2 % Linolsäure: 34,0-65,6 % Linolensäure: < 2,0 % Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 10 mEq O_2/kg **Schwermetalle:** Eisen (Fe): < 1 500 µg/kg Kupfer (Cu): < 100 µg/kg **Verunreinigungen:** Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Methylcellulose	**Beschreibung/Definition:** Methylcellulose ist eine direkt aus natürlich vorkommenden pflanzlichen Fasern gewonnene Cellulose, die teilweise mit Methylgruppen verethert ist. Chemische Bezeichnung: Methylether der Cellulose Chemische Formel: Polymere von substituierten Anhydroglucoseeinheiten der allgemeinen Formel: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), wobei R1, R2 und R3 sein können: — H — CH_3 oder — CH_2CH_3 Molmasse: Macromoleküle: von etwa 20 000 (n etwa 100) bis etwa 380 000 g/mol (n etwa 2 000) Gehalt: mindestens 25 % und höchstens 33 % Methoxylgruppen (-OCH_3) und höchstens 5 % Hydroxyethylgruppen (-OCH_2CH_2OH) Leicht hygroskopisches, weißes, leicht gelbliches oder graues geruch- und geschmackloses, körniges oder fasriges Pulver. Löslichkeit: quillt in Wasser (dabei bildet sich eine klare bis schillernde, zähflüssige kolloidale Lösung); nicht löslich in Ethanol, Ether und Chloroform. Löslich in Eisessig. **Reinheit**: Trocknungsverlust: ≤ 10 % (105 °C, 3 h) Sulfatasche: ≤ 1,5 %, bestimmt bei 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 und ≤ 8,0 (1 % kolloidale Lösung) **Schwermetalle:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Blei: ≤ 2,0 mg/kg Quecksilber: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz	**Beschreibung/Definition:** Chemische Bezeichnung: N-[4-[[[(6S)-2-Amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl]methyl]amino]benzoyl]-L-Glutaminsäure, Glucosaminsalz Chemische Formel: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molmasse: 817,80 g/mol (wasserfrei) CAS-Nr.: 1181972-37-1 Aussehen: Cremefarbenes bis hellbraunes Pulver

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Reinheit: Diastereoisomerische Reinheit: mindestens 99 % (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure Glucosamingehalt: 34-46 %, bezogen auf die Trockenmasse Gehalt an 5-Methyltetrahydrofolsäure: 54-59 %, bezogen auf die Trockenmasse Wasser: ≤ 8,0 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 100 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g *Escherichia coli*: in 10 g nicht nachweisbar
Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)	**Beschreibung/Definition:** Chemische Bezeichnung: Silantriol, 1-Methyl- Chemische Formel: CH_6O_3Si Molmasse: 94,14 g/mol CAS-Nr.: 2445-53-6 **Reinheit:** Zubereitung aus organischem Silicium (Monomethylsilantriol) (wässrige Lösung): Säuregehalt (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 µg/l Quecksilber: ≤ 1,0 µg/l Cadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l **Lösungsmittel:** Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (Reste)

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (*Lentinula edodes*)	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein steriler wässriger Auszug aus dem Mycel von *Lentinula edodes*, das in einer Submersfermentation kultiviert wird. Es ist eine hellbraune, leicht trübe Flüssigkeit. Lentinan ist ein β-(1-3) β-(1-6)-D-Glucan mit einem Molekulargewicht von ca. 5×10^5 Dalton, einem Verzweigungsgrad von 2/5 und einer Dreifachhelix-Tertiärstruktur. **Reinheit/Zusammensetzung des *Lentinula-edodes*-Mycelauszugs:** Feuchtigkeit: 98 % Trockenmasse: 2 % Freie Glucose: < 20 mg/ml Gesamtprotein([1]): < 0,1 mg/ml N-haltige Bestandteile([2]): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8-1,2 mg/ml ([1]) Bradford-Methode ([2]) Kjeldahl-Methode
Noni-Fruchtsaft (*Morinda citrifolia*)	**Beschreibung/Definition:** Die Noni-Früchte (Früchte von *Morinda citrifolia* L.) werden gepresst. Der gewonnene Saft wird pasteurisiert. Vor oder nach dem Pressen kann eine Fermentation stattfinden. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Noni-Fruchtsaftpulver (*Morinda citrifolia*)	**Beschreibung/Definition:** Samen und Schale der sonnengetrockneten Früchte von *Morinda citrifolia* werden entfernt. Das gewonnene Fruchtfleisch wird gefiltert, um Saft und Fleisch zu trennen. Für die Trocknung des gewonnenen Safts gibt es zwei Verfahren: Mikronisieren mit Maltodextrin aus Mais als Trägerstoff; die Mischung wird durch einen gleichmäßigen Fluss von Saft und Maltodextrin gewonnen; Zeolith-Trocknung („Zeodratation") oder Trocknen und Mischen mit einem Hilfsstoff; bei diesem Verfahren kann der Saft zuerst getrocknet und dann mit Maltodextrin vermischt werden (gleiche Menge wie beim Mikronisieren).
Nonifruchtpüree und -konzentrat (*Morinda citrifolia*)	**Beschreibung/Definition:** Die Früchte von *Morinda citrifolia* werden von Hand geerntet. Samen und Schale können mechanisch von den pürierten Früchten getrennt werden. Nach der Pasteurisierung wird das Püree in sterile Behälter verpackt und kühl gelagert.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Das Konzentrat aus *Morinda citrifolia* wird aus Püree von *M. citrifolia* durch Behandlung mit pektolytischen Enzymen (50-60 °C, 1-2 h) hergestellt. Danach wird das Püree zur Inaktivierung der Pektinasen erhitzt und unmittelbar wieder abgekühlt. Der Saft wird in einer Absetzzentrifuge abgetrennt, aufgefangen und pasteurisiert, bevor er in einem Vakuumverdampfer von einem Brix-Wert von 6 bis 8 auf einen Brix-Wert von 49 bis 51 im Endkonzentrat konzentriert wird. **Zusammensetzung:** **Püree**: Feuchtigkeit: 89-93 % Protein: < 0,6 g/100 g Fett: ≤ 0,4 g/100 g Asche: < 1,0 g/100 g Gesamtkohlenhydrate: 5-10 g/100 g Fructose: 0,5-3,82 g/100 g Glucose: 0,5-3,14 g/100 g Ballaststoffe: < 0,5-3 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): nicht nachweisbar Alizarin (1): nicht nachweisbar Rubiadin (1): nicht nachweisbar **Konzentrat**: Feuchtigkeit: 48-53 % Protein: 3-3,5 g/100 g Fett: < 0,04 g/100 g Asche: 4,5-5,0 g/100 g Gesamtkohlenhydrate: 37-45 g/100 g Fructose: 9-11 g/100 g Glucose: 9-11 g/100 g Ballaststoffe: 1,5-5,0 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol([1]): ≤ 0,254 µg/ml ([1]) *Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus Morinda citrifolia puree entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15-Dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (Lucidin); 6,3 ng/ml (Alizarin) und 62,5 ng/ml (Rubiadin).*

