Tento dokument slouží výhradně k informačním účelům a nemá žádný právní účinek. Orgány a instituce Evropské unie nenesou za jeho obsah žádnou odpovědnost. Závazná znění příslušných právních předpisů, včetně jejich právních východisek a odůvodnění, jsou zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie a jsou k dispozici v databázi EUR-Lex. Tato úřední znění jsou přímo dostupná přes odkazy uvedené v tomto dokumentu

►B

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2470

ze dne 20. prosince 2017,

kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách

(Text s významem pro EHP)

(Úř. věst. L 351, 30.12.2017, s. 72)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
►M1	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/460 ze dne 20. března 2018	L 78	2	21.3.2018
►M2	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/461 ze dne 20. března 2018	L 78	7	21.3.2018
►M3	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/462 ze dne 20. března 2018	L 78	11	21.3.2018
►M4	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/469 ze dne 21. března 2018	L 79	11	22.3.2018

▼B

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2017/2470

ze dne 20. prosince 2017,

kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách

(Text s významem pro EHP)

Článek 1

Seznam Unie pro nové povolené potraviny

Podle čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2015/2283 se v příloze tohoto nařízení stanoví seznam Unie pro nové potraviny, které byly povoleny k uvádění na trh v Unii.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

▼B

PŘÍLOHA

SEZNAM UNIE PRO NOVÉ POTRAVINY

Obsah seznamu

1. Seznam Unie se skládá z tabulek 1 a 2.
2. Tabulka 1 obsahuje povolené nové potraviny a následující informace:

   Sloupec 1: Povolená nová potravina

   Sloupec 2: Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána. Tento sloupec je dále rozdělen na dvě části: Specifikovaná kategorie potravin a Maximální množství

   Sloupec 3: Doplňkové zvláštní požadavky na označování

   Sloupec 4: Další požadavky
3. Tabulka 2 obsahuje specifikace nových potravin a následující informace:

   Sloupec 1: Povolená nová potravina

   Sloupec 2: Specifikace

▼B

Tabulka 1: Povolené nové potraviny

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
_N_-acetyl-D-neuraminová kyselina	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „_N_-acetyl-D-neuraminová kyselina“ Na označení doplňků stravy obsahujících _N_-acetyl-D-neuraminovou kyselinu musí být uveden údaj, že tyto doplňky stravy by neměly být podávány kojencům, malým dětem a dětem mladším 10 let, pokud konzumují mateřské mléko nebo jiné potraviny s přidanou _N_-acetyl-D-neuraminovou kyselinou během stejné doby dvaceti čtyř hodin.	
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 ([1])	0,05 g/l v rekonstituované výživě		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,05 g/kg pro pevné potraviny		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami kojenců a malých dětí, pro které jsou výrobky určeny, a v každém případě ne vyšší než maximální množství specifikovaná pro danou kategorii uvedenou v tabulce, jež odpovídá příslušným výrobkům.		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,2 g/l (nápoje) 1,7 g/kg (tyčinky)		
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ([2])	1,25 g/kg		
	Neochucené pasterované a sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,05 g/l		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Neochucené kysané mléčné výrobky, které byly po kvašení tepelně ošetřeny, ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,05 g/l (nápoje) 0,4 g/kg (pevné potraviny)		
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,05 g/l (nápoje) 0,25 g/kg (pevné potraviny)		
	Cereální tyčinky	0,5 g/kg		
	Stolní sladidla	8,3 g/kg		
	Nápoje na ovocné a zeleninové bázi	0,05 g/l		
	Ochucené nápoje	0,05 g/l		
	Speciální káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, čekanka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; čaj, byliny, ovoce a obiloviny pro přípravu čajů	0,2 g/kg		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES ([3])	300 mg/den pro běžnou populaci starší 10 let 55 mg/den pro kojence 130 mg/den pro malé děti 250 mg na den pro děti ve věku 3 až 10 let		
Sušená dužina plodů Adansonia digitata	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dužina plodů baobabu“	

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Výtažek z buněčných kultur Ajuga reptans	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného výtažku z kvetoucích nadzemních částí *Ajuga reptans* v doplňcích stravy		
L-alanyl-L-glutamin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro kojence a malé děti			
Řasový olej z mikrořas *Ulkenia* sp.	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas *Ulkenia* sp.“	
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje (včetně mléčných nápojů)	60 mg / 100 ml		
Olej ze semen *Allanblackia*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze semen *Allanblackia*“	
	Pomazánky ze žlutého tuku a pomazánky na bázi smetany	20 g / 100 g		
Extrakt z listů *Aloe macroclada* Baker	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým použitím podobné želatiny z *Aloe vera* (L.) Burm. v doplňcích stravy		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Olej z antarktického krilu (*Euphausia superba*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA a EPA společně*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt lipidů z korýšů antarktického krilu (*Euphausia superba*)“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje Mléčné nápoje Náhražky mléčných nápojů	80 mg / 100 ml		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 ml		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Výživové tyčinky / cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA a EPA společně*		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti, na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg / 100 ml		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
Olej z antarktického krilu bohatý na fosfolipidy z *Euphausia superba*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA a EPA společně*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt lipidů z korýšů antarktického krilu (*Euphausia superba*)“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje Mléčné nápoje Náhražky mléčných nápojů	80 mg / 100 ml		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 ml		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Výživové tyčinky / cereální tyčinky	500 mg / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti, na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg / 100 ml		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
Olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové získávaný z houby *Mortierella alpina*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z houby *Mortierella alpina*“	
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely pro předčasně narozené děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Arganový olej z *Argania spinosa*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „arganový olej“ a při použití jako kořenicí přípravek se na etiketě uvede údaj „rostlinný olej pouze pro kořenění“	
	Jako kořenicí přípravek	Neuvedeno		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním rostlinných olejů v potravinách		
Oleoresin bohatý na astaxanthin z řas *Haematococcus pluvialis*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „astaxanthin“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	40–80 mg/den oleoresinu, výsledkem je ≤ 8 mg astaxanthinu denně		
Semena bazalky (*Ocimum basilicum*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Ovocné šťávy a ovocné/zeleninové nápojové směsi	3 g / 200 ml pro přidání celých semen bazalky (*Ocimum basilicum*)		
Extrakt z fermentovaných černých bobů	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z fermentovaných černých (sójových) bobů“ nebo „extrakt z fermentované sóji“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	4,5 g/den		
Bovinní laktoferrin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „laktoferrin z kravského mléka“	
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 (pro přímou konzumaci)	100 mg / 100 ml		
	Potraviny z mléčného základu určené malým dětem (pro přímou konzumaci)	200 mg / 100 g		
	Zpracované potraviny z obilovin (v pevném stavu)	670 mg / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V závislosti na individuální potřebě do 3 g/den		
	Nápoje na bázi mléka	200 mg / 100 g		
	Sušené nápojové směsi na bázi mléka (pro přímou konzumaci)	330 mg / 100 g		
	Nápoje na bázi kysaného mléka (včetně jogurtových nápojů)	50 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje	120 mg / 100 g		
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg / 100 g		
	Potraviny na bázi sýra	2 000 mg / 100 g		
	Zmrzlina	130 mg / 100 g		
	Dorty a sladké pečivo	1 000 mg / 100 g		
	Cukrovinky	750 mg / 100 g		
	Žvýkačky	3 000 mg / 100 g		
Olej ze semen *Buglossoides arvensis*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství kyseliny stearidonové (STA)*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rafinovaný olej z kamejky“	
	Mléčné výrobky a jejich analogy	250 mg / 100 g		
		75 mg / 100 g pro nápoje		
	Sýr a výrobky ze sýra	750 mg / 100 g		
	Máslo a jiné tukové a olejové emulze včetně pomazánek (nikoli pro účely vaření nebo smažení)	750 mg / 100 g		

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství kyseliny stearidonové (STA)*		
	Snídaňové cereálie	625 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	500 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro zvláštní lékařské účely určených pro kojence a malé děti	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		
Olej z *Calanus finmarchicus*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z *Calanus finmarchicus* (korýš)“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2,3 g/den		
Žvýkačková báze (monomethoxypolyethylenglykol)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „žvýkačková báze (včetně esterů maleinovaného homopolymeru 2-methylbuta-1,3-dienu s polyethylenglykolmonomethyletherem)“ nebo „žvýkačková báze (včetně č. CAS: 1246080-53-4)“	
	Žvýkačky	8 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Žvýkačková báze (kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „žvýkačková báze (včetně kopolymeru methylvinyletheru a maleinanhydridu)“ nebo „žvýkačková báze (včetně č. CAS 9011-16-9)“	
	Žvýkačky	2 %		
Chia olej ze *Salvia hispanica*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chia olej (*Salvia hispanica*)“	
	Tuky a oleje	10 %		
	Čistý chia olej	2 g/den		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 g/den		
Semena chia (*Salvia hispanica*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „semena chia (*Salvia hispanica*)“. 2. U balených semen chia (*Salvia hispanica*) se uvede další označení, které bude spotřebitele informovat, že denní příjem nesmí přesáhnout 15 g.	
	Pečivo	5 % (celá nebo mletá semena chia)		
	Pekařské výrobky	10 % celých semen chia		
	Snídaňové cereálie	10 % celých semen chia		
	Ovocné, ořechové a semenné směsi	10 % celých semen chia		
	Ovocné šťávy a ovocné/zeleninové nápojové směsi	15 g/den v případě přidání celých, drcených nebo mletých semen chia		
	Balená chia prodávaná samostatně	15 g/den celých semen chia		
	Ovocné pomazánky	1 % celých semen chia		
	Jogurty	1,3 g celých semen chia na 100 g jogurtu nebo 4,3 g celých semen chia na 330 g jogurtu (porce)		
	Sterilovaná hotová jídla na základě zrn obilovin, pseudoobilovin a/nebo luštěnin	5 % celých semen chia		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Chitin-glukan z *Aspergillus niger*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chitin-glukan z *Aspergillus niger*“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 g/den		
Komplexní chitin-glukan z *Fomes fomentarius*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chitin-glukan z *Fomes fomentarius*“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 g/den		
Extrakt chitosanu z hub (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt chitosanu z *Agaricus bisporus*“ nebo „extrakt chitosanu z *Aspergillus niger*“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým použitím chitosanu z korýšů v doplňcích stravy		
Chondroitin-sulfát	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „chondroitin-sulfát získaný mikrobiální fermentací a sulfací“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	1 200 mg/den		
Pikolinát chromitý	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální celkové množství chromu*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „pikolinát chromitý“	
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	250 µg/den		
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006 ([4])			
Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis“	
	Bylinné čaje	Určená denní dávka: 3 g bylin/den (2 šálky/den)		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Citikolin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „citikolin“. 2. Označení potravin obsahujících citikolin musí obsahovat údaj, že výrobek není určen ke konzumaci dětmi.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	500 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	250 mg v jedné porci a maximální denní spotřeba 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ nebo „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	$1{,}35 \times 10^8$ KTJ/den		
Extrakt z odtučněného kakaového prášku	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	Spotřebitelé musí být poučeni o tom, že nemají konzumovat více než 600 mg polyfenolů, což odpovídá 1,1 g extraktu z odtučněného kakaového prášku denně	
	Výživové tyčinky	1 g/den a 300 mg polyfenolů, což odpovídá nejvýše 550 mg extraktu odtučněného kakaového prášku v jedné porci potraviny (nebo doplňku stravy)		
	Nápoje na bázi mléka			
	Jakékoli jiné potraviny (včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES), které se již staly zavedenými nosiči funkčních složek a které jsou obvykle určeny ke spotřebě dospělými osobami, které dodržují zásady zdravé výživy			
Extrakt z kakaa s nízkým obsahem tuku	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	Spotřebitelé musí být poučeni o tom, že nemají konzumovat více než 600 mg flavanolů z kakaa denně	
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	730 mg v jedné porci a přibližně 1,2 g/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Olej ze semen koriandru *Coriandrum sativum*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze semen koriandru“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	600 mg/den		
Sušené ovoce *Crataegus pinnatifida*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené ovoce *Crataegus pinnatifida*“	
	Bylinné čaje	V souladu s běžným používáním *Crataegus laevigata* v potravinách		
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES ([5])			
	Kompoty			
α-cyklodextrin	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „alfa-cyklodextrin“ nebo „α-cyklodextrin“	
γ-cyklodextrin	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „gama-cyklodextrin“ nebo „γ-cyklodextrin“	
▼M4 **Výtažek ze tří rostlinných kořenů (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	Název nové potraviny na označení potravin, které ji obsahují, zní „výtažek ze tří rostlinných kořenů (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)“. Na označení doplňků stravy obsahujících výtažek ze směsi uvedených tří rostlinných kořenů se v bezprostřední blízkosti seznamu složek uvede prohlášení, že by tento doplněk stravy neměly užívat osoby se známou alergií na celer.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělou populaci	175 mg/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Přípravek dextranu z *Leuconostoc mesenteroides*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dextran“	
	Pekárenské výrobky	5 %		
Diacylglycerolový olej rostlinného původu	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „diacylglycerolový olej rostlinného původu (minimálně 80 % diacylglycerolů)“	
	Stolní oleje			
	Roztíratelný tuk			
	Salátové dresinky			
	Majonéza			
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)			
	Pekárenské výrobky			
	Výrobky na bázi jogurtu			
Dihydrokapsiát (DHC)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „dihydrokapsiát“ 2. Doplňky stravy obsahující syntetický dihydrokapsiát se označí jako „nevhodné pro děti do 4,5 roku“	
	Cereální tyčinky	9 mg / 100 g		
	Sušenky, cukroví a keksy	9 mg / 100 g		
	Snacky na rýžové bázi	12 mg / 100 g		
	Nápoje sycené oxidem uhličitým, ředitelné nápoje, nápoje na bázi ovocných šťáv	1,5 mg / 100 ml		
	Nápoje ze zeleniny	2 mg / 100 ml		
	Nápoje na bázi kávy, nápoje na bázi čaje	1,5 mg / 100 ml		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Vody s příchutí – nesycené	1 mg / 100 ml		
	Předvařené obiloviny z ovesných vloček	2,5 mg / 100 g		
	Ostatní obiloviny	4,5 mg / 100 g		
	Zmrzliny, dezerty z mléka	4 mg / 100 g		
	Pudinkové směsi (k přímé konzumaci)	2 mg / 100 g		
	Potraviny na bázi jogurtu	2 mg / 100 g		
	Čokoládové výrobky	7,5 mg / 100 g		
	Tvrdé bonbony	27 mg / 100 g		
	Žvýkačky bez cukru	115 mg / 100 g		
	Přídavky/mléka do kávy	40 mg / 100 g		
	Sladidla	200 mg / 100 g		
	Polévky (k přímé konzumaci)	1,1 mg / 100 g		
	Salátové dresinky	16 mg / 100 g		
	Rostlinné bílkoviny	5 mg / 100 g		
	Hotová jídla	3 mg / jedna porce		
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti	3 mg / jedna porce		
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)	1 mg / 100 ml		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 mg / jedna dávka 9 mg/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Sušené nápojové směsi bez alkoholu	14,5 mg/kg odpovídající 1,5 mg / 100 ml		
Suchý extrakt z buněčných kultur *Lippia citriodora*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „suchý extrakt z buněčných kultur *Lippia citriodora* HTN®Vb“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného extraktu z listů *Lippia citriodora* v doplňcích stravy		
Výtažek z buněčných kultur *Echinacea angustifolia*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním podobného extraktu z kořenů *Echinacea angustifolia* v doplňcích stravy		
Olej z *Echium plantagineum*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství kyseliny stearidonové (STA)*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rafinovaný hadincový olej“	
	Mléčné výrobky a jogurtové nápoje dodávané v jednotlivě balených porcích	250 mg / 100 g; 75 mg / 100 g pro nápoje		
	Sýrové výrobky	750 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	750 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	625 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	500 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
▼M1 **Florotaniny z *Ecklonia cava***	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „florotaniny z *Ecklonia cava*“. Na doplňcích stravy obsahujících florotaniny z *Ecklonia cava* musí být uveden údaj: a) Tento doplněk stravy by neměly konzumovat děti/dospívající mládež mladší dvanácti/čtrnácti/osmnácti (*) let. b) Tento doplněk stravy by neměly konzumovat osoby trpící onemocněním štítné žlázy nebo osoby, které jsou si vědomy, že u nich existuje riziko rozvoje onemocnění štítné žlázy, nebo byly jako takové identifikovány. c) Tento doplněk stravy by neměl být konzumován, jestliže jsou konzumovány i jiné doplňky stravy obsahující jód. (*) V závislosti na věkové skupině, pro kterou je tento doplněk stravy určen.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou dětí mladších 12 let	163 mg/den pro dospívající mládež ve věku od 12 do 14 let; 230 mg/den pro dospívající mládež ve věku nad 14 let; 263 mg/den pro dospělé.		
▼B **Epigallokatechin-gallát jako purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (*Camellia sinensis*)**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	Označení musí obsahovat údaj, že spotřebitelé by neměli konzumovat více než 300 mg extraktu denně	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	150 mg extraktu v jedné porci potraviny nebo doplňku stravy		
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
▼M3 **L-ergothionein**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „L-ergothionein“	
	Nealkoholické nápoje	0,025 g/kg		
	Mléčné nápoje	0,025 g/kg		
	„Čerstvé“ mléčné výrobky (*)	0,040 g/kg		
	Cereální tyčinky	0,2 g/kg		
	Čokoládové výrobky	0,25 g/kg		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	30 mg/den pro běžnou populaci (s výjimkou těhotných a kojících žen) 20 mg/den pro děti starší 3 let		
	(*) Při použití v mléčných výrobcích nesmí L-ergothionein úplně ani částečně nahrazovat jakoukoli mléčnou složku.			
▼B **Železito-sodná sůl EDTA**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství (vyjádřeno jako bezvodá EDTA)*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „železito-sodná sůl EDTA“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	18 mg/den pro děti 75 mg/den pro dospělé		
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	12 mg / 100 g		
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Fosforečnan železnato-amonný	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fosforečnan železnatoamonný“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	Používat v souladu se směrnicí 2002/46/ES, nařízením (EU) č. 609/2013 a/nebo nařízením (ES) č. 1925/2006		
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013			
	Obohacené potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 1925/2006			
Rybí peptidy ze *Sardinops sagax*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství peptidového výrobku z ryb*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rybí (*Sardinops sagax*) peptidy“	
	Potraviny na bázi jogurtu, jogurtové nápoje, fermentované mléčné výrobky a mléko v prášku	0,48 g / 100 g (pro přímou konzumaci)		
	Ochucená voda a nápoje na zeleninové bázi	0,3 g / 100 g (pro přímou konzumaci)		
	Snídaňové cereálie	2 g / 100 g		
	Polévky, vývary a polévky v prášku	0,3 g / 100 g (pro přímou konzumaci)		
Flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství flavonoidů z Glycyrrhiza glabra*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra* L.“ 2. Označení potravin, do kterých byl tento výrobek přidán jako nová složka potravin, musí obsahovat údaj, že: a) tento výrobek by neměly konzumovat těhotné a kojící ženy, děti a dospívající mládež; a b) osoby, které užívají léky vydávané na předpis, by měly tento výrobek konzumovat pouze po poradě s lékařem;	Nápoje obsahující flavonoidy musí být nabízeny konečnému spotřebiteli jako jednotlivé porce.
	Nápoje na bázi mléka	120 mg/den		
	Nápoje na bázi jogurtu			
	Nápoje na bázi ovoce nebo zeleniny			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	120 mg/den		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	120 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	120 mg/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
			c) příjem flavonoidů by neměl překročit 120 mg denně. 3. Na označení potravin, které flavonoidy obsahují, se uvede jejich množství v konečné potravině.	
Fukoidanový výtažek z mořské řasy *Fucus vesiculosus*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fukoidanový výtažek z mořské řasy *Fucus vesiculosus*“	
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci	250 mg/den		
Fukoidanový výtažek z mořské řasy *Undaria pinnatifida*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fukoidanový výtažek z mořské řasy *Undaria pinnatifida*“	
	Potraviny včetně doplňků stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou populaci	250 mg/den		
2′-fukosyllaktosa	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „2′-fukosyllaktosa“. 2. Označení doplňků stravy obsahujících 2′-fukosyllaktosu musí obsahovat údaj o tom, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny s přidanou 2′-fukosyllaktosou. 3. Označení doplňků stravy obsahujících 2′-fukosyllaktosu určených pro malé děti musí obsahovat údaj o tom, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny s přidanou 2′-fukosyllaktosou.	
	Neochucené pasterované a sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	1,2 g/l		
	Neochucené kysané mléčné výrobky	1,2 g/l nápoje		
		19,2 g/kg výrobky jiné než nápoje		
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	1,2 g/l nápoje		
		19,2 g/kg výrobky jiné než nápoje		
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	1,2 g/l nápoje		
		12 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		
		400 g/kg pro náhrady mléka		
	Cereální tyčinky	12 g/kg		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Stolní sladidla	200 g/kg		
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l samostatně nebo v kombinaci s max. 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraosy v poměru 2:1 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,2 g/l samostatně nebo v kombinaci s max. 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraosy v poměru 2:1 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	12 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		
		1,2 g/l pro tekuté potraviny připravené k použití a prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	1,2 g/l pro mléčné nápoje a obdobné výrobky při přidání samostatně nebo v kombinaci s max. 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraosy v poměru 2:1 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	4,8 g/l nápoje		
		40 g/kg tyčinky		
	Chléb a těstoviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014	60 g/kg		
	Ochucené nápoje	1,2 g/l		
	Káva, čaj (kromě černého čaje), bylinné a ovocné čaje, cikorka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; přípravky na bázi čaje, bylin, ovoce a obilovin pro přípravu čajů a směsi a instantní směsi z těchto výrobků	9,6 g/l – maximální množství se vztahuje na výrobky připravené k použití		
	Doplňky stravy ve smyslu směrnice 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence	3,0 g/den pro běžnou populaci		
		1,2 g/den pro malé děti		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Galakto-oligosacharid	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství (vyjádřené jako poměr kg galakto-oligosacharidu / kg konečné potraviny)*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	0,333		
	Mléko	0,020		
	Mléčné nápoje	0,030		
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě nápoje)	0,020		
	Náhražky mléčných nápojů	0,020		
	Jogurty	0,033		
	Dezerty z mléka	0,043		
	Mražené dezerty z mléka	0,043		
	Ovocné nápoje a energetické nápoje	0,021		
	Nápoje pro kojence nahrazující jídlo	0,012		
	Šťávy pro malé děti	0,025		
	Jogurtové nápoje pro malé děti	0,024		
	Dezerty pro malé děti	0,027		
	Snacky pro malé děti	0,143		
	Cereálie pro malé děti	0,027		
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	0,013		
	Šťáva	0,021		
	Ovocné náplně plněného pečiva	0,059		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství (vyjádřené jako poměr kg galakto-oligosacharidu / kg konečné potraviny)*		
	Ovocné přípravky	0,125		
	Tyčinky	0,125		
	Cereálie	0,125		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,008		
Glukosamin HCl	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z korýšů v potravinách		
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013			
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem			
	Náhrada jídla pro kontrolu hmotnosti			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
Glukosamin- sulfát KCl	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z korýšů v potravinách		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Glukosamin- sulfát NaCl	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s běžným používáním glukosaminu z korýšů v potravinách		
Guarová guma	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „guarová guma“ 2. Na etiketě všech potravin, které guarovou gumu obsahují, musí být viditelně uvedena specifická zmínka o možných rizicích potíží s trávením spojených s expozicí dětí mladších 8 let. Například je třeba uvést „Nadměrná konzumace těchto výrobků může způsobit potíže s trávením, zejména u dětí mladších 8 let“. 3. V případě výrobků se dvěma přihrádkami, které obsahující mléčný výrobek a výrobek z obilovin, musí návod k použití jasně specifikovat, že je nutné výrobek z obilovin a mléčný výrobek před spotřebou smíchat, aby se zohlednilo potenciální riziko žaludečních potíží.	
	Čerstvé mléčné výrobky jako jogurty, kysané mléko, čerstvé sýry a jiné dezerty na bázi mléka	1,5 g / 100 g		
	Tekuté potraviny na bázi ovoce nebo zeleniny (typu „smoothie“)	1,8 g / 100 g		
	Kompoty na bázi ovoce nebo zeleniny	3,25 g / 100 g		
	Obiloviny jako doplněk mléčného výrobku, v balení obsahujícím dvě přihrádky	10 g / 100 g v obilovinách Nepřítomnost v doprovodném mléčném výrobku 1 g / 100 g ve výrobku připraveném ke konzumaci		
Tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované *Bacteroides xylanisolvens*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Fermentované mléčné výrobky (v tekuté a polotekuté formě a ve formě sprejově sušeného prášku)			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Hydroxytyrosol	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravinářských výrobků obsahujících tuto novou potravinu se použije název „hydroxytyrosol“. Označení potravinářských výrobků obsahujících hydroxytyrosol musí obsahovat tyto údaje: a) „Tento potravinářský výrobek by neměly konzumovat děti mladší tří let a těhotné a kojící ženy. b) Tento potravinářský výrobek by se neměl používat k vaření, pečení ani smažení.“	
	Rybí tuky a rostlinné oleje (kromě olivových olejů a olivových olejů z pokrutin definovaných v části VIII přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 ([6])), uváděné jako takové na trh	0,215 g/kg		
	Roztíratelné tuky definované v části VII přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013, uváděné jako takové na trh	0,175 g/kg		
Protein modifikující strukturu ledu typu III HPLC 12	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „protein modifikující strukturu ledu“	
	Zmrzliny	0,01 %		
Vodné extrakty ze sušených listů *Ilex guayusa*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakty ze sušených listů *Ilex guayusa*“	
	Bylinné čaje	V souladu s obvyklým používáním podobného vodného extraktu ze sušených listů *Ilex paraguariensis* v bylinných čajích a doplňcích stravy		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES			
Isomalto-oligosacharid	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „isomalto-oligosacharid“ 2. V označení potravin obsahujících tuto novou složku potravin musí být uvedeno „zdroj glukózy“.	
	Nealkoholické nápoje se sníženým obsahem energie	6,5 %		
	Energetické nápoje	5,0 %		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce (včetně isotonických nápojů)	6,5 %		
	Ovocné šťávy	5 %		

