Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

►**B**

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 DER KOMMISSION

vom 20. Dezember 2017

zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Durchführungsverordnung (EU) 2018/460 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	2	21.3.2018
►**M2**	Durchführungsverordnung (EU) 2018/461 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	7	21.3.2018
►**M3**	Durchführungsverordnung (EU) 2018/462 der Kommission vom 20. März 2018	L 78	11	21.3.2018
►**M4**	Durchführungsverordnung (EU) 2018/469 der Kommission vom 21. März 2018	L 79	11	22.3.2018

▼B

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 DER KOMMISSION

vom 20. Dezember 2017

zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel

(Text von Bedeutung für den EWR)

Artikel 1

Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel

Gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2015/2283 wird die Unionsliste der für das Inverkehrbringen in der Union zugelassenen neuartigen Lebensmittel erstellt und im Anhang der vorliegenden Verordnung dargelegt.

Artikel 2

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

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

▼B

ANHANG

UNIONSLISTE NEUARTIGER LEBENSMITTEL

Inhalt der Liste

1. Die Unionsliste besteht aus den Tabellen 1 und 2.

2. Tabelle 1 enthält die zugelassenen neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:

   Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel

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

   Dritte Spalte: zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften

   Vierte Spalte: sonstige Anforderungen

3. Tabelle 2 enthält die Spezifikationen der neuartigen Lebensmittel und umfasst folgende Angaben:

   Erste Spalte: Zugelassenes neuartiges Lebensmittel

   Zweite Spalte: Spezifikationen

▼B

Tabelle 1: Zugelassene neuartige Lebensmittel

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

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Öl aus antarktischem Krill (*Euphasia superba*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill (*Euphausia superba*)“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milchanalog-Erzeugnisse, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseanalog-Erzeugnisse 600 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchanalog-Getränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die Allgemeinbevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphasia superba*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lipidextrakt aus dem Krebstier antarktischer Krill (*Euphausia superba*)“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milchanalog-Erzeugnisse, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseanalog-Erzeugnisse 600 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke Getränke auf Milchbasis Milchanalog-Getränke	80 mg/100 ml		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 ml		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Je nach den Bedürfnissen des Einzelnen bis zu 3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g		
	Getränkemischungen in Pulverform auf Milchbasis (trinkfertig)	330 mg/100 g		
	Getränke auf Basis von fermentierter Milch (einschließlich Joghurtgetränke)	50 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke	120 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Käsebasis	2 000 mg/100 g		
	Speiseeis	130 mg/100 g		
	Kuchen und feine Backwaren	1 000 mg/100 g		
	Bonbons	750 mg/100 g		
	Kaugummi	3 000 mg/100 g		
Samenöl aus *Buglossoides arvensis*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „raffiniertes Öl aus *Buglossoides*“.	
	Milchprodukte und Analoge	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g bei Getränken		
	Käse und Käseerzeugnisse	750 mg/100 g		
	Butter sowie andere Fett- und Ölemulsionen einschließlich Streichfetten (nicht zum Kochen oder Braten)	750 mg/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)*		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
Öl aus *Calanus finmarchicus*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus *Calanus finmarchicus* (Krebstier)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,3 g/Tag		
Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich 1,3-Butadien-2-Methylhomopolymer, umgesetzt mit Maleinsäureanhydrid, Ester mit Polyethylenglycolmonomethylether)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr.: 1246080-53-4)“.	
	Kaugummi	8 %		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kaubase (einschließlich Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)“ oder „Kaubase (einschließlich CAS-Nr. 9011-16-9)“.	
	Kaugummi	2 %		
Chiaöl aus *Salvia hispanica*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiaöl (*Salvia hispanica*)“.	
	Fette und Öle	10 %		
	Reines Chiaöl	2 g/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 g/Tag		
Chiasamen (*Salvia hispanica*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“. 2. Bei vorverpacktem Chiasamen (*Salvia hispanica*) ist eine zusätzliche Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe für den Verbraucher enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g nicht überschritten werden darf.	
	Broterzeugnisse	5 % (ganzer oder gemahlener Chiasamen)		
	Backwaren	10 % ganzer Chiasamen		
	Frühstückscerealien	10 % ganzer Chiasamen		
	Mischungen aus Früchten, Nüssen und Samen	10 % ganzer Chiasamen		
	Fruchtsaft und Frucht-/Gemüsesaftmischungen	15 g/Tag bei Zugabe von ganzem zerstampftem oder gemahlenem Chiasamen		
	Vorverpackter Chiasamen als solcher	15 g ganzer Chiasamen/Tag		
	Fruchtaufstriche	1 % ganze Chiasamen		
	Joghurt	1,3 g ganze Chiasamen pro 100 g Joghurt oder 4,3 g ganze Chiasamen pro 330 g Joghurt (Portion)		
	Sterilisierte Fertiggerichte auf der Basis von Getreidekörnern, Pseudogetreidekörnern und/oder Hülsenfrüchten	5 % ganze Chiasamen		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 g/Tag		
Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chitosanextrakt aus *Agaricus bisporus*“ oder „Chitosanextrakt aus *Aspergillus niger*“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Chitosan aus Krebstieren in Nahrungsergänzungsmitteln		
Chondroitinsulfat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chondroitinsulfat, gewonnen durch mikrobielle Fermentation und Sulfatierung“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	1 200 mg/Tag		
Chrompicolinat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Gesamtchrom*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Chrompicolinat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 µg/Tag		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 ([4]) angereicherte Lebensmittel			
***Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „*Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)“.	
	Kräutertees	Vorgesehene tägliche Aufnahme: 3 g Kräuter/Tag (2 Tassen/Tag)		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Citicolin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Citicolin“. 2. Die Kennzeichnung von Citicolin enthaltenden Lebensmitteln muss den Hinweis tragen, dass das Erzeugnis nicht für den Verzehr durch Kinder bestimmt ist.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	250 mg pro Portion sowie ein maximaler Verzehr von 1 000 mg pro Tag		
Clostridium butyricum	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)“ oder „*Clostridium butyricum* (CBM 588)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	$1{,}35 \times 10^8$ KBE/Tag		
Extrakt aus entfettetem Kakaopulver	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Polyphenole pro Tag zu verzehren, was 1,1 g Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver entspricht.	
	Getreideriegel	1 g/Tag und 300 mg Polyphenole, was höchstens 550 mg Extrakt aus fettfreiem Kakaopulver in einer Portion Lebensmittel (oder Nahrungsergänzungsmittel) entspricht.		
	Getränke auf Milchbasis			
	Sonstige Lebensmittel (einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG), die sich als Träger für funktionale Inhaltsstoffe bewährt haben und typischerweise für den Verzehr durch gesundheitsbewusste Erwachsene angeboten werden.			
Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Verbraucher sind dazu anzuhalten, nicht mehr als 600 mg Kakaoflavanole pro Tag zu verzehren.	
	Lebensmittel einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	730 mg pro Portion und ca. 1,2 g/Tag		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Koriandersamenöl aus *Coriandrum sativum*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Koriandersamenöl“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	600 mg/Tag		
Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*“.	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung von *Crataegus laevigata* als Lebensmittel		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG ([5])			
	Kompott			
α-Cyclodextrin	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „alpha-Cyclodextrin“ oder „α-Cyclodextrin“.	
γ-Cyclodextrin	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Gamma-Cyclodextrin“ oder „γ-Cyclodextrin“.	
▼M4 **Extrakt aus drei pflanzlichen Wurzeln (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. und *Angelica gigas* Nakai)**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Extrakt aus drei pflanzlichen Wurzeln (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. und *Angelica gigas* Nakai)“. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die den Extrakt aus einer Mischung der drei pflanzlichen Wurzeln enthalten, muss eine in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebrachte Erklärung enthalten, aus der hervorgeht, dass die betreffenden Nahrungsergänzungsmittel nicht von Personen mit bekannter Sellerieallergie verzehrt werden sollten.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die erwachsene Bevölkerung	175 mg/Tag		

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Aromatisiertes Wasser – ohne Kohlensäure	1 mg/100 ml		
	Wärmebehandelte Haferflocken-Cerealien	2,5 mg/100 g		
	Andere Cerealien	4,5 mg/100 g		
	Speiseeis und gefrorene Desserts auf Milchbasis	4 mg/100 g		
	Puddingmischungen (verzehrfertig)	2 mg/100 g		
	Erzeugnisse auf Joghurtbasis	2 mg/100 g		
	Schokoladenerzeugnisse	7,5 mg/100 g		
	Bonbons	27 mg/100 g		
	Zuckerfreie Kaugummis	115 mg/100 g		
	Kaffeeweißer	40 mg/100 g		
	Süßungsmittel	200 mg/100 g		
	Suppe (verzehrfertig)	1,1 mg/100 g		
	Salatsoßen	16 mg/100 g		
	Pflanzliches Protein	5 mg/100 g		
	Genussfertige Mahlzeiten	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	3 mg/Mahlzeit		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	1 mg/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 mg/Einzelaufnahme 9 mg/Tag		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Nichtalkoholische Getränkemischungen in Pulverform	14,5 mg/kg äquivalent mit 1,5 mg/100 ml		
Getrockneter Extrakt aus Zellkulturen von *Lippia citriodora*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrockneter Extrakt aus *Lippia citriodora* aus HTN®Vb-Zellkulturen“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren Extrakts aus den Blättern von *Lippia citriodora* in Nahrungsergänzungsmitteln		
Extrakt aus Zellkulturen von *Echinacea angustifolia*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln aus einem vergleichbaren Extrakt aus den Wurzeln von *Echinacea angustifolia*		
Öl aus *Echium plantagineum*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Stearidonsäure (STA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „raffiniertes Echium-Öl“.	
	Erzeugnisse auf Milchbasis und Trinkjoghurts, angeboten in Einzelportionen	250 mg/100 g; 75 mg/100 g für Getränke		
	Käsezubereitungen	750 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	750 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	625 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	500 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
▼M1				
Phlorotannine aus *Ecklonia cava*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phlorotannine aus *Ecklonia cava*“. Auf Nahrungsergänzungsmitteln, die Phlorotannine aus *Ecklonia cava* enthalten, sind folgende Angaben zu machen: a) Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nicht von Kindern/Jugendlichen unter 12/14/18 (*) Jahren verzehrt werden. b) Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nicht von Personen mit einer Schilddrüsenerkrankung oder von Personen verzehrt werden, bei denen das Risiko einer Schilddrüsenerkrankung bekannt ist oder festgestellt wurde. c) Dieses Nahrungsergänzungsmittel sollte nicht verzehrt werden, wenn gleichzeitig andere jodhaltige Nahrungsergänzungsmittel verzehrt werden. (*) Je nach Altersgruppe, für die das Nahrungsergänzungsmittel bestimmt ist.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Kinder unter 12 Jahren	163 mg/Tag für Jugendliche von 12 bis 14 Jahren; 230 mg/Tag für Jugendliche über 14 Jahren; 263 mg/Tag für Erwachsene.		
▼B				
Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Kennzeichnung muss den Hinweis tragen, dass die Verbraucher nicht mehr als 300 mg Extrakt pro Tag verzehren sollten.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	150 mg Extrakt in einer Portion Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
▼M3 **L-Ergothionein**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „L-Ergothionein“.	
	Alkoholfreie Getränke	0,025 g/kg		
	Getränke auf Milchbasis	0,025 g/kg		
	Frischmilcherzeugnisse (*)	0,040 g/kg		
	Getreideriegel	0,2 g/kg		
	Schokoladenerzeugnisse	0,25 g/kg		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	30 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung (ausgenommen Schwangere und Stillende) 20 mg/Tag für Kinder über 3 Jahren		
	(*) Bei Verwendung in Milcherzeugnissen darf L-Ergothionein keinen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise ersetzen.			
▼B **Eisen(III)-Natrium-EDTA**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte (ausgedrückt als wasserfreies EDTA)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eisen(III)-Natrium-EDTA“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	18 mg/Tag für Kinder 75 mg/Tag für Erwachsene		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 mg/100 g		
	Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 angereicherte Lebensmittel			

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Tafelsüßen	200 g/kg		
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-*N*-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,2 g/l einzeln oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-*N*-neotetraose im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	12 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
		1,2 g/l für verzehrfertige Flüssignahrung, die als solche in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	1,2 g/l für Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse einzeln zugesetzt oder zusammen mit bis zu 0,6 g/l Lacto-N-neotetraose, im Verhältnis 2:1 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Erzeugnisse bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	4,8 g/l für Getränke		
		40 g/kg für Riegel		
	Brot und Teigwaren mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission	60 g/kg		
	Aromatisierte Getränke	1,2 g/l		
	Kaffee, Tee (ausgenommen Schwarztee), Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienauszüge; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreidezubereitungen für Aufgüsse sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse	9,6 g/l – die Höchstgehalte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge	3,0 g/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		1,2 g/Tag für Kleinkinder		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Galacto-Oligosaccharid	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	0,333		
	Milch	0,020		
	Milchgetränke	0,030		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (in Getränkeform)	0,020		
	Milchanalog-Getränke	0,020		
	Joghurt	0,033		
	Dessertspeisen auf Milchbasis	0,043		
	Gefrorene Milchdesserts	0,043		
	Fruchtgetränke und Energydrinks	0,021		
	Mahlzeitenersatzgetränke für Säuglinge	0,012		
	Säfte für Säuglinge und Kleinkinder	0,025		
	Joghurtgetränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,024		
	Nachspeisen für Säuglinge und Kleinkinder	0,027		
	Snacks für Säuglinge und Kleinkinder	0,143		
	Cerealien für Säuglinge und Kleinkinder	0,027		
	Getränke zur Deckung der besonderen Erfordernisse bei intensiver Muskelanstrengung, insbesondere von Sportlern	0,013		
	Saft	0,021		
		0,059		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte (ausgedrückt als Verhältnis von kg Galacto-Oligosaccharid/kg Endlebensmittel*		
	Fruchtzubereitungen	0,125		
	Riegel	0,125		
	Getreide	0,125		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,008		
Glucosamin HCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
Glucosaminsulfat KCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Glucosaminsulfat NaCl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Glucosamin aus Schalentieren		
Guarkernmehl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Guarkernmehl“. 2. Auf den Etiketten von Lebensmitteln, die Guarkernmehl enthalten, ist ein sichtbarer Hinweis auf die mögliche Exposition von Kindern unter 8 Jahren und auf die damit verbundenen Risiken von Verdauungsbeschwerden anzubringen. Beispiel: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann zu Verdauungsbeschwerden führen, insbesondere bei Kindern unter 8 Jahren.“ 3. Bei Milchprodukten mit Zerealien in Zweikammer-Verpackung muss die Gebrauchsanleitung einen sichtbaren Hinweis darauf enthalten, dass die Getreideflocken vor dem Verzehr mit dem Milcherzeugnis zu mischen sind, um dem eventuellen Risiko der Magen-Darm-Obstruktion Rechnung zu tragen.	
	Frische Milcherzeugnisse wie Joghurt, fermentierte Milch, Frischkäse und andere Milchprodukte	1,5 g/100 g		
	Flüssige Lebensmittel aus Obst oder Gemüse (wie Smoothies)	1,8 g/100 g		
	Kompott aus Obst oder Gemüse	3,25 g/100 g		
	Zerealien in Verbindung mit Milchprodukten in Zweikammer-Verpackung	10 g /100 g in den Getreideflocken Nicht im Milcherzeugnis enthalten 1 g/100 g im verzehrfertigen Produkt		
Mit *Bacteroides xylanisolvens* fermentierte wärmebehandelte Milcherzeugnisse	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Fermentierte Milcherzeugnisse (in flüssiger, halbflüssiger und sprühgetrockneter Form).			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Hydroxytyrosol	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hydroxytyrosol“. In der Kennzeichnung der Hydroxytyrosol enthaltenden Lebensmittelprodukte sind folgende Angaben zu machen: a) „Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht von Kindern unter drei Jahren, Schwangeren und Stillenden verzehrt werden. b) Dieses Lebensmittelprodukt sollte nicht zum Kochen, Backen oder Braten verwendet werden“.	
	Fisch- und Pflanzenöle (ausgenommen Olivenöl und Oliventresteröl gemäß Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ([6])), die als solche in Verkehr gebracht werden	0,215 g/kg		
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche in Verkehr gebracht werden	0,175 g/kg		
Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Eis-strukturierendes Protein“.	
	Speiseeis	0,01 %		
Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*“.	
	Kräutertees	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines vergleichbaren wässrigen Extrakts aus den getrockneten Blättern von *Ilex paraguariensis* in Kräutertees und Nahrungsergänzungsmitteln		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			
Isomalto-Oligosaccharid	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomalto-Oligosaccharid“. 2. Lebensmittel, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalte, müssen als „Quelle von Glucose“ ausgewiesen werden.	
	Brennwertverminderte alkoholfreie Getränke	6,5 %		
	Energydrinks	5,0 %		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler (einschließlich isotonischer Getränke)	6,5 %		
	Fruchtsäfte	5 %		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Verarbeitetes Gemüse und Gemüsesäfte	5 %		
	Andere alkoholfreie Getränke	5 %		
	Getreideriegel	10 %		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	20 %		
	Frühstücksgetreideriegel	25 %		
	Bonbons	97 %		
	Kaubonbons/Schokoriegel	25 %		
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (als Riegel oder auf Milchbasis)	20 %		
Isomaltulose	Keine Angabe		1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Isomaltulose“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen „Isomaltulose ist eine Glukose- und Fruktosequelle“.	
Lactit	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Lactit“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (Kapseln oder Tabletten) für Erwachsene	20 g/Tag		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Lacto-*N*-neotetraose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Lacto-*N*-neotetraose“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-N-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-N-neotetraose verzehrt werden. 3. Die Kennzeichnung von für Kleinkinder bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln, die Lacto-N-neotetraose enthalten, muss den Hinweis tragen, dass diese Nahrungsergänzungsmittel nicht verwendet werden sollten, wenn am selben Tag Muttermilch oder andere Lebensmittel mit zugesetzter Lacto-N-neotetraose verzehrt werden.	
	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l		
	Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Aromatisierte fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis, auch wärmebehandelt	0,6 g/l für Getränke 9,6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke		
	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer	0,6 g/l für Getränke 6 g/kg für andere Erzeugnisse als Getränke 200 g/kg für Getränkeweißer		
	Getreideriegel	6 g/kg		
	Tafelsüßen	100 g/kg		
	Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2′-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		
	Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	0,6 g/l zusammen mit bis zu 1,2 g/l 2′-O-Fucosyllactose im Verhältnis 1:2 im verzehrfertigen Enderzeugnis, das als solches in Verkehr gebracht oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert wird		