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Noniblätter (*Morinda citrifolia*)	**Beschreibung/Definition:** Die geschnittenen Blätter von *Morinda citrifolia* werden getrocknet und geröstet. Die Größe der Bestandteile des Produkts reicht von zerbrochenen Blättern bis hin zu grobem Pulver mit kleinen Blattteilchen. Es ist von grünbrauner bis brauner Farbe. **Reinheit/Zusammensetzung:** Feuchtigkeit: < 5,2 % Protein: 17-20 % Kohlenhydrate: 55-65 % Asche: 10-13 % Fett: 4-9 % Oxalsäure: < 0,14 % Gerbsäure: < 2,7 % 5,15-Dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg Lucidin: nicht nachweisbar, ≤ 10 µg/kg
Nonifruchtpulver (*Morinda citrifolia*)	**Beschreibung/Definition:** Nonifruchtpulver wird durch Gefriertrocknen von Nonifruchtpüree (*Morinda citrifolia* L.) gewonnen. Die Früchte werden püriert und die Samen entfernt. Nach dem Gefriertrocknen, in dessen Verlauf den Noni-Früchten das Wasser entzogen wird, wird das verbleibende Fruchtfleisch zu einem Pulver zermahlen und in Kapseln abgefüllt. **Reinheit/Zusammensetzung:** Feuchtigkeit: 5,3-9 % Protein: 3,8-4,8 g/100 g Fett: 1-2 g/100 g Asche: 4,6-5,7 g/100 g Gesamtkohlenhydrate: 80-85 g/100 g Fructose: 20,4-22,5 g/100 g Glucose: 22-25 g/100 g Ballaststoffe: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-Dimethylmorindol ([1]): ≤ 2,0 µg/ml ([1]) *Durch eine für die Analyse der Anthrachinone in Püree und Konzentrat aus Morinda citrifolia entwickelte und validierte HPLC-UV-Methode. Nachweisgrenze: 2,5 ng/ml (5,15-Dimethylmorindol)*

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Mikroalge *Odontella aurita*	Silicium: 3,3 %Kristallines Siliciumdioxid: max. 0,1-0,3 % als Verunreinigung
Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl	**Beschreibung/Definition:** Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl besteht aus einer Ölfraktion und einer Phytosterolfraktion. **Acylglycerid-Verteilung:** Freie Fettsäuren (ausgedrückt als Ölsäure): ≤ 2,0 % Monoacylglyceride (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceride (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceride (TAG): Rest **Phytosterinfraktion:** β-Sitosterin: ≤ 80 % β-Sitostanol: ≤ 15 % Campesterin: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterin: ≤ 30 % Brassicasterin: ≤ 3,0 % andere Sterine/Stanole: ≤ 3,0 % **Sonstige:** Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,5 % Peroxidzahl (PV): < 5,0 meq/kg *trans*-Fettsäuren: ≤ 1 % Verunreinigung/Reinheit (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren) von Phytosterinen/Phytostanolen: Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % gewährleistet wird.
Aus Kalmaren gewonnenes Öl	Säurezahl: ≤ 0,5 KOH/g oil Peroxidzahl (PV): ≤ 5 meq O_2/kg Öl p-Anisidinzahl: ≤ 20 Kältetest bei 0 oC: ≤ 3 Stunden Feuchtigkeit: ≤ 0,1 % (w/w) Unverseifbare Bestandteile: ≤ 5,0 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	trans-Fettsäuren: ≤ 1,0 % Docosahexaensäure: ≥ 20 % Eicosapentaensäure: ≥ 10 %		
Hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen	*Parameter*	*Ziel*	*Anmerkungen*
	Lagerung der Früchte vor der Hochdruckpasteurisierung	Mindestens 15 Tage bei –20 °C	Die Früchte sind entsprechend der guten/hygienischen Landwirtschafts- und Herstellungspraxis geerntet und gelagert worden.
	Früchtezusatz	40-60 % aufgetaute Früchte	Früchte homogenisiert und anderen Zutaten hinzugefügt
	pH	3,2-4,2	
	°Brix	7-42	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
	a_w	< 0,95	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
	Letzte Lagerung	Höchstens 60 Tage bei höchstens +5 °C	Entsprechend den Lagerungsbedingungen für konventionell verarbeitete Produkte
Phosphatierte Maisstärke	**Beschreibung/Definition:** Phosphatierte Maisstärke (phosphatiertes Distärkephosphat) ist eine chemisch veränderte resistente Stärke, die aus amylosereicher Stärke durch Kombination chemischer Behandlungen zur Schaffung von Phosphatvernetzungen zwischen Kohlenhydratresten und veresterten Hydroxylgruppen gewonnen wird. Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein weißes oder fast weißes Pulver. CAS-Nr.: 11120-02-8 Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = Anzahl Glucoseeinheiten; x, y = Substitutionsgrade Chemische Merkmale von phosphatiertem Distärkephosphat: Trocknungsverlust: 10-14 % pH: 4,5-7,5 Ballaststoffe: ≥ 70 % Stärke: 7-14 % Protein: ≤ 0,8 % Lipide: ≤ 0,8 % Gebundener Restphosphor: ≤ 0,4 % (als Phosphor) „amylosereicher Mais“ als Quelle		