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Zpracovaná zelenina a zeleninové šťávy	5 %		
	Ostatní nealkoholické nápoje	5 %		
	Cereální tyčinky	10 %		
	Cookies, sušenky	20 %		
	Cereální tyčinky ke snídani	25 %		
	Tvrdé bonbony	97 %		
	Měkké bonbony / čokoládové tyčinky	25 %		
	Náhrada jídla pro regulaci hmotnosti (ve formě tyčinek nebo na bázi mléka)	20 %		
Isomaltulosa	Neuvedeno		1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „isomaltulosa“ 2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že „isomaltulosa je zdrojem glukosy a fruktosy“.	
Laktitol	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „laktitol“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES (ve formě tobolek nebo tablet) určené pro dospělé	20 g/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Lakto-*N*-neotetraosa	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Specifikovaná kategorie potravin*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lakto-*N*-neotetraosa“ 2. Označení doplňků stravy obsahujících lakto-*N*-neotetraosu musí obsahovat údaj, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud jsou tentýž den konzumovány jiné potraviny s přidanou lakto-*N*-neotetraosou. 3. Označení doplňků stravy obsahujících lakto-*N*-neotetraosu určených pro malé děti musí obsahovat údaj, že tyto doplňky by se neměly používat, pokud je tentýž den konzumováno mateřské mléko nebo jiné potraviny s přidanou lakto-*N*-neotetraosou.	
	Neochucené pasterované a sterilované (i vysokoteplotně ošetřené) mléčné výrobky	0,6 g/l		
	Neochucené kysané mléčné výrobky	0,6 g/l nápoje 9,6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		
	Ochucené kysané mléčné výrobky včetně tepelně ošetřených výrobků	0,6 g/l nápoje 9,6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje		
	Analogy mléčných výrobků, včetně náhrad mléka do teplých nápojů	0,6 g/l nápoje 6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje 200 g/kg pro náhrady mléka		
	Cereální tyčinky	6 g/kg		
	Stolní sladidla	100 g/kg		
	Počáteční kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l v kombinaci s max. 1,2 g/l 2′-fukosyllaktosy v poměru 1:2 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
	Pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	0,6 g/l v kombinaci s max. 1,2 g/l 2′-fukosyllaktosy v poměru 1:2 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	6 g/kg pro výrobky jiné než nápoje 0,6 g/l pro tekuté potraviny připravené k použití a prodávané jako takové nebo rekonstituované podle pokynů výrobce		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	0,6 g/l pro mléčné nápoje a obdobné výrobky při přidání samostatně nebo v kombinaci s 2′-fukosyllaktosou, v koncentraci max. 1,2 g/l, v poměru 1:2 v konečném výrobku připraveném k použití a prodávaném jako takový nebo rekonstituovaném podle pokynů výrobce		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	2,4 g/l nápoje 20 g/kg tyčinky		
	Chléb a těstoviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014	30 g/kg		
	Ochucené nápoje	0,6 g/l		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Káva, čaj (kromě černého čaje), bylinné a ovocné čaje, cikorka; extrakty z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky; přípravky na bázi čaje, bylin, ovoce a obilovin pro přípravu čajů a směsi a instantní směsi z těchto výrobků	4,8 g/l – maximální množství se vztahuje na výrobky připravené k použití		
	Doplňky stravy ve smyslu směrnice 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence	1,5 g/den pro běžnou populaci 0,6 g/den pro malé děti		
Extrakt z listů vojtěšky (*Medicago sativa*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „proteiny z vojtěšky (*Medicago sativa*)“ nebo „proteiny z alfalfy (*Medicago sativa*)“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	10 g/den		
Lykopen	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“	
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg / 100 g		
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg / 100 g		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg / jedna porce		
	Snídaňové cereálie	5 mg / 100 g		
	Tuky a zálivky	10 mg / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg / 100 g		
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	15 mg/den		
Lykopen z *Blakeslea trispora*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“	
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg / 100 g		
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg / 100 g		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg / jedna porce		
	Snídaňové cereálie	5 mg / 100 g		
	Tuky a zálivky	10 mg / 100 g		
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg / 100 g		
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	15 mg/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Lykopen z rajčat	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopen“	
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg / 100 g		
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg / 100 g		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg / jedna porce		
	Snídaňové cereálie	5 mg / 100 g		
	Tuky a zálivky	10 mg / 100 g		
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg / 100 g		
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
Lykopenový oleoresin z rajčat	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství lykopenu*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „lykopenový oleoresin z rajčat“	
	Nápoje na bázi ovocné/zeleninové šťávy (včetně koncentrátů)	2,5 mg / 100 g		
	Nápoje určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce	2,5 mg / 100 g		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti, na niž se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013, a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	8 mg / jedna porce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství lykopenu*		
	Snídaňové cereálie	5 mg / 100 g		
	Tuky a zálivky	10 mg / 100 g		
	Jiné polévky než rajčatové	1 mg / 100 g		
	Chléb (včetně sucharů)	3 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
Citrát-malát hořečnatý	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „citrát-malát hořečnatý“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES			
Extrakt z kůry magnólie	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z kůry magnólie“	
	Mentolové bonbony (cukrářské výrobky)	0,2 % pro osvěžení dechu. Při maximálním množství 0,2 % a maximální velikosti žvýkačky / mentolového bonbonu 1,5 g tedy bude jedna žvýkačka nebo jeden bonbon obsahovat nejvýše 3 mg extraktu z kůry magnólie.		
	Žvýkačky			
Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z oleje z kukuřičných klíčků“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 g/den		
	Žvýkačky	2 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Methylcelulóza	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „methylcelulóza“	Methylcelulóza se nesmí používat v potravinách speciálně připravených pro malé děti
	Zmrzliny	2 %		
	Ochucené nápoje			
	Ochucené nebo neochucené fermentované mléčné výrobky			
	Studené dezerty (výrobky na bázi mléka, tuku, ovoce, obilovin, vajec)			
	Ovocné přípravky (dřeně, protlaky nebo kompoty)			
	Polévky a vývary			
Glukosaminová sůl kyseliny (6*S*)-5-methyltetrahydrolistové	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „glukosaminová sůl kyseliny (6*S*)-5-methyltetrahydrolistové“ nebo „5MTHF-glukosamin“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES jako zdroj folátu			
Monomethylsilantriol (organický křemík)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství křemíku*	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „organický křemík (monomethylsilantriol)“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé (v tekuté formě)	10,40 mg/den		
Extrakt mycelia z houby shiitake (*Lentinula edodes*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z houby *Lentinula edodes*“ nebo „extrakt z houby shiitake“	
	Pečivo	2 ml / 100 g		
	Nealkoholické nápoje	0,5 ml / 100 ml		
	Připravená hotová jídla	2,5 ml v jednom jídle		
	Potraviny na bázi jogurtu	1,5 ml / 100 ml		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2,5 ml v denní dávce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Šťáva z ovoce noni (*Morinda citrifolia*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „šťáva z noni“ nebo „šťáva z *Morinda citrifolia*“	
	Pasterizované nápoje na bázi ovoce a ovocných nektarů	30 ml na jednu porci (až 100 % šťávy z noni) nebo 20 ml dvakrát denně, ne více než 40 ml/den		
Šťáva z ovoce noni (*Morinda citrifolia*) v prášku	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	6,6 g/den (odpovídající 30 ml šťávy z noni)	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „šťáva z noni v prášku“ nebo „šťáva z *Morinda citrifolia* v prášku“	
Protlak a koncentrát z ovoce noni (*Morinda citrifolia*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název: U protlaku z ovoce: „protlak z ovoce *Morinda citrifolia*“ nebo „protlak z ovoce noni“ U koncentrátu z ovoce: „koncentrát z ovoce *Morinda citrifolia*“ nebo „koncentrát z ovoce noni“	
		Protlak z ovoce		
	Cukrovinky	45 g / 100 g		
	Cereální tyčinky	53 g / 100 g		
	Výživové nápojové směsi v prášku (hmotnost prášku)	53 g / 100 g		
	Perlivé nápoje	11 g / 100 g		
	Zmrzlina a sorbet	31 g / 100 g		
	Jogurty	12 g / 100 g		
	Sušenky	53 g / 100 g		
	Buchty, koláče a sladké pečivo	53 g / 100 g		
	Snídaňové cereálie (celozrnné)	88 g / 100 g		
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES	133 g / 100 g Vychází z množství před zpracováním k vytvoření 100 g konečného produktu		
	Sladké pomazánky, náplně a polevy	31 g / 100 g		

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Pikantní omáčky, láky/nálevy, šťávy a ochucovadla	88 g / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	26 g/den		
		Koncentrát z ovoce		
	Cukrovinky	10 g / 100 g		
	Cereální tyčinky	12 g / 100 g		
	Výživové nápojové směsi v prášku (hmotnost prášku)	12 g / 100 g		
	Perlivé nápoje	3 g / 100 g		
	Zmrzlina a sorbet	7 g / 100 g		
	Jogurty	3 g / 100 g		
	Sušenky	12 g / 100 g		
	Buchty, koláče a sladké pečivo	12 g / 100 g		
	Snídaňové cereálie (celozrnné)	20 g / 100 g		
	Džemy a rosoly v souladu se směrnicí 2001/113/ES	30 g / 100 g		
	Sladké pomazánky, náplně a polevy	7 g / 100 g		
	Pikantní omáčky, láky/nálevy, šťávy a ochucovadla	20 g / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	6 g/den		
Listy noni (*Morinda citrifolia*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „listy noni“ nebo „listy *Morinda citrifolia*“. 2. Spotřebitel musí být informován o tom, že šálek výluhu by měl být připraven s použitím nejvýše 1 g sušených a pražených listů *Morinda citrifolia*.	
	Pro přípravu výluhu	Šálek výluhu ke konzumaci se připraví s použitím nejvýše 1 g sušených a pražených listů *Morinda citrifolia*		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Ovoce noni (*Morinda citrifolia*) v prášku	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potraviny obsahující tuto novou potravinu se použije název „ovoce *Morinda citrifolia* v prášku“ nebo „ovoce noni v prášku“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2,4 g na den		
Mikrořasy *Odontella aurita*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „mikrořasy *Odontella aurita*“	
	Ochucené těstoviny	1,5 %		
	Rybí polévky	1 %		
	Teriny z mořských živočichů	0,5 %		
	Příprava vývaru	1 %		
	Keksy	1,5 %		
	Zmrazené obalované ryby	1,5 %		
Olej obohacený fytosteroly/fytostanoly	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství fytosterolů/fytostanolů*	V souladu s přílohou III oddílem 5 nařízení (EU) č. 1169/2011	
	Roztíratelné tuky podle definice v příloze VII části VII dodatku II bodech B a C nařízení (EU) č. 1308/2013, kromě tuků na vaření a smažení a pomazánek na bázi másla nebo jiného živočišného tuku	1. Produkty obsahující novou složku potravin budou předkládány takovým způsobem, aby mohly být snadno rozděleny na porce s maximálním obsahem buď 3 g (v případě jedné porce denně) nebo 1 g (v případě tří porcí denně) přidaných fytosterolů/fytostanolů. 2. Množství rostlinných sterolů/rostlinných stanolů přidaných do jednoho nápojového výrobku nepřekročí 3 g. 3. Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky se balí po jednotlivých porcích.		
	Mléčné výrobky, například výrobky z polotučného a odtučněného mléka, popřípadě obsahující přídavek ovoce a/nebo obilovin, výrobky na bázi kysaného mléka, například jogurt a výrobky na bázi sýra (s obsahem tuku ≤ 12 g na 100 g), kde byl mléčný tuk případně snížen nebo kde byl mléčný tuk a/nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.			
	Sójové nápoje			
	Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Olej extrahovaný z olihní	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA a EPA společně*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z olihní“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Pekárenské výrobky (chléb a rohlíky/housky)	200 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje (včetně mléčných nápojů)	60 mg / 100 ml		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 000 mg/den pro běžnou populaci 450 mg/den pro těhotné a kojící ženy		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	200 mg / jedna porce		
Pasterizované ovocné přípravky vyrobené pomocí ošetření vysokým tlakem	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	Vedle názvu ovocného přípravku jako takového a na jakémkoli výrobku, v němž je použit, se uvedou slova: „pasterizováno ošetřením vysokým tlakem“	
	Druhy ovoce: jablka, meruňky, banány, ostružiny, borůvky, třešně a višně, kokosové ořechy, fíky, hrozny, grapefruity, mandarinky, mango, melouny, broskve, hrušky, ananas, švestky, maliny, reveň, jahody			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Fosfát kukuřičného škrobu	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fosfát kukuřičného škrobu“	
	Pečené pekařské výrobky	15 %		
	Těstoviny			
	Snídaňové cereálie			
	Cereální tyčinky			
Fosfatidylserin z rybích fosfolipidů	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství fosfatidylserinu*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „rybí fosfatidylserin“	
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg / 100 ml		
	Prášky na bázi sušeného mléka	3 500 mg / 100 g (ekvivalentní k 40 mg / 100 ml hotového nápoje)		
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	350 mg / 100 g		
	Cukrovinky na bázi čokolády	200 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	300 mg/den		
Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství fosfatidylserinu*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sójový fosfatidylserin“	
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg / 100 ml		
	Prášky na bázi sušeného mléka	3,5 g / 100 g (ekvivalentní k 40 mg / 100 ml hotového nápoje)		
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	350 mg / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství fosfatidylserinu*		
	Cukrovinky na bázi čokolády	200 mg / 100 g		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
Fosfolipidový produkt obsahující stejné množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství fosfatidylserinu*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sójový fosfatidylserin a kyselina fosfatidová“	Výrobek není určen k uvedení na trh pro těhotné nebo kojící ženy
	Snídaňové cereálie	80 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	350 mg / 100 g		
	Potraviny na bázi jogurtu	80 mg / 100 g		
	Jogurtové výrobky na bázi sóji	80 mg / 100 g		
	Nápoje na bázi jogurtu	50 mg / 100 g		
	Jogurtové nápoje na bázi sóji	50 mg / 100 g		
	Prášky na bázi sušeného mléka	3,5 g / 100 g (ekvivalentní k 40 mg / 100 ml hotového nápoje)		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	800 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
Fosfolipidy z vaječného žloutku	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Neuvedeno			
Fytoglykogen	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „fytoglykogen“	
	Zpracované potraviny	25 %		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Fytosteroly/fytostanoly	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V souladu s přílohou III oddílem 5 nařízení (EU) č. 1169/2011	
	Rýžové nápoje	1. Musí být nabízeny tak, aby je bylo možné snadno rozdělit na porce obsahující buď nejvýše 3 g (v případě 1 porce denně), anebo nejvýše 1 g (v případě tří porcí denně) přidaných fytosterolů/fytostanolů. Množství rostlinných sterolů/rostlinných stanolů přidaných do jednoho nápojového výrobku nepřekročí 3 g. Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky se balí po jednotlivých porcích.		
	Žitný chléb z mouky obsahující ≥ 50 % žita (celozrnné žitné mouky, celých či drcených žitných zrn a žitných vloček) a ≤ 30 % pšenice; a ≤ 4 % přidaného cukru, avšak bez přidání tuku.			
	Salátové dresinky, majonéza a kořeněné omáčky			
	Sójové nápoje			
	Mléčné výrobky, například výrobky z polotučného a odtučněného mléka, popřípadě obsahující přídavek ovoce a/nebo obilovin, kde byl mléčný tuk případně snížen, nebo kde byl mléčný tuk a/nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.			
	Výrobky na bázi kysaného mléka, například jogurt a výrobky na bázi sýra (s obsahem tuku < 12 % na 100 g), kde byl mléčný tuk případně snížen nebo kde byl mléčný tuk a/nebo mléčná bílkovina úplně nebo částečně nahrazeny rostlinným tukem nebo rostlinnou bílkovinou.			
	Roztíratelné tuky podle definice v příloze VII části VII dodatku II bodech B a C nařízení (EU) č. 1308/2007, kromě tuků na vaření a smažení a pomazánek na bázi másla nebo jiného živočišného tuku.			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Olej ze švestkových jader	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Na smažení a jako kořenicí přípravek	V souladu s běžným používáním rostlinných olejů v potravinách		
(Koagulované) bramborové bílkoviny a jejich hydrolyzáty	Neuvedeno		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bramborová bílkovina“	
Prolyloligopeptidáza (přípravek enzymu)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „prolyloligopeptidáza“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro běžnou dospělou populaci	120 PPU/den (2,7 g přípravku enzymu / den) (2×10^6 PPI/den) PPU – Prolylpeptidázové jednotky nebo prolinproteázové jednotky PPI – Protease Picomole International		
Proteinový extrakt z vepřových ledvin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	3 tobolky/den; odpovídá 12,6 mg extraktu z vepřových ledvin denně Obsah diaminoxidázy (DAO): 0,9 mg/den (3 tobolky o obsahu 0,3 mg DAO v jedné tobolce)		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013			
Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z řepkového oleje“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	1,5 g v jedné porci doporučené k denní spotřebě		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Bílkovina řepky	Jako zdroj rostlinných bílkovin v potravinách kromě počáteční a pokračovací kojenecké výživy		1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „bílkovina řepky“. 2. U jakékoli potraviny obsahující „bílkovinu řepky“ musí být uveden údaj, že tato složka může způsobit alergickou reakci spotřebitelům, kteří jsou alergičtí na hořčici a výrobky z ní. V příslušných případech se tento údaj uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.	
***Trans*-resveratrol**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „*trans*-resveratrol“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících *trans*-resveratrol musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé (ve formě tobolek nebo tablet)	150 mg/den		
***Trans*-resveratrol (mikrobiální zdroj)**	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „*trans*-resveratrol“. 2. Na označení doplňků stravy obsahujících *trans*-resveratrol musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	V souladu s obvyklým používáním resveratrolu extrahovaného z křídlatky japonské (*Fallopia japonica*) v doplňcích stravy		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Výtažek z hřebenu kohouta	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z hřebenu kohouta“ nebo „výtažek z kohoutího hřebenu“	
	Mléčné nápoje	40 mg / 100 g nebo mg / 100 ml		
	Fermentované mléčné nápoje	80 mg / 100 g nebo mg / 100 ml		
	Jogurtové výrobky	65 mg / 100 g nebo mg / 100 ml		
	Fromage frais	110 mg / 100 g nebo mg / 100 ml		
Olej ze Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej ze Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)“	
	Jako u lněného oleje	V souladu s běžným používáním lněného oleje v potravinách		
Salatrimy	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „tuky se sníženou energetickou hodnotou (salatrimy)“. 2. Na výrobku musí být uvedeno, že nadměrná konzumace může vést ke gastrointestinálním poruchám. 3. Na výrobku musí být uvedeno, že není určen pro použití dětmi.	
	Pečivo a cukrovinky			
Olej z mikrořas *Schizochytrium* sp. bohatý na DHA a EPA	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA a EPA společně*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas *Schizochytrium* sp. bohatý na DHA a EPA“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	3 000 mg/den		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES pro těhotné a kojící ženy	450 mg/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA a EPA společně*		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg / 100 g		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	600 mg / 100 g u sýra; 200 mg / 100 g u sójového mléka a napodobenin mléčných výrobků (kromě nápojů)		
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	600 mg / 100 g u sýra; 200 mg / 100 g u mléčných výrobků (včetně mléka, tvarohu a jogurtových výrobků; kromě nápojů)		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA a EPA společně*		
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg / 100 g		
	Obilné energetické výživové tyčinky	500 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
Olej ze *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci		
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA*		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg / 100 g		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg / 100 ml		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Olej ze *Schizochytrium* sp.	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas *Schizochytrium* sp.“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci		
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg / 100 g		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013			
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA*		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg / 100 ml		
Olej ze *Schizochytrium* sp. (T18)	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství DHA*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „olej z mikrořas *Schizochytrium* sp.“	
	Mléčné výrobky kromě mléčných nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Náhražky mléčných výrobků kromě nápojů	200 mg / 100 g, nebo v případě náhražek sýrových výrobků 600 mg / 100 g		
	Roztíratelné tuky a zálivky	600 mg / 100 g		
	Snídaňové cereálie	500 mg / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg DHA/den pro běžnou populaci		
		450 mg DHA/den pro těhotné a kojící ženy		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013 a náhrady jídla pro regulaci hmotnosti	250 mg / jedna porce		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem	200 mg / 100 g		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství DHA*		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu se zvláštními nutričními potřebami osob, pro které jsou výrobky určeny		
	Pekárenské výrobky (chléb, rohlíky a sladké sušenky)	200 mg / 100 g		
	Cereální tyčinky	500 mg / 100 g		
	Potravinářské tuky	360 mg / 100 g		
	Nealkoholické nápoje (včetně náhražek mléčných nápojů a mléčných nápojů)	80 mg / 100 ml		
	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	V souladu s nařízením (EU) č. 609/2013		
	Obilné a ostatní příkrmy pro kojence a malé děti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	200 mg / 100 g		
Extrakt z fermentovaných sójových bobů	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt z fermentovaných sójových bobů“ 2. V označení doplňků stravy obsahujících extrakt z fermentovaných sójových bobů musí být uveden údaj, že osoby užívající léčivé přípravky by měly tento výrobek používat pouze pod dohledem lékaře.	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES (ve formě tobolek, tablet nebo prášku) určené pro dospělé s výjimkou těhotných a kojících žen	100 mg/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Výtažek z pšeničných klíčků (*Triticum aestivum*) bohatý na spermidin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení doplňků stravy obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z pšeničných klíčků bohatý na spermidin“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro dospělé	Ekvivalentní k max. 6 mg spermidinu / den		
Sucromalt	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sucromalt“ 2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že výrobek je zdrojem glukózy a fruktózy.	
	Neuvedeno			
Vláknina z cukrové třtiny	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*		
	Chléb	8 %		
	Pekařské zboží	5 %		
	Výrobky z masa a svaloviny	3 %		
	Kořenicí přípravky a koření	3 %		
	Strouhaný sýr	2 %		
	Potraviny pro zvláštní výživu	5 %		
	Omáčky	2 %		
	Nápoje	5 %		
Extrakt ze slunečnicového oleje	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt ze slunečnicového oleje“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	1,1 g/den		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Sušené mikrořasy *Tetraselmis chuii*	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „sušené mikrořasy *Tetraselmis chuii*“ nebo „sušené mikrořasy *T. chuii*“ Na doplňcích stravy obsahujících sušené mikrořasy *Tetraselmis chuii* musí být uveden údaj: „Obsahuje zanedbatelné množství jódu“	
	Omáčky	20 % nebo 250 mg/den		
	Speciální soli	1 %		
	Ochucovadla	250 mg/den		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	250 mg/den		
***Therapon barcoo* / Scortum**	Zamýšlené použití je totožné jako u lososa, tj. příprava gastronomických výrobků a pokrmů z ryb, včetně vařených, syrových, uzených a pečených rybích výrobků			
D-tagatóza	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „D-tagatóza“. 2. V označení všech výrobků, v nichž množství D-tagatózy překračuje 15 g na jednu porci, a všech nápojů obsahujících více než 1 % D-tagatózy (při spotřebě) musí být uveden údaj, že „nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“.	
	Neuvedeno			