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Methylcellulose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Methylcellulose“.	Methylcellulose darf nicht in spezieller Kleinkindnahrung verwendet werden.
	Speiseeis	2 %		
	Aromatisierte Getränke			
	Aromatisierte oder nicht aromatisierte fermentierte Milcherzeugnisse			
	Kalte Nachspeisen (Milch-, Fett-, Obst- und Getreideprodukte und Produkte auf Eibasis)			
	Obstzubereitungen (in Form von Fruchtfleisch, Püree oder Kompott)			
	Suppen und Brühen			
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz“ oder „5MTHF-Glucosamin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG als Folatquelle			
Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Silicium*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Organisches Silicium (Monomethylsilantriol)“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (in flüssiger Form)	10,40 mg/Tag		
Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz (*Lentinula edodes*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Auszug aus dem Pilz *Lentinula edodes*“ oder „Auszug aus dem Shiitake-Pilz“.	
	Broterzeugnisse	2 ml/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,5 ml/100 ml		
	Fertiggerichte	2,5 ml je Mahlzeit		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	1,5 ml/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,5 ml je Tagesdosis		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Noni-Fruchtsaft (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonisaft“ oder „*Morinda-citrifolia*-Saft“.	
	Getränke auf Basis von pasteurisierten Früchten und pasteurisiertem Fruchtnektar	30 ml pro Anwendung (bis zu 100 % Noni-Saft) oder 20 ml zweimal täglich, höchstens 40 ml pro Tag		
Noni-Fruchtsaftpulver (*Morinda citrifolia*)	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6,6 g/Tag (entspricht 30 ml Noni-Saft)	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonisaftpulver“ oder „*Morinda-citrifolia*-Saftpulver“.	
Nonifruchtpüree und -konzentrat (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet bei Fruchtmark: „*Morinda-citrifolia*-Fruchtpüree“ oder „Nonifruchtpüree“, bei Fruchtkonzentrat: „*Morinda-citrifolia*-Fruchtkonzentrat“ oder „Nonifruchtkonzentrat“.	
		Fruchtmark		
	Bonbons/Süßwaren	45 g/100 g		
	Getreideriegel	53 g/100 g		
	Nährstoffgetränkmischungen in Pulverform (Trockengewicht)	53 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	11 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	31 g/100 g		
	Joghurt	12 g/100 g		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	53 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	53 g/100 g		
	Frühstückscerealien (Vollkorn)	88 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	133 g/100 g Menge vor der Verarbeitung, die ein Endgewicht des Produkts von 100 g ergibt.		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	31 g/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	88 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	26 g/Tag		
		Fruchtkonzentrat		
	Bonbons/Süßwaren	10 g/100 g		
	Getreideriegel	12 g/100 g		
	Nährstoffgetränkmischungen in Pulverform (Trockengewicht)	12 g/100 g		
	Mit Kohlensäure versetzte Getränke	3 g/100 g		
	Eiscreme und Sorbet	7 g/100 g		
	Joghurt	3 g/100 g		
	Kekse und ähnliches Kleingebäck	12 g/100 g		
	Brötchen, Kuchen und Gebäck	12 g/100 g		
	Frühstückscerealien (Vollkorn)	20 g/100 g		
	Konfitüren und Gelees im Sinne der Richtlinie 2001/113/EG	30 g/100 g		
	Süße Aufstriche, Füllungen und Glasuren	7 g/100 g		
	Gewürzsoßen, Pickles, Bratensoßen und Würzmittel	20 g/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	6 g/Tag		
Noniblätter (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Noni-Blätter“ oder „Blätter von *Morinda-citrifolia*“. 2. Die Verbraucher sollten darauf hingewiesen werden, dass bei der Zubereitung einer Tasse Tee nicht mehr als 1 g getrocknete und geröstete Blätter von *Morinda citrifolia* verwendet werden sollten.	
	Für die Zubereitung von Aufgüssen	Für die Zubereitung einer Tasse Tee darf höchstens 1 g getrocknete und geröstete Blätter von *Morinda citrifolia* verwendet werden.		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Nonifruchtpulver (*Morinda citrifolia*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Nonifruchtpulver“ oder „*Morinda-citrifolia*-Fruchtpulver“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2,4 g/Tag		
Mikroalge *Odontella aurita*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Mikroalge *Odontella aurita*“.	
	Aromatisierte Teigwaren	1,5 %		
	Fischsuppen	1 %		
	Schüssel-Pasteten mit Meeresfrüchten	0,5 %		
	Brühe-Zubereitungen	1 %		
	Kräcker	1,5 %		
	Panierter Tiefkühlfisch	1,5 %		
Mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Phytosterinen/Phytostanolen*	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten	1. Die Erzeugnisse, die die neuartige Lebensmittelzutat enthalten, sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion/Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen/Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten. 2. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g. 3. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Erzeugnisse auf Milchbasis, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte Milcherzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, Erzeugnisse auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und Erzeugnisse auf Käsebasis (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Sojagetränke			
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Aus Kalmaren gewonnenes Öl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kalmarenöl“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Backwaren (Brot und Brötchen)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Getränke auf Milchbasis)	60 mg/100 ml		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 000 mg/Tag für die allgemeine Bevölkerung 450 mg/Tag für Schwangere und Stillende		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	200 mg/Mahlzeit		
Hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die fraglichen Fruchtzubereitungen als solche und jedes Produkt, in dem diese verwendet werden, sind mit dem Zusatz „hochdruckpasteurisiert“ zu kennzeichnen.	
	Art der Früchte: Apfel, Aprikose, Banane, Brombeere, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Feige, Traube, Pampelmuse, Mandarine, Mango, Melone, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Himbeere, Rhabarber, Erdbeere			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Phosphatierte Maisstärke	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phosphatierte Maisstärke“.	
	Backwaren	15 %		
	Teigwaren			
	Frühstückscerealien			
	Getreideriegel			
Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Fisch-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3 500 mg/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	300 mg/Tag		
Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin“.	
	Getränke auf Joghurtbasis	50 mg/100 ml		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*		
	Süßwaren auf Schokoladebasis	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
Phospholipidprodukt mit gleichen Anteilen an Phosphatidylserin und Phosphatidsäure	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalt an Phosphatidylserin*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Soja-Phosphatidylserin und -Phosphatidsäure“.	Das Produkt ist nicht zur Vermarktung an Schwangere oder Stillende bestimmt.
	Frühstückscerealien	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	350 mg/100 g		
	Lebensmittel auf Joghurtbasis	80 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Produkte auf Sojabasis	80 mg/100 g		
	Joghurtdrinks	50 mg/100 g		
	Joghurtähnliche Sojadrinks	50 mg/100 g		
	Pulver auf Milchpulverbasis	3,5 g/100 g (entspricht 40 mg/100 ml trinkfertig)		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	800 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
Phospholipide aus Flüssigeigelb	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Keine Angabe			
Phytoglycogen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Phytoglycogen“.	
	Verarbeitete Lebensmittel	25 %		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Phytosterine/Phytostanole	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Gemäß Anhang III Nummer 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	
	Reisgetränke	1. Sie sind in einer Form anzubieten, in der sie leicht in Portionen aufgeteilt werden können, die höchstens 3 g (bei einer Portion je Tag) oder höchstens 1 g (bei drei Portionen je Tag) an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen enthalten. Die Menge an zugesetzten Phytosterinen/Phytostanolen je Behälter mit Getränken beträgt höchstens 3 g. Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen sind in Einzelportionen abzupacken.		
	Roggenbrot mit Mehl, das ≥ 50 % Roggen (Vollkornroggenmehl, ganze oder grob geschrotete Roggenkörner und Roggenflocken) und ≤ 30 % Weizen enthält; und mit ≤ 4 % Zuckerzusatz, kein Fettzusatz.			
	Salatsoßen, Mayonnaise und Gewürzsoßen			
	Sojagetränke			
	Milchartige Erzeugnisse, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, bei denen das Milchfett reduziert oder das Milchfett und/oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Erzeugnisse auf Basis fermentierter Milch, wie z. B. Joghurt und käseartige Erzeugnisse (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett reduziert und das Fett oder Protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde			
	Streichfette gemäß Anhang VII Teil VII Anlage II Buchstaben B und C der Verordnung (EU) Nr. 1308/2007, mit Ausnahme von aus Butter oder sonstigem tierischem Fett hergestellten Koch- und Bratfetten oder Streichfetten			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Pflaumenkernöl	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Zum Braten und als Würzmittel	Im Einklang mit der normalen Verwendung als pflanzliches Speiseöl		
Kartoffelproteine (koaguliert) und daraus hergestellte Hydrolysate	Keine Angabe		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Kartoffelprotein“.	
Prolyloligopeptidase (Enzymzubereitung)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Prolyloligopeptidase“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine erwachsene Bevölkerung	120 PPU/Tag (2,7 g Enzymzubereitung/Tag) (2×10^6 PPI/Tag) PPU – Prolyl Peptidase Units oder Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International		
Proteinextrakt aus der Schweineniere	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	3 Kapseln/Tag, Entspricht 12,6 mg Konzentrat aus der Schweineniere/Tag Gehalt an Diaminoxidase (DAO): 0,9 mg/Tag (3 Kapseln mit einem Gehalt von 0,3 mg/Kapsel)		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapsölauszug“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g je Portion als Tagesdosis empfohlen		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Rapssamenprotein	Als pflanzliche Proteinquelle in Lebensmitteln, außer in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Rapssamenprotein“. 2. Jedes Rapssamenprotein enthaltende Lebensmittel muss den Hinweis tragen, dass diese Lebensmittelzutat bei Verbrauchern mit Allergie gegen Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis ist gegebenenfalls in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste anzubringen.	
***trans*-Resveratrol**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „*trans*-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die *trans*-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG (in Form von Kapseln oder Tabletten)	150 mg/Tag		
***trans*-Resveratrol (mikrobielle Quelle)**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „*trans*-Resveratrol“. 2. Die Kennzeichnung von Nahrungsergänzungsmitteln, die *trans*-Resveratrol enthalten, muss einen Hinweis enthalten, dass das Erzeugnis bei der Einnahme von Arzneimitteln nur unter ärztlicher Aufsicht verzehrt werden sollte.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	Im Einklang mit der normalen Verwendung eines Extrakts von Resveratrol aus Spiess-Knöterich (*Fallopia japonica*) in Nahrungsergänzungsmitteln		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Hahnenkammextrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hahnenkammextrakt“ oder „Junghahnenkammextrakt“.	
	Getränke auf Milchbasis	40 mg/100g oder mg/100 ml		
	Fermentierte Getränke auf Milchbasis	80 mg/100g oder mg/100 ml		
	Joghurtartige Erzeugnisse	65 mg/100g oder mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100g oder mg/100 ml		
Sacha-Inchi-Öl aus *Plukenetia volubilis*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sacha-Inchi-Öl *Plukenetia volubilis*“.	
	Wie Leinöl	Im Einklang mit der normalen Verwendung von Leinöl		
Salatrims	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Brennwertreduziertes Fett (Salatrims)“. 2. Dabei ist anzugeben, dass übermäßiger Verzehr zu Magen-Darm-Störungen führen kann. 3. Anzugeben ist ferner, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht für Kinder bestimmt sind.	
	Back- und Süßwaren			
DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp.	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „DHA- und EPA-reiches Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“.	
	Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen solche für Schwangere und Stillende	3 000 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Schwangere und Stillende	450 mg/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei bei Sojamilch- und Milchimitationserzeugnissen (ausgenommen Getränke)		
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	600 mg/100 g bei Käse; 200 mg/100 g bei bei Milcherzeugnissen (auch Milch, *fromage frais* und Joghurterzeugnisse, ausgenommen Getränke)		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte für die Summe aus DHA und EPA*		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)-Öl**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte an DHA*		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	200 mg/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
***Schizochytrium* sp.-Öl**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp.“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013			
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	Entsprechend den besonderen Ernährungsbedürfnissen des Personenkreises, für den die Produkte bestimmt sind		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte an DHA*		
	Backwaren (Brot, Kleingebäck und Kekse)	200 mg/100 g		
	Getreideriegel	500 mg/100 g		
	Speisefette	360 mg/100 g		
	Nichtalkoholische Getränke (einschließlich Milchanaloggetränke und Getränke auf Milchbasis)	80 mg/100 ml		
***Schizochytrium* sp. (T18)-Öl**	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an DHA*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (T18)“.	
	Milcherzeugnisse, ausgenommen Getränke auf Milchbasis	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnisse 600 mg/100 g		
	Milcherzeugnis-Analoge, ausgenommen Getränke	200 mg/100 g oder für Käseerzeugnis-Analoge 600 mg/100 g		
	Streichfette und Salatsoßen	600 mg/100 g		
	Frühstückscerealien	500 mg/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg DHA/Tag für die allgemeine Bevölkerung		
		450 mg DHA/Tag für Schwangere und Stillende		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	250 mg/Mahlzeit		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind	200 mg/100 g		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt (*Triticum aestivum*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Nahrungsergänzungsmittels anzugeben ist, lautet „Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene	Gleichwertig mit max. 6 mg/Tag Spermidin		
Sucromalt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sucromalt“. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen, dass das Produkt eine Glukose- und Fruktosequelle ist.	
	Keine Angabe			
Zuckerrohr-Faser	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*		
	Brot	8 %		
	Backwaren	5 %		
	Fleischerzeugnisse	3 %		
	Würzmittel und Gewürze	3 %		
	Geriebene Käse	2 %		
	Lebensmittel für spezielle Diäten	5 %		
	Soßen	2 %		
	Getränke	5 %		
Sonnenblumenöl-Extrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Sonnenblumenöl-Extrakt“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	1,1 g/Tag		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Getrocknete Mikroalgen der Art *Tetraselmis chuii*	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Getrocknete Mikroalgen *Tetraselmis chuii*“ oder „Getrocknete Mikroalgen *T. chuii*“.	
	Soßen	20 % oder 250 mg/Tag		
	Spezialsalze	1 %		
	Würzmittel	250 mg/Tag		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	250 mg/Tag		
***Therapon barcoo*/Omega-Barsch**	Wird verwendet wie Lachs, also für die Zubereitung kulinarischer Fischgerichte und -erzeugnisse (gekocht, roh, geräuchert und gebraten)			
D-Tagatose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „D-Tagatose“. 2. Alle Produkte, deren Gehalt an D-Tagatose 15 g pro Portion übersteigt und alle Getränke mit mehr als 1 % D-Tagatose (wie verzehrt) müssen den Hinweis tragen: „Ein übermäßiger Verzehr dieser Produkte kann abführende Wirkung haben“.	
	Keine Angabe			