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein gelbes bis braunes Pulver. Phosphatidylserin wird durch enzymatische Transphosphatidylierung mit der Aminosäure L-Serin aus Fisch-Phospholipiden gewonnen. **Spezifikation für Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden:** Feuchtigkeit: < 5,0 % Phospholipide: ≥ 75 % Phosphatidylserin: ≥ 35 % Glyceride: < 4,0 % Freies L-Serin: < 1,0 % Tocopherole: < 0,5 %([1]) Peroxidzahl (PV): < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission dürfen Tocopherole als Antioxidantien hinzugefügt werden.
Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein cremefarbenes bis hellgelbes Pulver. Es ist auch in flüssiger Form mit hellbrauner bis oranger Farbe erhältlich. Die flüssige Form enthält mittelkettige Triacylglycerole (MCT) als Trägerstoff. Sie enthält geringere Mengen an Phosphatidylserin, weil sie beträchtliche Mengen an Öl (MCT) enthält. Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden wird durch enzymatische Transphosphatidylierung aus phosphatidylcholinreichem Sojabohnenlecithin mit der Aminosäure L-Serin gewonnen. Phosphatidylserin besteht aus einem Glycerophosphatskelett, das mit zwei Fettsäuren und L-Serin über eine Phosphodiester-Bindung konjugiert ist. **Merkmale von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden:** **Pulver:** Feuchtigkeit: < 2,0 % Phospholipide: ≥ 85 % Phosphatidylserin: ≥ 61 % Glyceride: < 2,0 % Freies L-Serin: < 1,0 % Tocopherole: < 0,3 % Phytosterine: < 0,2 % **Flüssige Form:** Feuchtigkeit: < 2,0 % Phospholipide: ≥ 25 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Phosphatidylserin: ≥ 20 % Glyceride: keine Angabe Freies L-Serin: < 1,0 % Tocopherole: < 0,3 % Phytosterine: < 0,2 %
Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure	**Beschreibung/Definition:** Die Herstellung des Produkts erfolgt durch enzymatische Umsetzung von Sojalecithin. Das Phospholipidprodukt ist ein hochkonzentriertes gelbbraunes Pulver aus Phosphatidylserin und Phosphatidsäure zu gleichen Anteilen. **Spezifikation des Produktes:** Feuchtigkeit: ≤ 2,0 % Gesamtphospholipide: ≥ 70 % Phosphatidylserin: ≥ 20 % Phosphatidsäure: ≥ 20 % Glyceride: ≤ 1,0 % Freies L-Serin: ≤ 1,0 % Tocopherole: ≤ 0,3 % Phytosterine: ≤ 2,0 % Siliciumdioxid wird bis zu einem Höchstgehalt von 1,0 % zugesetzt.
Phospholipide aus Eigelb	Phospholipide aus Eigelb mit einem Reinheitsgrad von 85 % und 100 %
Phytoglycogen	**Beschreibung:** Weißes bis cremefarbenes Pulver eines geruch-, farb- und geschmacklosen Polysaccharids, das mit konventionellen Techniken der Lebensmittelverarbeitung aus gentechnikfreiem Zuckermais gewonnen wird. **Definition:** Glucosepolymer $(C_6H_{12}O_6)n$ aus linear verknüpften glycosidischen α(1–4)-Bindungen, die alle 8 bis 12 Glucoseeinheiten durch glycosidische α(1–6)-Bindungen verzweigen **Spezifikationen**: Kohlenhydrate: 97 % Zucker: 0,5 % Ballaststoffe: 0,8 % Fett: 0,2 % Protein: 0,6 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Phytosterine/Phytostanole	**Beschreibung/Definition:** Phytosterine und Phytostanole sind aus Pflanzen extrahierte Sterine und Stanole, die sich als freie Sterine und Stanole darstellen oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert werden. **Zusammensetzung** (ermittelt durch GC-FID oder gleichwertiges Verfahren): β- Sitosterin: < 81 % β-Sitostanol: < 35 % Campesterin: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterin: < 30 % Brassicasterin: < 3,0 % andere Sterine/Stanole: < 3,0 % **Verunreinigung/Reinheit** (GC-FID oder gleichwertiges Verfahren): Phytosterine und Phytostanole, die aus anderen Quellen als lebensmittelgeeigneten Pflanzenölen gewonnen wurden, müssen frei von Kontaminanten sein, was am besten durch eine Reinheit von mehr als 99 % der Phytosterin-/Phytostanolzutat gewährleistet wird.
Pflaumenkernöl	**Beschreibung/Definition:** Pflaumenkernöl ist ein Pflanzenöl, das durch Kaltpressen von Pflaumenkernen (*Prunus domestica*) gewonnen wird. **Zusammensetzung:** Ölsäure (C18:1): 68 % Linolsäure (C18:2): 23 % γ-Tocopherol: 80 % der Gesamttocopherole β- Sitosterin: 80-90 % der Gesamtsterine Triolein: 40-55 % Triglyceride Cyanwasserstoffsäure: höchstens 5 mg/kg Öl
Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate	Trockenmasse: ≥ 800 mg/g Protein (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (Trockenmasse) Asche: ≤ 400 mg/g (Trockenmasse) Glycoalkaloid (gesamt): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (gesamt): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (frei): ≤ 10 mg/kg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Prolyloligopeptidase (Enzymzubereitung)	**Spezifikation des Enzyms:** Systematischer Name: Prolyloligopeptidase Synonyme: Prolylendopeptidase, prolinspezifische Endopeptidase, Endoprolylpeptidase Molmasse: 66 kDa Nummer der Enzymkommission: EC 3.4.21.26 CAS-Nummer: 72162-84-6 Quelle: Genetisch veränderter Stamm von Aspergillus niger (GEP-44) **Beschreibung**: Prolyloligopeptidase ist als Enzymzubereitung verfügbar, die ca. 30 % Maltodextrin enthält. **Spezifikationen der Enzymzubereitung aus Prolyloligopeptidase:** Aktivität: > 580 000 PPI([1])/g (> 34,8 PPU([2])/g) Erscheinungsform: Mikrogranulat Farbe: Cremefarben bis gelblich-orangefarben. Die Farbe kann sich von Charge zu Charge ändern. Trockenmasse: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 10^3 KBE/g Gesamtzahl Hefen und Schimmel: ≤ 10^2KBE/g Sulfitreduzierende Anaerobier: ≤ 30 KBE/g Enterobakterien: < 10 KBE/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar Escherichia coli: in 25 g nicht nachweisbar Staphylococcus aureus: in 10 g nicht nachweisbar Pseudomonas aeruginosa: in 10 g nicht nachweisbar Listeria monocytogenes: in 10 g nicht nachweisbar Antimikrobielle Aktivität: nicht nachweisbar