▼M2

Extrakt bohatý na taxifolin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „extrakt bohatý na taxifolin“	
	Bílý jogurt/jogurt s ovocem (*)	0,020 g/kg		
	Kefír (*)	0,008 g/kg		
	Podmáslí (*)	0,005 g/kg		
	Sušené mléko (*)	0,052 g/kg		
	Smetana (*)	0,070 g/kg		

▼M2

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Kysaná smetana (*)	0,050 g/kg		
	Sýry (*)	0,090 g/kg		
	Máslo (*)	0,164 g/kg		
	Čokoládové výrobky	0,070 g/kg		
	Nealkoholické nápoje	0,020 g/l		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES určené pro běžnou populaci, s výjimkou kojenců, malých dětí, dětí a dospívajících mladších 14 let	100 mg/den		
	(*) Při použití v mléčných výrobcích nesmí extrakt bohatý na taxifolin úplně ani částečně nahrazovat jakoukoli mléčnou složku.			

▼B

Trehalosa	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „trehalosa“ a uvede se na označení samotného výrobku nebo v seznamu složek u potravin, které ji obsahují. 2. Označení této nové potraviny se doplní údajem, že „trehalosa je zdrojem glukózy“.	
	Neuvedeno			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Žampiony (*Agaricus bisporus*) ošetřené UV zářením	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství vitaminu D_2*		
	Žampiony (*Agaricus bisporus*)	10 µg vitaminu D_2 / 100 g čerstvé hmotnosti	1. Na etiketě této nové potraviny jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se použije název „žampiony (*Agaricus bisporus*) ošetřené UV zářením“. 2. Název na etiketě této nové potraviny jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se doplní údajem, že „ke zvýšení množství vitaminu D bylo použito kontrolované ošetření světlem“ nebo „ke zvýšení množství vitaminu D_2 bylo použito ošetření UV“.	
Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetřené UV zářením	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství vitaminu D_2*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „droždí s vitaminem D“ nebo „droždí s vitaminem D_2“	
	Kvasnicový kynutý chléb a rohlíky	5 µg vitaminu D_2 / 100 g		
	Kvasnicové kynuté jemné pečivo	5 µg vitaminu D_2 / 100 g		
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 µg vitaminu D_2 / den		
Chléb ošetřený UV zářením	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství vitaminu D_2*	Název na etiketě této nové potraviny se doplní označením „obsahuje vitamin D vytvořený ošetřením UV zářením“	
	Chléb a rohlíky kynuté pomocí droždí (bez polevy)	3 µg vitaminu D_2 / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Mléko ošetřené UV zářením	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství vitaminu D_3*	1. Na etiketě této nové potraviny se použije název „ošetřeno UV zářením“. 2. Pokud mléko ošetřené UV zářením obsahuje množství vitaminu D, které je považováno za významné v souladu s přílohou XIII částí A bodem 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, název se pro účely označení doplní údajem „obsahuje vitamin D vytvořený ošetřením UV zářením“ nebo „mléko obsahující vitamin D vzniklý ošetřením UV zářením“.	
	Pasterované plnotučné mléko podle definice v nařízení (EU) č. 1308/2013 určené ke spotřebě jako takové	5–32 µg/kg pro běžnou populaci s výjimkou kojenců		
	Pasterované polotučné mléko podle definice v nařízení (EU) č. 1308/2013 určené ke spotřebě jako takové	1–15 µg/kg pro běžnou populaci s výjimkou kojenců		
Vitamin K_2 (menachinon)	Používat v souladu se směrnicí 2002/46/ES, nařízením (EU) č. 609/2013 a/nebo nařízením (ES) č. 1925/2006		V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „menachinon“ nebo „vitamin K_2“	
Výtažek z pšeničných otrub	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „výtažek z pšeničných otrub“	„Výtažek z pšeničných otrub“ se nesmí uvádět na trh jako doplněk stravy nebo složka doplňku stravy. Nesmí se přidávat ani do počáteční kojenecké výživy.
	Pivo a náhražky piva	0,4 g / 100 g		
	Obiloviny k přímé spotřebě	9 g / 100 g		
	Mléčné výrobky	2,4 g / 100 g		
	Ovocné a zeleninové šťávy	0,6 g / 100 g		
	Nealkoholické nápoje	0,6 g / 100 g		
	Masné polotovary	2 g / 100 g		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
Kvasničné beta-glukany	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství čistých beta-glukanů z kvasnic (Saccharomyces cervisiae)*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „kvasničné (*Saccharomyces cerevisiae*) beta-glukany“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES, kromě doplňků stravy pro kojence a malé děti	1,275 g/den pro děti starší 12 let a běžnou dospělou populaci 0,675 g/den pro děti mladší 12 let		
	Náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013	1,275 g/den		
	Potraviny pro zvláštní lékařské účely podle definice v nařízení (EU) č. 609/2013, s výjimkou potravin pro zvláštní lékařské účely určených pro kojence a malé děti	1,275 g/den		
	Nápoje na bázi ovocných a/nebo zeleninových šťáv, včetně koncentrátu a dehydrovaných šťáv	1,3 g/kg		
	Nápoje s ovocnou příchutí	0,8 g/kg		
	Prášek na přípravu kakaových nápojů	38,3 g/kg (prášek)		
	Ostatní nápoje	0,8 g/kg (hotový nápoj)		
		7 g/kg (prášek)		
	Cereální tyčinky	6 g/kg		
	Snídaňové cereálie	15,3 g/kg		
	Instantní snídaňové cereálie celozrnné a s vysokým obsahem vlákniny připravované za tepla	1,5 g/kg		
	Sušenky typu „cookie“	6,7 g/kg		

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství čistých beta-glukanů z kvasnic (Saccharomyces cervisiae)*		
	Sušenky typu „krekr“	6,7 g/kg		
	Nápoje na bázi mléka	3,8 g/kg		
	Fermentované mléčné výrobky	3,8 g/kg		
	Analogy mléčných výrobků	3,8 g/kg		
	Sušené mléko	25,5 g/kg		
	Polévky a polévkové směsi	0,9 g/kg (pro přímou konzumaci)		
		1,8 g/kg (kondenzované)		
		6,3 g/kg (prášek)		
	Čokoláda a cukrovinky	4 g/kg		
	Proteinové tyčinky a prášky	19,1 g/kg		
	Džemy, marmelády a jiné ovocné pomazánky	11,3 g/kg		
Zeaxanthin	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „syntetický zeaxanthin“	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	2 mg/den		
L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý	*Specifikovaná kategorie potravin*	*Maximální množství*	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý“	
	Potraviny, na které se vztahuje nařízení (EU) č. 609/2013	3 g/den		
	Mléčné nápoje a obdobné výrobky určené malým dětem			
	Náhrada jídla pro kontrolu hmotnosti			

▼B

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
	Specifikovaná kategorie potravin	*Maximální množství*		
	Potraviny určené pro krytí výdajů při zvýšené svalové námaze, zejména pro sportovce			
	Potraviny obsahující údaje o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014			
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES			

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009 (Úř. věst. L 181, 29.6.2013, s. 35).

([2]) Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům (Úř. věst. L 228, 31.7.2014, s. 5).

([3]) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy (Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51).

([4]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin (Úř. věst. L 404, 30.12.2006, s. 26).

([5]) Směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě (Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 67).

([6]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671)

▼B

Tabulka 2: Specifikace

Povolená nová potravina	Specifikace
***N*-acetyl-D-neuraminová kyselina**	**Popis:** *N*-acetyl-D-neuraminová kyselina je bílý až bělavý krystalický prášek **Definice:** **Chemický název:** Názvy podle IUPAC: *N*-acetyl-D-neuraminová kyselina (dihydrát) 5-acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranosonová kyselina (dihydrát) Synonyma: sialová kyselina (dihydrát) **Chemický vzorec:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (kyselina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ *$2H_2O$) (dihydrát) **Molekulová hmotnost:** 309,3 Da (kyselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrát) **CAS:** 131-48-6 (volná kyselina) 50795-27-2 (dihydrát) **Specifikace:** Popis: Bílý až bělavý krystalický prášek pH (20 °C, 5 % roztok): 1,7–2,5 *N*-acetyl-D-neuraminová kyselina (dihydrát): > 97,0 % Voda (obsah dihydrátu: 10,4 %): ≤ 12,5 % (hmotnostních) Sulfátový popel: < 0,2 % (hmotnostních) Kyselina octová (jako volná kyselina a/nebo octan sodný): < 0,5 % (hmotnostních) **Těžké kovy:** Železo: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Zbytkové bílkoviny: < 0,01 % (hmotnostních) **Zbytková rozpouštědla:** 2-propanol: < 0,1 % (hmotnostních) Aceton: < 0,1 % (hmotnostních) Ethyl-acetát: < 0,1 % (hmotnostních) **Mikrobiologická kritéria:** *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: < 500 KTJ/g *Enterobacteriaceae*: Nepřítomnost v 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* Nepřítomnost v 10 g *Listeria monocytogenes*: Nepřítomnost v 25 g *Bacillus cereus*: < 50 KTJ/g Kvasinky: < 10 KTJ/g Plísně: < 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: < 10 EJ/mg KTJ: kolonii tvořící jednotky; EJ: endotoxinové jednotky
Sušená dužina plodů *Adansonia digitata* (baobabu)	**Popis/definice:** Plody baobabu (*Adansonia digitata*) se sklízejí ze stromů. Pevná skořápka se rozlouskne a dužina se oddělí od semen a skořápky. Dužina se drtí, rozděluje na hrubé a jemné partie (velikost částic od 3 do 600 μ) a poté se balí. **Typické nutriční složky:** Vlhkost (úbytek hmotnosti sušením) (g / 100 g): 4,5–13,7 Bílkoviny (g / 100 g): 1,8–9,3 Tuky (g / 100 g): 0–1,6 Sacharidy celkem (g / 100 g): 76,3–89,5 Cukry celkem (vyjádřené jako glukóza): 15,2–36,5 Sodík (mg / 100 g): 0,1–25,2 **Analytické specifikace:** Cizorodé látky: Ne více než 0,2 % Vlhkost (úbytek hmotnosti sušením) (g / 100 g): 4,5–13,7 Popel (g / 100 g): 3,8–6,6

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Výtažek z buněčných kultur Ajuga reptans	**Popis/definice:** Vodně-alkoholový výtažek z tkáňových kultur *Ajuga reptans* L., který je v podstatě rovnocenný výtažkům z kvetoucích nadzemních částí *Ajuga reptans* získaným tradičními pěstebními postupy.
L-alanyl-L-glutamin	**Popis/definice:** L-alanyl-L-glutamin se vyrábí fermentací s geneticky modifikovaným kmenem *Escherichia coli*. Během fermentace se tato složka vyloučí do růstového média, z nějž je následně separována a čištěna na koncentraci > 98 %. Vzhled: Bílý krystalický prášek Čistota: > 98 % Infračervená spektroskopie: V souladu s referenční normou Vzhled roztoku: Bezbarvý a čirý Obsah (sušina): 98–102 % Příbuzné látky (jednotlivě): ≤ 0,2 % Zbytek po vyžíhání: ≤ 0,1 % Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 0,5 % Optická otáčivost: + 9,0 až +11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0–6,0 Amonium (NH_4): ≤ 0,020 % Chlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfát (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiologická kritéria:** *Escherichia coli*: Nepřítomnost/g
Řasový olej z mikrořas *Ulkenia* sp.	**Popis/definice:** Olej z mikrořas *Ulkenia* sp. Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 5,0 meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: ≤ 0,05 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Obsah DHA: ≥ 32 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Olej ze semen Allanblackia	**Popis/definice:** Olej ze semen *Allanblackia* se získává ze semen těchto druhů *Allanblackia*: *A. floribunda* (synonymum *A. parviflora*) a *A. stuhlmannii.* **Složení mastných kyselin:** Kyselina laurová (C12:0): < 1,0 % Kyselina myristová (C14:0): < 1,0 % Kyselina palmitová (C16:0): < 2,0 % Kyselina palmitoolejová (C16:1): < 1,0 % Kyselina stearová (C18:0): 45–58 % Kyselina olejová (C18:1): 40–51 % Kyselina linolová (C18:2): < 1,0 % Kyselina gama-linolenová (C18:3): < 1,0 % Kyselina arachová (C20:0): < 1,0 % Volné mastné kyseliny: max. 0,1 % **Vlastnosti:** Transmastné kyseliny: max 0,5 % Peroxidové číslo: max. 0,8 meq/kg Jodové číslo: < 46 g / 100 g Nezmýdelnitelné látky: max 1,0 % Číslo zmýdelnění: 185–198 mg KOH/g
Extrakt z listů *Aloe macroclada* Baker	**Popis/definice:** Práškový želatinový extrakt z listů *Aloe macroclada* Baker, který je v podstatě rovnocenný téže želatině z listů *Aloe vera* L. Burm. Popel: 25 % Dietní vláknina: 28,6 % Tuky: 2,7 % Vlhkost: 4,7 % Polysacharidy: 9,5 % Bílkoviny: 1,63 % Glukóza: 8,9 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Olej z antarktického krilu (*Euphausia superba*)	**Popis/definice:** Pro výrobu extraktu lipidů z krunýřovky krilové (*Euphausia superba*) se zmrazený drcený kril nebo sušená krilová moučka podrobí extrakci lipidů schváleným extrakčním rozpouštědlem (podle směrnice 2009/32/ES). Prostřednictvím filtrace se z extraktu lipidů odstraní proteiny a částečky krilu. Extrakční rozpouštědla a zbytková voda se odstraní odpařením. Číslo zmýdelnění: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 3 meq O_2 / kg oleje Vlhkost a těkavost: ≤ 3 % nebo 0,6 vyjádřeno jako vodní aktivita při 25 °C Fosfolipidy: 35–50 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina eikosapentaenová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokosahexaenová): ≥ 5 %
Olej z antarktického krilu bohatý na fosfolipidy z *Euphausia superba*	**Popis/definice:** Olej bohatý na fosfolipidy se získává z krunýřovky krilové (*Euphausia superba*) opakovaným promýváním schváleným rozpouštědlem (podle směrnice 2009/32/ES) s cílem zvýšit v oleji obsah fosfolipidů. Rozpouštědla se z konečného výrobku odstraní odpařením. Číslo zmýdelnění: ≤ 230 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 3 meq O_2 / kg oleje Oxidační stabilita: Všechny potravinářské výrobky obsahující olej z antarktického krilu bohatý na fosfolipidy z *Euphausia superba* by měly vykazovat oxidační stabilitu podle vhodné a uznávané vnitrostátní/mezinárodní zkušební metodiky (např. AOAC). Vlhkost a těkavost: ≤ 3 % nebo 0,6 vyjádřeno jako vodní aktivita při 25 °C Fosfolipidy: ≥ 60 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % EPA (kyselina eikosapentaenová): ≥ 9 % DHA (kyselina dokosahexaenová): ≥ 5 %
Olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové získávaný z houby *Mortierella alpina*	**Popis/definice:** Světle žlutý olej s vysokým obsahem kyseliny arachidonové se získává fermentací geneticky nemodifikovaných kmenů IS-4, I49-N18 a FJRK-MA01 houby *Mortierella alpina* s použitím vhodné kapaliny. Olej se poté extrahuje z biomasy a vyčistí. Kyselina arachidonová: ≥ 40 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Volné mastné kyseliny: ≤ 0,45 % z celkového obsahu mastných kyselin Transmastné kyseliny: ≤ 0,5 % z celkového obsahu mastných kyselin Nezmýdelnitelné látky: ≤ 1,5 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Peroxidové číslo: ≤ 5 meq/kg Anisidinové číslo: ≤ 20 Číslo kyselosti: ≤ 1,0 KOH/g Vlhkost: ≤ 0,5 %
Arganový olej z *Argania spinosa*	**Popis/definice:** Arganový olej je olej získaný lisováním jader ovoce *Argania spinosa* (L.) Skeels podobných mandlím za studena. Jádra lze před lisováním pražit, ale bez přímého kontaktu s plamenem. **Složení:** Kyselina palmitová (C16:0): 12–15 % Kyselina stearová (C18:0): 5–7 % Kyselina olejová (C18:1): 43–50 % Kyselina linolová (C18:2): 29–36 % Nezmýdelnitelné látky: 0,3–2 % Steroly celkem: 100–500 mg / 100 g Tokoferoly celkem: 16–90 mg / 100g Obsah kyseliny olejové: 0,2–1,5 % Peroxidové číslo: <10 meq O_2/kg
Oleoresin bohatý na astaxanthin z řas *Haematococcus pluvialis*	**Popis/definice:** Astaxanthin je karotenoid produkovaný z řas *Haematococcus pluvialis*. Produkční metody pro pěstování řas jsou proměnlivé; pěstují se v uzavřených systémech vystavených slunečnímu světlu nebo za přísně kontrolovaného osvícení, alternativně lze použít otevřené nádrže. Buňky řas se sklidí a vysuší; oleoresin se extrahuje buď za použití superkritického CO_2, nebo rozpouštědla (ethyl-acetátu). Astaxanthin se zředí a standardizuje na 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % nebo 20 % s použitím olivového oleje, světlicového oleje, slunečnicového oleje nebo MCT (triglyceridů se středním řetězcem). **Složení oleoresinu:** Tuky: 42,2–99 % Bílkoviny: 0,3–4,4 % Sacharidy: 0–52,8 % Vláknina: < 1,0 % Popel: 0,0–4,2 % Specifikace karotenoidů v % hmot. Astaxanthiny celkem: 2,9–11,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	9-*cis*-astaxanthin: 0,3–17,3 % 13-*cis*-astaxanthin: 0,2–7,0 % Monoestery astaxanthinu: 79,8–91,5 % Diestery astaxanthinu: 0,16–19,0 % β-karoten: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxanthin: 0–1,30 % **Mikrobiologická kritéria:** Aerobní bakterie celkem: < 3 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 10 KTJ/g *E. coli*: Negativní *Salmonella*: Negativní *Staphylococcus*: Negativní
Semena bazalky (*Ocimum basilicum*)	**Popis/definice:** Bazalka (*Ocimum basilicum* L.) je rostlina čeledi „*Lamiaceae*“ řádu „*Lamiales*“. Po sklizni se semena čistí mechanicky. Odstraní se květy, listy a ostatní části rostliny. Nejvyšší úroveň čistoty semen bazalky se zajistí filtrací (optickou, mechanickou). Proces výroby ovocných šťáv a ovocných/zeleninových nápojových směsí obsahujících semena bazalky (*Ocimum basilicum* L.) zahrnuje předběžnou hydrataci a pasterizaci semen. Jsou zavedeny mikrobiologické kontroly a monitorovací systémy. Sušina: 94,1 % Bílkoviny: 20,7 % Tuky: 24,4 % Sacharidy: 1,7 % Dietní vláknina: 40,5 % (Metoda: AOAC 958.29) Popel: 6,78 %
Extrakt z fermentovaných černých bobů	**Popis/definice:** Extrakt z fermentovaných černých bobů (extrakt Touchi) je jemný světle hnědý prášek bohatý na bílkoviny získaný vodnou extrakcí z malých sójových bobů (*Glycine max* (L.) Merr.) fermentovaných pomocí *Aspergillus oryzae*. Tento extrakt obsahuje inhibitor α-glukosidázy. **Vlastnosti:** Tuky: ≤ 1,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Bílkoviny: ≥ 55 % Voda: ≤ 7,0 % Popel: ≤ 10 % Sacharidy: ≥ 20 % Inhibiční aktivita na α-glukosidázu: IC50 min 0,025 mg/ml Sójový izoflavon: ≤ 0,3 g / 100 g
Bovinní laktoferrin	**Popis/definice:** Bovinní laktoferrin je bílkovina, která se přirozeně vyskytuje v kravském mléce. Jedná se o glykoprotein, který váže železo, o velikosti molekuly přibližně 77 kDa, který sestává z jednoduchého polypeptidového řetězce 689 aminokyselin. Výrobní proces: Bovinní laktoferrin je získáván z odtučněného mléka či syrovátky prostřednictvím iontové výměny a následnými procesy ultrafiltrace. Na závěr je vysušen lyofilizací či sprejovým sušením a větší částice jsou odstraněny prosetím. Jedná se o mírně narůžovělý prášek, téměř bez zápachu. **Fyzikálně-chemické vlastnosti bovinního laktoferrinu:** Vlhkost: < 4,5 % Popel: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Železo: < 350 mg/kg Bílkoviny: > 93 % z toho bovinní laktoferrin: > 95 % z toho jiné bílkoviny: < 5,0 % pH (2 % roztok, 20 °C): 5,2–7,2 Rozpustnost (2 % roztok, 20 °C): úplná
Olej ze semen *Buglossoides arvensis*	**Popis/definice:** Rafinovaný olej z kamejky se extrahuje ze semen *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst Kyselina alfa-linolenová: ≥ 35 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Kyselina stearidonová: ≥ 15 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Kyselina linolová: ≥ 8,0 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % hmotnostní z celkového obsahu mastných kyselin