▼M2

Stark taxifolinhaltiger Extrakt	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Stark taxifolinhaltiger Extrakt“.	
	Naturjoghurt/Joghurt mit Obst (*)	0,020 g/kg		
	Kefir (*)	0,008 g/kg		
	Buttermilch (*)	0,005 g/kg		
	Milchpulver (*)	0,052 g/kg		
	Sahne (*)	0,070 g/kg		

▼M2

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Sauerrahm (*)	0,050 g/kg		
	Käse (*)	0,090 g/kg		
	Butter (*)	0,164 g/kg		
	Schokoladenerzeugnisse	0,070 g/kg		
	Nichtalkoholische Getränke	0,020 g/l		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für die allgemeine Bevölkerung, ausgenommen Säuglinge, Kleinkinder, Kinder und Jugendliche unter 14 Jahren	100 mg/Tag		
	(*) Bei Verwendung in Milcherzeugnissen darf stark taxifolinhaltiger Extrakt keinen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise ersetzen.			

▼B

Trehalose	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Trehalose“, was in der Kennzeichnung des Produkts als solches sowie in der Zutatenliste der das Produkt enthaltenden Lebensmittel erscheinen muss. 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels ist in der Kennzeichnung der Hinweis anzubringen: „Trehalose ist eine Glucosequelle“.	
	Keine Angabe			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*		
	Pilze (*Agaricus bisporus*)	10 µg Vitamin D_2/100 g Frischgewicht	1. Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels oder des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelte Pilze“ . 2. Zusätzlich zu der Bezeichnung ist in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels als solches bzw. des jeweiligen Lebensmittels der Hinweis anzubringen „der Vitamin-D-Gehalt wurde durch kontrollierte Exposition gegenüber UV-Licht erhöht“ oder „der Vitamin-D_2-Gehalt wurde durch UV-Behandlung erhöht“.	
UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Vitamin-D-Hefe“ oder „Vitamin-D_2-Hefe“.	
	Hefe-getriebenes Brot und Hefe-getriebene Brötchen	5 µg Vitamin D_2/100 g		
	Hefe-getriebene Feinbackwaren	5 µg Vitamin D_2/100 g		
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	5 µg Vitamin D_2/Tag		
UV-behandeltes Brot	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_2*	Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels enthalten ist, ist durch den Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ zu ergänzen.	
	Hefegetriebenes Brot und hefegetriebenes Kleingebäck (ohne Auflage)	3 µg Vitamin D_2/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
UV-behandelte Milch	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an Vitamin D_3*	1. Die Bezeichnung, die in der Kennzeichnung des neuartigen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „UV-behandelt“. 2. Enthält UV-behandelte Milch eine Menge von Vitamin D, die gemäß Anhang XIII Teil A Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates als signifikant erachtet wird, so wird der in der Kennzeichnung anzugebenden Bezeichnung der Hinweis „enthält durch UV-Behandlung erzeugtes Vitamin D“ oder „Milch mit durch UV-Behandlung erzeugtem Vitamin D“ beigefügt.	
	Pasteurisierte Vollmilch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	5-32 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge)		
	Pasteurisierte teilentrahmte Milch im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die als solche verzehrt wird	1-15 µg/kg für die Allgemeinbevölkerung (ausgenommen Säuglinge)		
Vitamin K_2 (Menachinon)	Im Einklang mit der Richtlinie 2002/46/EG, der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 und/oder der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 zu verwenden		Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Menachinon“ oder „Vitamin K_2“.	
Extrakt aus Weizenkleie	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Extrakt aus Weizenkleie“.	„Extrakt aus Weizenkleie“ darf nicht als Nahrungsergänzungsmittel oder als Zutat in Nahrungsergänzungsmitteln in Verkehr gebracht werden. Er darf auch nicht Säuglingsnahrung zugesetzt werden.
	Bier und verwandte Erzeugnisse	0,4 g/100 g		
	Fertiggetreideerzeugnisse	9 g/100 g		
	Milcherzeugnisse	2,4 g/100 g		
	Obst- und Gemüsesäfte	0,6 g/100 g		
	Erfrischungsgetränke	0,6 g/100 g		
	Fleischzubereitungen	2 g/100 g		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
Hefe-Beta-Glucane	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe (Saccharomyces cerevisiae)*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)-Beta-Glucane“	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag für Kinder über 12 Jahren und die allgemeine erwachsene Bevölkerung 0,675 g/Tag für Kinder unter 12 Jahren		
	Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	1,275 g/Tag		
	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Verordnung (EU) Nr. 609/2013, ausgenommen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	1,275 g/Tag		
	Getränke auf Frucht- und/oder Gemüsesaftbasis, einschließlich Konzentrat und dehydrierte Säfte	1,3 g/kg		
	Getränke mit Fruchtgeschmack	0,8 g/kg		
	Pulver für die Zubereitung von Kakaogetränken	38,3 g/kg (Pulver)		
	Sonstige Getränke	0,8 g/kg (verzehrfertig)		
		7 g/kg (Pulver)		
	Getreideriegel	6 g/kg		
	Frühstückscerealien	15,3 g/kg		
	Ballaststoffreiche warm zuzubereitende Instant-Vollkorn-Frühstückscerealien	1,5 g/kg		
	Kekse	6,7 g/kg		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte an reinen Beta-Glucanen aus Hefe (Saccharomyces cerevisiae)*		
	Kräcker	6,7 g/kg		
	Getränke auf Milchbasis	3,8 g/kg		
	Fermentierte Milcherzeugnisse	3,8 g/kg		
	Milcherzeugnis-Analoge	3,8 g/kg		
	Trockenmilch/Milchpulver	25,5 g/kg		
	Suppen und Suppenmischungen	0,9 g/kg (verzehrfertig)		
		1,8 g/kg (kondensiert)		
		6,3 g/kg (Pulver)		
	Schokolade und Süßwaren	4 g/kg		
	Proteinriegel und -pulver	19,1 g/kg		
	Konfitüren, Marmeladen und andere Fruchtaufstriche	11,3 g/kg		
Zeaxanthin	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zeaxanthin“.	
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	2 mg/Tag		
Zink-L-pidolat	*Spezifizierte Lebensmittelkategorie*	*Höchstgehalte*	Die Bezeichnung des neuartigen Lebensmittels, die in der Kennzeichnung des jeweiligen Lebensmittels anzugeben ist, lautet „Zink-L-pidolat“.	
	Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013	3 g/Tag		
	Getränke auf Milchbasis und gleichartige Erzeugnisse, die für Kleinkinder bestimmt sind			
	Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung			

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Bedingungen, unter denen das neuartige Lebensmittel verwendet werden darf		zusätzliche spezifische Kennzeichnungsvorschriften	sonstige Anforderungen
	Spezifizierte Lebensmittelkategorie	*Höchstgehalte*		
	Lebensmittel für intensive Muskelanstrengungen, vor allem für Sportler			
	Lebensmittel mit Angaben über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten gemäß den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission			
	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG			

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

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

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

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

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

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

▼B

Tabelle 2: Spezifikationen

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Restproteingehalt: < 0,01 % (w/w) **Lösungsmittelreste:** 2-Propanol: < 0,1 % (w/w) Aceton: < 0,1 % (w/w) Ethylacetat: < 0,1 % (w/w) **Mikrobiologische Kriterien:** Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: < 500 KBE/g Enterobakterien: in 10 g nicht nachweisbar *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii*: in 10 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes*: in 25 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus*: < 50 KBE/g Hefen: < 10 KBE/g Schimmelpilze: < 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: < 10 EU/mg KBE: koloniebildende Einheiten; EU: Endotoxineinheiten (Endotoxin Units).
Getrocknetes Fruchtfleisch *von Adansonia digitata* (Baobab)	**Beschreibung/Definition:** Die Früchte werden von Baobab-Bäumen (*Adansonia digitata*) geerntet. Die harten Schalen werden aufgebrochen und das Fruchtfleisch wird von den Samen und der Schale getrennt. Anschließend wird das Fruchtfleisch gemahlen, in grobe und feine Partikel getrennt (3 bis 600 µ groß) und verpackt. **Typische Nahrungsbestandteile:** Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7 Protein (g/100 g): 1,8-9,3 Fett (g/100 g): 0-1,6 Gesamtkohlenhydrate (g/100 g): 76,3-89,5 Gesamtzucker (als Glucose): 15,2-36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1-25,2 **Analytische Spezifikationen:** Fremdstoffe: höchstens 0,2 % Feuchtigkeitsgehalt (Verlust bei Trocknung) (g/100 g): 4,5-13,7 Asche (g/100 g): 3,8-6,6

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Protein: ≥ 55 % Wasser: ≤ 7,0 % Asche: ≤ 10 % Kohlenhydrate: ≥ 20 % alpha-Glucosidase-hemmende Aktivität: IC50 mindestens 0,025 mg/ml Sojaisoflavone ≤ 0,3 g/100 g
Rinder-Lactoferrin	**Beschreibung/Definition:** Rinder-Lactoferrin ist ein Protein, das natürlich in Kuhmilch vorkommt. Es ist ein eisenbindendes Glycoprotein von etwa 77 kDa und besteht aus einer einzigen Polypeptidkette aus 689 Aminosäuren. Herstellungsverfahren: Rinder-Lactoferrin wird aus entrahmter Milch oder Käsemolke durch Ionenaustausch und anschließende Ultrafiltrationsprozesse isoliert. Dann wird es gefrier- oder sprühgetrocknet, und große Teilchen werden ausgesiebt. Es ist ein nahezu geruchloses, leicht rosafarbenes Pulver. **Physikalisch-chemische Eigenschaften von Rinder-Lactoferrin:** Feuchtigkeit: < 4,5 % Asche: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Eisen: < 350 mg/kg Protein: > 93 % davon Rinder-Lactoferrin: > 95 % sonstige Proteine: < 5,0 % pH (2 %ige Lösung, 20 °C): 5,2-7,2 Löslichkeit (2 %ige Lösung, 20 °C) vollständig
Samenöl aus *Buglossoides arvensis*	**Beschreibung/Definition:** Raffiniertes Öl aus Buglossoides wird aus Samen von *Buglossoides arvensis* (L.) I. M. Johnst. gewonnen. Alpha-Linolensäure: ≥ 35 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Stearidonsäure: ≥ 15 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Linolsäure: ≥ 8,0 Gew.-% der Gesamtfettsäuren *trans*-Fettsäuren: ≤ 2 Gew.-% der Gesamtfettsäuren

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq O_2/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloide: Nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg
Öl aus *Calanus finmarchicus*	**Beschreibung/Definition:** Das neuartige Lebensmittel ist ein rubinrotes, leicht viskoses Öl mit leichtem Schalentiergeruch, das aus dem Krebstier (marines Zooplankton) *Calanus finmarchicus* gewonnen wird. Die Zutat besteht hauptsächlich aus Wachsestern (> 85 %) mit geringen Mengen an Triglyceriden und anderen neutralen Lipiden. **Spezifikation:** Wasser: < 1,0 % Wachsester: > 85 % Gesamtfettsäuren: > 46 % Eicosapentaensäure (EPA): > 3,0 % Docosahexaensäure (DHA): > 4,0 % Gesamtfettalkohole: > 28 % C20:1 n-9 Fettalkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 Fettalkohol: > 12 % *trans*-Fettsäuren: < 1,0 % Astaxanthinester: < 0,1 % Peroxidzahl: ≤ 3,0 meq O_2/kg
Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein synthetisches Polymer (Patentnummer WO2006016179). Sie besteht aus verzweigten Polymeren von Monomethoxypolyethylenglycol (MPEG), die auf Polyisopren-g-Maleinsäureanhydrid (PIP-g-MA) gepfropft sind, und aus MPEG in seinem Ausgangszustand (weniger als 35 Gew.-%). Weiß bis cremefarben. CAS-Nr.: 1246080-53-4 **Merkmale:** Feuchtigkeit: < 5,0 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Aluminium: < 3,0 mg/kg Lithium: < 0,5 mg/kg Nickel: < 0,5 mg/kg Anhydridrückstände: < 15 µmol/g Polydispersitätsindex: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Ethylenoxid: < 0,2 mg/kg Freies Maleinsäureanhydrid: < 0,1 % Gesamtoligomere (weniger als 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg Ethylenglycol: < 200 mg/kg Diethylenglycol: < 30 mg/kg Monoethylenglycolmethylether: < 3,0 mg/kg Diethylenglycolmethylether: < 4,0 mg/kg Triethylenglycolmethylether: < 7,0 mg/kg 1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg
Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer)	**Beschreibung/Definition:** Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid-Copolymer ist ein wasserfreies Copolymer von Methylvinylether und Maleinsäure. Frei fließendes, weißes bis weißgraues Pulver. CAS-Nr.: 9011-16-9 **Reinheit:** Testwert: Mindestens 99,5 % in Trockenmasse Spezifische Viskosität (1 % MEK): 2-10 Methylvinyletherrückstände: ≤ 150 ppm Maleinsäurerückstände: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Methanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm Schwermetalle insgesamt: ≤ 10 ppm