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mykotoxine: Unter den Nachweisgrenzen: Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), Aflatoxine insgesamt (< 2,0 µg/kg), Ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2-Toxin (< 5 µg/kg), Zearalenon (< 2,5 µg/kg), Fumonisin B1 und B2 (< 2,5 µg/kg) ([1]) PPI — Protease Picomole International ([2]) PPU — Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units
Proteinextrakt aus der Schweineniere	**Beschreibung/Definition**: Das Proteinextrakt wird durch Ausfällung von Salz kombiniert mit Hochgeschwindigkeits-Zentrifugierung aus homogenisiertem Material der Schweineniere gewonnen. Der Niederschlag enthält im Wesentlichen Proteine mit einem 7%igen Anteil des Enzyms Diaminoxidase (Enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) und wird in einem physiologischen Puffersystem resuspendiert. Das Extrakt aus Schweineniere wird als Pellets mit magensaftresistentem Überzug in Kapseln formuliert, damit sie sich erst im Darm auflösen. Grundprodukt: Spezifikation: Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an Diaminoxidase (DAO): Beschaffenheit: flüssig Farbe: bräunlich Aussehen: leicht trübe Lösung pH-Wert: 6,4-6,8 Enzymaktivität: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) **Mikrobiologische Kriterien:** *Brachyspira* spp.: negativ (Echtzeit-PCR) *Listeria monocytogenes*: negativ (Echtzeit-PCR) *Staphylococcus aureus*: < 100 KBE/g Influenza A: negativ (Reverse-Transkriptase-Echtzeit-PCR) *Escherichia coli*: < 10 KBE/g Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10^5KBE/g Hefen/Schimmelpilze insgesamt: < 10^5KBE/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar Gallensalzresistente Enterobacteriaceae: < 10^4KBE/g **Endprodukt:** Spezifikation für Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an DAO (E.C. 1.4.3.22) in magensaftresistenter Formulierung: Beschaffenheit: fest Farbe: gelbgrau

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Aussehen: Mikropellets Enzymaktivität: 110-220 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) Säurestabilität: 15 min 0,1M HCl, gefolgt von 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) Feuchtigkeit: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 KBE/g *Escherichia coli*: < 10 KBE/g Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10^4 KBE/g Hefen/Schimmelpilze insgesamt (kombiniert): < 10^3 KBE/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar Gallensalzresistente Enterobacteriaceae: < 10^2 KBE/g
Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	**Beschreibung/Definition:** Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Rapsöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1 g bei raffiniertem Rapsöl und 9 g bei „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). Der Gehalt an Triglyceriden mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist etwas geringer. **Reinheit:** Unverseifbare Bestandteile: > 7,0 g/100 g Tocopherole: > 0,8 g/100 g α-Tocopherol (%): 30-50 % γ-Tocopherol (%): 50-70 % δ-Tocopherol (%): < 6,0 % Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: > 5,0 g/100 g **Fettsäuren in Triglyceriden:** Palmitinsäure: 3-8 % Stearinsäure: 0,8-2,5 % Ölsäure: 50-70 % Linolsäure: 15-28 % Linolensäure: 6-14 % Erucasäure: < 2,0 % Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 10 meq O_2/kg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schwermetalle: Eisen (Fe): < 1 000 µg/kg Kupfer (Cu): < 100 µg/kg **Verunreinigungen**: Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.
Rapssamenprotein	**Definition:** Rapssamenprotein ist ein wässriger, proteinreicher Extrakt aus Rapssamen-Presskuchen aus nicht genetisch veränderten Samen von *Brassica napus* L. und *Brassica rapa* L. **Beschreibung:** weißes bis cremefarbenes, sprühgetrocknetes Pulver Gesamtprotein: ≥ 90 % Lösliches Protein: ≥ 85 % Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Kohlenhydrate: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Asche: ≤ 4,0 % Ballaststoffe: ≤ 0,5 % Gesamt-Glucosinolate: ≤ 1 mmol/kg **Reinheit:** Gesamtphytat: ≤ 1,5 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Hefen und Schimmelpilze insgesamt: ≤ 100 KBE/g Aerobe Keimzahl: ≤ 10 000 KBE/g Gesamtzahl Coliforme: ≤ 10 KBE/g *Escherichia coli:* in 10 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
***trans*-Resveratrol**	**Beschreibung/Definition:** ***Synthetisches*** *trans-Resveratrol besteht aus cremefarbenen bis beigefarbenen Kristallen.* Chemische Bezeichnung: 5-[(E)-2-(4-Hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Chemische Formel: $C_{14}H_{12}O_3$ Molmasse: 228,25 Da CAS-Nr.: 501-36-0 **Reinheit:** *trans*-Resveratrol: ≥ 98-99 % Summe aller Nebenprodukte (verwandte Stoffe): ≤ 0,5 % Jeder einzelne verwandte Stoff: ≤ 0,1 % Sulfatasche: ≤ 0,1 % Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Verunreinigungen:** Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg ***Mikrobielle Quelle***: Genetisch veränderter Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* Aussehen: cremefarbenes bis leicht gelbes Pulver Partikelgröße: 100 % weniger als 62,23 µm Gehalt an *trans*-Resveratrol: mind. 98 % w/w (Trockengewicht) Asche: max. 0,5 % (w/w) Feuchtigkeit: max. 3 % (w/w)
Hahnenkammextrakt	**Beschreibung/Definition:** Hahnenkammextrakt wird von *Gallus gallus* durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkämmen und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B). Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver. Hyaluronsäure: 60-80 % Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Reinheit:** Chloride: ≤ 1,0 % Stickstoff: ≤ 8,0 % Trocknungsverlust: (105 °C über 6 h): ≤ 10 % **Schwermetalle:** Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Blei: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^2 KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 1 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar *Pseudomonas aeruginosa*: in 1 g nicht nachweisbar
Sacha-Inchi-Öl aus *Plukenetia volubilis*	**Beschreibung/Definition**: Sacha-Inchi-Öl ist ein zu 100 % kalt gepresstes Pflanzenöl aus den Samen von *Plukenetia volubiis* L. Es ist bei Raumtemperatur transparent, flüssig und glänzend. Der Geschmack ist fruchtig, leicht, erinnert an grünes Gemüse ohne unerwünschte Noten. Aussehen: Transparenz, Glanz, Farbe: Bei Raumtemperatur flüssig, rein, goldgelb Geruch und Geschmack: Fruchtig, ohne unerwünschte Noten **Reinheit:** Wasser und flüchtige Stoffe: < 0,2 g/100 g In Hexan nicht lösliche Verunreinigungen: < 0,05 g/100 g Ölsäuregehalt: < 2,0 g/100 g Peroxidzahl (PV): < 15 meq O_2/kg *trans*-Fettsäuren: < 1,0 g/100 g Ungesättigte Fettsäuren insgesamt: > 90 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Omega-3-alpha-Linolensäure (ALA): > 45 % Gesättigte Fettsäuren: < 10 % keine *trans*-Fettsäuren (< 0,5 %) keine Erucasäure (< 0,2 %) mehr als 50 % Tri-Linolensäure- und Di-Linolensäure-Triglyceride Phytosterine: Zusammensetzung und Gehalt: kein Cholesterin (< 5,0 mg/100 g)
Salatrims	**Beschreibung/Definition**: Salatrim ist das international anerkannte Akronym für „Short and long chain acyl triglyceride molecule“. Gewonnen wird Salatrim durch Umesterung, ohne Verwendung von Enzymen, von Triacetin, Tripropionin bzw. Tributyrin oder deren Mischungen mit hydriertem Raps-, Soja- Baumwollsaat- oder Sonnenblumenöl. Beschreibung: Klare leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit bis hell gefärbter wachsartiger Feststoff bei Zimmertemperatur. Frei von Schwebstoffen und von Fremd- bzw. ranzigem Geruch. Glyceridesterverteilung: Triacylglyceride: > 87 % Diacylglyceride: ≤ 10 % Monoacylglyceride: ≤ 2,0 % Fettsäurezusammensetzung: Mol-% langkettige Fettsäuren: 33-70 % Mol-% kurzkettige Fettsäuren: 30-67 % Langkettige gesättigte Fettsäuren: < 70 % Gewichtsanteil *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % Freie Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: ≤ 0,5 % Triacylglycerid-Profil: Triester (kurz/lang von 0,5 bis 2,0): ≥ 90 % Triester (kurz/lang = 0): ≤ 10 % Unverseifbare Bestandteile: ≤ 1,0 % Feuchtigkeit: ≤ 0,3 % Asche: ≤ 0,1 % Farbe: ≤ 3,5 Rot (nach Lovibond- Farbmessung) Peroxidzahl (PV): ≤ 2,0 meq/kg