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Číslo kyselosti: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq O_2/kg Obsah nezmýdelnitelných látek: ≤ 2,0 % Obsah bílkovin (celkový dusík): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinové alkaloidy: Nezjistitelné s detekčním limitem 4,0 µg/kg
Olej z *Calanus finmarchicus*	**Popis/definice:** Tato nová potravina je rubínově zbarvený, mírně viskózní olej s lehkou vůní plodů moře extrahovaný z korýše (mořského zooplanktonu) *Calanus finmarchicus*. Složka obsahuje převážně estery vosku (> 85 %) s malým množstvím triglyceridů a jiných neutrálních lipidů. **Specifikace:** Voda: < 1,0 % Estery vosku: > 85 % Mastné kyseliny celkem: > 46 % Kyselina eikosapentaenová (EPA): > 3,0 % Kyselina dokosahexaenová (DHA): > 4,0 % Mastné alkoholy celkem: > 28 % C20:1 n-9 mastný alkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 mastný alkohol: > 12 % Transmastné kyseliny: < 1,0 % Estery astaxanthinu: < 0,1 % Peroxidové číslo: < 3,0 meq O_2/kg
Žvýkačková báze (monomethoxypolyethylenglykol)	**Popis/definice:** Novou složkou potravin je syntetický polymer (patentové číslo WO2006016179). Skládá se z řetězových polymerů monomethoxypolyethylenglykolu (MPEG) roubovaného na polyisoprenu pomocí maleinanhydridu (PIP-g-MA) a z nezreagovaného MPEG (méně než 35 % hmot.). Bílá až bělavá barva. CAS: 1246080-53-4 **Vlastnosti:** Vlhkost: < 5,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Hliník: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nikl: < 0,5 mg/kg Zbytkový anhydrid: < 15 μmol/g Index polydisperzity: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Volný maleinanhydrid: < 0,1 % Oligomery celkem (méně než 1 000 daltonů): ≤ 50 mg/kg Ethylenglykol: < 200 mg/kg Diethylenglykol: < 30 mg/kg Monoethylenglykol-methylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglykol-methylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglykol-methylether: < 7,0 mg/kg 1,4-dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Žvýkačková báze (kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu)	**Popis/definice:** Kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu je bezvodý kopolymer methylvinyletheru a maleinanhydridu. Sypký bílý nebo bělavý prášek CAS: 9011-16-9 **Čistota:** Obsah ve vzorku: Nejméně 99,5 % v sušině Specifická viskozita (1 % MEK): 2–10 Zbytkový methylvinylether: ≤ 150 ppm Zbytkový maleinanhydrid: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroyl-peroxid: ≤ 15 ppm Těžké kovy celkem: ≤ 10 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 500 KTJ/g Plísně/kvasinky: ≤ 500 KTJ/g *Escherichia coli*: Negativní zkouška *Salmonella*: Negativní zkouška *Staphylococcus aureus*: Negativní zkouška *Pseudomonas aeruginosa*: Negativní zkouška
Chia olej ze *Salvia hispanica*	**Popis/definice:** Chia olej se vyrábí lisováním za studena ze semen (o čistotě 99,9 %) chia (*Salvia hispanica* L.). Nejsou použita žádná rozpouštědla a po vylisování se olej uchovává v dekantačních nádržích, přičemž se filtrací odstraní nečistoty. Lze jej vyrábět rovněž extrakcí pomocí superkritického CO_2. **Výrobní proces:** Výroba lisováním za studena. Nejsou použita žádná rozpouštědla a po vylisování se olej uchovává v dekantačních nádržích, přičemž se filtrací odstraní nečistoty. Kyselost vyjádřená jako podíl kyseliny olejové: ≤ 2,0 % Peroxidové číslo: ≤ 10 meq/kg Nerozpustné nečistoty: ≤ 0,05 % Kyselina alfa-linolenová: ≥ 60 % Kyselina linolová: 15–20 %
Semena chia (*Salvia hispanica*)	**Popis/definice:** Chia (*Salvia hispanica* L.) je letní jednoletá bylina, jež náleží do čeledi hluchavkovitých (*Labiatae*). Po sklizni se semena čistí mechanicky. Odstraní se květy, listy a ostatní části rostliny. Sušina: 90–97 % Bílkoviny: 15–26 % Tuky: 18–39 % Sacharidy (*): 18–43 % Hrubá vláknina (**): 18–43 % Popel: 3–7 % (*) Sacharidy zahrnují obsah vlákniny (EU: sacharidy se rozumí využitelné sacharidy = cukr + škrob) (**) Hrubá vláknina je součást vlákniny složená převážně z nestravitelné celulózy, pentozanu a ligninu

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Výrobní proces: Proces výroby ovocných šťáv a nápojových směsí ovocných šťáv obsahujících semena chia zahrnuje předběžnou hydrataci a pasterizaci semen. Jsou zavedeny mikrobiologické kontroly a monitorovací systémy.
Chitin-glukan z *Aspergillus niger*	**Popis/definice:** Chitin-glukan se získává z mycelia *Aspergillus niger*; jedná se o nažloutlý sypký prášek bez zápachu. Obsahuje 90 % nebo více sušiny. Chitin-glukan se hlavně skládá ze dvou polysacharidů: — chitinu, složeného z opakujících se jednotek N-acetyl-D-glukosaminu (CAS: 1398-61-4), — beta(1,3)-glukanu, složeného z opakujících se jednotek D-glukózy (CAS: 9041-22-9). Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 10 % Chitin-glukan: ≥ 90 % Poměr chitinu vůči glukanu: 30:70 až 60:40 Popel: ≤ 3,0 % Lipidy: ≤ 1,0 % Bílkoviny: ≤ 6,0 %
Komplexní chitin-glukan z *Fomes fomentarius*	**Popis/definice:** Komplexní chitin-glukan se získává z buněčné stěny plodnice houby *Fomes fomentarius*. Je složen převážně ze dvou polysacharidů: — chitinu, složeného z opakujících se jednotek N-acetyl-D-glukosaminu (CAS: 1398-61-4), — beta-(1,3)(1,6)-D-glukanu, složeného z opakujících se jednotek D-glukózy (CAS: 9041-22-9). Výrobní postup sestává z několika kroků včetně: čištění, zmenšení velikosti a mletí, změkčení ve vodě a zahřátí v zásaditém roztoku, mytí, sušení. Při výrobním postupu se nepoužívá hydrolýza. Vzhled: Hnědý prášek bez zápachu a chuti **Čistota:** Vlhkost: ≤ 15 % Popel: ≤ 3,0 % Chitin-glukan: ≥ 90 % Poměr chitinu vůči glukanu: 70:20 Sacharidy celkem, kromě glukanů: ≤ 0,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Bílkoviny: ≤ 2,0 % Lipidy: ≤ 1,0 % Melaniny: ≤ 8,3 % Přídatné látky: Žádné pH: 6,7–7,5 **Těžké kovy:** Olovo (ppm): ≤ 1,00 Kadmium (ppm): ≤ 1,00 Rtuť (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiologická kritéria:** Mezofilní bakterie celkem: ≤ 10^3/g Kvasinky a plísně: ≤ 10^3/g Koliformní bakterie při 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* a jiné patogenní bakterie: Nepřítomnost v 25 g
Extrakt chitosanu z hub (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Popis/definice:** Extrakt chitosanu (obsahující zejména poly(D-glukosamin)) se získává z třeně *Agaricus bisporus* nebo z mycelia *Aspergillus niger*. Patentovaný výrobní postup sestává z několika kroků včetně: extrakce a deacetylace (hydrolýzy) v zásaditém médiu, rozpouštění v kyselém médiu, srážení v zásaditém médiu, mytí a sušení. Synonymum: Poly(D-glukosamin) CAS chitosanu: 9012-76-4 Vzorec chitosanu: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Vzhled: jemný sypký prášek Barva: bělavá až světle hnědá Zápach: Bez zápachu **Čistota:** Obsah chitosanu (% hmot./sušina): 85 Obsah glukanu (% hmot./sušina): ≤ 15 Úbytek hmotnosti sušením (% hmot./sušina): ≤ 10 Viskozita (1 % v 1 % kyselině octové): 1–15

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Stupeň acetylace (v % mol / čerstvé hmotnosti): 0–30 Viskozita (1 % v 1 % kyselině octové) (mPa.s): 1–14 u chitosanu z *Aspergillus niger*; 12–25 u chitinu z *Agaricus bisporus* Popel (% hmot./sušina): ≤ 3,0 Bílkoviny (% hmot./sušina): ≤ 2,0 Velikost částic: > 100 nm Střepná hustota (g/cm^3): 0,7–1,0 Schopnost vázat tuky 800 × 9 (hmot. / čerstvá hmotnost): vyhovuje **Těžké kovy:** Rtuť (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologická kritéria:** Počet aerobních bakterií (KTJ/g): ≤ 10^3 Počet kvasinek a plísní (KTJ/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (KTJ/g): ≤ 10 *Enterobacteriaceae* (KTJ/g): ≤ 10 *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g *Listeria monocytogenes*: Nepřítomnost v 25 g
Chondroitin-sulfát	**Popis/definice:** Chondroitin-sulfát (sodná sůl) je biosyntetický výrobek. Získává se chemickou sulfací chondroitinu pocházejícího z fermentace bakterií *Escherichia coli* O5:K4:H4 kmen U1-41 (ATCC 24502). Chondroitin-sulfát (sodná sůl) (% sušiny): 95–105 MWw (prům. hmotnost) (kDa): 5–12 MWn (prům. počet) (kDa): 4–11 Disperzita ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Vzorec sulface (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Úbytek hmotnosti sušením (%) (105 °C do konstantní hmotnosti): ≤ 10,0 Zbytek po vyžíhání (% v sušině): 20–30 Bílkoviny (% v sušině): ≤ 0,5 Endotoxiny (EJ/mg): ≤ 100 Organické nečistoty celkem (mg/kg): ≤ 50

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Pikolinát chromitý	**Popis/definice:** Pikolinát chromitý je načervenalý sypký prášek, mírně rozpustný ve vodě s pH 7. Jeho sůl je také rozpustná v organických rozpouštědlech. Chemický název: tris(pyridin-2-karboxylat-N,O)chrom (III) nebo chromitá sůl kyseliny pyridin-2-karboxylové CAS: 14639-25-9 Chemický vzorec: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Chemické vlastnosti: Pikolinát chromitý: ≥ 95 % Chrom (III): 12–13 % Chrom (VI): nezjištěn Voda: ≤ 4,0 %
Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis	**Popis:** Bylina *Cistus incanus* L. Pandalis; druh náležející do čeledi *Cistaceae*, který je původní v regionu Středomoří, na poloostrově Chalkidiki. **Složení:** Vlhkost: 9–10 g / 100 g bylin Bílkoviny: 6,1 g / 100 g bylin Tuky: 1,6 g / 100 g bylin Sacharidy: 50,1 g / 100 g bylin Vláknina: 27,1 g / 100 g bylin Minerální látky: 4,4 g / 100 g bylin Sodík: 0,18 g Draslík: 0,75 g Hořčík: 0,24 g Vápník: 1,0 g Železo: 65 mg Vitamin B1: 3,0 µg Vitamin B2: 30 µg Vitamin B6: 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: méně než 0,1 mg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vitamin E: 40–50 mg Alfa-tokoferol: 20–50 mg Beta- a gama-tokoferoly: 2–15 mg Delta-tokoferol: 0,1–2 mg
Citikolin	***Citikolin (syntetický)*** **Popis/definice:** Citikolin se skládá z cytosinu, ribózy, pyrofosfátu a cholinu. Bílý krystalický prášek Chemický název: Amfoterní sůl cholin cytidin 5′-pyrofosfát, cytidin 5′-(trihydrogen difosfát) P′-[2-(trimethylammonio)ethyl]esteru Chemický vzorec: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulová hmotnost: 488,32 g/mol CAS: 987-78-0 pH (1 % roztok vzorku): 2,5–3,5 **Čistota:** Obsah ve vzorku: ≥ 98 % sušiny Úbytek hmotnosti sušením (při 100 °C po dobu 4 hodin): ≤ 5,0 % Amonium: ≤ 0,05 % Arsen: Nejvýše 2 ppm Volné fosforečné kyseliny: ≤ 0,1 % 5′-cytidylová kyselina: ≤ 1,0 % **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet mikroorganismů: ≤ 10^3 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 10^2 KTJ/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 1 g ***Citikolin (mikrobiální zdroj)*** **Popis/definice:** Vyrábí se fermentací za použití geneticky modifikovaného kmene *E. coli* (BCT19/p40k). Specifikace citikolinu z mikrobiálního zdroje je totožná jako specifikace povoleného syntetického citikolinu.

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Clostridium butyricum	**Popis/definice:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) je grampozitivní, sporotvorná, obligátně anaerobní, nepatogenní, geneticky nemodifikovaná bakterie. Depozitní číslo FERM BP-2789 **Mikrobiologická kritéria:** Životaschopné aerobní bakterie celkem: $\leq 10^3$ KTJ/g *Escherichia coli*: Nezjištěna v 1 g *Staphylococcus aureus*: Nezjištěn v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Nezjištěn v 1 g Kvasinky a plísně: $\leq 10^2$ KTJ/g
Extrakt z odtučněného kakaového prášku	Extrakt z kakaa (*Theobroma cacao* L.) Vzhled: Tmavě hnědý prášek bez viditelných nečistot Fyzikální a chemické vlastnosti: Obsah polyfenolů: Min. 55,0 % GAE Obsah theobrominu: Max. 10,0 % Obsah popela: Max. 5,0 % Obsah vlhkosti: Max. 8,0 % Objemová hustota: 0,40–0,55 g/cm^3 pH: 5,0–6,5 Zbytkové rozpouštědlo: Max. 500 ppm
Extrakt z kakaa s nízkým obsahem tuku	Extrakt z kakaa (*Theobroma cacao* L.) s nízkým obsahem tuku Vzhled: Tmavě červený až purpurový prášek Extrakt z kakaa, koncentrát: Min. 99 % Oxid křemičitý (technologické pomocné činidlo): Max. 1,0 % Flavanoly z kakaa: Min. 300 mg/g (-) Epikatechin: Min. 45 mg/g Úbytek hmotnosti sušením: Max. 5,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Olej ze semen koriandru *Coriandrum sativum*	**Popis/definice:** Olej ze semen koriandru je olej obsahující glyceridy mastných kyselin, který se vyrábí ze semen koriandru setého *Coriandrum sativum* L. Světle žlutá barva, nevýrazná chuť CAS: 8008-52-4 Složení mastných kyselin: Kyselina palmitová (C16:0): 2–5 % Kyselina stearová (C18:0): < 1,5 % Kyselina petroselinová (*cis*-C18:1(n-12)): 60–75 % Kyselina olejová (*cis*-C18:1 (n-9)): 8–15 % Kyselina linolová (C18:2): 12–19 % Kyselina α-linolenová (C18:3): < 1,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % **Čistota:** Index lomu (20 °C): 1,466–1,474 Číslo kyselosti: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg Jodové číslo: 88–110 jednotek Číslo zmýdelnění: 186–200 mg KOH/g Nezmýdelnitelné látky: ≤ 15 g/kg
Sušené ovoce *Crataegus pinnatifida*	**Popis/definice:** Sušené ovoce druhu *Crataegus pinnatifida* náležejícího do čeledi *Rosaceae*, který je původní v severní Číně a Koreji. **Složení:** Sušina: 80 % Sacharidy: 55 g/kg čerstvé hmotnosti Fruktóza: 26,5–29,3 g / 100 g Glukóza: 25,5–28,1 g / 100 g Vitamin C: 29,1 mg / 100 g čerstvé hmotnosti Sodík: 2,9 g / 100 g čerstvé hmotnosti Kompoty jsou výrobky získané tepelným zpracováním jedlých částí jednoho nebo několika druhů ovoce, celého nebo v kusech, také prosetého, bez výrazné koncentrace. Může být použit cukr, voda, jablečné víno, koření a citronová šťáva.

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
α-cyklodextrin	**Popis/definice:** Neredukující cyklický sacharid, který se skládá ze šesti glukopyranosových jednotek spojených α-1,4 vazbami, který se vyrábí působením cyklodextrinové glukosyltransferasy (CGTasa, EC 2.4.1.19) na hydrolyzovaný škrob. Zpětné získávání a čištění α-cyklodextrinu je možné za pomoci jednoho z následujících postupů: vysrážením komplexu α-cyklodextrinu s dekan-1-olem, rozpuštěním ve vodě při zvýšené teplotě a opětovným vysrážením, vypuzením komplexačního činidla vodní parou a krystalizací α-cyklodextrinu z roztoku nebo chromatografií s výměnou iontů nebo gelovou filtrací a následnou krystalizací α-cyklodextrinu z vyčištěného matečného roztoku nebo metodami membránové separace, jako je ultrafiltrace a reverzní osmóza. Popis: Bílá nebo téměř bílá krystalická pevná látka, prakticky bez zápachu Synonyma: α-cyklodextrin, α-dextrin, cyklohexaamylosa, cyklomaltohexaosa, α-cykloamylosa Chemický název: Cyklohexaamylosa CAS: 10016-20-3 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Molekulová hmotnost: 972,85 Obsah: ≥ 98 % (sušina) **Identifikace:** Rozpětí bodu tání: Rozkládá se při teplotě nad 278 °C Rozpustnost: Snadno rozpustný ve vodě; velmi slabě rozpustný v ethanolu Specifická otáčivost: [α]D 25: mezi +145° a + 151° (1 % roztok) Chromatografie: Retenční čas hlavního píku kapalinového chromatogramu vzorku odpovídá retenčnímu času α-cyklodextrinu na chromatogramu referenčního α-cyklodextrinu (dostupného od společnosti *Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, Mnichov, Německo nebo Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA*), za podmínek popsaných v části METODA ROZBORU **Čistota:** Voda: ≤ 11 % (Karl-Fischerova metoda) Zbytkové komplexační činidlo: ≤ 20 mg/kg (dekan-1-ol) Redukující látky: ≤ 0,5 % (vyjádřeno jako glukóza) Sulfátový popel: ≤ 0,1 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Metoda rozboru:** Určí se kapalinovou chromatografií za následujících podmínek: Roztok vzorku: Do 10ml odměrné banky se naváží přibližně 100 mg zkoušeného vzorku a přidá se 8 ml deionizované vody. Vzorek se nechá zcela rozpustit za použití ultrazvukové lázně (10–15 min) a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Přefiltruje se přes 0,45μm filtr.