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Gesamtzahl der aeroben Keime: ≤ 500 KBE/g Schimmelpilze/Hefe: ≤ 500 KBE/g *Escherichia coli*: Test mit negativem Befund Salmonellen: Test mit negativem Befund *Staphylococcus aureus*: Test mit negativem Befund *Pseudomonas aeruginosa*: Test mit negativem Befund
Chiaöl aus *Salvia hispanica*	**Beschreibung/Definition:** Chiaöl wird durch Kaltpressung aus Chiasamen (*Salvia hispanica* L.) (99,9 % rein) hergestellt. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Die Herstellung kann auch durch Extraktion mit überkritischem CO_2 erfolgen. **Herstellungsverfahren:** Hergestellt durch Kaltpressung. Es werden keine Lösungsmittel verwendet, und das Öl wird nach der Pressung in Absetzbehältern aufgefangen; Verunreinigungen werden dann durch einen Filtrationsprozess entfernt. Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): ≤ 2,0 % Peroxidzahl: ≤ 10 meq/kg Unlösliche Verunreinigungen: ≤ 0,05 % alpha-Linolensäure: ≥ 60 % Linolsäure: 15-20 %
Chiasamen (*Salvia hispanica*)	**Beschreibung/Definition:** Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der *Labiatae*. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Trockenmasse: 90-97 % Protein: 15-26 % Fett: 18-39 % Kohlenhydrate (*): 18-43 % Rohfaser (**): 18-43 % Asche: 3-7 % (*) Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke). (**) Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Herstellungsverfahren: Das Verfahren zur Herstellung von Fruchtsäften und Fruchtsaftmischungen mit Chiasamen umfasst das Vorquellen und Pasteurisieren des Samens. Es sind mikrobiologische Kontrollen und ein Überwachungssystem vorhanden.
Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*	**Beschreibung/Definition:** Chitin-Glucan wird aus dem Mycel von *Aspergillus niger* gewonnen, es ist ein gelbliches, geruchloses, frei fließendes Pulver. Sein Gehalt an Trockensubstanz beträgt mindestens 90 %. Chitin-Glucan setzt sich vor allem aus zwei Polysacchariden zusammen: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4); — Beta(1,3)-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9). Trocknungsverlust: ≤ 10 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 30:70 bis 60:40 Asche: ≤ 3,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Proteine: ≤ 6,0 %
Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*	**Beschreibung/Definition:** Der Chitin-Glucan-Komplex wird aus den Zellwänden der Fruchtkörper des Pilzes *Fomes fomentarius* gewonnen. Er besteht hauptsächlich aus zwei Polysacchariden: — Chitin, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von N-Acetyl-D-glucosamin (CAS-Nr.: 1398-61-4); — Beta(1,3)(1,6)-D-Glucan, bestehend aus wiederkehrenden Einheiten von D-Glucose (CAS-Nr.: 9041-22-9). Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Reinigen, Zerkleinern und Mahlen, Einweichen in Wasser und Erhitzen in einer alkalischen Lösung, Waschen, Trocknen. Während des Herstellungsverfahrens wird keine Hydrolyse durchgeführt. Aussehen: Pulver, geruchlos, geschmacklos, braun **Reinheit:** Feuchtigkeit: ≤ 15 % Asche: ≤ 3,0 % Chitin-Glucan: ≥ 90 % Verhältnis von Chitin zu Glucan: 70:20 Gesamtkohlenhydrate, ausgenommen Glucane: ≤ 0,1 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Proteine: ≤ 2,0 % Lipide: ≤ 1,0 % Melanine: ≤ 8,3 % Zusatzstoffe: keine pH: 6,7-7,5 **Schwermetalle:** Blei (ppm): ≤ 1,00 Cadmium (ppm): ≤ 1,00 Quecksilber (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtgehalt mesophile Bakterien: ≤ 10^3/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^3/g Coliforme bei 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g Salmonellen und andere pathogene Bakterien: in 25 g nicht nachweisbar
Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)	**Beschreibung/Definition:** Der Chitosanextrakt (der hauptsächlich poly(D-glucosamin) enthält) wird aus Stämmen von *Agaricus bisporus* oder aus dem Myzel von *Aspergillus niger* gewonnen. Das patentierte Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Extraktion und Deacetylierung (Hydrolyse) in alkalischem Medium, Solubilisierung in saurem Medium, Ausfällung in alkalischem Medium, Waschen und Trocknen. Synonym: Poly(D-Glucosamin) CAS-Nummer Chitosan: 9012-76-4 Formel Chitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Beschaffenheit: feines, frei fließendes Pulver Aussehen: Cremefarben bis leicht bräunlich Geruch: geruchlos **Reinheit:** Chitosangehalt (% w/w Trockengewicht): 85 Glucangehalt (% w/w Trockengewicht): ≤ 15 Trocknungsverlust (% w/w Trockengewicht): ≤ 10 Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure): 1-15

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Grad der Acetylierung (in % Mol/Frischmasse): 0-30 Viskosität (1 % in 1 %iger Essigsäure) (mPa.s): 1-14 bei Chitosan aus *Aspergillus niger*; 12-25 bei Chitin aus *Agaricus bisporus* Asche (Gew.-%/Trockengewicht): ≤ 3,0 Protein (% w/Trockengewicht): ≤ 2,0 Partikelgröße: > 100 nm Stampfdichte (g/cm^3): 0,7-1,0 Fettbindevermögen 800x 9 w/Frischmasse: ok **Schwermetalle:** Quecksilber (ppm): ≤ 0,1 Blei (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe Keime insgesamt (KBE/g): ≤ 10^3 Hefen und Schimmelpilze insgesamt (KBE/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (KBE/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (KBE/g): ≤ 10 Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes*: in 25 g nicht nachweisbar
Chondroitinsulfat	**Beschreibung/Definition:** Chondroitinsulfat (Natriumsalz) ist ein Biosyntheseprodukt. Es wird durch chemische Sulfatierung von mittels Fermentation des Bakteriums Escherichia *coli* O5:K4:H4 Stamm U1-41 (ATCC 24502) gewonnenem Chondroitin hergestellt. Chondroitinsulfat (Natriumsalz) (% Trockenmasse): 95-105 MWw (Massenmittel) (kDa): 5-12 MWn (Zahlenmittel) (kDa): 4-11 Dispersität ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Sulfatierungsmuster (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Trocknungsverlust (%) (105 °C bei konstantem Gewicht): ≤ 10,0 Glührückstand (% Trockenmasse): 20-30 Protein (% Trockenmasse): ≤ 0,5 Endotoxine (EU/mg): ≤ 100 Organische Verunreinigungen insgesamt (mg/kg): ≤ 50

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Chrompicolinat	**Beschreibung/Definition:** Chrompicolinat ist ein rötliches frei fließendes Pulver, schwer löslich in Wasser bei pH 7. Das Salz ist auch löslich in polaren organischen Lösungsmitteln. Chemische Bezeichnung: Tris(2-Pyridincarboxylat-N,O)Chrom(III)- oder 2-Pyridincarbonsäure-Chrom(III)-Salz CAS-Nr.: 14639-25-9 Chemische Formel: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Chemische Eigenschaften: Chrompicolinat: ≥ 95 % Chrom (III): 12-13 % Chrom (VI): nicht nachweisbar Wasser: ≤ 4,0 %
***Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut)**	**Beschreibung:** *Cistus incanus* L. Pandalis (Kraut); Art aus der Familie der *Cistaceae* und im Mittelmeerraum auf der Halbinsel Chalkidiki beheimatet. **Zusammensetzung:** Feuchtigkeit: 9-10 g/100 g Kraut Protein: 6,1 g/100 g Kraut Fett: 1,6 g/100 g Kraut Kohlenhydrate: 50,1 g/100 g Kraut Ballaststoffe: 27,1 g/100 g Kraut Mineralstoffe: 4,4 g/100 g Kraut Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Calcium: 1,0 g Eisen: 65 mg Vitamin B1: 3,0 µg Vitamin B2: 30 µg Vitamin B6: 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: weniger als 0,1 mg

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Vitamin E: 40-50 mg Alpha-Tocopherol: 20-50 mg Beta- und Gamma-Tocopherole: 2-15 mg Delta-Tocopherol: 0,1-2 mg
Citicolin	***Citicolin (synthetisch)*** **Beschreibung/Definition:** Citicolin besteht aus Cytosin, Ribose, Pyrophosphat und Cholin. Weißes kristallines Pulver Chemische Bezeichnung: Cholin Cytidin-5′-pyrophosphat, Cytidin-5′-(trihydrogen diphosphat) P′-[2-(trimethylammonio)ethyl]ester, inneres Salz Chemische Formel: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molmasse: 488,32 g/mol CAS-Nr.: 987-78-0 pH (Probelösung von 1 %) 2,5-3,5 **Reinheit:** Mindestgehalt: ≥ 98 %, bezogen auf die Trockenmasse Trocknungsverlust (bei 100 °C über 4 Std.): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: höchstens 2 ppm Freie Phosphorsäuren: ≤ 0,1 % 5′-Cytidylsäure: ≤ 1,0 % **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^3 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^2 KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar ***Citicolin (microbiell)*** **Beschreibung/Definition:** Wird gewonnen durch Fermentation mittels eines genetisch veränderten Stamms von *E. coli* (BCT19/p40k). Die Spezifikation für das mikrobielle Citicolin ist mit derjenigen für das zugelassene synthetische Citicolin identisch.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Clostridium butyricum	**Beschreibung/Definition:** *Clostridium butyricum* (CBM 588) ist eine grampositive, sporenbildende, obligat anaerobe, nichtpathogene, nicht genetisch veränderte Bakterie. Depotnummer: FERM BP-2789 **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: $\leq 10^3$ KBE/g *Escherichia coli*: In 1 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: In 1 g nicht nachweisbar *Pseudomonas aeruginosa*: In 1 g nicht nachweisbar Hefen und Schimmelpilze: $\leq 10^2$ KBE/g
Extrakt aus entfettetem Kakaopulver	Extrakt aus Kakao (*Theobroma cacao* L.) Aussehen: Dunkelbraunes Pulver ohne sichtbare Verunreinigungen Physikalisch-chemische Eigenschaften: Polyphenolgehalt: mind. 55,0 % GAE Theobromingehalt: max. 10,0 % Aschegehalt: max. 5,0 % Feuchtigkeitsgehalt: max. 8,0 % Schüttdichte: 0,40-0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Lösungsmittelreste: max. 500 ppm
Kakaoextrakt mit geringem Fettanteil	Extrakt aus fettarmem Kakao (*Theobroma cacao* L.) Aussehen: dunkelrotes bis -violettes Pulver Kakaoextrakt, Konzentrat: mind. 99 % Siliciumdioxid (technischer Hilfsstoff): max. 1,0 % Kakaoflavanole: mind. 300 mg/g (-) Epicatechin: mind. 45 mg/g Trocknungsverlust: max. 5,0 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Koriandersamenöl aus *Coriandrum sativum*	**Beschreibung/Definition:** Koriandersamenöl ist ein Fettsäureglyceride enthaltendes Öl, das aus den Samen der Korianderpflanze *Coriandrum sativum* L. gewonnen wird. Leicht gelbliche Farbe, milder Geschmack CAS-Nr.: 8008-52-4 Fettsäurezusammensetzung: Palmitinsäure (C16:0): 2-5 % Stearinsäure (C18:0): < 1,5 % Petroselinsäure (*cis*-C18:1(n-12)): 60-75 % Ölsäure (*cis*-C18:1 (n-9)): 8-15 % Linolsäure (C18:2): 12-19 % α-Linolensäure (C18:3): < 1,0 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % **Reinheit:** Refraktionsindex (20 °C): 1,466-1,474 Säurezahl: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Iodzahl: 88-110 Einheiten Verseifungszahl: 186-200 mg KOH/g Unverseifbare Fraktion: ≤ 15 g/kg
Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*	**Beschreibung/Definition:** Getrocknete Früchte der im nördlichen China und in Korea beheimateten Art *Crataegus pinnatifida* aus der Familie der *Rosaceae*. **Zusammensetzung:** Trockenmasse: 80 % Kohlenhydrate: 55 g/kg Frischgewicht Fructose: 26,5-29,3 g/100 g Glucose: 25,5-28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g Frischgewicht Natrium: 2,9 g/100 g Frischgewicht Kompott wird hergestellt durch eine thermische Behandlung des genießbaren Teils einer oder mehrerer Obstsorten, ganz oder in Stücken, passiert oder unpassiert und ohne nennenswerte Konzentration. Es können Zucker, Wasser, Apfelwein, Gewürze und Zitronensaft verwendet werden.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
α-Cyclodextrin	**Beschreibung/Definition:** Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus sechs α-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglykosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) aus hydrolisierter Stärke hergestellt wird. α-Cyclodextrin kann mit einer der folgenden Methoden gewonnen und gereinigt werden: Ausfällung eines Komplexes von α-Cyclodextrin mit 1-Decanol, Auflösen in Wasser bei erhöhter Temperatur und erneute Ausfällung, Entfernen des Komplexbildners mittels Dampfdestillation und Kristallisation von α-Cyclodextrin aus der Lösung; oder Chromatografie mit Ionen-Austausch und Gel-Filtration, dann Kristallisation von α-Cyclodextrin aus der gereinigten Mutterlauge; oder Membrantrennverfahren wie Ultra-Filtration und Umkehrosmose. Beschreibung: Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer kristalliner Feststoff Synonyme: α-Cyclodextrin, α-Dextrin, Cyclohexaamylose, Cyclomaltohexaose, α-Cycloamylose Chemische Bezeichnung: Cyclohexaamylose CAS-Nr.: 10016-20-3 Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Formelgewicht: 972,85 Gehalt: ≥ 98 % (Trockensubstanz) **Eigenschaften:** Schmelzbereich: Zersetzt sich oberhalb von 278 °C Löslichkeit: Leicht wasserlöslich. Sehr gering löslich in Ethanol Spezifische Drehung: [α]D 25: Zwischen + 145° und + 151° (1 %ige Lösung) Chromatografie: Die Retentions-Zeit für den Haupt-Peak in einem Flüssigchromatogramm der Probe entspricht der für α-Cyclodextrin in einem Chromatogramm von Referenz-α-Cyclodextrin (erhältlich bei *Consortium für elektrochemische Industrie GmbH*, München, Deutschland, oder *Wacker Biochem Group*, Adrian, MI, USA) unter den in „Verfahren zur Gehaltsbestimmung“ beschriebenen Bedingungen. **Reinheit:** Wasser: ≤ 11 % (Karl-Fischer-Methode) Rest-Komplexbildner: ≤ 20 mg/kg (1-Decanol) Reduzierende Stoffe: ≤ 0,5 % (als Glucose) Sulfatasche: ≤ 0,1 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg **Verfahren zur Gehaltsbestimmung:** Der Gehalt wird mit Flüssig-Chromatografie wie folgt bestimmt: Probenlösung: Sorgfältig etwa 100 mg der Probe abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen (10-15 Min.) und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Durch einen 0,45-Mikrometer-Filter filtrieren.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Referenzlösung: Sorgfältig etwa 100 mg α-Cyclodextrin abwiegen, in einen 10-ml-Messkolben geben und etwa 8 ml deionisiertes Wasser hinzufügen. Die Probe mithilfe eines Ultraschallbades vollständig auflösen und bis zur Markierung mit gereinigtem und deionisiertem Wasser auffüllen. Chromatografie: Flüssigchromatograf, ausgerüstet mit einem Refraktionsindexdetektor und einem Gerät für eine Integralaufzeichnung. Säule und Packung: Nucleosil-100-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co.* Düren, Deutschland) oder ähnlich. Länge: 250 mm Durchmesser: 4 mm Temperatur: 40 °C Mobile Phase: Acetonitril/Wasser (67/33, v/v) Flussrate: 2,0 ml/min Injektionsvolumen: 10 µl Verfahren: Die Probenlösung in den Chromatografen einspritzen, das Chromatogramm aufzeichnen und die Fläche des α-CD-Peak messen. Den prozentualen Anteil an α-Cyclodextrin in der Analyseprobe wie folgt berechnen: % α-Cyclodextrin (auf Trockenbasis) = 100 × (AS/AR) (WR/WS) wobei AS und AR die Flächen der α-Cyclodextrin-Peaks der Probenlösung bzw. der Referenzlösung sind und WS und WR die Gewichte (mg) der Analyseprobe bzw. des Referenz-α-Cyclodextrins, korrigiert um den Wassergehalt, sind.
γ-Cyclodextrin	**Beschreibung/Definition:** Nichtreduzierendes cyclisches Saccharid, bestehend aus acht α-1,4-verknüpften D-Glucopyranosyleinheiten, das durch Einwirkung von Cycloglykosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) auf hydrolysierte Stärke hergestellt wird. Wiederfindung und Reinigung von γ-Cyclodextrin können durch Ausfällung eines Komplexes von γ-Cyclodextrin mit 8-Cyclohexadecen-1-on, Auflösen des Komplexes in Wasser und n-Decan, Steam-stripping der wässrigen Phase und Kristallisation aus der Lösung erfolgen. Praktisch geruchloser, weißer oder fast weißer, kristalliner Feststoff Synonyme: γ-Cyclodextrin, γ-Dextrin, Cyclooctaamylose, Cyclomaltooctaose, γ-Cycloamylase Chemische Bezeichnung: Cyclooctaamylose CAS-Nr.: 17465-86-0 Chemische Formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Gehalt: ≥ 98 % (Trockensubstanz) **Eigenschaften:** Schmelzbereich: Zersetzt sich oberhalb von 285 °C Löslichkeit: Leicht wasserlöslich; sehr gering löslich in Ethanol