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp.	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp. enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden. Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1 % DHA-Gehalt: ≥ 22,5 % EPA-Gehalt: ≥ 10 %
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)-Öl**	Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 % Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 % Docosapentaensäure (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-Gehalt: ≥ 35 %
***Schizochytrium* sp.-Öl**	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % DHA-Gehalt: ≥ 32,0 %
***Schizochytrium* sp. (T18)-Öl**	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 % Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 % DHA-Gehalt: ≥ 35 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Fermentierter Sojabohnenextrakt	**Beschreibung/Definition:** Fermentierter Sojabohnenextrakt ist ein geruchloses, milchig weißes Pulver. Er besteht aus 30 % Extrakt aus fermentierten Sojabohnen in Pulverform und 70 % resistentem Dextrin (als Trägerstoff) aus Maisstärke, die während der Verarbeitung zugesetzt wird. Während der Herstellung wird er um Vitamin K_2 bereinigt. Fermentierter Sojabohnenextrakt enthält Nattokinase, die aus Natto isoliert wird, einem Lebensmittel, das durch die Fermentation nicht genetisch veränderter Sojabohnen (*Glycine max* L.) mit einem ausgewählten Stamm von *Bacillus subtilis* var. Natto hergestellt wird. Aktivität der Nattokinase: 20 000-28 000 FU/g([1]) Identität: kann bestätigt werden Beschaffenheit: kein unangenehmer Geschmack oder Geruch Trocknungsverlust: ≤ 10 % Vitamin K_2: ≤ 0,1 mg/kg **Schwermetalle:** Blei: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^3 KBE([3])/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^2 KBE/g Coliforme: ≤ 30 KBE/g Sporenbildende Bakterien: ≤ 10 KBE/g *Escherichia coli*: in 25 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria*: in 25 g nicht nachweisbar ([1]) Prüfverfahren nach Takaoka et al. (2010).
Weizenkeimextrakt (*Triticum aestivum*) mit hohem Spermidingehalt	**Beschreibung/Definition:** Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt wird durch überwiegend auf Polyamine abzielende Fest-Flüssig-Extraktion aus nicht fermentierten, nicht gekeimten Weizenkeimen (*Triticum aestivum*) gewonnen. Spermidin: 0,8-2,4 mg/g Spermin: 0,4-1,2 mg/g Spemidintrichlorid: < 0,1 µg/g