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Referenční roztok: Do 10ml odměrné banky se naváží přibližně 100 mg α-cyklodextrinu a přidá se 8 ml deionizované vody. Vzorek se nechá zcela rozpustit za použití ultrazvukové lázně a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Chromatografie: Kapalná chromatografie s refraktometrickým detektorem a integrátorem. Kolona a náplň: Nucleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Německo) nebo podobné Délka: 250 mm Průměr: 4 mm Teplota: 40 °C Mobilní fáze: acetonitril/voda (67/33, obj.) Průtoková rychlost: 2,0 ml/min Objem nástřiku: 10 μl Postup: Roztok vzorku se vstříkne do chromatografu a ze záznamu chromatogramu se změří plocha píku α-CD. Vypočítá se procentní podíl α-cyklodextrinu ve zkoušeném vzorku podle následujícího vzorce: % α-cyklodextrin (sušina) = 100 × (AS/AR) (WR/WS) kde As a AR jsou plochy píků α-cyklodextrinu v roztoku vzorku a v referenčním vzorku. Ws a WR jsou hmotnosti (v mg) zkoušeného vzorku a referenčního α-cyklodextrinu, po opravě na obsah vody.
γ-cyklodextrin	**Popis/definice:** Neredukující cyklický sacharid, který se skládá z osmi glukopyranosových jednotek spojených α-1,4 vazbami, který se vyrábí působením cyklodextrinové glukosyltransferasy (CGTasa, EC 2.4.1.19) na hydrolyzovaný škrob. Zpětné získávání a čištění γ-cyklodextrinu je možné vysrážením komplexu γ-cyklodextrinu 8-cyklohexadecen-1-onem, rozpuštěním komplexu ve vodě a n-dekanu, stripováním vodní parou a zpětným získáním γ-cyklodextrinu krystalizací z roztoku. Bílá nebo téměř bílá krystalická pevná látka, prakticky bez zápachu Synonyma: γ-cyklodextrin, γ-dextrin, cyklooktaamylosa, cyklomaltooktaosa, γ-cykloamylasa Chemický název: Cyklooktaamylosa CAS: 17465-86-0 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Obsah: ≥ 98 % (sušina) **Identifikace:** Rozpětí bodu tání: Rozkládá se při teplotě nad 285 °C Rozpustnost: Snadno rozpustný ve vodě; velmi slabě rozpustný v ethanolu

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Specifická otáčivost: [α]D 25: mezi +174° a +180° (1 % roztok) **Čistota:** Voda: ≤ 11 % Zbytkové komplexační činidlo (8-cyklohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Zbytkové rozpouštědlo (n-dekan): ≤ 6 mg/kg Redukující látky: ≤ 0,5 % (vyjádřeno jako glukóza) Sulfátový popel: ≤ 0,1 %
▼M4 **Výtažek ze tří rostlinných kořenů (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. a *Angelica gigas* Nakai)**	**Popis/definice:** Směs tří rostlinných kořenů je žlutavě hnědý jemný prášek vyrobený horkovodní extrakcí, koncentrací odpařením a sprejovým sušením. **Složení výtažku ze směsi tří rostlinných kořenů:** Kořen*Cynanchum wilfordii*: 32,5 % (hmotnostních) Kořen*Phlomis umbrosa*: 32,5 % (hmotnostních) Kořen*Angelica gigas*: 35,0 % (hmotnostních) **Specifikace:** Úbytek hmotnosti sušením NMT 100 mg/g **Obsah:** Kyselina skořicová: 0,012–0,039 mg/g Shanzhiside methyl ester: 0,20–1,55 mg/g Nodakenin: 3,35–10,61 mg/g Methoxsalen: < 3 mg/g Fenoly: 13,0–40,0 mg/g Kumariny: 13,0–40,0 mg/g Iridoidy: 13,0–39,0 mg/g Saponiny: 5,0–15,5 mg/g **Výživné složky:** Sacharidy: 600–880 mg/g Bílkoviny: 70–170 mg/g Tuky: < 4 mg/g

▼M4

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologické parametry: Počet aerobních kolonií: < 5 000 KTJ/g Plísně a kvasinky celkem: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie: < 10 KTJ/g *Salmonella*: Negativní/25 g *Escherichia coli*: Negativní/25 g *Staphylococcus aureus*: Negativní/25 g **Těžké kovy:** Olovo: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼B

Přípravek dextranu z *Leuconostoc mesenteroides*	1. **V prášku:** Sacharidy: 60 %, z toho: (dextran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktóza: 0,3 %, leukróza: 9,2 %) Bílkoviny: 6,5 % Lipidy: 0,5 % Kyselina mléčná: 10 % Ethanol: stopové množství Popel: 13 % Vlhkost: 10 % 2. **Kapalná forma:** Sacharidy: 12 %, z toho: (dextran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktóza: 1,9 %, leukróza: 2,2 %) Bílkoviny: 2,0 % Lipidy: 0,1 % Kyselina mléčná: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Popel: 3,4 % Vlhkost: 80 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Diacylglycerolový olej rostlinného původu	**Popis/definice:** Vyrábí se z glycerolu a mastných kyselin, které se získávají z jedlých rostlinných olejů, zejména ze sójového oleje (*Glycine max*) nebo z řepkového oleje (*Brassica campestris, Brassica napus*), s použitím specifického enzymu. **Rozdělení acylglycerolů:** Diacylglyceroly (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacylglyceroly (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglyceroly (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 5,0 % **Složení mastných kyselin (MAG, DAG, TAG):** Kyselina olejová (C18:1): 20–65 % Kyselina linolová (C18:2): 15–65 % Kyselina linolenová (C18:3): ≤ 15 % Nasycené mastné kyseliny: ≤ 10 % **Ostatní:** Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlhkost a těkavost: ≤ 0,1 % Peroxidové číslo: ≤ 1,0 meq/kg Nezmýdelnitelné látky: ≤ 2,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % MAG = monoacylglyceroly, DAG = diacylglyceroly, TAG = triacylglyceroly
Dihydrokapsiát (DHC)	**Popis/definice:** Dihydrokapsiát je syntetizován enzymově katalyzovanou esterifikací vanillylalkoholu a 8-methylnonanové kyseliny. Po esterifikaci je dihydrokapsiát extrahován n-hexanem. Viskózní bezbarvá až žlutavá tekutina Chemický vzorec: C_{18} H_{28} O_4 CAS: 205687-03-2 **Fyzikálně-chemické vlastnosti:** Dihydrokapsiát: > 94 % Kyselina 8-methylnonanová: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Jiné příbuzné syntetické látky: < 2,0 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Suchý extrakt z buněčných kultur *Lippia citriodora*	Popis/definice: Suchý extrakt z buněčných kultur HTN®Vb *Lippia citriodora* (Palau) Kunth.
Výtažek z buněčných kultur *Echinacea angustifolia*	Výtažek z kořenů *Echinacea angustifolia* získaný z tkáňových kultur rostlin, který je v podstatě rovnocenný výtažku z kořenů *Echinacea angustifolia* získanému titrací ethanolem a vodou na 4 % echinakosid.
Olej z *Echium plantagineum*	**Popis/definice:** Hadincový olej je světle žlutý produkt získávaný rafinací oleje lisovaného ze semen *Echium plantagineum* L. (hadinec jitrocelovitý). Kyselina stearidonová: ≥ 10 % hmotnostních z celkového obsahu mastných kyselin Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % (hmotnostní z celkového obsahu mastných kyselin) Číslo kyselosti: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq O_2/kg Obsah nezmýdelnitelných látek: ≤ 2,0 % Obsah bílkovin (celkový dusík): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinové alkaloidy: nezjistitelné s detekčním limitem 4,0 µg/kg
▼M1 **Florotaniny z *Ecklonia cava***	**Popis/definice:** Florotaniny z *Ecklonia cava* se získávají alkoholovou extrakcí z jedlé mořské řasy *Ecklonia cava.* Extrakt je tmavě hnědý prášek bohatý na florotaniny, což jsou polyfenolické sloučeniny vyskytující se jako sekundární metabolity v určitých druzích hnědých mořských řas. **Vlastnosti/složení** Obsah florotaninů: 90 ± 5 % Antioxidační aktivita: > 85 % Vlhkost: < 5 % Popel: < 5 % **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet životaschopných buněk: < 3 000 KTJ/g Plísně/kvasinky: < 300 KTJ/g Koliformní bakterie: Negativní zkouška *Salmonella* spp.: Negativní zkouška *Staphylococcus aureus*: Negativní zkouška

▼M1

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy a halogeny: Olovo: < 3,0 mg/kg Rtuť: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Anorganický arsen: < 0,5 mg/kg Jód: 150,0–650,0 mg/kg KTJ: kolonii tvořící jednotky

▼B

Epigallokatechin-gallát jako purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (*Camellia sinensis*)	**Popis/definice:** Vysoce purifikovaný extrakt z listů zeleného čaje (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) ve formě jemného bělavého až bledě růžového prášku. Skládá se nejméně z 90 % epigallokatechin-gallátu (EGCG) a má bod tání mezi 210 a 215 °C Vzhled: bělavý až bledě růžový prášek Chemický název: polyfenol (-) epigallokatechin-3-gallát Synonyma: epigallokatechin-gallát (EGCG) CAS: 989-51-5 Název INCI: epigallokatechin-gallát Molekulová hmotnost: 458,4 g/mol Úbytek hmotnosti sušením: max. 5,0 % **Těžké kovy:** Arsen: max. 3,0 ppm Olovo: max. 5,0 ppm **Obsah:** Min. 94 % EGCG (v sušině) Max. 0,1 % kofeinu Rozpustnost: EGCG je poměrně snadno rozpustný ve vodě, ethanolu, methanolu a acetonu

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace		
L-ergothionein	**Definice** Chemický název (IUPAC): (2*S*)-3-(2-thioxo-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimethylamonio)-propanoát Chemický vzorec: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molekulová hmotnost: 229,3 Da CAS: 497-30-3		
	Parametr	**Specifikace**	**Metoda**
	Vzhled	Bílý prášek	Vizuální zkouška
	Optická otáčivost	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetrie
	Chemická čistota	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifikace	V souladu se strukturou	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elementární analýza
	Zbytková rozpouštědla celkem (methanol, ethyl-acetát, propan-2-ol, ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Plynová chromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Úbytek hmotnosti sušením	Vnitřní standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Nečistoty	< 0,8 %	HPLC/GPC nebo 1H-NMR
	Těžké kovy[b) c)]		
	Olovo	< 3,0 ppm	ICP/AES (Pb, Cd) Atomová fluorescence (Hg)
	Kadmium	< 1,0 ppm	
	Rtuť	< 0,1 ppm	

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace		
	Mikrobiologické specifikace[b)]		
	Životaschopné aerobní bakterie celkem (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ KTJ/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Počet kvasinek a plísní celkem (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ KTJ/g	
	Escherichia coli	Nepřítomnost v 1 g	
	Eur. Ph.: Evropský lékopis; 1H-NMR: protonová nukleární magnetická rezonance; HPLC: vysokoúčinná kapalinová chromatografie; GPC: gelová permeační chromatografie; ICP/AES: atomová emisní spektrometrie s indukčně vázaným plazmatem; KTJ: kolonii tvořící jednotky. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) b) Analýzy provedeny na každé šarži c) Maximální limit v souladu s nařízením (ES) č. 1881/2006		
Železito-sodná sůl EDTA	**Popis/definice:** Železito-sodná sůl EDTA (kyselina ethylendiamintetraoctová) je sypký, žlutý až hnědý prášek bez zápachu s chemickou čistotou více než 99 % (hmotn.). Je volně rozpustná ve vodě. Chemický vzorec: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Chemické vlastnosti: pH 1 % roztoku: 3,5–5,5 Železo: 12,5–13,5 % Sodík: 5,5 % Voda: 12,8 % Organická hmota (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Látky nerozpustné ve vodě: ≤ 0,1 % Kyselina nitrilotrioctová: ≤ 0,1 %		

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Fosforečnan železnato-amonný	**Popis/definice:** Fosforečnan železnatoamonný je šedozelený jemný prášek prakticky nerozpustný ve vodě a rozpustný ve zředěných minerálních kyselinách. CAS: 10101-60-7 Chemický vzorec: $FeNH_4PO_4$ Chemické vlastnosti: pH 5 % suspenze ve vodě: 6,8–7,8 Železo (celkem): ≥ 28 % Železo (II): 22–30 % (hmotnostních) Železo (III): ≤ 7,0 % (hmotnostních) Amoniak: 5–9 % (hmotnostních) Voda: ≤ 3,0 %
Rybí peptidy ze *Sardinops sagax*	**Popis/definice:** Nová složka potravin je peptidová směs, která se získává alkalickou proteázou katalyzovanou hydrolýzou svaloviny ryb (*Sardinops sagax*), následným izolováním peptidové frakce sloupcovou chromotografií, koncentrací ve vakuu a sprejovým sušením. Nažloutlý bílý prášek Peptidy (*) (peptidy s krátkým řetězcem, dipeptidy a tripeptidy s molekulovou hmotností nižší než 2 kDa): ≥ 85 g / 100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g / 100 g Popel: ≤ 10 g / 100 g Vlhkost: ≤ 8 g / 100 g (*) Kjeldahlova metoda
Flavonoidy z *Glycyrrhiza glabra*	**Popis/definice:** Flavonoidy z kořenů nebo podnoží *Glycyrrhiza glabra* L. se získávají extrakcí pomocí ethanolu následovanou další extrakcí tohoto ethanolového extraktu pomocí triglyceridů se středně dlouhými řetězci. Je to tmavohnědá kapalina obsahující 2,5 až 3,5 % glabridinu. Vlhkost: < 0,5 % Popel: < 0,1 % Peroxidové číslo: < 0,5 meq/kg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Glabridin: 2,5–3,5 % tuku Kyselina glycyrrhizová: < 0,005 % Tuk včetně látek polyfenolového typu: ≥ 99 % Bílkoviny: < 0,1 % Sacharidy: nezjistitelné
Fukoidanový výtažek z mořské řasy *Fucus vesiculosus*	**Popis/definice:** Fukoidan z mořské řasy *Fucus vesiculosus* se získává vodní extrakcí v kyselém roztoku a procesy filtrace bez použití organických rozpouštědel. Výsledný výtažek je koncentrovaný a suší se za účelem získání fukoidanového výtažku s těmito specifikacemi: Bělavý až hnědý prášek Vůně a chuť: Nevýrazná vůně a chuť Vlhkost: < 10 % (105 °C, 2 hodiny) Hodnota pH: 4,0–7,0 (1 % suspenze při 25 °C) **Těžké kovy:** Arsen (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Rtuť: < 1,0 ppm **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10 000 KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 100 KTJ/g Celkový počet enterobakterií: Nepřítomnost/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 10 g *Staphylococcus aureus*: Nepřítomnost/g Složení dvou povolených druhů výtažků založené na úrovni fukoidanu:

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Výtažek 1: Fukoidan: 75–95 % Alginát: 2,0–5,5 % Polyfloroglucinol: 0,5–15 % Mannitol: 1–5 % Přírodní soli / volné minerální látky: 0,5–2,5 % Jiné uhlovodíky: 0,5–1,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 % Výtažek 2: Fukoidan: 60–65 % Alginát: 3,0–6,0 % Polyfloroglucinol: 20–30 % Mannitol: < 1,0 % Přírodní soli / volné minerální látky: 0,5–2,0 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 %
Fukoidanový výtažek z mořské řasy *Undaria pinnatifida*	**Popis/definice:** Fukoidan z mořské řasy *Undaria pinnatifida* se získává vodní extrakcí v kyselém roztoku a procesy filtrace bez použití organických rozpouštědel. Výsledný výtažek je koncentrovaný a suší se za účelem získání fukoidanového výtažku s těmito specifikacemi: Bělavý až hnědý prášek Vůně a chuť: Nevýrazná vůně a chuť Vlhkost: < 10 % (105 °C, 2 hodiny) Hodnota pH: 4,0–7,0 (1 % suspenze při 25 °C) **Těžké kovy:** Arsen (anorganický): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Olovo: < 2,0 ppm Rtuť: < 1,0 ppm **Mikrobiologie:** Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10 000 KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 100 KTJ/g Celkový počet enterobakterií: Nepřítomnost/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 10 g *Staphylococcus aureus*: Nepřítomnost/g Složení dvou povolených druhů výtažků založené na úrovni fukoidanu: Výtažek 1: Fukoidan: 75–95 % Alginát: 2,0–6,5 % Polyfloroglucinol: 0,5–3,0 % Mannitol: 1–10 % Přírodní soli / volné minerální látky: 0,5–1,0 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 2,0–2,5 % Výtažek 2: Fukoidan: 50–55 % Alginát: 2,0–4,0 % Polyfloroglucinol: 1,0–3,0 % Mannitol: 25–35 % Přírodní soli / volné minerální látky: 8–10 % Jiné uhlovodíky: 0,5–2,0 % Bílkoviny: 1,0–1,5 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
2′-fukosyllaktosa (syntetická)	**Definice:** Chemický název: α-L-fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnost: 488,44 g/mol **Popis:** 2′-fukosyllaktosa je bílý až bělavý prášek, který se vyrábí chemickou syntézou a izoluje se krystalizací. **Čistota:** 2′-fukosyllaktosa: ≥ 95 % D-laktosa: ≤ 1,0 % hmotnostní L-fukosa: ≤ 1,0 % hmotnostní Izomery difukosyl-d-laktosy: ≤ 1,0 % hmotnostní 2′-fukosyl-d-laktulosa: ≤ 0,6 % hmotnostní pH (20 °C, 5 % roztok): 3,2–7,0 Voda (%): ≤ 9,0 % Sulfátový popel: ≤ 0,2 % Kyselina octová: ≤ 0,3 % Zbytková rozpouštědla (methanol, 2-propanol, methyl-acetát, aceton): ≤ 50,0 mg/kg jednotlivě, ≤ 200,0 mg/kg v kombinaci Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % **Těžké kovy:** Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikl: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace	
2′-fukosyllaktosa (mikrobiální zdroj)	**Definice:** Chemický název: α-L-fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS: 41263-94-9 Molekulová hmotnost: 488,44 g/mol	
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen *Escherichia coli* K-12	**Zdroj:** Geneticky modifikovaný kmen *Escherichia coli* BL21
	Popis: 2′-fukosyllaktosa je bílý až bělavý krystalický prášek, který se vyrábí mikrobiálním procesem. 2′-fukosyllaktosa se izoluje krystalizací. **Čistota:** 2′-fukosyllaktosa: ≥ 94 % D-laktosa: ≤ 3,0 % L-fukosa: ≤ 1,0 % Difukosyl-D-laktosa: ≤ 1,0 % 2′-fukosyl-D-laktulosa: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % roztok): 3,2–5,0 Voda: ≤ 5,0 % Sulfátový popel: ≤ 1,5 % Kyselina octová: ≤ 1,0 % Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísně: ≤ 100 KTJ/g Endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg	**Popis:** 2′-fukosyllaktosa je bílý až bělavý prášek a kapalný koncentrát (45 % ± 5 % (w/v) vodného roztoku je bezbarvý až světle žlutý čirý vodný roztok. 2′-fukosyllaktosa se vyrábí mikrobiologickým procesem. 2′-fukosyllaktosa se izoluje sprejovým sušením. **Čistota:** 2′-fukosyllaktosa: ≥ 90 % Laktosa: ≤ 5,0 % Fukosa: ≤ 3,0 % 3-fukosyllaktosa: ≤ 5,0 % Fukosylgalaktosa: ≤ 3,0 % Difukosyllaktosa: ≤ 5,0 % Glukosa: ≤ 3,0 % Galaktosa: ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % (prášek) Sulfátový popel: ≤ 0,5 % (prášek a kapalina) Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % (prášek a kapalina) **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prášek a kapalina) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prášek a kapalina)

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace	
		Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (prášek a kapalina) Rtuť: ≤ 0,5 mg/kg (prášek a kapalina) **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet mikroorganismů: ≤ 10^4 KTJ/g (prášek), ≤ 5 000 KTJ/g (kapalina) Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g (prášek); ≤ 50 KTJ/g (kapalina) *Enterobacteriaceae* / koliformní bakterie: nepřítomnost v 11 g (prášek a kapalina) *Salmonella*: nepřítomnost v 100 g (prášek), nepřítomnost v 200 ml (kapalina) *Cronobacter*: nepřítomnost v 100 g (prášek), nepřítomnost v 200 ml (kapalina) Endotoxiny: ≤ 100 EJ/g (prášek), ≤ 100 EJ/ml (kapalina) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 μg/kg (prášek a kapalina)
Galakto-oligosacharid	**Popis/definice:** **Galakto-oligosacharid se vyrábí z mléčné laktózy enzymatickým procesem s použitím β-galaktosidáz z *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum* a *Bacillus circulans*.** GOS: min. 46 % sušiny Laktóza: max. 40 % sušiny Glukóza: max. 22 % sušiny Galaktóza: min. 0,8 % sušiny Popel: max. 4,0 % sušiny Bílkoviny: max. 4,5 % sušiny Dusitany: max. 2 mg/kg	
Glukosamin HCl z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmene *E. coli* K12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativní molekulová hmotnost: 215,63 g/mol D-glukosamin HCl 98,0–102,0 % referenčního standardu (HPLC) Specifická otáčivost + 70,0° až + 73,0°	

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Glukosamin-sulfát KCl z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmene *E. coli* K12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativní molekulová hmotnost: 605,52 g/mol D-glukosamin sulfát 2KCl 98,0–102,0 % referenčního standardu (HPLC) Specifická otáčivost + 50,0° až + 52,0°
Glukosamin-sulfát NaCl z *Aspergillus niger* a geneticky modifikovaného kmene *E. coli* K12	Bílý krystalický prášek bez zápachu Molekulární vzorec: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativní molekulová hmotnost: 573,31 g/mol D-glukosamin HCl: 98–102 % referenčního standardu (HPLC) Specifická optická otáčivost: + 52° až + 54°
Guarová guma	**Popis/definice:** Přírodní guarová guma je rozemletý endosperm zrn přirozených druhů luštěniny guar *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (čeleď *Leguminosae*). Hlavní složkou je hydrokoloidní polysacharid s vysokou molekulovou hmotností, složený z galaktopyranosových a mannopyranosových jednotek, které jsou propojeny glykosidickými vazbami (chemicky lze tato propojení popsat jako galaktomannany, jejichž obsah činí nejméně 75 %). Vzhled: Bílý až žlutavě bílý prášek Molekulová hmotnost: 50 000 až 8 000 000 daltonů CAS: 9000-30-0 Číslo EINECS: 232-536-8 Čistota: Podle nařízení Komise (EU) č. 231/2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ([1]), a podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/175 ze dne 5. února 2015, kterým se ukládají zvláštní podmínky použitelné na dovoz guarové gumy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorfenolem a dioxiny ([2]). **Fyzikálně-chemické vlastnosti:** **Prášek** Doba použitelnosti: 2 roky Barva: Bílá Zápach: Slabý

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Průměrná velikost částic: 60–70 μmVlhkost: Max. 15 % Viskozita (*) / 1 hodina: – Viskozita (*) / 2 hodiny: Min. 3 600 mPa.s Viskozita (*) / 24 hodiny: Min. 4 000 mPa.s Rozpustnost: Rozpustná v horké a studené vodě pH při koncentraci 10 g/l, při 25 °C – 6 až 7,5 **Vločky** Doba použitelnosti: 1 rok Barva: Bílá/bělavá bez tmavých teček nebo s minimálním výskytem tmavých teček Zápach: Slabý Průměrná velikost částic: 1–10 mm Vlhkost: Max. 15 % Viskozita (*) / 1 hodina: Min. 3 000 mPa.s Viskozita (*) / 2 hodiny: – Viskozita (*) / 24 hodiny: – Rozpustnost – Rozpustná v horké a studené vodě pH při koncentraci 10 g/l, při 25 °C – 5 až 7,5 (*) Měření viskozity se provádí za následujících podmínek: 1 %, 25 °C, 20 rpm
Tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované *Bacteroides xylanisolvens*	**Popis/definice:** Tepelně ošetřené fermentované mléčné výrobky se vyrábí s využitím *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako startovací kultury. Polotučné mléko (1,5 % až 1,8 % tuku) nebo odstředěné mléko (0,5 % tuku nebo méně) je pasterizováno nebo ošetřeno ultravysokou teplotou před zahájením fermentace *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Výsledný fermentovaný mléčný výrobek je homogenizován a poté podroben tepelnému ošetření za účelem inaktivace *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Konečný výrobek neobsahuje životaschopné buňky *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (*). (*) Modifikovaná norma DIN EN ISO 21528-2.