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Spezifische Drehung: [α]D 25: Zwischen + 174 ° und + 180 ° (1 %ige Lösung) **Reinheit:** Wasser: ≤ 11 % Rest-Komplexiermittel (8-Cyclohexadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Lösungsmittelreste (n-Decan): ≤ 6 mg/kg Reduzierende Stoffe: ≤ 0,5 % (als Glucose) Sulfatasche: ≤ 0,1 %
▼M4 **Extrakt aus drei pflanzlichen Wurzeln (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. und *Angelica gigas* Nakai)**	**Beschreibung/Definition:** Die Mischung aus den drei pflanzlichen Wurzeln ist ein gelblich-braunes feines Pulver, das durch Heißwasserextraktion, Konzentration durch Verdampfen und Sprühtrocknung gewonnen wird. **Zusammensetzung des Extrakts aus der Mischung der drei pflanzlichen Wurzeln:** *Cynanchum wilfordii*: 32,5 Gew.-% *Phlomis umbrosa*: 32,5 Gew.-% *Angelica gigas*: 35,0 Gew.-% **Spezifikation:** Trocknungsverlust max. 100 mg/g **Gehalt:** Zimtsäure: 0,012-0,039 mg/g Shanzhisid-Methylester: 0,20-1,55 mg/g Nodakenin: 3,35-10,61 mg/g Methoxsalen: < 3 mg/g Phenole: 13,0-40,0 mg/g Cumarine: 13,0-40,0 mg/g Iridoide: 13,0-39,0 mg/g Saponine: 5,0-15,5 mg/g **Nährstoffe:** Kohlenhydrate: 600-880 mg/g Proteine: 70-170 mg/g Fette: < 4 mg/g

▼M4

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Parameter: Gesamtkeimzahl: ≤ 5 000 KBE/g Gesamtgehalt an Schimmelpilzen und Hefen: ≤ 100 KBE/g Coliforme Bakterien: < 10 KBE/g *Salmonella*: Negativ/25 g *Escherichia coli*: Negativ/25 g *Staphylococcus aureus*: Negativ/25 g **Schwermetalle:** Blei: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Quecksilber: ≤ 0,1mg/kg Cadmium: < 1,0 mg/kg KBE: koloniebildende Einheiten

▼B

Mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellte Dextranzubereitung	1. **Pulverform:** Kohlenhydrate: 60 % mit: (Dextran: 50 %, Mannit: 0,5 %, Fructose: 0,3 %, Leucrose: 9,2 %) Protein: 6,5 % Lipid: 0,5 % Milchsäure: 10 % Ethanol: Spuren Asche: 13 % Feuchtigkeit: 10 % 2. **Flüssige Form:** Kohlenhydrate: 12 % mit: (Dextran: 6,9 %, Mannit: 1,1 %, Fructose: 1,9 %, Leucrose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Lipid: 0,1 % Milchsäure: 2,0 % Ethanol: 0,5 % Asche: 3,4 % Feuchtigkeit: 80 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs	**Beschreibung/Definition:** Hergestellt aus Glycerid und Fettsäuren, die unter Verwendung eines bestimmten Enzyms aus essbaren pflanzlichen Ölen gewonnen wurden, vor allem aus Sojabohnenöl (*Glycine max*) oder Rapssamenöl (*Brassica campestris*, *Brassica napus*). **Acylglycerid-Verteilung:** Diacylglyceride (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diacylglyceride (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacylglyceride (TAG): ≤ 20 % Monoacylglyceride (MAG): ≤ 5,0 % **Fettsäurezusammensetzung (DAG, TAG, MAG):** Ölsäure (C18:1): 20-65 % Linolsäure (C18:2): 15-65 % Linolensäure (C18:3): ≤ 15 % Gesättigte Fettsäuren: ≤ 10 % **Sonstiges:** Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Feuchtigkeit und flüchtige Bestandteile: ≤ 0,1 % Peroxidzahl: ≤ 1,0 meq/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % *trans*-Fettsäuren ≤ 1,0 % MAG = Monoacylglyceride, DAG = Diacylglyceride, TAG = Triacylglyceride
Dihydrocapsiat (DHC)	**Beschreibung/Definition:** Dihydrocapsiat wird durch enzymkatalysierte Veresterung von Vanillylalkohol und 8-Methylnonansäure hergestellt. Nach der Veresterung wird Dihydrocapsiat mit n-Hexan extrahiert. Viskose, farblose bis gelbe Flüssigkeit Chemische Formel: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS-Nr.: 205687-03-2 **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** Dihydrocapsiat: > 94 % 8-Methylnonansäure: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Sonstige synthesebedingte Stoffe: < 2,0 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Getrockneter Extrakt aus Zellkulturen von *Lippia citriodora*	**Beschreibung/Definition: Getrockneter Extrakt aus HTN®Vb-Zellkulturen von Lippia citriodora (Palau) Kunth**.
Extrakt aus Zellkulturen von *Echinacea angustifolia*	Extrakt aus der Wurzel von *Echinacea angustifolia*, der aus Gewebe von Kulturpflanzen gewonnen wird und im Wesentlichen gleichwertig ist mit einem Extrakt aus der Wurzel von *Echinacea angustifolia*, der in zu 4 % Echinacosid titriertem Ethanol-Wasser gewonnen wird.
Öl aus *Echium plantagineum*	**Beschreibung/Definition:** Raffiniertes Echium-Öl ist das blassgelbe Produkt, das durch Raffinieren von Öl aus den Samen von *Echium plantagineum* L. gewonnen wird. Stearidonsäure: ≥ 10 Gew.-% der Gesamtfettsäuren *trans*-Fettsäuren: ≤ 2 Gew.-% der Gesamtfettsäuren Säurezahl: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq O_2/kg Unverseifbare Bestandteile: ≤ 2,0 % Proteingehalt (Gesamtstickstoff): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloide: nicht nachweisbar bei einer Nachweisgrenze von 4,0 µg/kg

▼M1

Phlorotannine aus *Ecklonia cava*	**Beschreibung/Definition:** Phlorotannine aus *Ecklonia cava* werden durch Alkoholextraktion aus der essbaren Meeresalge *Ecklonia cava* gewonnen. Bei dem Extrakt handelt es sich um ein dunkelbraunes Pulver, das reich an Phlorotanninen ist, Polyphenolverbindungen, die als sekundäre Metaboliten in bestimmten Braunalgenarten vorkommen. **Merkmale/Zusammensetzung:** Phlorotanningehalt: 90 ± 5 % Antioxidative Aktivität: > 85 % Feuchtegehalt: < 5 % Aschegehalt: < 5 % **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der lebensfähigen Zellen: < 3 000 KBE/g Schimmelpilze/Hefe: < 300 KBE/g Coliforme: negativ *Salmonella* spp.: negativ *Staphylococcus aureus*: negativ

▼M1

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schwermetalle und Halogene: Blei: < 3,0 mg/kg Quecksilber: < 0,1 mg/kg Cadmium: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Anorganisches Arsen: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0-650,0 mg/kg KBE: koloniebildende Einheiten
▼B **Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)**	**Beschreibung/Definition:** Hochreines Extrakt aus den Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis (L.) Kuntze*) in Form eines feinen, cremefarben bis blassrosa Pulvers. Es besteht aus mindestens 90 % Epigallocatechingallat (EGCG) und sein Schmelzpunkt liegt zwischen ca. 210 und 215 °C. Aussehen: cremefarbenes bis blassrosa Pulver Chemische Bezeichnung: Polyphenol (-) Epigallocatechin-3-gallat Synonyme: Epigallocatechingallat (EGCG) CAS-Nr.: 989-51-5 INCI-Bezeichnung: Epigallocatechingallat Molmasse: 458,4 g/mol Trocknungsverlust: max. 5,0 % **Schwermetalle:** Arsen: max. 3,0 ppm Blei: max. 5,0 ppm **Gehalt:** mind. 94 % EGCG (bezogen auf die Trockenmasse) max. 0,1 % Koffein Löslichkeit: EGCG ist recht gut löslich in Wasser, Ethanol, Methanol und Aceton.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
L-Ergothionein	**Definition** Chemische Bezeichnung (IUPAC): (2S)-3-(2-Thioxo-2,3-dihydro-1*H*-imidazol-4-yl)-2-(trimethylammonio)-propanoat Chemische Formel: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molmasse: 229,3 Da CAS-Nr.: 497-30-3		
	Parameter	**Spezifikation**	**Methode**
	Aussehen	Weißes Pulver	Visuelle Prüfung
	Optische Rotation	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetrische Messung
	Chemische Reinheit	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifikation	Übereinstimmend mit der Struktur	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elementaranalyse
	Lösungsmittelrückstände (Methanol, Ethylacetat, Isopropanol, Ethanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaschromatografie [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Trocknungsverlust	Interner Standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Verunreinigungen	< 0,8 %	HPLC/GPC oder 1H-NMR
	Schwermetalle[b) c)]		
	Blei	< 3,0 ppm	ICP/AES (Pb, Cd) Atomfluoreszens (Hg)
	Cadmium	< 1,0 ppm	
	Quecksilber	< 0,1 ppm	

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation		
	Spezifikation Mikrobiologie[b)]		
	Gesamtkeimzahl (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ KBE/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Hefen und Schimmelpilze insgesamt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ KBE/g	
	Escherichia coli	in 1 g nicht nachweisbar	
	Eur. Ph.: Europäisches Arzneibuch; 1H-NMR: Proton-Kernspinresonanz; HPLC: Hochleistungs-Flüssigkeitschromatografie; GPC: Gelchromatografie; ICP/AES: Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma; KBE: koloniebildende Einheiten. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6° (c = 1, H_2O) b) Prüfung jeder einzelnen Charge c) Höchstgehalte nach Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission		
Eisen(III)-Natrium-EDTA	**Beschreibung/Definition:** Eisen(III)-Natrium-EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) ist ein geruchloses, frei fließendes, gelbes bis braunes Pulver mit einer chemischen Reinheit von über 99 Gew.-%. Es ist leicht wasserlöslich. Chemische Formel: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Chemische Eigenschaften: pH-Wert einer 1 %igen Lösung: 3,5-5,5 Eisen: 12,5-13,5 % Natrium: 5,5 % Wasser: 12,8 % Organische Stoffe (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Wasserunlösliche Bestandteile: ≤ 0,1 % Nitrilotriacetsäure: ≤ 0,1 %		

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Eisen(II)-Ammonium-phosphat	**Beschreibung/Definition:** Eisen(II)-Ammoniumphosphat ist ein graugrünes feines Pulver, praktisch unlöslich in Wasser und löslich in verdünnten Mineralsäuren. CAS-Nr.: 10101-60-7 Chemische Formel: $FeNH_4PO_4$ Chemische Eigenschaften: pH-Wert einer 5 %igen Suspension in Wasser: 6,8-7,8 Eisen (insgesamt) ≥ 28 % Eisen(II): 22-30 Gew.-% Eisen(III): ≤ 7 Gew.-% Ammoniak: 5-9 Gew.-% Wasser: ≤ 3,0 %
Peptide aus dem Fisch *Sardinops sagax*	**Beschreibung/Definition:** Bei der neuartigen Lebensmittelzutat handelt es sich um eine Peptidmischung, gewonnen durch eine mit alkalischer Protease katalysierte Hydrolyse des Muskels von Fisch (*Sardinops sagax*), anschließendes Isolieren des Peptidfragments durch Säulenchromatografie, Konzentrieren unter Vakuum und Sprühtrocknen. Gelblich weißes Pulver Peptide (*) (kurzkettige Peptide, Dipeptide und Tripeptide mit einem Molekulargewicht von weniger als 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (Dipeptid) 0,1-0,16 g/100 g Asche: ≤ 10 g/100 g Feuchtigkeit: ≤ 8 g/100 g (*) Kjeldahl-Methode
Flavonoide aus *Glycyrrhiza glabra* L.	**Beschreibung/Definition:** Flavonoide aus den Wurzeln oder Wurzelstöcken von *Glycyrrhiza glabra* L. werden durch Extraktion mit Ethanol und anschließender Extraktion dieses ethanolischen Extrakts mit mittelkettigen Triglyceriden extrahiert. Es ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die 2,5 bis 3,5 % Glabridin enthält. Feuchtigkeit: < 0,5 % Asche: < 0,1 % Peroxidzahl: < 0,5 meq/kg

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Glabridin: 2,5-3,5 % des Fettanteils Glycyrrhizinsäure: < 0,005 % Fett, einschließlich polyphenolartige Stoffe: ≥ 99 % Protein: < 0,1 % Kohlenhydrate: nicht nachweisbar
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Fucus vesiculosus*	**Beschreibung/Definition:** Fucoidin aus dem Seetang *Fucus vesiculosus* wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen: Cremefarbenes bis braunes Pulver Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack Feuchtigkeit: < 10 % (105 °C über 2 h) pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°°C) **Schwermetalle:** Arsen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm Blei: < 2,0 ppm Quecksilber: < 1,0 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze insgesamt: < 100 KBE/g Gesamtzahl Enterobakterien: nicht nachweisbar/g *Escherichia coli*: nicht nachweisbar/g Salmonellen: in 10 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: nicht nachweisbar/g Zusammensetzung der beiden zulässigen Extrakte, bezogen auf den Fucoidangehalt:

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Extrakt 1: Fucoidan: 75-95 % Alginat: 2,0-5,5 % Polyphloroglucinol: 0,5-15 % Mannit: 1-5 % Natürliche Salze/freie Minalien: 0,5-2,5 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-1,0 % Protein: 2,0-2,5 % Extrakt 2: Fucoidan: 60-65 % Alginat: 3,0-6,0 % Polyphloroglucinol: 20-30 % Mannit: < 1,0 % Natürliche Salze/freie Minalien: 0,5-2,0 % Sonstige Kohlenhydrate: 0,5-2,0 % Protein: 2,0-2,5 %
Fucoidinextrakt aus dem Seetang *Undaria pinnatifida*	**Beschreibung/Definition:** Fucoidin aus dem Seetang *Undaria pinnatifida* wird mittels eines wässrigen Extrakts in einer sauren Lösung und durch Filtern ohne organische Lösungsmittel extrahiert. Das dadurch gewonnene Extrakt wird konzentriert und getrocknet und ergibt einen Fucoidinextrakt mit folgenden Spezifikationen: Cremefarbenes bis braunes Pulver Geruch und Geschmack: Milder Geruch und Geschmack Feuchtigkeit: < 10 % (105 °C über 2 h) pH-Wert: 4,0-7,0 (1 %ige Suspension bei 25°°C) **Schwermetalle:** Arsen (anorganisch): < 1,0 ppm Cadmium: < 3,0 ppm

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
2′-Fucosyllactose (mikrobiell)	**Definition:** Chemische Bezeichnung: α-L-Fucopyranosyl-(1→2)-β-D-galactopyranosyl-(1→4)-D-glucopyranose Chemische Formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-Nr.: 41263-94-9 Molmasse: 488,44 g/mol	
	Quelle: Genetisch veränderter Stamm von *Escherichia coli* K-12	**Quelle:** Genetisch veränderter Stamm von *Escherichia coli* BL21
	Beschreibung: 2′-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. 2′-Fucosyllactose wird durch Kristallisation isoliert. **Reinheit:** 2′-Fucosyllactose: ≥ 94 % D-Lactose: ≤ 3,0 % L-Fucose: ≤ 1,0 % Difucosyl-D-lactose: ≤ 1,0 % 2′-Fucosyl-D-lactulose: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 3,2-5,0 Wasser: ≤ 5,0 % Sulfatasche: ≤ 1,5 % Essigsäure: ≤ 1,0 % Restproteingehalt: ≤ 0,01 % **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g Endotoxine: ≤ 10 EU/mg	**Beschreibung:** 2′-Fucosyllactose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver und das Flüss-konzentrat (45 % m/V ± 5 % m/V) ist eine farblose bis leicht gelbe, klare wässrige Lösung. 2′-Fucosyllactose wird durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen. 2′-Fucosyllactose wird durch Sprühtrocknung isoliert. **Reinheit:** 2′-Fucosyllactose: ≥ 90 % Lactose: ≤ 5,0 % Fucose: ≤ 3,0 % 3-Fucosyllactose: ≤ 5,0 % Fucosylgalactose: ≤ 3,0 % Difucosyllactose: ≤ 5,0 % Glucose: ≤ 3,0 % Galactose: ≤ 3,0 % Wasser: ≤ 9,0 % (Pulver) Sulfatasche: ≤ 0,5 % (Pulver und Flüssigkeit) Restproteingehalt: ≤ 0,01 % (Pulver und Flüssigkeit) **Schwermetalle:** Blei: ≤ 0,02 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit)

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation	
		Cadmium: ≤ 0,1 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) Quecksilber: ≤ 0,5 mg/kg (Pulver und Flüssigkeit) **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^4 KBE/g (Pulver), ≤ 5 000 KBE/g (Flüssigkeit) Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g (Pulver); ≤ 50 KBE/g (Flüssigkeit) Enterobakterien/Coliforme: keine in 11 g (Pulver und Flüssigkeit) Salmonellen: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit) *Cronobacter*: negativ/100 g (Pulver), negativ/200 ml (Flüssigkeit) Endotoxine: ≤ 100 EU/g (Pulver), ≤ 100 EU/ml (Flüssigkeit) Aflatoxin M_1: ≤ 0,025 µg/kg (Pulver und Flüssigkeit)
Galacto-Oligosaccharid	**Beschreibung/Definition:** **Galacto-Oligosaccharid wird in einem enzymatischen Prozess mit β-Galactosidasen ausAspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum und Bacillus circulans aus Milchlactose hergestellt.** GOS: mind. 46 % in der Trockenmasse Lactose: max. 40 % in der Trockenmasse Glucose: max. 22 % in der Trockenmasse Galactose: mind. 0,8 % in der Trockenmasse Asche: max. 4,0 % in der Trockenmasse Protein: max. 4,5 % in der Trockenmasse Nitrit: max. 2 mg/kg	
Glucosamin HCl aus *Aspergillus niger* und dem genetisch veränderten Stamm von *E. Coli* K12	weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relative Molmasse: 215,63 g/mol D-Glucosamin HCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: + 70,0° - + 73,0°	

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Glucosaminsulfat KCl aus *Aspergillus niger* und dem genetisch veränderten Stamm von *E. Coli* K12	weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relative Molmasse: 605,52 g/mol D-Glucosaminsulfat 2KCl 98,0-102,0 % nach Referenzstandard (HPLC) Spezifische Drehung: + 50,0° to + 52,0°
Glucosaminsulfat NaCl aus *Aspergillus niger* und dem genetisch veränderten Stamm von *E. Coli* K12	weißes kristallines geruchloses Pulver Chemische Formel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NACL$ Relative Molmasse: 573,31 g/mol D-Glucosamin HCl: 98-102 % Referenzstandard (HPLC) Spezifische Optische Drehung: + 52° - + 54°
Guarkernmehl	**Beschreibung/Definition:** Natives Guarkernmehl ist das gemahlene Endosperm von Samen der natürlich vorkommenden Sorten des Guarbaumes, *Cyamopsis tetragonolobus* (L.) Taub. (Familie der *Leguminosae*). Es besteht aus einem Polysaccharid mit hoher Molmasse, hauptsächlich zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranose-Einheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan (Gehalt an Galactomannan mind. 75 %) beschrieben werden können. Aussehen: weißes bis gelbliches Pulver Molmasse: zwischen 50 000 und 8 000 000 Daltons CAS-Nummer: 9000-30-0 EINECS-Nummer: 232-536-8 Reinheit: gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe ([1]) und gemäß der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/175 vom 5. Februar 2015 zur Festlegung von Sondervorschriften für die Einfuhr von Guarkernmehl, dessen Ursprung oder Herkunft Indien ist, wegen des Risikos einer Kontamination mit Pentachlorphenol und Dioxinen ([2]). **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** **Pulver:** Haltbarkeitsdauer: 2 Jahre Colour: weiß Geruch: leicht

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mittlerer Teilchendurchmesser: 60-70 µmFeuchtigkeit: max. 15 % Viskosität (*) nach 1 Std.: — Viskosität (*) nach 2 Std.: mind. 3 600 mPa.s Viskosität (*) nach 24 Std.: mind. 4 000 mPa.s Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 6-7,5 **Flocken** Haltbarkeitsdauer: 1 Jahr Colour: weiß/cremefarben ohne oder mit minimalen schwarzen Punkten Geruch: Light Mittlerer Teilchendurchmesser: 1-10 mm Feuchtigkeit: max. 15 % Viskosität (*) nach 1 Std.: mind. 3 000 mPa.s Viskosität (*) nach 2 Std.: — Viskosität (*) nach 24 Std.: — Löslichkeit: löslich in warmem und kaltem Wasser pH-Wert für 10 g/L, bei 25 °C: 5-7,5 (*) Die Viskosität wird unter folgenden Bedingungen gemessen: 1 %, 25 °C, 20 rpm.
Mit *Bacteroides xylanisolvens* fermentierte wärmebehandelte Milcherzeugnisse	**Beschreibung/Definition:** Wärmebehandelte fermentierte Milcherzeugnisse werden mit *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) als Starterkultur hergestellt. Teilentrahmte Milch (zwischen 1,5 und 1,8 % Fett) oder Magermilch (0,5 % Fett oder weniger) wird vor Beginn der Fermentation mit *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) pasteurisiert oder ultrahocherhitzt. Das daraus entstehende fermentierte Milcherzeugnis wird homogenisiert und dann zur Inaktivierung von *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) wärmebehandelt. Das Endprodukt enthält keine lebensfähigen Zellen von *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (*). (*) DIN EN ISO 21528-2, geändert.

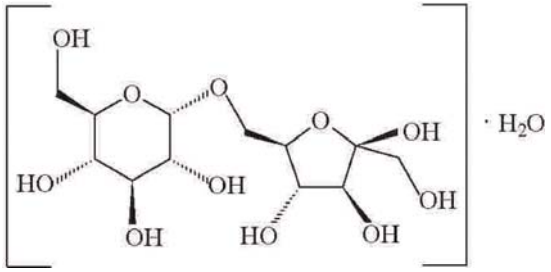
▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Hydroxytyrosol	**Beschreibung/Definition:** Hydroxytyrosol ist eine durch chemische Synthese gewonnene blassgelbe, viskose Flüssigkeit. Chemische Formel: $C_8H_{10}O_3$ Molmasse: 154,6 g/mol CAS-Nr.: 10597-60-1 Feuchtigkeit: ≤ 0,4 % Geruch: Charakteristisch Geschmack: Leicht bitter Löslichkeit (Wasser): Mischbar mit Wasser pH: 3,5-4,5 Brechzahl (25 °C): 1,571-1,575 **Reinheit:** Hydroxytyrosol: ≥ 99 % Essigsäure: ≤ 0,4 % Hydroxytyrosolacetat: ≤ 0,3 % Summe aus Homovanillinsäure, Iso-Homovanillinsäure und 3-Methoxy-4-hydroxyphenylglycol: ≤ 0,3 % **Schwermetalle** Blei: ≤ 0,03 mg/kg Cadmium: ≤ 0,01 mg/kg Quecksilber: ≤ 0,01 mg/kg **Lösungsmittelreste** Ethylacetat ≤ 25,0 mg/kg Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Methanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Eis-strukturierendes Protein Typ III HPLC 12 (ISP)	**Beschreibung/Definition:** Die Eis-strukturierende Proteinzubereitung ist eine hellbraune Flüssigkeit, die durch Submersfermentation eines genetisch veränderten Stamms der Backhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) hergestellt wird, in deren Genom ein synthetisches Gen für das Eis-strukturierende Protein eingefügt wurde. Das Protein wird exprimiert und in die Nährlösung abgesondert, in der es durch Mikrofiltrierung von den Hefezellen getrennt und durch Ultrafiltrierung konzentriert wird. Demzufolge werden die Hefezellen nicht als solche oder in veränderter Form in die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins übertragen. Die Zubereitung des Eis-strukturierenden Proteins besteht aus nativem und glykosyliertem Eis-strukturierenden Protein, Proteinen und Peptiden der Hefe und Zucker sowie Säuren und Salzen, die gewöhnlich in Lebensmitteln vorkommen. Das Konzentrat wird mit 10 mM Zitronensäure-Puffer stabilisiert. Gehalt: ≥ 5 g/l aktives ISP pH: 2,5-3,5 Asche: ≤ 2,0 % DNA: nicht nachweisbar
Wässriger Auszug aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*	**Beschreibung/Definition:** Dunkelbraune Flüssigkeit. Wässrige Auszüge aus getrockneten Blättern von *Ilex guayusa*. **Zusammensetzung:** Protein: < 0,1 g/100 ml Fett: < 0,1 g/100 ml Kohlenhydrate: 0,2-0,3 g/100 ml Gesamtzucker: < 0,2 g/100 ml Koffein: 19,8-57,7 mg/100 ml Theobromin: 0,14-2,0 mg/100 ml Chlorogensäure: 9,9-72,4 mg/100 ml
Isomalto-Oligosaccharid	**Pulver:** Löslichkeit (Wasser) (%): > 99 Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90 Feuchtigkeit (%): ≤ 4,0 Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Schwermetalle: Blei (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:** Trockensubstanz (g/100 g): ≤ 75 Glucose (% Trockenmasse): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 bis DP9 (% Trockenmasse): ≥ 90 pH: 4-6 Sulfatasche (g/100 g): ≤ 0,3 **Schwermetalle:** Blei (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltulose	**Beschreibung/Definition:** Ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine Alpha-1,6-Glykosidbindung verknüpften Glukose- und Fruktoseanteil. Es wird aus Sucrose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen. Handelsprodukt ist das Monohydrat. Aussehen: Praktisch geruchlose, weiße oder fast weiße Kristalle mit süßem Geschmack Chemische Bezeichnung: 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-fructofuranose, Monohydrat CAS-Nr.: 13718-94-0 Chemische Formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturformel:  Formelgewicht: 360,3 (Monohydrat)

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Reinheit: Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz Trocknungsverlust: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 h) **Schwermetalle:** Blei: ≤ 0,1 mg/kg Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (*) unter „Instrumental methods“ beschriebenen Verfahrens orientieren. (*) Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 — Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials. (JECFA) 1991, 322 S. Englisch — ISBN 92-5-102991-1.
Lactit	**Beschreibung/Definition:** Kristallines Pulver oder farblose Lösung, hergestellt durch katalytische Hydrierung von Lactose. Kristalline Erzeugnisse treten als Anhydrate, Monohydrate und Dihydrate auf. Als Katalysator wird Nickel verwendet. Chemische Bezeichnung: 4-O-β-D-Galactopyranosyl-D-glucit Chemische Formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molmasse: 344,31 g/mol CAS-Nr.: 585-86-4 **Reinheit:** Löslichkeit (in Wasser): gut wasserlöslich Spezifische Drehung: [α] D20 zwischen + 13° und + 16° Gehalt: ≥ 95 % in der Trockenmasse Wasser: ≤ 10,5 % Andere Polyole: ≤ 2,5 % in der Trockenmasse Reduzierende Zucker: ≤ 0,2 % in der Trockenmasse Chloride: ≤ 100 mg/kg in der Trockenmasse Sulfate: ≤ 200 mg/kg in der Trockenmasse Sulfatasche: ≤ 0,1 % in der Trockenmasse Nickel: ≤ 2,0 mg/kg in der Trockenmasse Arsen: ≤ 3,0 mg/kg in der Trockenmasse Blei: ≤ 1,0 mg/kg in der Trockenmasse

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Lacto-*N*-neotetraose (synthetisch)	**Definition:** Chemische Bezeichnung: β-d-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-desoxy-β-d-glucopyranosyl-(1→3)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose Chemische Formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-Nr.: 13007-32-4 Molmasse: 707,63 g/mol **Beschreibung:** Lacto-N-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes Pulver. Gewonnen durch chemische Synthese und isoliert durch Kristallisation. **Reinheit:** Gehalt (wasserfrei): ≥ 96 % D-Lactose: ≤ 1,0 % Lacto-N-triose II: ≤ 0,3 % Lacto-*N*-neotetraose-Fructose-Isomer: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 5,0-7,0 Wasser: ≤ 9,0 % Sulfatasche: ≤ 0,4 % Essigsäure: ≤ 0,3 % Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol, 2-Propanol, Methylacetat, Aceton): ≤ 50 mg/kg einzeln, ≤ 200 mg/kg zusammen Restproteingehalt: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg
Lacto-*N*-neotetraose (mikrobiell)	**Definition:** Chemische Bezeichnung: β-d-Galactopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-desoxy-β-d-glucopyranosyl-(1→3)-β-d-galactopyranosyl-(1→4)-d-glucopyranose Chemische Formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-Nr.: 13007-32-4 Molmasse: 707,63 g/mol