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g **Mykotoxine**: Aflatoxine (insgesamt): < 0,4 µg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl aerober Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: < 100 KBE/g *Escherichia coli:* < 10 KBE/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes:* in 25 g nicht nachweisbar
Sucromalt	**Beschreibung/Definition**: Sucromalt ist ein komplexes Gemisch von Sacchariden, das mithilfe einer enzymatischen Reaktion aus Sucrose und einem Stärkehydrolysat hergestellt wird. Bei diesem Prozess werden Glucoseeinheiten mithilfe eines durch das Bakterium *Leuconostoc citreum* erzeugten Enzyms oder mithilfe eines rekombinanten Stamm des Erzeugerorganismus *Bacillus licheniformis* an Saccharide aus dem Stärkehydrolysat gekoppelt. Die dadurch entstehenden Oligosaccharide sind durch das Vorkommen von glycosidischen α-(1→6)- und α-(l→3)-Bindungen gekennzeichnet. Das Gesamterzeugnis ist ein Sirup, der neben den genannten Oligosacchariden hauptsächlich Fructose, aber auch das Disaccharid Leucrose sowie andere Disaccharide enthält. Feststoffe insgesamt: 75-80 % Feuchtigkeit: 20-25 % Sulfatase: max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Leitfähigkeit: < 200 (30 %) Stickstoff: < 10 ppm Fructose: 35-45 % Trockengewicht Leucrose: 7-15 % Trockengewicht Sonstige Disaccharide: max. 3 % Höhere Saccharide: 40-60 % Trockengewicht
Zuckerrohr-Faser	**Beschreibung/Definition**: Zuckerrohr-Fasern sind die faserigen Reste, die zurückbleiben, wenn der zuckerhaltige Saft aus Zuckerrohr der Gattung *Saccharum* herausgepresst oder extrahiert wird. Sie bestehen vorwiegend aus Cellulose und Hemicellulose. Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Zerkleinern, Auslaugen, Entfernen von Ligninen und anderen Bestandteilen als Cellulose, Bleichen der gereinigten Fasern, Säurebad und Neutralisieren.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Asche: ≤ 0,3 % Ballaststoffe insgesamt (AOAC) Trockenmasse (alle nicht löslich): ≥ 95 % davon: Hemicellulose (20-25 %) und Cellulose (70-75 %) Silicium (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fett: Spuren pH: 4-7 **Schwermetalle:** Quecksilber (ppm): ≤ 0,1 Blei (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologische Kriterien:** Hefen und Schimmelpilze (KBE/g): ≤ 1 000 Salmonellen: keine *Listeria monocytogenes*: keine
Sonnenblumenöl-Extrakt	**Beschreibung/Definition**: Der Extrakt wird durch eine Erhöhung der Konzentration um den Faktor 10 des nicht verseifbaren Anteils von raffiniertem Sonnenblumenöl aus den Samen der Sonnenblume (*Helianthus Annuus* L.) gewonnen. **Zusammensetzung:** Ölsäure (C18:1): 20 % Linolsäure (C18:2): 70 % Unverseifbare Bestandteile: 8,0 % Phytosterine: 5,5 % Tocopherole: 1,1 %
Getrocknete Mikroalgen der Art *Tetraselmis chuii*	**Beschreibung/Definition:** Das gefriergetrocknete Produkt stammt von der marinen Mikroalge *Tetraselmis chuii*, die zu der Familie der Chlorodendraceae gehört und in sterilem Meerwasser von der Außenluft isoliert in geschlossenen Photobioreaktoren kultiviert wird.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Reinheit/Zusammensetzung: Identifiziert anhand des molekularen Markers 18 S rDNA (analysierte Sequenz mindestens 1 600 Basenpaare) in der Datenbank des National Center for Biotechnology information (NCBI): mindestens 99,9 % Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Proteine: 35-40 % Asche: 14-16 % Kohlenhydrate: 30-32 % Ballaststoffe: 2-3 % Fett: 5-8 % Gesättigte Fettsäuren: 29-31 % der Fettsäuren insgesamt Einfach ungesättigte Fettsäuren: 21-24 % der Fettsäuren insgesamt Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 44-49 % der Fettsäuren insgesamt Iod: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo*/Omega-Barsch**	**Beschreibung/Definition:** Der Omega-Barsch (*Therapon barcoo*) ist eine Fischart aus der Familie der Terapontidae. Es ist ein Süßwasserfisch mit der Heimat Australien, der inzwischen in Aquakultur gezüchtet wird. Taxonomische Systematik: Klasse: Actinopterygii > Ordnung: Perciformes > Familie: Terapontidae > Gattung: *Therapon* oder *Scortum barcoo* Beschaffenheit des Fleisches: Protein (%): 18-25 Feuchtigkeit (%): 65-75 Asche (%): 0,5-2,0 Energie (KJ/kg): 6 000-11 500 Kohlenhydrate (%): 0,0 Fett (%): 5-15 Fettsäuren (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-Säuren insgesamt: 1,6-40,0 Omega-6-Säuren insgesamt: 2,6-10,0

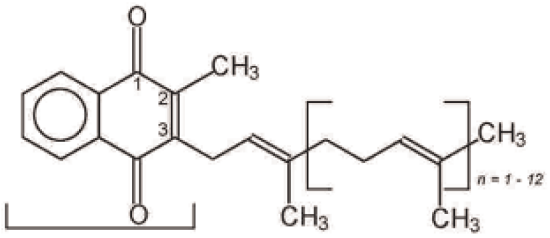
Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
D-Tagatose	**Beschreibung/Definition:** Tagatose wird durch Isomerisierung von Galactose mithilfe chemischer oder enzymatischer Umsetzung oder durch Epimerisierung von Fructose mithilfe enzymatischer Umsetzung gewonnen. Dies sind Einphasen-Umsetzungen. Aussehen: weiße oder fast weiße Kristalle Chemische Bezeichnung: D-Tagatose Synonym: D-*lyxo*-Hexulose CAS-Nummer: 87-81-0 Chemische Formel: $C_6H_{12}O_6$ Formelgewicht: 180,16 (g/mol) **Reinheit:** Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockenmasse Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 h) Spezifische Drehung: $[\alpha]_D^{20}$: – 4 bis – 5,6° (1 % wässrige Lösung)[1] Schmelzbereich: 133-137 °C **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 mg/kg(*) (*) Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 unter „Instrumental methods“[1] beschriebenen Verfahrens orientieren. ([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.; Englisch — ISBN 92-5-102991-1
Stark taxifolinhaltiger Extrakt	**Beschreibung:** Stark taxifolinhaltiger Extrakt aus dem Holz der Dahurischen Lärche (*Larix gmelinii* (Rupr.) Rupr) ist ein weißes bis blassgelbes Pulver, das aus warmen wässrigen Lösungen auskristallisiert wird. **Definition:** Chemische Bezeichnung: [(2*R*,3*R*)-2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, auch (+) (2*R*,3*R*)-*trans*-Dihydroquercetin genannt] Chemische Formel: $C_{15}H_{12}O_7$ Molmasse: 304,25 Da CAS-Nr.: 480-18-2 **Spezifikationen:** *Physikalischer Parameter* Feuchtigkeit: ≤ 10 %