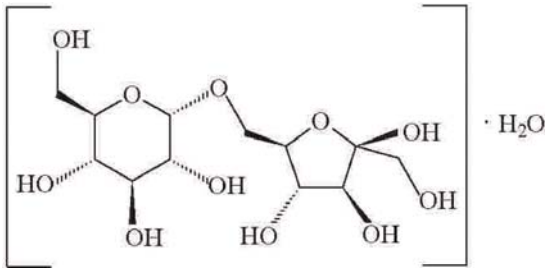
▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Hydroxytyrosol	**Popis/definice:** Hydroxytyrosol je nažloutlá viskózní kapalina získaná chemickou syntézou Molekulární vzorec: $C_8H_{10}O_3$ Molekulová hmotnost: 154,6 g/mol CAS: 10597-60-1 Vlhkost ≤ 0,4 % Zápach: Charakteristický Chuť: Nahořklá Rozpustnost (ve vodě): Mísitelný s vodou pH: 3,5–4,5 Index lomu: 1,571–1,575 **Čistota:** Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Kyselina octová: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosol-acetát: ≤ 0,3 % Suma homovanilylalkoholu, isohomovanilylalkoholu a 3-methoxy-4-hydroxyfenylglykolu: ≤ 0,3 % **Těžké kovy** Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Rtuť: ≤ 0,01 mg/kg **Zbytková rozpouštědla** Ethyl-acetát: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Protein modifikující strukturu ledu typu III HPLC 12	**Popis/definice:** Preparát „protein umožňující přežití mikrobiálních buněk při teplotách pod bodem mrazu“ (Ice Structuring Protein (ISP)) je světle hnědá kapalina produkovaná submerzní fermentací geneticky modifikovaného kmenu potravinářských pekařských kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae*), do jejichž genomu byl vložen syntetický gen pro ISP. Protein je exprimován a vylučován do růstového média, kde se od kvasničných buněk oddělí mikrofiltrací a koncentruje se ultrafiltrací. Výsledkem je, že se kvasničné buňky nepřenášejí do preparátu ISP jako takové, ani v pozměněné formě. Preparát ISP se skládá z nativního ISP, glykosylovaného ISP, proteinů a peptidů kvasinek a cukrů a dále kyselin a solí běžně se nacházejících v potravinách. Koncentrát je stabilizován 10 mM citrátovým pufrem. Obsah: ≥ 5 g/l aktivního ISP pH: 2,5–3,5 Popel: ≤ 2,0 % DNA: Nezjistitelná
Vodný extrakt ze sušených listů *Ilex guayusa*	**Popis/definice:** Tmavě hnědá kapalina. Vodný extrakt ze sušených listů *Ilex guayusa*. **Složení:** Bílkoviny: < 0,1 g / 100 ml Tuky: < 0,1 g / 100 ml Sacharidy: 0,2–0,3 g / 100 ml Celkový obsah cukrů: < 0,2 g / 100 ml Kofein: 19,8–57,7 mg / 100 ml Theobromin: 0,14–2,0 mg / 100 ml Kyseliny chlorogenové: 9,9–72,4 mg / 100 ml
Isomalto-oligosacharid	**Prášek:** Rozpustnost (ve vodě) (v %): > 99 Glukóza (v % vztaženo na sušinu): ≤ 5,0 Isomaltóza + DP3 až DP9 (v % vztaženo na sušinu): ≥ 90 Vlhkost (v %): ≤ 4,0 Sulfátový popel (g / 100 g): ≤ 0,3

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy: Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:** Sušené tuhé látky (g / 100 g): > 75 Glukóza (v % vztaženo na sušinu): ≤ 5,0 Isomaltóza + DP3 až DP9 (v % vztaženo na sušinu): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfátový popel (g / 100 g): ≤ 0,3 **Těžké kovy:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulosa	**Popis/definice:** Redukující disacharid složený z jedné glukosové a jedné fruktosové jednotky, které jsou spojeny alfa-1,6-glukosidovou vazbou. Získává se ze sacharosy enzymatickým procesem. Komerčním produktem je monohydrát. Vzhled: Bílé či téměř bílé krystaly téměř bez zápachu, mající sladkou chuť Chemický název: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranosa, monohydrát CAS: 13718-94-0 Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturní vzorec  Molekulová hmotnost: 360,3 (monohydrát)

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Čistota: Obsah: ≥ 98 % vztaženo na sušinu Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 hodin) **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsaných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5 (*) (*) 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., v angličtině, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	**Popis/definice:** Krystalický prášek nebo bezbarvý roztok vyráběný katalytickou hydrogenací laktosy. Krystalické produkty jsou v bezvodé, monohydrátové a dihydrátové formě. Nikl se používá jako katalyzátor. Chemický název: 4-O-β-D-galaktopyranosyl-D-glucitol Chemický vzorec: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulová hmotnost: 344,31 g/mol CAS: 585-86-4 **Čistota:** Rozpustnost (ve vodě): velmi snadno rozpustný ve vodě Specifická otáčivost [α] D20 = + 13° až + 16° Obsah: ≥ 95 % v sušině Voda: ≤ 10,5 % Jiné polyalkoholy: ≤ 2,5 % v sušině Redukující cukry: ≤ 0,2 % v sušině Chloridy: ≤ 100 mg/kg v sušině Sulfáty: ≤ 200 mg/kg v sušině Sulfátový popel: ≤ 0,1 % v sušině Nikl: ≤ 2,0 mg/kg v sušině Arsen: ≤ 3,0 mg/kg v sušině Olovo: ≤ 1,0 mg/kg v sušině

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Lakto-*N*-neotetraosa (syntetická)	**Definice:** Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnost: 707,63 g/mol **Popis:** Lakto-*N*-neotetraosa je bílý až bělavý prášek. Vyrábí se chemickou syntézou a izoluje se krystalizací. **Čistota:** Obsah (bez vody): ≥ 96 % D-laktosa: ≤ 1,0 % Lakto-*N*-triosa II: ≤ 0,3 % Fruktosový izomer lakto-*N*-neotetraosy: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 % roztok): 5,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfátový popel: ≤ 0,4 % Kyselina octová: ≤ 0,3 % Zbytková rozpouštědla (methanol, 2-propanol, methyl-acetát, aceton): ≤ 50 mg/kg jednotlivě, ≤ 200 mg/kg v kombinaci Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikl: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísně: ≤ 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg
Lakto-*N*-neotetraosa (mikrobiální zdroj)	**Definice:** Chemický název: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxy-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranosa Chemický vzorec: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS: 13007-32-4 Molekulová hmotnost: 707,63 g/mol

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen *Escherichia coli* K-12 **Popis:** Lakto-*N*-neotetraosa je bílý až bělavý krystalický prášek, který se vyrábí mikrobiologickým procesem. Lakto-*N*-neotetraosa se izoluje krystalizací. **Čistota:** Obsah (bez vody): ≥ 92 % D-laktosa: ≤ 3,0 % Lakto-*N*-triosa II: ≤ 3,0 % *Para*-lakto-*N*-neohexaosa: ≤ 3,0 % Fruktosový izomer lakto-*N*-neotetraosy: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % roztok): 4,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfátový popel: ≤ 0,4 % Zbytková rozpouštědla (methanol): ≤ 100 mg/kg Zbytkové bílkoviny: ≤ 0,01 % **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mezofilních bakterií: ≤ 500 KTJ/g Kvasinky: ≤ 10 KTJ/g Plísně: ≤ 10 KTJ/g Zbytkové endotoxiny: ≤ 10 EJ/mg
Extrakt z listů vojtěšky (*Medicago sativa*)	**Popis/definice:** Vojtěška (*Medicago sativa* L.) se zpracovává do dvou hodin od sklizně. Naseká se a rozdrtí. Při lisování vojtěšky v lisu na olej vznikne vlákenný zbytek a vylisovaná šťáva (10 % sušiny). Sušina této šťávy obsahuje přibližně 35 % hrubých proteinů. Vylisovaná šťáva (pH 5,8–6,2) se neutralizuje. Předehřátí a vstřikování páry umožňuje koagulaci proteinů asociovaných s karotenoidními a chlorofylovými barvivy. Proteinové sraženiny se oddělují odstředěním a poté se usuší. Po přidání kyseliny askorbové se proteinový koncentrát z vojtěšky granuluje a skladuje v inertní atmosféře nebo v chladírnách. **Složení:** Bílkoviny: 45–60 % Tuky: 9–11 % Volné sacharidy (rozpustná vláknina): 1–2 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Polysacharidy (nerozpustná vláknina): 11–15 % včetně celulózy: 2–3 % Minerální látky: 8–13 % Saponiny: ≤ 1,4 % Isoflavonoidy: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fytáty: ≤ 200 mg/kg L-canavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopen	**Popis/definice:** Syntetický lykopen se vyrábí Wittigovou kondenzací syntetických meziproduktů běžně používaných při výrobě ostatních karotenoidů používaných v potravinách. Syntetický lykopen obsahuje ≥ 96 % lykopenu a malé množství ostatních příbuzných složek karotenoidů. Lykopen má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (*all-trans*-lykopen) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnost: 536,85 Da
Lykopen z *Blakeslea trispora*	**Popis/definice:** Pročištěný lykopen z *Blakeslea trispora* obsahuje ≥ 95 % lykopenu a ≤ 5 % ostatních karotenoidů. Má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (*all-trans*-lykopen) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnost: 536,85 Da
Lykopen z rajčat	**Popis/definice:** Pročištěný lykopen z rajčat (*Lycopersicon esculantum* L.) obsahuje ≥ 95 % lykopenu a ≤ 5 % ostatních karotenoidů. Má obchodní úpravu buď prášku na vhodné matrici, nebo olejové disperze. Má tmavě červenou nebo červenofialovou barvu. Musí být zajištěna ochrana proti oxidaci. Chemický název: Lykopen CAS: 502-65-8 (*all-trans*-lykopen) Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}$ Molekulová hmotnost: 536,85 Da

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Lykopenový oleoresin z rajčat	**Popis/definice:** Lykopenový oleoresin z rajčat se získává extrakcí rozpouštědly ze zralých rajčat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) a následným odstraněním rozpouštědla. Je to červená až tmavě hnědá viskózní, jasná kapalina. Lykopen celkem: 5–15 % Z toho trans-lykopen: 90–95 % Karotenoidy celkem (přepočítané na lykopen): 6,5–16,5 % Ostatní karotenoidy: 1,75 % (Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5 až 0,75 / 0,4 až 0,65 / 0,2 až 0,35 %) Tokoferoly celkem: 1,5–3,0 % Nezmýdelnitelné látky: 13–20 % Mastné kyseliny celkem: 60–75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Citrát-malát hořečnatý	**Popis/definice:** Citrát-malát hořečnatý je bílý až žlutavě bílý amorfní prášek. Chemický vzorec: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Chemický název: Pentamagnesium di-(2-hydroxybutanedioát)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-trikarboxylát) CAS: 1259381-40-2 Molekulová hmotnost: 763,99 daltonu (bezvodá forma) Rozpustnost: Volně rozpustný ve vodě (asi 20 g ve 100 ml) Popis fyzikálního stavu: Amorfní prášek Obsah hořčíku: 12,0–15,0 % Úbytek hmotnosti sušením (120 °C / 4 hodiny): ≤ 15 % Barva (pevná forma): Bílá až žlutavě bílá Barva (20 % vodný roztok): Bezbarvý až nažloutlý Vzhled (20 % vodný roztok): Čirý roztok pH (20 % vodný roztok): Asi 6,0 **Nečistoty:** Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfát: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Extrakt z kůry magnólie	**Popis/definice:** Extrakt z kůry magnólie se získává z kůry rostliny *Magnolia officinalis* L. a vyrábí se s použitím superkritického oxidu uhličitého. Kůra se promyje a suší v peci za účelem snížení obsahu vlhkosti, poté se rozdrtí a extrahuje s použitím superkritického oxidu uhličitého. Extrakt se rozpustí v ethanolu zdravotnické kvality a nechá se znovu krystalizovat za účelem získání extraktu z kůry magnólie. Extrakt z kůry magnólie se skládá převážně ze dvou fenolických sloučenin, magnololu a honokiolu. Vzhled: Světlý nahnědlý prášek **Čistota:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol a honokiol: ≥ 94 % Eudesmol celkem: ≤ 2 % Vlhkost: 0,50 % **Těžké kovy:** Arsen (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Methyl-eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Alkaloidy celkem (ppm): ≤ 100
Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem	**Popis/definice:** Olej z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem se vyrábí vakuovou destilací a liší se od rafinovaného oleje z kukuřičných klíčků koncentrací nezmýdelnitelného podílu (1,2 g v rafinovaném oleji z kukuřičných klíčků a 10 g v „oleji z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem“). **Čistota:** Nezmýdelnitelné látky: > 9,0 g / 100 g Tokoferoly: ≥ 1,3 g / 100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Steroly, triterpenické alkoholy, methylsteroly: > 6,5 g / 100 g Mastné kyseliny v triglyceridech: kyselina palmitová: 10,0–20,0 % kyselina stearová: < 3,3 % kyselina olejová: 20,0–42,2 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	kyselina linolová: 34,0–65,6 % kyselina linolenová: < 2,0 % Číslo kyselosti: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 10 mEq O_2/kg **Těžké kovy:** Železo (Fe): < 1 500 µg/kg Měď (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoty:** Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Je nezbytné zpracování pomocí aktivního uhlí, aby se zajistilo, že při výrobě „oleje z kukuřičných klíčků s vysokým nezmýdelnitelným podílem“ nedojde k obohacení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH)
Methylcelulóza	**Popis/definice:** Methylcelulóza je celulóza získaná přímo z přirozených rostlinných pletiv a částečně etherifikovaná methylovými skupinami. Chemický název: Methylether celulózy Chemický vzorec: Polymery obsahují substituované jednotky anhydroglukosy s tímto obecným vzorcem: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), kde každý z R1, R2, R3 může být jeden z těchto: — H — CH_3 nebo — CH_2CH_3 Molekulová hmotnost: Makromolekuly: od přibližně 20 000 (n asi 100) až do přibližně 380 000 g/mol (n asi 2 000) Obsah: Ne méně než 25 % a ne více než 33 % methoxylových skupin (-OCH_3) a ne více než 5 % hydroxyethoxylových skupin (-OCH_2CH_2OH) Mírně hygroskopický, bílý nebo slabě nažloutlý nebo našedlý, zrnitý nebo vláknitý prášek bez pachu a chuti. Rozpustnost: Ve vodě bobtná, vytváří čiré až opaleskující, viskózní, koloidní roztoky. Nerozpustná v ethanolu, etheru a chloroformu Rozpustná v ledové kyselině octové. **Čistota:** Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 10 % (105 °C, 3 hodin) Sulfátový popel: ≤ 1,5 %, stanoveno při 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 a ≤ 8,0 (1 % koloidní roztok) **Těžké kovy:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Olovo: ≤ 2,0 mg/kg Rtuť: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Glukosaminová sůl kyseliny (6*S*)-5-methyltetrahydrolistové	**Popis/definice:** Chemický název: Glukosaminová sůl *N*-[4-[[[(6*S*)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl]methyl]amino]benzoyl]-L-glutamové kyseliny Chemický vzorec: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulová hmotnost: 817,80 g/mol (bezvodá) CAS: 1181972-37-1 Vzhled: Krémový až světle hnědý prášek **Čistota:** Diastereoisomerická čistota: Nejméně 99 % (6S)-5-methyltetrahydrolistové kyseliny Obsah glukosaminu: 34–46 % v sušině Obsah kyseliny 5-methyltetrahydrolistové: 54–59 % v sušině Voda: ≤ 8,0 % **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 100 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 10 g
Monomethylsilantriol (organický křemík)	**Popis/definice:** Chemický název: 1-methyl-silantriol Chemický vzorec: CH_6O_3Si Molekulová hmotnost: 94,14 g/mol CAS: 2445-53-6 **Čistota:** Organický křemík (monomethylsilantriol) – přípravek (vodný roztok): Kyselost (pH): 6,4–6,8 Křemík: 100–150 mg Si/l

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Těžké kovy: Olovo: ≤ 1,0 µg/l Rtuť: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l **Rozpouštědla:** Methanol: ≤ 5,0 mg/kg (reziduální výskyt)
Extrakt mycelia z houby shiitake (*Lentinula edodes*)	**Popis/definice:** Tato nová složka potravin je sterilním vodným extraktem získaným z mycelia houby *Lentinula edodes* kultivované submerzní fermentací. Je to světle hnědá, mírně zakalená kapalina. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan o molekulové hmotnosti přibližně 5×10^5 Daltonů, stupni větvení 2/5 a s terciární strukturou trojité šroubovice. **Čistota/složení extraktu mycelia z *Lentinula edodes*:** Vlhkost: 98 % Sušina: 2 % Volná glukóza: < 20 mg/ml Celkový obsah bílkovin (*): < 0,1 mg/ml Dusíkaté komponenty (**): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml (*) Bradfordova metoda (**) Kjeldahlova metoda
Šťáva z ovoce noni (*Morinda citrifolia*)	**Popis/definice:** Ovoce noni (plody *Morinda citrifolia* L.) se vylisují. Získaná šťáva se pasterizuje. Před lisováním nebo po něm může být provedena fermentace. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Šťáva z ovoce noni (*Morinda citrifolia*) v prášku	**Popis/definice:** Oddělí se semena a slupky plodů *Morinda citrifolia* sušených na slunci. Získaná dužina se filtruje, aby se od dužiny oddělila šťáva. Sušení získané šťávy probíhá jedním nebo dvěma způsoby: Buď atomizací s použitím maltodextrinů kukuřice a této směsi se docílí udržováním konstantního přítoku šťávy a maltodextrinů, nebo zeodratací nebo sušením a následným smísením s pomocnou látkou a tento postup umožňuje, aby se šťáva nejprve vysušila a následně smíchala s maltodextriny (stejné množství jako u atomizace).

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Protlak a koncentrát z ovoce noni (*Morinda citrifolia*)	**Popis/definice:** Ovoce *Morinda citrifolia* se sklízí ručně. Semena a slupky lze od protlačeného ovoce oddělit mechanicky. Po pasteraci se protlak balí do antiseptických nádob a skladuje se v chladném prostředí. Koncentrát z *Morinda citrifolia* se připravuje z protlaku z ovoce *Morinda citrifolia* ošetřením pektinolytickými enzymy (50–60 °C po dobu 1 až 2 hodin). Poté se protlak zahřeje za účelem inaktivace pektináz a ihned poté se ochladí. Šťáva se oddělí za použití dekantační odstředivky. Potom se šťáva jímá a pasteruje, načež je koncentrována ve vakuové odparce na 6–8 až 49–51 stupňů Brixe ve finálním koncentrátu. **Složení:** **Protlak:** Vlhkost: 89–93 % Bílkoviny: < 0,6 g / 100 g Tuky: ≤ 0,4 g / 100 g Popel: < 1,0 g / 100 g Sacharidy celkem: 5–10 g / 100 g Fruktóza: 0,5–3,82 g / 100 g Glukóza: 0,5–3,14 g / 100 g Dietní vláknina: < 0,5–3 g / 100 g 5,15-dimetylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (*): Nezjistitelný Alizarin (*): Nezjistitelný Rubiadin (*): Nezjistitelný **Koncentrát:** Vlhkost: 48–53 % Bílkoviny: 3–3,5 g / 100 g Tuky: < 0,04 g / 100 g Popel: 4,5–5,0 g / 100 g Sacharidy celkem: 37–45 g / 100 g Fruktóza: 9–11 g / 100 g Glukóza: 9–11 g / 100 g Dietní vláknina: 1,5–5,0 g / 100 g 5,15-dimethylmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) Metodou HPLC-UV vytvořenou a validovanou pro analýzu antrachinonů v protlaku a koncentrátu z ovoce Morinda citrifolia. Mezní hodnoty detekce: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) a 62,5 ng/ml (rubiadin).