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Quelle: Genetisch veränderter Stamm von *Escherichia coli* K-12 **Beschreibung:** Lacto-*N*-neotetraose ist ein weißes bis cremefarbenes, kristallines Pulver, das durch einen mikrobiologischen Prozess gewonnen wird. Lacto-*N*-neotetraose wird durch Kristallisation isoliert. **Reinheit:** Gehalt (wasserfrei): ≥ 92 % D-Lactose: ≤ 3,0 % Lacto-N-triose II: ≤ 3,0 % *para*-lacto-*N*-neohexaose: ≤ 3,0 % Lacto-*N*-neotetraose-Fructose-Isomer: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %ige Lösung): 4,0-7,0 Wasser: ≤ 9,0 % Sulfatasche: ≤ 0,4 % Restgehalt an Lösungsmitteln (Methanol): ≤ 100 mg/kg Restproteingehalt: ≤ 0,01 % **Mikrobiologische Kriterien:** Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 500 KBE/g Hefen: ≤ 10 KBE/g Schimmelpilze: ≤ 10 KBE/g Restgehalt an Endotoxinen: ≤ 10 EU/mg
Extrakt aus den Blättern der Luzerne (*Medicago sativa*)	**Beschreibung/Definition:** Die Luzerne (*Medicago sativa* L.) wird innerhalb von zwei Stunden nach der Ernte verarbeitet. Sie wird geschnitten und gemahlen. Sie durchläuft eine Art Ölpresse, wobei ein faseriger Rückstand und Presssaft (10 % Trockenmasse) entstehen. Die Trockenmasse des Safts enthält ca. 35 % Roheiweiß. Der Presssaft (pH-Wert 5,8-6,2) wird neutralisiert. Durch Vorheizen und Dampfeinspritzung können die mit Carotinoid und Chlorophyllpigmenten assoziierten Proteine koagulieren. Das Proteinpräzipitat wird durch Zentrifugation abgetrennt und anschließend getrocknet. Nach Zugabe von Ascorbinsäure wird das Luzerne-Proteinkonzentrat granuliert und unter Schutzgas oder kühl gelagert. **Zusammensetzung:** Protein: 45-60 % Fett: 9-11 % Freie Kohlenhydrate (lösliche Ballaststoffe): 1-2 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Polysaccharide (unlösliche Ballaststoffe): 11-15 % einschließlich Zellulose: 2-3 % Mineralstoffe: 8-13 % Saponine: ≤ 1,4 % Isoflavone: ≤ 350 mg/kg Cumestrol: ≤ 100 mg/kg Phytate: ≤ 200 mg/kg L-Canavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lycopin	**Beschreibung/Definition:** Synthetisches Lycopin wird durch die Wittig-Kondensation von Synthesezwischenprodukten gewonnen, die gewöhnlich bei der Herstellung anderer Carotinoide für Lebensmittel zum Einsatz kommen. Synthetisches Lycopin besteht zu ≥ 96 % aus Lycopin und enthält geringe Mengen anderer verwandter Carotinoid-Bestandteile. Lycopin liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da
Lycopin aus *Blakeslea trispora*	**Beschreibung/Definition:** Gereinigtes Lycopin aus *Blakeslea trispora* besteht zu ≥ 95 % aus Lycopin und zu ≤ 5 % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da
Lycopin aus Tomaten	**Beschreibung/Definition:** Gereinigtes Lycopin aus Tomaten (*Lycopersicon esculantum* L.) besteht zu ≥ 95 % aus Lycopin und zu ≤ 5 % aus anderen Carotinoiden. Es liegt entweder als Pulver in einer geeigneten Matrix oder als Öldispersion vor. Die Farbe ist dunkelrot oder rot-violett. Oxidationsschutz ist sicherzustellen. Chemische Bezeichnung: Lycopin CAS-Nr.: 502-65-8 (all-*trans*-Lycopin) Chemische Formel: $C_{40}H_{56}$ Molmasse: 536,85 Da

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Lycopin-Oleoresin aus Tomaten	**Beschreibung/Definition:** Lycopin-Oleoresin aus Tomaten wird durch Extraktion mittels Lösungsmitteln aus reifen Tomaten (*Lycopersicon esculentum*) mit anschließender Entfernung des Lösungsmittels gewonnen. Es handelt sich um eine zähe, klare Flüssigkeit roter bis dunkelbrauner Farbe. Lycopin insgesamt: 5-15 % davon *trans*-Lycopin: 90-95 % Carotinoide insgesamt (berechnet als Lycopin): 6,5-16,5 % Sonstige Carotinoide: 1,75 % (Phytoen/Phytofluen/β-Carotin): (0,5-0,75 % bzw. 0,4-0,65 % bzw. 0,2-0,35 %) Tocopherole insgesamt: 1,5-3,0 % Unverseifbare Bestandteile: 13-20 % Fettsäuren insgesamt: 60-75 % Wasser (nach Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnesiumcitratmalat	**Beschreibung/Definition:** Magnesiumcitratmalat ist ein weißes bis gelblich-weißes, amorphes Pulver. Chemische Formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Chemische Bezeichnung: Pentamagnesium di-(2-hydroxybutandioat)-di-(2-hydroxypropan-1,2,3-tricarboxylat) CAS-Nr.: 1259381-40-2 Molmasse: 763,99 Daltons (wasserfrei) Löslichkeit: Frei löslich in Wasser (rund 20 g in 100 ml) Beschreibung des physikalischen Zustands: amorphes Pulver Magnesiumgehalt: 12,0-15,0 % Trocknungsverlust (120 °C/4 Std.): ≤ 15 % Farbe (Feststoff): weißes bis gelblich-weißes Pulver Farbe (20 %ige wässrige Lösung): farblos bis gelblich Beschaffenheit (20 % wässrige Lösung): klare Lösung pH (20 %ige wässrige Lösung): ca. 6,0 **Verunreinigungen:** Chlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Blei: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Magnolienrindenextrakt	**Beschreibung/Definition:** Magnolienrindenextrakt wird aus der Rinde von *Magnolia officinalis* L. gewonnen und unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid hergestellt. Die Rinde wird gewaschen und zwecks Feuchteentzugs im Ofen getrocknet und anschließend gemahlen, bevor ihr unter Verwendung von überkritischem Kohlendioxid der Extrakt entzogen wird. Der Pflanzenextrakt wird in Ethanol für medizinische Anwendungen gelöst und anschließend rekristallisiert; dieser Prozess ergibt das Produkt mit der Bezeichnung Magnolienrindenextrakt. Magnolienrindenextrakt setzt sich hauptsächlich aus den beiden Phenolverbindungen Magnolol und Honokiol zusammen. Beschaffenheit: Hellbraunes Pulver **Reinheit:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol & Honokiol: ≥ 94 % Gesamteudesmol: ≤ 2 % Feuchtigkeit: 0,50 % **Schwermetalle:** Arsen (ppm): ≤ 0,5 Blei (ppm): ≤ 0,5 Methyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubocurarin (ppm): ≤ 2,0 Gesamtalkaloid (ppm): ≤ 100
Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	**Beschreibung/Definition:** Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Maiskeimöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1,2 g bei raffiniertem Maiskeimöl und 10 g bei „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). **Reinheit:** Unverseifbare Bestandteile: > 9,0 g/100 g Tocopherole: ≥ 1,3 g/100 g α-Tocopherol (%): 10-25 % β-Tocopherol (%): < 3,0 % γ-Tocopherol (%): 68-89 % δ-Tocopherol (%): < 7,0 % Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: > 6,5 g/100 g Fettsäuren in Triglyceriden: Palmitinsäure: 10,0-20,0 % Stearinsäure: < 3,3 % Ölsäure: 20,0-42,2 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Linolsäure: 34,0-65,6 % Linolensäure: < 2,0 % Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 10 meq O_2/kg **Schwermetalle:** Eisen (Fe): < 1 500 µg/kg Kupfer (Cu): < 100 µg/kg **Verunreinigungen:** Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.
Methylcellulose	**Beschreibung/Definition:** Methylcellulose ist eine direkt aus natürlich vorkommenden pflanzlichen Fasern gewonnene Cellulose, die teilweise mit Methylgruppen verethert ist Chemische Bezeichnung: Methylether der Cellulose Chemische Formel: Polymere von substituierten Anhydroglucoseeinheiten der allgemeinen Formel $C_6H_7O_2(OR1)(OR2)(OR3)$; wobei R1, R2 und R3 sein können: — H — CH_3 oder — CH_2CH_3 Molmasse: Macromoleküle: von etwa 20 000 (n etwa 100) bis etwa 380 000 g/mol (n etwa 2 000) Gehalt: mindestens 25 % und höchstens 33 % Methoxylgruppen (-OCH_3) und höchstens 5 % Hydroxyethylgruppen (-OCH_2CH_2OH) Leicht hygroskopisches, weißes, leicht gelbliche oder graues geruch- und geschmackloses, körniges oder fasriges Pulver Löslichkeit: quillt in Wasser (dabei bildet sich eine klare bis schillernde, zähflüssige kolloidale Lösung); nicht löslich in Ethanol, Ether und Chloroform. Löslich in Eisessig. **Reinheit:** Trocknungsverlust: ≤ 10 % (105 °C, 3 h) Sulfatasche: ≤ 1,5 %, bestimmt bei 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 und ≤ 8,0 (1 % kolloidale Lösung) **Schwermetalle:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Blei: ≤ 2,0 mg/kg Quecksilber: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz	**Beschreibung/Definition:** Chemische Bezeichnung: N-[4-[[[(6S)-2-Amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl]methyl]amino]benzoyl]-L-Glutaminsäure, Glucosaminsalz Chemische Formel: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molmasse: 817,80 g/mol (wasserfrei) CAS-Nr.: 1181972-37-1 Aussehen: Cremefarbenes bis hellbraunes Pulver **Reinheit:** Diastereoisomerische Reinheit: mindestens 99 % (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure Glucosamingehalt: 34-46 %, bezogen auf die Trockenmasse Gehalt an 5-Methyltetrahydrofolsäure: 54-59 %, bezogen auf die Trockenmasse Wasser: ≤ 8,0 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Boron: ≤ 10 ppm **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl der aeroben Bakterien: ≤ 100 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g *Escherichia coli*: in 10 g nicht nachweisbar
Monomethylsilantriol (Organisches Silicium)	**Beschreibung/Definition:** Chemische Bezeichnung: Silantriol, 1-Methyl- Chemische Formel: CH_6O_3Si Molmasse: 94,14 g/mol CAS-Nr.: 2445-53-6 **Reinheit:** Zubereitung aus organischem Silicium (Monomethylsilantriol) (wässrige Lösung): Säuregehalt (pH): 6,4-6,8 Silicium: 100-150 mg Si/l

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein gelbes bis braunes Pulver. Phosphatidylserin wird durch enzymatische Transphosphatidylierung mit der Aminosäure L-Serin aus Fisch-Phospholipiden gewonnen. **Spezifikation für Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden:** Feuchtigkeit: < 5,0 % Phospholipide: ≥ 75 % Phosphatidylserin: ≥ 35 % Glyceride: < 4,0 % Freies L-Serin: < 1,0 % Tocopherole: < 0,5 % ([1]) Peroxidzahl: < 5,0 meq O_2/kg ([1]) Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission dürfen Tocopherole als Antioxidantien hinzugefügt werden
Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden	**Beschreibung/Definition:** Die neuartige Lebensmittelzutat ist ein cremefarbenes bis hellgelbes Pulver. Es ist auch in flüssiger Form mit hellbrauner bis oranger Farbe erhältlich. Die flüssige Form enthält mittelkettige Triacylglycerole (MCT) als Trägerstoff. Sie enthält geringere Mengen an Phosphatidylserin, weil sie beträchtliche Mengen an Öl (MCT) enthält. Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden wird durch enzymatische Transphosphatidylierung aus phosphatidylcholinreichem Sojabohnenlecithin mit der Aminosäure L-Serin gewonnen. Phosphatidylserin besteht aus einem Glycerophosphatskelett, das mit zwei Fettsäuren und L-Serin über eine Phosphodiester-Bindung konjugiert ist. **Merkmale von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden** **Pulver:** Feuchtigkeit: < 2,0 % Phospholipide: ≥ 85 % Phosphatidylserin: ≥ 61 % Glyceride: < 2,0 % Freies L-Serin: < 1,0 % Tocopherole: < 0,3 % Phytosterine: < 0,2 % **Flüssige Form:** Feuchtigkeit: < 2,0 % Phospholipide: ≥ 25 % Phosphatidylserin: ≥ 20 %

▼B

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

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Synonyms: Prolyl endopeptidase, proline-specific endopeptidase, endoprolylpeptidaseMolecular weight: 66 kDa Enzyme Commission number: EC 3.4.21.26 CAS number: 72162-84-6 Source: A genetically modified strain of *Aspergillus niger* (GEP-44) **Description:** Prolyl oligopeptidase is available as an enzyme preparation containing approximately 30 % maltodextrin. **Specifications of the enzyme preparation of prolyl oligopeptidase:** Activity: > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Appearance: Microgranulate Colour: Off-white to orange yellowish. The colour may change from batch to batch Dry Matter: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Heavy metals:** Lead: ≤ 1,0 mg/ kg Arsenic: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 0,5 mg/kg Mercury: ≤ 0,1 mg/kg **Microbiological criteria:** Total aerobic plate count: ≤ 10^3 CFU/g Total yeasts and moulds: ≤ 10^2 CFU/g Sulphite reducing anaerobes: ≤ 30 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Salmonella*: Absence in 25 g *Escherichia coli*: Absence in 25 g *Staphylococcus aureus*: Absence in 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Absence in 10 g *Listeria monocytogenes*: Absence in 25 g Antimicrobial activity: Absent Mycotoxins: Below limits of detection: Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), total Aflatoxins (< 2,0 µg/kg), Ochratoxin A (< 0,20 µg/kg), T-2 Toxin (< 5 µg/kg), Zearalenone (< 2,5 µg/kg), Fumonisin B1 and B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyl Peptidase Units or Proline Protease Units

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Proteinextrakt aus der Schweineniere	**Beschreibung/Definition:** Das Proteinextrakt wird durch Ausfällung von Salz kombiniert mit Hochgeschwindigkeits-Zentrifugierung aus homogenisiertem Material der Schweineniere gewonnen. Der Niederschlag enthält im Wesentlichen Proteine mit einem 7 %igen Anteil des Enzyms Diaminoxidase (Enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) und wird in einem physiologischen Puffersystem resuspendiert. Das Extrakt aus Schweineniere wird als Pellets mit magensaftresistentem Überzug in Kapseln formuliert, damit sie sich erst im Darm auflösen. Grundprodukt: Spezifikation: Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an Diaminoxidase (DAO): Beschaffenheit: flüssig Farbe: bräunlich Aussehen: leicht trübe Lösung pH-Wert: 6,4-6,8 Enzymaktivität > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) Mikrobiologische Kriterien: *Brachyspira* spp.: negativ (Echtzeit-PCR) *Listeria monocytogenes*: negativ (Echtzeit-PCR) *Staphylococcus aureus*: < 100 KBE/g Influenza A: negativ (reverse transcription PCR) *Escherichia coli*: < 10 KBE/g Gesamtzahl der aeroben Bakterien: $< 10^5$ KBE/g Hefen/Schimmelpilze insgesamt: $< 10^5$ KBE/g *Salmonella*: in 10 g nicht nachweisbar Gallensalzresistente Enterobacteriaceae $< 10^4$ KBE/g **Endprodukt:** Spezifikation für Auszug aus Schweineniere mit natürlichen Gehalt an DAO (E.C. 1.4.3.22) in magensaftresistenter Formulierung: Beschaffenheit: fest Farbe: gelbgrau Aussehen: Mikropellets Enzymaktivität: 110-220 kHDU DAO/g Pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) Säurestabilität: 15 min 0,1M HCl, gefolgt von 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO Radioextraktionsassay)) Feuchtigkeit: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 KBE/g *Escherichia coli*: < 10 KBE/g Gesamtzahl der aeroben Bakterien: $\leq 10^4$ KBE/g