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Analyse der Bestandteile Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % der Trockenmasse ***Schwermetalle, Pestizide*** Blei: ≤ 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg Dichlordiphenyltrichlorethan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg ***Lösungsmittelreste*** Ethanol: < 5 000 mg/kg ***Mikrobiologische Kriterien*** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^4 KBE/g Enterobakterien: ≤ 100/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar *Pseudomonas*: in 1 g nicht nachweisbar **Üblicher Anteil der Bestandteile in stark taxifolinhaltigem Extrakt (bezogen auf die Trockenmasse)** *Bestandteile des Extrakts* — *Anteil, üblicherweise festgestellte Spanne (in %)* 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 Unbekannte Flavonoide 1-3 — 1 – 3 Wasser(*) — 1,5 (*) Taxifolin ist in seiner hydrierten Form und während des Trocknens ein Kristall. Dies führt zu einem Anteil von Kristallwasser in Höhe von 1,5 %.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Trehalose	**Beschreibung/Definition**: Ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine α-1,1-Glucosidbindung verknüpften Glucoseanteilen. Es wird durch einen aus mehreren Schritten bestehenden enzymtechnischen Prozess aus verflüssigter Stärke oder aus Sucrose hergestellt. Das Handelsprodukt ist Dihydrat. Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack Synonyme: α,α-Trehalose Chemische Bezeichnung: α-D-Glucopyranosyl-α-D-glucopyranosid, Dihydrat CAS-Nr.: 6138-23-4 (Dihydrat) Chemische Formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (Dihydrat) Formelgewicht: 378,33 (Dihydrat) Gehalt: ≥ 98 % auf trockener Grundlage Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (1) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren. **Verfahren zur Gehaltsbestimmung:** Trehalose wird durch Flüssigchromatografie ermittelt und durch Vergleich mit einer Standard-Bezugstrehalose quantifiziert. Zubereitung einer Probelösung: Sorgfältig etwa 3 g der Trockenprobe abwiegen und in einen 100-ml-Messkolben geben und etwa 80 ml gereinigtes deionisiertes Wasser hinzufügen. Probe vollständig auflösen und mit gereinigtem deionisiertem Wasser bis zur Markierung verdünnen. Durch einen 0,45-Mikron-Filter filtrieren. Zubereitung einer Standardlösung: Sorgfältig abgewogene Mengen trockener Standard-Bezugstrehalose in Wasser auflösen, um eine Lösung mit einer bekannten Konzentration von etwa 30 mg Trehalose pro ml zu erhalten. Geräte: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Gesamtaufzeichnung. Bedingungen: Säule: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) oder gleichwertig — Länge: 300 mm — Durchmesser: 10 mm — Durchmesser: 50 °C Mobile Phase: Wasser Durchsatz: 0,4 ml/min Injektionsvolumen: 8 µl Verfahren: Getrennte Injektion gleicher Volumen der Probelösung und der Standardlösung in den Chromatografen. Aufzeichnung der Chromatogramme und Messung der Reaktion des Trehalose-Peaks. Berechnung der Trehalosemenge in mg in 1 ml der Probelösung durch folgende Formel:

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	% trehalose = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) dabei ist R_S = Peak-Bereich der Trehalose im Standardpräparat R_U = Peak-Bereich der Trehalose im Probepräparat W_S = Gewicht der Trehalose in mg im Standardpräparat W_U = Gewicht der Trockenprobe in mg **Merkmale:** Eigenschaften: Löslichkeit: frei löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol Spezifische Drehung: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (5 % wässrige Lösung, Dihydrat), +199° (5 % wässrige Lösung, wasserfreie Substanz) Schmelzpunkt: 97 °C (Dihydrat) **Reinheit:** Trocknungsverlust: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Gesamtasche: ≤ 0,05 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 mg/kg
UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)	**Beschreibung/Definition:** Kommerziell angebaute *Agaricus bisporus*, die nach der Ernte mit UV-Licht behandelt werden. UV-Bestrahlung: Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 200-800 nm. **Vitamin D_2:** Chemische Bezeichnung: (3β,5*Z*,7*E*,22*E*)-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Gehalt:** Vitamin D_2 im Enderzeugnis: 5-10 µg/100 g Frischgewicht bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer
UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Beschreibung/Definition:** Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) wird mit UV-Licht behandelt, damit Ergosterol in Vitamin D_2 (Ergocalciferol) umgewandelt wird. Der Vitamin-D_2-Gehalt im Hefekonzentrat liegt zwischen 1 800 000 und 3 500 000 IE Vitamin D/100 g (450-875 µg/g). Gelbbraune, rieselfähige Körner

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Vitamin D_2: Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Mikrobiologische Kriterien für das Hefekonzentrat:** Coliforme: ≤ 10^3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar
UV-behandeltes Brot	**Beschreibung/Definition:** Der Ausdruck „UV-behandeltes Brot“ bezeichnet Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebenes Kleingebäck (ohne Auflage), die nach dem Backen mit ultravioletten Strahlen behandelt werden, um Ergosterol in Vitamin D_2 (Ergocalciferol) umzuwandeln. UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 240-315 nm während maximal 5 Sekunden mit einer Strahlungsenergie von 10-50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Gehalt**: Vitamin D_2 (Ergocalciferol) im Enderzeugnis: 0,75-3 µg/100 g([1]) Hefe im Teig: 1-5 g/100 g([2]) ([1]) EN 12821, 2009, Europäische Norm. ([2]) Rezeptberechnung.
UV-behandelte Milch	**Beschreibung/Definition**: UV-behandelte Milch: Kuhmilch (Vollmilch und teilentrahmte Milch), die nach der Pasteurisierung einer Behandlung mit ultravioletter Strahlung (UV-Strahlung) durch Turbulenzströmung unterzogen wird. Die Behandlung der pasteurisierten Milch mit UV-Strahlen führt zu einer Erhöhung der Vitamin-D_3-Konzentration (Cholecalciferol) durch die Umwandlung von 7-Dehydrocholesterol in Vitamin D_3. UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 200-310 nm mit einer Strahlungsenergie von 1 045 J/l.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Vitamin D_3: Chemische Bezeichnung: (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-ylidene]ethyliden]-4-methylidencyclohexan-1-ol Synonym: Cholecalciferol CAS-Nr.: 67-97-0 Molmasse: 384,6377 g/mol **Gehalt**: Vitamin-D_3 im Enderzeugnis: Vollmilch([1]): 0,5-3,2 µg/100 g([2]) Teilentrahmte Milch (1): 0,1–1,5 µg/100 g([2]) ([1]) Gemäß der Definition in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr 922/72, (EWG) Nr 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671). ([2]) HPLC
Vitamin K_2 (Menachinon)	Dieses neuartige Lebensmittel wird durch einen synthetischen oder mikrobiologischen Prozess gewonnen.Bei Vitamin K_2 (2-Methyl-3-all-*trans*-polyprenyl-1,4-naphthochinon) bzw. der Menachinon-Reihe handelt es sich um eine Gruppe von prenylierten Naphthochinon-Derivaten. Die Zahl der Isoprenreste (eine Isopreneinheit hat fünf Kohlenstoffatome) in der Seitenkette dient zur Unterscheidung der verschiedenen Menachinon-Formen, die vor allem MK-7 und in geringerem Maße MK-6 enthalten. Vitamin K_2 (Menachinon)-Reihe mit Menachinon-7 (MK-7)(n = 6), d. h. $C_{46}H_{64}O_2$, Menachinon-6 (MK-6)(n = 5), d. h. $C_{41}H_{56}O_2$, und Menachinon-4 (MK-4)(n = 3), d. h. $C_{31}H_{40}O_2$. Chemische Bezeichnung: (all-*E*)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naphtalindion CAS-Nummer: 2124-57-4 Summenformel: $C_{46}H_{64}O_2$ Molmasse: 649 g/mol  *2-Methyl-l,4-naphthochinon (Menadion-Anteil)*