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Listy noni (*Morinda citrifolia*)	**Popis/definice:** Listy *Morinda citrifolia* jsou po nařezání sušeny a praženy. Výrobek má různou podobu, počínaje kousky o velikosti odpovídající nalámaným listům až po hrubý prášek s velmi jemnými částicemi. Je zelenohnědý až hnědý. **Čistota/složení:** Vlhkost: < 5,2 % Bílkoviny: 17 – 20 % Sacharidy: 55–65 % Popel: 10 – 13 % Tuky: 4 – 9 % Kyselina šťavelová: < 0,14 % Kyselina třísloví (taninová): < 2,7 % 5,15-dimethylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: nezjistitelný, ≤ 10 μg/kg Lucidin: nezjistitelný, ≤ 10 μg/kg
Ovoce noni (*Morinda citrifolia*) v prášku	**Popis/definice:** Ovoce noni v prášku se vyrábí lyofilizací dužiny plodů noni (*Morinda citrifolia* L.). Z dužiny ovoce se odstraní semena. Po lyofilizaci, během níž se z ovoce noni odstraní voda, se zbývající dužina noni rozemele na prášek a naplní do tobolek. **Čistota/složení** Vlhkost: 5,3–9 % Bílkoviny: 3,8–4,8 g / 100 g Tuky: 1–2 g / 100 g Popel: 4,6–5,7 g / 100 g Sacharidy celkem: 80–85 g / 100 g Fruktóza: 20,4–22,5 g / 100 g Glukóza: 22–25 g / 100 g Dietní vláknina: 15,4–24,5 g / 100 g 5,15-dimethylmorindol (*): ≤ 2,0 μg/ml (*) Metodou HPLC-UV vytvořenou a validovanou pro analýzu antrachinonů v prášku z ovoce *Morinda citrifolia*. Mezní hodnoty detekce: 2,5 ng/ml (5,15-dimethylmorindol)
Mikrořasy *Odontella aurita*	Křemík: 3,3 % Krystalický oxid křemičitý: max 0,1–0,3 % jako nečistota

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Olej obohacený fytosteroly/fytostanoly	**Popis/definice:** Olej obohacený fytosteroly/fytostanoly se skládá ze složky oleje a složky fytosterolu. **Rozdělení acylglycerolů:** Volné mastné kyseliny (vyjádřené jako kyselina olejová): ≤ 2,0 % Monoacylglyceroly (MAG): ≤ 10 % Diacylglyceroly (DAG): ≤ 25 % Triacylglyceroly (TAG): Zbytek **Složky fytosterolu:** β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol ≤ 3,0 % jiné steroly/stanoly: ≤ 3,0 % **Ostatní:** Vlhkost a těkavost: ≤ 0,5 % Peroxidové číslo: < 5,0 meq/kg Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Znečištění/čistota (metoda GC-FID nebo obdobná) fytosterolů/fytostanolů: Fytosteroly a fytostanoly získané z jiných zdrojů než rostlinného oleje vhodného pro potraviny nesmějí obsahovat kontaminující látky, což je nejlépe zajištěno při čistotě přesahující 99 %.
Olej extrahovaný z olihní	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 KOH/g oleje Peroxidové číslo: ≤ 5 meq O_2/kg oleje Hodnota p-anisidinu: ≤ 20 Zkouška při nízké teplotě při 0 °C ≤ 3 hodiny Vlhkost: ≤ 0,1 % (hmotnostních) Nezmýdelnitelné látky: ≤ 5,0 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Kyselina dokosahexaenová: ≥ 20 % Kyselina eikosapentaenová: ≥ 10 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace		
Pasterizované ovocné přípravky vyrobené pomocí ošetření vysokým tlakem	**Parametr**	**Cíl**	**Poznámky**
	Skladování ovoce před ošetřením vysokým tlakem	Minimálně 15 dnů při – 20 °C	Ovoce sklizené a skladované ve spojení s osvědčenými/hygienickými zemědělskými a výrobními postupy
	Přidané ovoce	40 % až 60 % rozmrazeného ovoce	Ovoce se homogenizuje a přidá k ostatním přísadám
	pH	3,2 až 4,2	
	° Brix	7 až 42	Zajištěno přidanými cukry
	a_w	< 0,95	Zajištěno přidanými cukry
	Konečné uskladnění	Nejvýše 60 dnů při teplotě nejvýše + 5 °C	Rovnocenné režimu skladování pro konvenčně zpracovaný výrobek
Fosfát kukuřičného škrobu	**Popis/definice:** Fosfát kukuřičného škrobu (fosfát zesíťovaného fosfátu škrobu) je chemicky modifikovaný rezistentní škrob získaný ze škrobu s vysokým podílem amylózy kombinováním chemických působení za účelem vytvoření fosfátových vazeb mezi sacharidovými zbytky a esterifikovanými hydroxylovými skupinami. Tato nová složka potravin je bílý či téměř bílý prášek. CAS: 11120-02-8 Chemický vzorec: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = počet glukózových jednotek; x, y = stupně substituce Chemické vlastnosti fosfátu zesíťovaného fosfátu škrobu: Úbytek hmotnosti sušením: 10 – 14 % pH: 4,5–7,5 Dietní vláknina: ≥ 70 % Škrob: 7–14 % Bílkoviny: ≤ 0,8 % Lipidy: ≤ 0,8 % Zbytkové fosfátové vazby: ≤ 0,4 % (jako fosfor) „kukuřice s vysokým podílem amylózy“ jako zdroj		

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Fosfatidylserin z rybích fosfolipidů	**Popis/definice:** Tato nová složka potravin je žlutý až hnědý prášek. Fosfatidylserin se získává enzymatickou transfosforylací fosfolipidů z ryb aminokyselinou L-serinem. **Specifikace fosfatidylserinového produktu vyrobeného z rybích fosfolipidů:** Vlhkost: < 5,0 % Fosfolipidy: ≥ 75 % Fosfatidylserin: ≥ 35 % Glyceridy: < 4,0 % Volný L-serin: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,5 % ([1]) Peroxidové číslo: < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Tokoferoly mohou být přidány jako antioxidanty podle nařízení Komise (EU) č. 1129/2011
Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů	**Popis/definice:** Tato nová složka potravin je bělavý až světle žlutý prášek. Je dostupná také v kapalné formě v jasně hnědé až oranžové barvě. Kapalná forma obsahuje jako nosič triacyglyceroly se středním řetězcem (MCT). Vzhledem k tomu, že obsahuje značné množství oleje (MCT), obsahuje nižší hladiny fosfatidylserinu. Fosfatidylserin ze sójových fosfolipidů se získává enzymatickou transfosfatidylací lecitinu ze sójových bobů s vysokým podílem fosfatidylcholinu s aminokyselinou L-serinem. Fosfatidylserin se skládá ze základní glycerofosfátové struktury konjugované fosfodiesterovou vazbou se dvěma mastnými kyselinami a L-serinem. **Vlastnosti fosfatidylserinu ze sójových fosfolipidů:** **Prášek:** Vlhkost: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 85 % Fosfatidylserin: ≥ 61 % Glyceridy: < 2,0 % Volný L-serin: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 % **Kapalná forma:** Vlhkost: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 25 % Fosfatidylserin: ≥ 20 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Glyceridy: nepoužije se Volný L-serin: < 1,0 % Tokoferoly: < 0,3 % Fytosteroly: < 0,2 %
Fosfolipidový produkt obsahující stejné množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové	**Popis/definice:** Výrobek se získává enzymatickou konverzí sójového lecitinu. Fosfolipidový produkt je vysoce koncentrovaný žlutohnědý prášek skládající se ze stejného množství fosfatidylserinu a kyseliny fosfatidové. **Specifikace produktu:** Vlhkost: ≤ 2,0 % Fosfolipidy celkem: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Kyselina fosfatidová: ≥ 20 % Glyceridy: ≤ 1,0 % Volný L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoly: ≤ 0,3 % Fytosteroly: ≤ 2,0 % Oxid křemičitý je použit v maximálním množství 1,0 %
Fosfolipidy z vaječného žloutku	85 % a 100 % čisté fosfolipidy z vaječného žloutku
Fytoglykogen	**Popis:** Bílý až bělavý prášek, který je polysacharid bez zápachu, bez barvy a bez chuti a je odvozen z geneticky nemodifikované kukuřice cukrové s použitím konvenčních technik zpracování potravin **Definice:** Polymer glukózy $(C_6H_{12}O_6)n$ s lineárními vazbami α(1 – 4) glykosidických spojení propojených s každými 8 až 12 glukózovými jednotkami pomocí α(1 – 6) glykosidických spojení **Specifikace:** Sacharidy: 97 % Cukry: 0,5 % Vláknina: 0,8 % Tuky: 0,2 % Bílkoviny: 0,6 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Fytosteroly/fytostanoly	**Popis/definice:** Fytosteroly a fytostanoly jsou steroly a stanoly, jež se získávají z rostlin a mají podobu volných sterolů a stanolů či esterifikovaných sterolů a stanolů s mastnými kyselinami vhodnými pro použití v potravinách. **Složení** (metoda GC-FID nebo obdobná): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 % stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % jiné steroly/stanoly: < 3,0 % **Znečištění/čistota** (metoda GC-FID nebo obdobná): Fytosteroly a fytostanoly získané z jiných zdrojů než rostlinného oleje vhodného pro potraviny nesmějí obsahovat kontaminanty, což je nejlépe zajištěno při čistotě přesahující 99 % fytosterolové/fytostanolové složky.
Olej ze švestkových jader	**Popis/definice:** Olej ze švestkových jader je rostlinný olej získávaný lisováním jader švestek (*Prunus domestica*) za studena. **Složení:** Kyselina olejová (C18:1): 68 % Kyselina linolová (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % celkových tokoferolů β-sitosterol: 80–90 % celkových sterolů Triolein: 40–55 % triglyceridů Kyselina hydrokyanová: maximálně 5 mg/kg oleje
(Koagulované) bramborové bílkoviny a jejich hydrolyzáty	Sušina: ≥ 800 mg/g Bílkovina (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sušina) Popel: ≤ 400 mg/g (sušina) Glykoalkaloid (celkem): ≤ 150 mg/kg Lysinoalanin (celkem): ≤ 500 mg/kg Lysinoalanin (volný): ≤ 10 mg/kg
Prolyloligopeptidáza (přípravek enzymu)	**Specifikace enzymu:** Systematický název: Prolyloligopeptidáza

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Synonyma: Prolylendopeptidáza, prolin-specifická endopeptidáza, endoprolylpeptidázaMolekulová hmotnost: 66 kDa Číslo podle Komise pro enzymy: EC 3.4.21.26 CAS: 72162-84-6 Zdroj: Geneticky modifikovaný kmen *Aspergillus niger* (GEP-44) **Popis: Prolyloligopeptidáza je dostupná jako přípravek enzymu obsahující přibližně 30 % maltodextrinu.** Specifikace přípravku enzymu prolyloligopeptidázy: **Aktivita:** > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Vzhled: Mikrogranulát Barva: Bělavá až žlutavě oranžová. Barva se může u jednotlivých šarží lišit Sušina: > 94 % Lepek: < 20 ppm **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Celkový počet aerobních mikroorganismů: ≤ 10^3 KTJ/g Kvasinky a plísně celkem: ≤ 10^2 KTJ/g Anaerobní bakterie redukující siřičitany: ≤ 30 KTJ/g *Enterobacteriaceae*: < 10 KTJ/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 25 g *Staphylococcus aureus*: Nepřítomnost v 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Nepřítomnost v 10 g *Listeria monocytogenes*: Nepřítomnost v 25 g Antimikrobiální aktivita: Nepřítomná Mykotoxiny: Pod mezí detekce: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxiny celkem (< 2,0 µg/kg), ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 a B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolylpeptidázové jednotky nebo prolinproteázové jednotky

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Proteinový extrakt z vepřových ledvin	**Popis/definice:** Proteinový extrakt se získává z homogenizovaných vepřových ledvin kombinací srážení soli a vysokorychlostního odstřeďování. Výsledná sraženina obsahuje v zásadě bílkoviny se 7 % enzymu diaminoxidáza (názvosloví enzymů E.C. 1.4.3.22) a resuspenduje se ve fyziologickém pufračním roztoku. Získaný extrakt z vepřových ledvin je prezentován jako zapouzdřené pelety potažené střívkem, aby se dostaly na aktivní místa v trávicím systému. Základní výrobek: Specifikace: proteinový extrakt z vepřových ledvin s přirozeným obsahem diaminoxidázy (DAO): Fyzikální stav: kapalina Barva: rezavá Vzhled: lehce zakalený roztok hodnota pH: 6,4–6,8 Enzymatická aktivita: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Mikrobiologická kritéria: *Brachyspira* spp.: negativní (PCR v reálném čase) *Listeria monocytogenes*: negativní (PCR v reálném čase) *Staphylococcus aureus*: < 100 KTJ/g Influenza A: negativní (PCR s reverzní transkripcí v reálném čase) *Escherichia coli*: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10^5 KTJ/g Počet kvasinek a plísní: < 10^5 KTJ/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 10 g *Enterobacteriaceae* odolné vůči žlučovým solím: < 10^4 KTJ/g **Hotový výrobek:** Specifikace proteinového extraktu z vepřových ledvin s přirozeným obsahem DAO (E.C. 1.4.3.22) v přípravku potaženém střívkem: Fyzikální stav: tuhá látka Barva: žlutošedá Vzhled: mikropelety Enzymatická aktivita: 110–220 kHDU DAO/g pelet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Stabilita kyselin 15 min 0,1M HCl následovaná 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pelet (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Vlhkost: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 KTJ/g *Escherichia coli*: < 10 KTJ/g Celkový počet aerobních mikroorganismů: < 10^4 KTJ/g

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Kvasinky a plísně celkem: < 10^3 KTJ/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 10 g *Enterobacteriaceae* odolné vůči žlučovým solím: < 10^2 KTJ/g
Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem	**Popis/definice:** Řepkový olej s vysokým nezmýdelnitelným podílem se vyrábí vakuovou destilací a liší se od rafinovaného řepkového oleje koncentrací nezmýdelnitelného podílu (1 g v rafinovaném řepkovém oleji a 9 g v „řepkovém oleji s vysokým nezmýdelnitelným podílem“). Jedná se o mírné snížení triglyceridů obsahujících mononenasycené a polynenasycené mastné kyseliny. **Čistota:** Nezmýdelnitelné látky: > 7,0 g / 100 g Tokoferoly: > 0,8 g / 100 g α-tokoferol (%): 30–50 % γ-tokoferol (%): 50–70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroly, triterpenické alkoholy, methylsteroly: > 5,0 g / 100 g **Mastné kyseliny v triglyceridech:** kyselina palmitová: 3–8 % kyselina stearová: 0,8–2,5 % kyselina olejová: 50–70 % kyselina linolová: 15–28 % kyselina linolenová: 6–14 % kyselina eruková: < 2,0 % Číslo kyselosti: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 10 mEq O_2/kg **Těžké kovy:** Železo (Fe): < 1 000 µg/kg Měď (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoty:** Polycyklické aromatické uhlovodíky (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Je nezbytné zpracování pomocí aktivního uhlí, aby se zajistilo, že při výrobě „řepkového oleje s vysokým nezmýdelnitelným podílem“ nedojde k obohacení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH).

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Bílkovina řepky	**Definice:** Bílkovina řepky je vodný extrakt z filtračního koláče semene řepky bohatý na bílkoviny pocházející z geneticky nemodifikované *Brassica napus* L. a *Brassica rapa* L. **Popis:** Bílý nebo bělavý prášek sušený sprejově Bílkoviny celkem: ≥ 90 % Rozpustné bílkoviny: ≥ 85 % Vlhkost: ≤ 7,0 % Sacharidy: ≤ 7,0 % Tuky: ≤ 2,0 % Popel: ≤ 4,0 % Vláknina: ≤ 0,5 % Glukosinoláty celkem: ≤ 1 mmol/kg **Čistota:** Fytáty celkem: ≤ 1,5 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Počet kvasinek a plísní: ≤ 100 KTJ/g Počet aerobních bakterií: ≤ 10 000 KTJ/g Celkový počet koliformních bakterií: ≤ 10 KTJ/g *Escherichia coli:* Nepřítomnost v 10 g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g
***Trans*-resveratrol**	**Popis/definice:** **Syntetický** *Trans*-resveratrol tvoří bělavé až béžové krystaly. Chemický název: 5-[(E)-2-(4-hydroxyfenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Chemický vzorec: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulová hmotnost: 228,25 Da CAS: 501-36-0 **Čistota:** *Trans*-resveratrol: ≥ 98 % – 99 % Vedlejší produkty celkem (příbuzné látky): ≤ 0,5 % Jakákoli samostatná příbuzná látka: ≤ 0,1 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Sulfátový popel: ≤ 0,1 % Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 0,5 % **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Nečistoty:** Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg ***Mikrobiální zdroj***: Geneticky modifikovaný kmen *Saccharomyces cerevisiae* Vzhled: Bělavý až béžový prášek Velikost částic: 100 % menší než 62,23 μm Obsah *trans*-resveratrolu: Min. 98 % hmot. (v sušině) Popel: Max. 0,5 % hmot. Vlhkost: Max. 3 % hmot.
Výtažek z hřebenu kohouta	**Popis/definice:** Výtažek z hřebenu kohouta se získává z druhu *Gallus gallus* enzymatickou hydrolýzou kohoutího hřebenu a následnou filtrací, koncentrací a srážením. Hlavními složkami výtažku z hřebenu kohouta jsou glykosaminoglykany, hyaluronová kyselina, chondroitin-sulfát A a dermatan-sulfát (chondroitin-sulfát B). Bílý nebo téměř bílý hygroskopický prášek. Kyselina hyaluronová: 60–80 % Chondroitin-sulfát A: ≤ 5,0 % Dermatan-sulfát (chondroitin-sulfát B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 **Čistota:** Chloridy: ≤ 1,0 % Dusík: ≤ 8,0 % Úbytek hmotnosti sušením: (při 105 °C po dobu 6 hodin): ≤ 10 % **Těžké kovy:** Rtuť: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Olovo: ≤ 0,5 mg/kg

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Životaschopné aerobní bakterie celkem: ≤ 10^2 KTJ/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 1 g *Salmonella*: Nepřítomnost v 1 g *Staphylococcus aureus*: Nepřítomnost v 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Nepřítomnost v 1 g
Olej ze Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*)	**Popis/definice:** Olej ze Sacha inchi je 100 % rostlinný olej lisovaný za studena, získaný ze semen *Plukenetia volubilis* L. Při pokojové teplotě je to průzračný, kapalný a lesklý olej. Má ovocnou a lehce zeleninovou chuť, bez nežádoucích příchutí. Vzhled, čirost, lesk, barva: Tekutý při pokojové teplotě, průzračný, jasně žlutozlaté barvy Vůně a chuť: Ovocná, zeleninová bez nepříjemné příchuti nebo zápachu **Čistota:** Voda a těkavé látky: < 0,2 g / 100 g Nečistoty nerozpustné v hexanu: < 0,05 g / 100 g Obsah kyseliny olejové: < 2,0 g / 100 g Peroxidové číslo: < 15 meq O_2/kg Transmastné kyseliny: < 1,0 g / 100 g Nenasycené mastné kyseliny celkem: > 90 % Omega-3 kyselina alfa-linolenová (ALA): > 45 % Nasycené mastné kyseliny: < 10 % Bez transmastných kyselin (< 0,5 %) Bez kyseliny erukové (< 0,2 %) Více než 50 % trilinoleninových a dilinoleninových triglyceridů Složení a množství fytosterolů Bez cholesterolu (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimy	**Popis/definice:** Salatrim je mezinárodně uznávaná zkratka molekuly acyl-triglyceridů s krátkým a dlouhým řetězcem. Salatrim se připravuje neenzymatickou interesterifikací z triacetinu, tripropioninu, tributyrinu nebo jejich směsí s hydrogenovaným řepkovým, sójovým, bavlníkovým nebo slunečnicovým olejem. Popis: Při pokojové teplotě čirá světle oranžová kapalina až světlá voskovitá pevná látka. Bez pevných částic a cizorodého nebo žluklého zápachu. Rozdělení glycerol-esterů: Triacylglyceroly: > 87 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Diacylglyceroly: ≤ 10 % Monoacylglyceroly: ≤ 2,0 % Složení mastných kyselin: MOLE % LCFA (long chain fatty acids – mastné kyseliny s dlouhým řetězcem): 33–70 % MOLE % SCFA (short chain fatty acids – mastné kyseliny s krátkým řetězcem): 30–67 % Saturované mastné kyseliny s dlouhým řetězcem: < 70 % hmotnostních Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Volné mastné kyseliny jako kyselina olejová: ≤ 0,5 % Profil triacylglycerolu: Triestery (krátké/dlouhé: 0,5 až 2,0): ≥ 90 % Triestery (krátké/dlouhé = 0): ≤ 10 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 1,0 % Vlhkost: ≤ 0,3 % Popel: ≤ 0,1 % Barva: ≤ 3,5 červená (Lovibond) Peroxidové číslo: ≤ 2,0 Meq/Kg
Olej z mikrořas *Schizochytrium* sp. bohatý na DHA a EPA	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleje Oxidační stabilita: Všechny potravinářské výrobky obsahující olej z mikrořas *Schizochytrium* sp. bohatý na DHA a EPA by měly vykazovat oxidační stabilitu podle vhodné a uznávané vnitrostátní/mezinárodní zkušební metodiky (např. AOAC). Vlhkost a těkavost: ≤ 0,05 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1 % Obsah DHA: ≥ 22,5 % Obsah EPA: ≥ 10 %
Olej ze *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleje Nezmýdelnitelné látky: ≤ 3,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % Volné mastné kyseliny: ≤ 0,4 % Kyselina dokosapentaenová (DPA) n-6: ≤ 7,5 % Obsah DHA: ≥ 35 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Olej ze *Schizochytrium* sp.	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo (PV): ≤ 5,0 meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: ≤ 0,05 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 4,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 1,0 % Obsah DHA: ≥ 32,0 %
Olej ze *Schizochytrium* sp. (T18)	Číslo kyselosti: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidové číslo: ≤ 5,0 meq/kg oleje Vlhkost a těkavost: ≤ 0,05 % Nezmýdelnitelné látky: ≤ 3,5 % Transmastné kyseliny: ≤ 2,0 % Volné mastné kyseliny: ≤ 0,4 % Obsah DHA: ≥ 35 %
Extrakt z fermentovaných sójových bobů	**Popis/definice:** Extrakt z fermentovaných sójových bobů je mléčně bílý prášek bez vůně a zápachu. Obsahuje 30 % extraktu z fermentovaných sójových bobů v prášku a 70 % rezistentního dextrinu (jako nosiče) z kukuřičného škrobu, který se přidává během zpracování. Vitamin K_2 se během výrobního procesu odstraňuje. Extrakt z fermentovaných sójových bobů obsahuje nattokinázu izolovanou z natto, potraviny vyrobené fermentací sójových bobů (*Glycine max* (L.)), které nejsou geneticky modifikovány, pomocí vybraného kmene *Bacillus subtilis* var. natto. Aktivita nattokinázy: 20 000–28 000 jednotek fybrinolytické aktivity / g (*) Identita: Konfirmovatelné Jakost: Bez nepříjemné chuti nebo zápachu Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 10 % Vitamin K2: ≤ 0,1 mg/kg **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Životaschopné aerobní bakterie celkem: ≤ 10^3 KTJ (^{3})/g Kvasinky a plísně: ≤ 10^2 KTJ/g Koliformní bakterie: ≤ 30 KTJ/g

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Sporotvorné bakterie: ≤ 10 KTJ/g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 25 g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g *Listeria*: Nepřítomnost v 25 g (*) Podle zkušební metody, kterou popsali Takaoka et al. (2010).
Výtažek z pšeničných klíčků (*Triticum aestivum*) bohatý na spermidin	**Popis/definice:** Výtažek z pšeničných klíčků bohatý na spermidin se získává z nefermentovaných nenaklíčených pšeničných klíčků (*Triticum aestivum*) procesem extrakce pevných látek a kapalin zaměřené zejména, ale nikoli výlučně na polyaminy. Spermidin: 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidin-trichlorid < 0,1 μg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 μg/g **Mykotoxiny:** Aflatoxiny (celkem): < 0,4 μg/kg **Mikrobiologická kritéria:** Aerobní bakterie celkem: < 10 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: < 100 KTJ/g *Escherichia coli:* < 10 KTJ/g *Salmonella:* Nepřítomnost v 25 g *Listeria monocytogenes:* Nepřítomnost v 25 g
Sucromalt	**Popis/definice:** Sucromalt je složitá směs sacharidů, která se vyrábí enzymatickou reakcí ze sacharózy a škrobového hydrolyzátu. Při tomto postupu se glukózové jednotky připojují k sacharidům ze škrobového hydrolyzátu pomocí enzymu produkovaného bakterií *Leuconostoc citreum* nebo pomocí rekombinantního kmene produkčního organismu *Bacillus licheniformis*. Výsledné oligosacharidy jsou charakterizovány výskytem α-(1→6) a α-(l→3) glykosidických sloučenin. Výsledným produktem je sirup obsahující kromě zmíněných oligosacharidů především fruktózu, ale i disacharid leukrózu a jiné disacharidy. Pevná složka celkem: 75–80 % Vlhkost: 20–25 % Sulfatáza: Max. 0,05 % pH: 3,5–6,0 Vodivost < 200 (30 %)

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Dusík < 10 ppm Fruktóza: 35–45 % v sušině Leukróza: 7–15 % v sušině Jiné disacharidy: Max. 3 % Vyšší sacharidy: 40–60 % v sušině
Vláknina z cukrové třtiny	**Popis/definice:** Vláknina z cukrové třtiny se získává ze suché buněčné stěny nebo vláknitých zbytků po vytlačení nebo extrakci cukerné šťávy z cukrové třtiny genotypu *Saccharum*. Skládá se především z celulózy a hemicelulózy. Výrobní postup sestává z několika kroků včetně: štípání, alkalického rozkladu, odstranění ligninů a jiných necelulózových složek, bělení vyčištěných vláken, promývání kyselinou a neutralizace. Vlhkost: ≤ 7,0 % Popel: ≤ 0,3 % Dietní vláknina (AOAC) celkem vztaženo na sušinu (veškerá nerozpustná): ≥ 95 % Z toho: Hemicelulóza (20–25 %) a celulóza (70–75 %) Oxid křemičitý (ppm): ≤ 200 Bílkoviny: 0,0 % Tuky: stopové množství pH: 4–7 **Těžké kovy:** Rtuť (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologická kritéria:** Kvasinky a plísně (KTJ/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Nepřítomnost *Listeria monocytogenes*: Nepřítomnost
Extrakt ze slunečnicového oleje	**Popis/definice:** Extrakt ze slunečnicového oleje se získává faktorem koncentrace 10 z nezmýdelnitelné frakce rafinovaného slunečnicového oleje ze semen slunečnice (*Helianthus annuus* L.).

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Složení: Kyselina olejová (C18:1): 20 % Kyselina linolová (C18:2): 70 % Nezmýdelnitelné látky: 8,0 % Fytosteroly: 5,5 % Tokoferoly: 1,1 %
Sušené mikrořasy *Tetraselmis chuii*	**Popis/definice:** Lyofilizovaný výrobek se získává z mořských mikrořas *Tetraselmis chuii* náležejících do čeledě *Chlorodendraceae* a které se pěstují ve sterilní mořské vodě v uzavřených fotobioreaktorech izolovaných od vnějšího prostředí. **Čistota/složení:** Identifikace prostřednictvím jaderného markeru rDNA 18 S (analyzována byla sekvence nejméně 1 600 základních párů) v databázi Národního střediska pro biotechnologické informace (NCBI): Nejméně 99,9 % Vlhkost: ≤ 7,0 % Bílkoviny: 35–40 % Popel: 14–16 % Sacharidy: 30–32 % Vláknina: 2–3 % Tuky: 5–8 % Nasycené mastné kyseliny: 29–31 % z celkového obsahu mastných kyselin Mononenasycené mastné kyseliny: 21–24 % z celkového obsahu mastných kyselin Polynenasycené mastné kyseliny: 44–49 % z celkového obsahu mastných kyselin Jód: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo* / Scortum**	**Popis/definice:** Scortum / *Therapon barcoo* je druh ryb z čeledi *Terapontidae*. Jde o endemický sladkovodní druh z Austrálie. Nyní se chová v rybích farmách. Taxonomická identifikace: Třída: *Actinopterygii* > řád: *Perciformes* > čeleď: *Terapontidae* > rod: *Therapon* nebo Scortum Barcoo Složení rybího masa: Bílkoviny (v %): 18–25 Vlhkost (v %): 65–75 Popel (v %): 0,5–2,0 Energie (v KJ/kg): 6 000–11 500

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Sacharidy (v %): 0,0 Tuky (v %): 5–15 Mastné kyseliny (mg/g filé): 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 kyseliny celkem: 1,6–40,0 Omega-6 kyseliny celkem: 2,6–10,0
D-tagatóza	**Popis/definice:** Tagatóza se vyrábí izomerací galaktózy pomocí chemické nebo enzymatické přeměny nebo epimerizací fruktózy pomocí enzymatické přeměny. Jedná se o jednorázové přeměny. Vzhled: Bílé či téměř bílé krystaly Chemický název: D-tagatóza Synonymum: D-*lyxo*-hexulóza CAS: 87-81-0 Chemický vzorec: $C_6H_{12}O_6$ Molekulová hmotnost: 180,16 (g/mol) **Čistota:** Obsah: ≥ 98 % vztaženo na sušinu Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 hodiny) Specifická otáčivost: $[\alpha]20_D$: – 4 až – 5,6° (1 % vodný roztok) (*) Rozpětí bodu tání: 133–137 °C **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg (**) (*) 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.; v angličtině – ISBN 92-5-102991-1. (**) Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsaných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5 (*).
▼M2 **Extrakt bohatý na taxifolin**	**Definice:** Chemický název: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroxyfenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, nazývaný rovněž (+) trans (2R,3R)- dihydrokvercetin] a s nejvýše 2 % cis-formy

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
Trehalosa	**Popis/definice:** Neredukující disacharid složený ze dvou glukózových jednotek, které jsou spojeny α-1,1-glukosidovou vazbou. Získává se ze zkapalněného škrobu několikafázovým enzymatickým procesem. Komerčním produktem je dihydrát. Bílé či téměř bílé krystaly téměř bez zápachu, mající sladkou chuť Synonyma: α,α-trehalosa Chemický název: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrát CAS: 6138-23-4 (dihydrát) Chemický vzorec: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrát) Molekulová hmotnost: 378,33 (dihydrát) Obsah: ≥ 98 % vztaženo na sušinu Stanovení metodou atomové absorpce odpovídající specifikované hodnotě. Výběr velikosti vzorku a metody přípravy vzorku mohou vycházet ze zásad uvedené metody popsaných v oddíle „Instrumental methods“ („Instrumentální metody“) v dokumentu FNP 5 (1) **Metoda rozboru:** Zásada: trehalosa se identifikuje kapalinovou chromatografií a kvantifikuje srovnáním s referenčním standardem obsahujícím standardní trehalosu Příprava roztoku vzorku: do 100ml odměrné banky se naváží přibližně 3 g suchého vzorku a přidá se asi 80 ml přečištěné deionizované vody. Vzorek se zcela rozpustí a doplní se po rysku přečištěnou deionizovanou vodou. Přefiltruje se přes 0,45mikronový filtr Příprava standardního roztoku: přesně odvážené množství suché standardní referenční trehalosy se rozpustí ve vodě tak, aby se získal roztok se známou koncentrací přibližně 30 mg trehalosy na ml. Přístroj: kapalná chromatografie s refraktometrickým detektorem a integrátorem Podmínky: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) nebo rovnocenná — délka: 300 mm — průměr: 10 mm — teplota: 50 °C Mobilní fáze: voda Průtoková rychlost: 0,4 ml/min Objem nástřiku: 8 µl Postup: do chromatografu se odděleně vstříknou stejné objemy roztoku vzorku a standardního roztoku. Zaznamenají se chromatogramy a změří se rozsah reakce píku trehalosy Vypočítá se hmotnost v mg trehalosy v 1 ml roztoku vzorku s použitím tohoto vzorce: % trehalosy = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$ kde

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	R_S = plocha píku trehalosy ve standardním přípravku R_U = plocha píku trehalosy v přípravku vzorku W_S = hmotnost v mg trehalosy ve standardním přípravku W_U = hmotnost suchého vzorku v mg **Vlastnosti:** Identifikace: Rozpustnost: Snadno rozpustná ve vodě, velmi málo rozpustná v ethanolu Specifická otáčivost: [α]D20 + 199° (5 % vodný roztok) Bod tání: 97 °C (dihydrát) **Čistota:** Úbytek hmotnosti sušením: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Celkový obsah popela: ≤ 0,05 % **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg
Žampiony (*Agaricus bisporus*) ošetřené UV zářením	**Popis/definice:** Komerčně pěstovaný žampion *Agaricus bisporus*, u nějž je aplikováno ošetření UV zářením na sklizené žampiony. UV záření: postup použití ultrafialového záření o vlnové délce v rozsahu 200–800 nm. **Vitamin D_2:** Chemický název: (3β,5*Z*,7*E*,22*E*)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol **Obsah:** Vitamin D_2 v konečném produktu: 5–10 µg / 100 g čerstvé hmotnosti při uplynutí doby použitelnosti
Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetřené UV zářením	**Popis/definice:** Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) je ošetřeno ultrafialovým zářením, které vyvolává přeměnu ergosterolu na vitamin D_2 (ergokalciferol). Obsah vitaminu D_2 v koncentrátu droždí se pohybuje mezi 1 800 000 a 3 500 000 m. j. vitaminu D/100 g (450–875 µg/g). Žlutohnědá, sypká zrnka

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Vitamin D_2: Chemický název: (5*Z*,7*E*,22*E*)-(3S)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol **Mikrobiologická kritéria koncentrátu droždí:** Koliformní bakterie: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g
Chléb ošetřený UV zářením	**Popis/definice:** Jako chléb ošetřený UV se označuje chléb a pečivo kynuté s pomocí droždí (bez polevy), na něž se po upečení aplikuje ultrafialové záření za účelem přeměny ergosterolu na vitamin D_2 (ergokalciferol). UV záření: Proces záření ultrafialovým světlem v rozsahu vlnových délek 240 až 315 nm po dobu maximálně 5 sekund s energetickým příkonem 10 až 50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** Chemický název: (5*Z*,7*E*,22*E*)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonymum: Ergokalciferol CAS: 50-14-6 Molekulová hmotnost: 396,65 g/mol **Obsah:** Vitamin D_2 (ergokalciferol) v konečném produktu: 0,75–3 μg / 100 g (*) Droždí v těstě: 1–5 g / 100 g (**) (*) Evropská norma EN 12821, 2009. (**) Výpočet receptu.
Mléko ošetřené UV zářením	**Popis/definice:** Jako mléko ošetřené UV zářením se označuje kravské mléko (plnotučné a polotučné), které je po pasteraci pomocí turbulentního proudění ošetřeno ultrafialovým (UV) zářením. Ošetření pasterovaného mléka UV zářením vede ke zvýšení koncentrace vitaminu D_3 (cholekalciferolu) přeměnou 7-dehydrocholesterolu na vitamin D_3. UV záření: Postup použití ultrafialového záření o vlnové délce v rozsahu 200 až 310 nm a příkonu 1 045 J/l. **Vitamin D_3:** Chemický název: (1*S*,3*Z*)-3-[(2*E*)-2-[(1*R*,3a*S*,7a*R*)-7a-methyl-1-[(2*R*)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylidencyklohexan-1-ol

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Synonymum: CholekalciferolCAS: 67-97-0 Molekulová hmotnost: 384,6377 g/mol **Obsah:** Vitamin D_3 v konečném produktu: Plnotučné mléko (*): 0,5–3,2 µg / 100 g (**) Polotučné mléko (*): 0,1–1,5 µg / 100 g (**) (*) Podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671). (**) HPLC
Vitamin K_2 (menachinon)	Tato nová potravina se vyrábí syntetickým nebo mikrobiologickým procesem. ***Specifikace syntetického vitaminu K_2 (menachinonu-7)*** Chemický název: (*all-E*)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naftalendion CAS: 2124-57-4 Molekulární vzorec: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekulová hmotnost: 649 g/mol Vzhled: Žlutý prášek Čistota: Max. 6,0 % *cis*-isomeru, max. obsah ostatních nečistot 2,0 % Obsah: 97–102 % menachinonu-7 (z toho nejméně 92 % *all-trans*-menachinon-7) ***Specifikace vitaminu K_2 (menachinonu-7) vyrobeného mikrobiologicky*** Zdroj: *Bacillus subtilis* spp. natto Vitamin K_2 (2-methyl-3-*all-trans*-polyprenyl-1,4-naftochinony) neboli řada menachinonů je označení pro skupinu prenylovaných derivátů naftochinonu. Množství isoprenových jednotek tvořících postranní řetězec, přičemž jedna isoprenová jednotka se skládá z pěti atomů uhlíku, je používáno pro charakterizaci jednotlivých homologů menachinonu. Má obchodní úpravu olejové suspenze, která obsahuje převážně homolog MK-7 a v menší míře homolog MK-6. Řada podtypů vitaminu K_2 (menachinonů) kde menachinon-7 (MK-7)(n = 6) má sumární vzorec $C_{46}H_{64}O_2$, menachinon-6 (MK-6)(n = 5) sumární vzorec $C_{41}H_{56}O_2$ a menachinon-4 (MK-4)(n = 3) sumární vzorec $C_{31}H_{40}O_2$.
Výtažek z pšeničných otrub	**Popis/definice:** Bílý krystalický prášek získaný enzymatickou extrakcí z otrub *Triticum aestivum* L. bohatých na oligosacharidy arabinoxylanu Sušina: Min. 94 % Oligosacharidy arabinoxylanu: Min. 70 % sušiny Průměrný stupeň polymerace oligosacharidů arabinoxylanu: 3–8 Kyselina ferulová (vázaná na oligosacharidy arabinoxylanu): 1–3 % sušiny

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Poly/oligosacharidy celkem: Min. 90 % Bílkoviny: Max. 2 % sušiny Popel: Max. 2 % sušiny **Mikrobiologické parametry:** Mezofilní bakterie – celkový počet: Max. 10 000/g Kvasinky: Max. 100/g Houby: Max. 100/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g *Bacillus cereus*: Max. 1 000/g *Clostridium perfringens*: Max. 1 000/g
Kvasničné beta-glukany	**Popis/definice:** Beta-glukany jsou komplexní polysacharidy s vysokou molekulovou hmotností (100–200 kDa), které se nacházejí v buněčné stěně mnoha kvasinek a obilovin. Chemický název „kvasničných beta-glukanů“ je (1-3), (1-6)-ß-D-glukany. Beta-glukany jsou tvořeny základní strukturou složenou z glukózových zbytků spojených vazbou ß-1-3 a větvených vazbami ß-1-6, na kterou se ß-1-4 vazbami váže chitin a mannoproteiny. Beta-glukany se izolují z kvasinek *Saccharomyces cerevisiae.* Terciární struktura glukanové buněčné stěny *Saccharomyces cerevisiae* se skládá z řetězců glukózových zbytků spojených vazbou ß-1,3, větvených vazbami ß-1,6 a tvořících základní strukturu, na kterou se ß-1,4 vazbami váže chitin, ß-1,6-glukany a některé mannoproteiny. Tato nová potravina existuje ve třech různých formách: rozpustná, nerozpustná a nerozpustná ve vodě, ale dispergovatelná v mnoha tekutých matricích **Chemické vlastnosti kvasničných (*Saccharomyces cerevisiae*) beta-glukanů:** **Rozpustná forma:** Sacharidy celkem: > 75 % Beta-glukany (1,3/1,6): > 75 % Popel: < 4,0 % Vlhkost: < 8,0 % Bílkoviny: < 3,5 % Tuky: < 10 % **Nerozpustná forma:** Sacharidy celkem: > 70 %

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Beta-glukany (1,3/1,6): > 70 % Popel: ≤ 12 % Vlhkost: < 8,0 % Bílkoviny: < 10 % Tuky: < 20 % **Forma nerozpustná ve vodě, ale dispergovatelná v mnoha tekutých matricích:** (1,3)-(1,6)-β-D-glukany: > 80 % Popel: < 2,0 % Vlhkost: < 6,0 % Bílkoviny: < 4,0 % Tuky celkem: < 3,0 % **Mikrobiologické údaje:** Celkový počet mikroorganismů: < 1 000 KTJ/g *Enterobacteriaceae*: < 100 KTJ/g Koliformní bakterie celkem: < 10 KTJ/g Kvasinky: < 25 KTJ/g Plísně: < 25 KTJ/g *Salmonella*: Nepřítomnost v 25 g *Escherichia coli*: Nepřítomnost v 1 g *Bacillus cereus*: < 100 KTJ/g *Staphylococcus aureus*: Nepřítomnost v 1 g **Těžké kovy:** Olovo: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Rtuť: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxanthin	**Popis/definice:** Pigment zeaxanthin je přirozeně se vyskytující xanthofyl, jedná se o oxidovaný karotenoid. Syntetický zeaxanthin je nabízen buď ve formě rozprašováním sušeného prášku s želatinovým nebo škrobovým základem s přidaným α-tokoferolem a askorbylpalmitátem, nebo ve formě roztoku kukuřičného oleje s přidaným α-tokoferolem. Syntetický zeaxanthin se připravuje vícestupňovou chemickou syntézou z menších molekul.

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Oranžovočervený krystalický prášek, s lehkou nebo žádnou vůní. Chemický vzorec: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS: 144-68-3 Molekulová hmotnost: 568,9 daltonu **Fyzikálně-chemické vlastnosti:** Úbytek hmotnosti sušením: < 0,2 % *All-trans*-zeaxanthin: > 96 % *Cis*-zeaxanthin: < 2,0 % Ostatní karotenoidy: < 1,5 % Trifenylfosfinoxid (CAS 791-28-6): < 50 mg/kg
L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý	**Popis/definice:** L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý je bílý až bělavý prášek s charakteristickým zápachem. Mezinárodní nechráněný název (INN): Kyselina L-pyroglutamová, zinečnatá sůl Synonyma: 5-oxoprolin zinečnatý, pyroglutamát zinečnatý, pyrrolidon-karboxylát zinečnatý, PCA zinečnatý, pidolát L-zinečnatý CAS: 15454-75-8 Molekulární vzorec: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Relativní bezvodá molekulová hmotnost: 321,4 Vzhled: Bílý až téměř bílý prášek **Čistota:** L-pyroglutaman (pidolát) zinečnatý (čistota): ≥ 98 % pH (10 % vodný roztok): 5,0–6,0 Specifická otáčivost: 19,6° až 22,8° Voda: ≤ 10,0 % Kyselina glutamová: < 2,0 % **Těžké kovy:** Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Rtuť: ≤ 0,1 ppm

▼B

Povolená nová potravina	Specifikace
	Mikrobiologická kritéria: Životaschopné mezofilní bakterie celkem: ≤ 1 000 KTJ/g Kvasinky a plísně: ≤ 100 KTJ/g Patogen: Nepřítomnost

([1]) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).

([2]) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/175 ze dne 5. února 2015, kterým se ukládají zvláštní podmínky použitelné na dovoz guarové gumy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorfenolem a dioxiny (Úř. věst. L 30, 6.2.2015, s. 10).