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Spezifikation für synthetisches Vitamin K_2 (Menachinon-7) Aussehen: Gelbes Pulver Reinheit: max. 6,0 % *cis*-Isomer, max. 2,0 % sonstige Verunreinigungen Gehalt: 97-102 % Menachinon-7 (einschließlich mindestens 92 % all-*trans* Menachinon-7) ***Spezifikation für mikrobiologisch hergestelltes Vitamin K_2 (Menachinon-7)*** Quelle: *Bacillus subtilis* spp. natto und *Bacillus licheniformis* Aussehen: Gelbes Pulver oder Ölsuspension
Extrakt aus Weizenkleie	**Beschreibung/Definition:** Weißes, kristallines Pulver, das durch Enzymextraktion aus Kleie von *Triticum aestivum* L. gewonnen wird und reich an Arabinoxylanoligosacchariden ist. Trockenmasse: mind. 94 % Arabinoxylanoligosaccharide: mind. 70 %, bezogen auf die Trockenmasse Durchschnittlicher Polymerisationsgrad der Arabinoxylanoligosaccharide: 3-8 Ferulasäure (an Arabinoxylanoligosaccharide gebunden): 1-3 %, bezogen auf die Trockenmasse Gesamtanteil Poly-/Oligosaccharide: mind. 90 % Protein: max. 2 % bezogen auf die Trockenmasse Asche: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse **Mikrobiologische Parameter:** Mesophile Gesamtkeimzahl: max. 10 000/g Hefen: max. 100/g Pilze: max. 100/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus*: max. 1000/g *Clostridium perfringens*: max. 1 000/g
Hefe-Beta-Glucane	**Beschreibung/Definition**: Beta-Glucane sind komplexe hochmolekulare (100-200 kDa) Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen. Die chemische Bezeichnung für „Hefe-Beta-Glucane“ lautet (1-3),(1-6)-β-D-Glucane. Beta-Glucane bestehen aus β-1-3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1-6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin sowie Mannoproteine über β-1-4-Verbindungen verknüpft sind.

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Beta-Glucane werden aus der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* isoliert. Die Tertiärstruktur des Glucans in der Zellwand von *Saccharomyces cerevisiae* besteht aus Ketten mit β-1,3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1,6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin (über β-1,4-Verbindungen), β-1,6-Glucane sowie einige Mannoproteine verknüpft sind. Dieses neuartige Lebensmittel ist in drei Formen verfügbar: löslich, unlöslich, wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar. **Chemische Eigenschaften von Beta-Glucanen aus Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Lösliche Form:** Gesamtkohlenhydrate: > 75 % Beta-Glucane (1.3/1.6): > 75 % Asche: < 4,0 % Feuchtigkeit: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fett: < 10 % **Unlösliche Form:** Gesamtkohlenhydrate: > 70 % Beta-Glucane (1.3/1.6): > 70 % Asche: ≤ 12 % Feuchtigkeit: < 8,0 % Protein: < 10 % Fett: < 20 % **Wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form:** (1,3)-(1,6)-ß-D-Glucane: > 80 % Asche: < 2,0 % Feuchtigkeit: < 6,0 % Protein: < 4,0 % Gesamtfettgehalt: < 3,0 % *Mikrobiologische Daten für wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form:* Gesamtkeimzahl: < 1 000 KBE/g Enterobacteriaceae: < 100 KBE/g Coliforme insgesamt: < 10 KBE/g Hefe: < 25 KBE/g

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schimmel: < 25 KBE/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus*: < 100 KBE/g *Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar *Schwermetalle für wasserunlösliche, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbare Form*: Blei: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Quecksilber: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxanthin	**Beschreibung/Definition:** Zeaxanthin ist ein natürlich vorkommendes Xanthophyllpigment, nämlich ein sauerstoffhaltiges Carotinoid. Synthetisches Zeaxanthin wird entweder als sprühgetrocknetes Pulver auf der Basis von Gelatine- oder Stärkekügelchen mit zugesetztem α-Tocopherol und Ascorbylpalmitat oder als Maisölsuspension mit zugesetztem α-Tocopherol in Verkehr gebracht. Synthetisches Zeaxanthin wird durch eine mehrstufige chemische Synthese aus kleineren Molekülen hergestellt. Orangerotes kristallines Pulver, geruchlos oder fast geruchlos. Chemische Formel: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-Nr.: 144-68-3 Molmasse: 568,9 Da **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** Trocknungsverlust: < 0,2 % all-*trans*-Zeaxanthin: > 96 % *cis*-Zeaxanthin: < 2,0 % Sonstige Carotinoide: < 1,5 % Triphenylphosphinoxid (CAS-Nr.: 791-28-6): < 50 mg/kg
Zinc L-pidolat	**Beschreibung/Definition:** Zink-L-pidolat ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver mit charakteristischem Geruch. Internationaler Freiname: L-Pyroglutaminsäure, Zinksalz

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Synonyme: Zink-5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat CAS-Nr.: 15454-75-8 Chemische Formel: $(C_5H_6NO_3)_2$ Zn Relative wasserfreie Molmasse: 321,4 Aussehen: weißes bis leicht weißes Pulver **Reinheit:** Zink-L-pidolat (Reinheit): ≥ 98 % pH (10%ige wässrige Lösung): 5,0-6,0 Spezifische Drehung: 19,6°-22,8° Wasser: ≤ 10,0 % Glutaminsäure: < 2,0 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 1 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g Krankheitserreger: keine

(1) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

(2) Durchführungsverordnung (EU) 2015/175 der Kommission vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen (ABl. L 30 vom 6.2.2015, S. 10).