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Hefen/Schimmelpilze insgesamt (kombiniert): < 10^3 KBE/g *Salmonella*: in 10 g nicht nachweisbar Gallensalzresistente Enterobacteriaceae < 10^2 KBE/g
Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	**Beschreibung/Definition:** Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen wird mittels Vakuumdestillation hergestellt und unterscheidet sich von raffiniertem Rapsöl in der Konzentration des unverseifbaren Anteils (1 g bei raffiniertem Rapsöl und 9 g bei „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“). Der Gehalt an Triglyceriden mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist etwas geringer. **Reinheit:** Unverseifbare Bestandteile: > 7,0 g/100 g Tocopherole: > 0,8 g/100 g α-Tocopherol (%): 30-50 % γ-Tocopherol (%): 50-70 % δ-Tocopherol (%): < 6,0 % Sterine, Triterpenalkohole, Methylsterine: > 5,0 g/100 g **Fettsäuren in Triglyceriden:** Palmitinsäure: 3-8 % Stearinsäure: 0,8-2,5 % Ölsäure: 50-70 % Linolsäure: 15-28 % Linolensäure: 6-14 % Erucasäure < 2,0 % Säurezahl: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 10 meq O_2/kg **Schwermetalle:** Eisen (Fe): < 1 000 µg/kg Kupfer (Cu): < 100 µg/kg **Verunreinigungen:** Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Es ist eine Behandlung mit Aktivkohle erforderlich, um zu gewährleisten, dass bei der Herstellung von Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen keine polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH) angereichert werden.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
Rapssamenprotein	**Definition:** Rapssamenprotein ist ein wässriger, proteinreicher Extrakt aus Rapssamen-Presskuchen aus nicht genetisch veränderten Samen von *Brassica napus* L. und *Brassica rapa* L. **Beschreibung:** weißes bis cremefarbenes, sprühgetrocknetes Pulver Gesamtprotein: ≥ 90 % Lösliches Protein: ≥ 85 % Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Kohlenhydrate: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Asche: ≤ 4,0 % Ballaststoffe: ≤ 0,5 % Gesamt-Glucosinolate: ≤ 1 mmol/kg **Reinheit:** Gesamtphytat: ≤ 1,5 % Blei: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Hefen und Schimmelpilze insgesamt: ≤ 100 KBE/g Aerobe Keimzahl: ≤ 10 000 KBE/g Gesamtzahl Coliforme: ≤ 10 KBE/g *Escherichia coli*: in 10 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar
***trans*-Resveratrol**	**Beschreibung/Definition:** **Synthetisches** *trans*-Resveratrol besteht aus cremefarbenen bis beigefarbenen Kristallen. Chemische Bezeichnung: 5-[(E)-2-(4-Hydroxyphenyl)ethenyl]benzen-1,3-diol Chemische Formel: $C_{14}H_{12}O_3$ Molmasse: 228,25 Da CAS-Nr.: 501-36-0 **Reinheit:** *trans*-Resveratrol ≥ 98-99 % (mit Bereich für positive SEO) Summe aller Nebenprodukte (verwandte Stoffe): ≤ 0,5 % Jeder einzelne verwandte Stoff: ≤ 0,1 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Sulfatasche: ≤ 0,1 % Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Verunreinigungen:** Diisopropylamin ≤ 50 mg/kg ***Microbielle Quelle***: Genetisch veränderter Stamm von *Saccharomyces cerevisiae* Aussehen: cremefarbenes bis leicht gelbes Pulver Partikelgröße: 100 % weniger als 62,23 µm Gehalt an *trans*-Resveratrol: mindestens 98 % w/w (Trockengewicht) Asche: max. < 0,5 % (w/w) Feuchtigkeit: max. < 3 % (w/w)
Hahnenkammextrakt	**Beschreibung/Definition:** Hahnenkammextrakt wird von *Gallus gallus* durch enzymatische Hydrolyse von Hahnenkämmen und durch anschließende Filtration, Konzentration und Ausfällung gewonnen. Hauptbestandteile von Hahnenkammextrakt sind die Glycosaminoglycane Hyaluronsäure, Chondroitinsulfat A und Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B). Weißes oder fast weißes hygroskopisches Pulver Hyaluronsäure: 60-80 % Chondroitinsulfat A: ≤ 5,0 % Dermatansulfat (Chondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0-8,5 **Reinheit:** Chloride: ≤ 1,0 % Stickstoff: ≤ 8,0 % Trocknungsverlust: (105 °C über 6 h): ≤ 10 % **Schwermetalle:** Quecksilber: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Cadmium: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Blei: ≤ 0,5 mg/kg

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Gesamtkeimzahl: $\leq 10^2$ KBE/g *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 1 g nicht nachweisbar *Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar *Pseudomonas aeruginosa*: in 1 g nicht nachweisbar
Sacha-Inchi-Öl aus *Plukenetia volubilis*	**Beschreibung/Definition:** Sacha-Inchi-Öl ist ein zu 100 % kalt gepresstes Pflanzenöl aus den Samen von *Plukenetia volubiis* L. Es ist bei Raumtemperatur transparent, flüssig und glänzend. Der Geschmack ist fruchtig, leicht, erinnert an grünes Gemüse ohne unerwünschte Noten. Aussehen: Transparenz, Glanz, Farbe: Bei Raumtemperatur flüssig, rein, goldgelb Geruch und Geschmack: Fruchtig, ohne unerwünschte Noten **Reinheit:** Wasser und flüchtige Stoffe: < 0,2 g/100 g In Hexan nicht lösliche Verunreinigungen: < 0,05 g/100 g Ölsäuregehalt: < 2,0 g/100 g Peroxidzahl: < 15 meq O_2/kg *trans*-Fettsäuren: < 1,0 g/100 g Ungesättigte Fettsäuren insgesamt: > 90 % Omega 3 alpha-Linolensäure (ALA): > 45 % Gesättigte Fettsäuren: < 10 % keine *trans*-Fettsäuren (< 0,5 %) keine Erucasäure Mehr als 50 % Tri-Linolensäure- und Di-Linolensäure-Triglyceride Phytosterine: Zusammensetzung und Gehalt: kein Cholesterin (< 5,0 mg/100 g)
Salatrims	**Beschreibung/Definition:** Salatrim ist das international anerkannte Akronym für „Short and long chain acyl triglyceride molecule“. Gewonnen wird Salatrim durch Umesterung, ohne Verwendung von Enzymen, von Triacetin, Tripropionin bzw. Tributyrin oder deren Mischungen mit hydriertem Raps-, Soja- Baumwollsaat- oder Sonnenblumenöl. Beschreibung: Klare leicht bernsteinfarbene Flüssigkeit bis hell gefärbter wachsartiger Feststoff bei Zimmertemperatur. Frei von Schwebstoffen und von Fremd- bzw. ranzigem Geruch. Glyceridesterverteilung Triacylglyceride: > 87 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Diacylglyceride: ≤ 10 % Monoacylglyceride: ≤ 2,0 % Fettsäurezusammensetzung: Mol- % langkettige Fettsäuren: 33-70 % Mol- % kurzkettige Fettsäuren: 30-67 % Langkettige gesättigte Fettsäuren: < 70 % Gewichtsanteil *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % Freie Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: ≤ 0,5 % Triacylglycerid-Profil Triester (kurz/lang von 0,5 bis 2,0): ≥ 90 % Triester (kurz/lang = 0): ≤ 10 % Unverseifbaren Bestandteile ≤ 1,0 % Feuchtigkeit: ≤ 0,3 % Asche: ≤ 0,1 % Farbe: ≤ 3,5 Rot (nach Lovibond-Farbmessung) Peroxidzahl: ≤ 2,0 meq/kg
DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp. DHA und EPA	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl Oxidative Stabilität: Für alle Lebensmittelerzeugnisse, die DHA- und EPA-reiches Öl aus *Schizochytrium* sp. enthalten, sollte anhand geeigneter und anerkannter nationaler/internationaler Testmethoden (z. B. AOAC) die oxidative Stabilität nachgewiesen werden. Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1 % DHA-Gehalt: ≥ 22,5 % EPA-Gehalt ≥ 10 %
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)-Öl**	Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 % Freie Fettsäuren ≤ 0,4 % Docosapentaensäure (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-Gehalt: ≥ 35 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
***Schizochytrium* sp.-Öl**	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl (PV): ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 4,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 1,0 % DHA-Gehalt: ≥ 32,0 %
***Schizochytrium* sp. (T18)-Öl**	Säurezahl: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidzahl: ≤ 5,0 meq/kg Öl Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe: ≤ 0,05 % Unverseifbare Stoffe: ≤ 3,5 % *trans*-Fettsäuren: ≤ 2,0 % Freie Fettsäuren: ≤ 0,4 % DHA-Gehalt: ≥ 35 %
Fermentierter Sojabohnenextrakt	**Beschreibung/Definition:** Fermentierter Sojabohnenextrakt ist ein geruchloses, milchig weißes Pulver. Er besteht aus 30 % Extrakt aus fermentierten Sojabohnen in Pulverform und 70 % resistentem Dextrin (als Trägerstoff) aus Maisstärke, die während der Verarbeitung zugesetzt wird. Während der Herstellung wird er um Vitamin K_2 bereinigt. Fermentierter Sojabohnenextrakt enthält Nattokinase, die aus Natto isoliert wird, einem Lebensmittel, das durch die Fermentation nicht genetisch veränderter Sojabohnen (*Glycine max* (L.)) mit einem ausgewählten Stamm von *Bacillus subtilis* var. natto hergestellt wird. Aktivität der Nattokinase: 20 000-28 000 FU (*)/g Identität: kann bestätigt werden Beschaffenheit: kein unangenehmer Geschmack oder Geruch Trocknungsverlust: ≤ 10 % Vitamin K2: ≤ 0,1 mg/kg **Schwermetalle:** Blei: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtkeimzahl: ≤ 10^3 CFU (^{3})/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 10^2 KBE/g Coliforme: ≤ 30 KBE/g

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Sporenbildende Bakterien ≤ 10 KBE/g *Escherichia coli*: in 25 g nicht nachweisbar Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria*: in 25 g nicht nachweisbar (*) Prüfverfahren nach Takaoka et al. (2010).
Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt (*Triticum aestivum*)	**Beschreibung/Definition:** Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt wird durch überwiegend auf Polyamine abzielende Fest-Flüssig-Extraktion aus nicht fermentierten, nicht gekeimten Weizenkeimen (*Triticum aestivum*) gewonnen. Spermidin: 0,8-2,4 mg/g Spermin: 0,4-1,2 mg/g Spemidintrichlorid: < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Cadaverin: < 0,1 µg/g **Mykotoxine:** Aflatoxine (insgesamt): < 0,4 µg/kg **Mikrobiologische Kriterien:** Gesamtzahl aerober Bakterien: < 10 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: < 100 KBE/g *Escherichia coli*: < 10 KBE/g *Salmonella*: in 25 g nicht nachweisbar *Listeria monocytogenes*: in 25 g nicht nachweisbar
Sucromalt	**Beschreibung/Definition:** Sucromalt ist eine komplexe Mischung aus Sacchariden, die durch enzymatische Reaktion aus Sukrose und einem Stärkehydrolysat gewonnen wird. Bei diesem Prozess werden Glucoseeinheiten mithilfe eines durch das Bakterium *Leuconostoc citreum* oder einen rekombinanten Stamm des Erzeugerorganismus *Bacillus licheniformis* erzeugten Enzyms an Saccharide aus dem Stärkehydrolysat gekoppelt. Die dadurch entstehenden Oligosaccharide sind durch das Vorkommen von glycosidischen α-(1→6)- und α-(1→3)-Bindungen gekennzeichnet. Das Gesamterzeugnis ist ein Sirup, der neben den genannten Oligosacchariden hauptsächlich Fructose, aber auch das Disaccharid Leucrose sowie andere Disaccharide enthält. Feststoffe insgesamt: 75-80 % Feuchtigkeit: 20-25 % Sulfatase: max. 0,05 % pH: 3,5-6,0 Leitfähigkeit: < 200 (30 %)

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Stickstoff: < 10 ppm Fructose: 35-45 % d.w. Leucrose: 7-15 % d.w. Sonstige Disaccharide: max. 3 % Höhere Saccharide: 40-60 % d.w.
Zuckerrohr-Faser	**Beschreibung/Definition:** Zuckerrohr-Fasern sind die faserigen Reste, die zurückbleiben, wenn der zuckerhaltige Saft aus Zuckerrohr der Gattung *Saccharum* herausgepresst oder extrahiert wird. Sie bestehen vorwiegend aus Cellulose und Hemicellulose. Das Herstellungsverfahren umfasst mehrere Schritte wie: Zerkleinern, Auslaugen, Entfernen von Ligninen und anderen Bestandteilen als Cellulose, Bleichen der gereinigten Fasern, Säurebad und Neutralisieren. Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Asche: ≤ 0,3 % Ballaststoffe insgesamt (AOAC) Trockenmasse (alle nicht löslich): ≥ 95 % davon: Hemicellulose (20-25) und Cellulose (70-75 %) Silicium (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fett: Spuren pH: 4-7 **Schwermetalle:** Quecksilber (ppm): ≤ 0,1 Blei (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Cadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologische Kriterien:** Hefen und Schimmelpilze (KBE/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Keine *Listeria monocytogenes*: Keine
Sonnenblumenöl-Extrakt	**Beschreibung/Definition:** Der Extrakt wird durch eine Erhöhung der Konzentration um den Faktor 10 des nicht verseifbaren Anteils von raffiniertem Sonnenblumenöl aus den Samen der Sonnenblume (*Helianthus Annuus* L.) gewonnen.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Zusammensetzung: Ölsäure (C18:1): 20 % Linolsäure (C18:2): 70 % Unverseifbare Bestandteile: 8,0 % Phytosterine: 5,5 % Tocopherole: 1,1 %
Getrocknete Mikroalgen der Art *Tetraselmis chuii*	**Beschreibung/Definition:** Das gefriergetrocknete Produkt stammt von der marinen Mikroalge *Tetraselmis chuii*, die zu der Familie der Chlorodendraceae gehört und in sterilem Meerwasser von der Außenluft isoliert in geschlossenen Photobioreaktoren kultiviert wird. **Reinheit/Zusammensetzung:** Identifiziert anhand des molekularen Markers 18 S rDNA (analysierte Sequenz mindestens 1 600 Basenpaare) in der Datenbank des National Center for Biotechnology information (NCBI): mindestens 99,9 %. Feuchtigkeit: ≤ 7,0 % Proteine: 35-40 % Asche: 14-16 % Kohlenhydrate: 30-32 % Ballaststoffe: 2-3 % Fett: 5-8 % Gesättigte Fettsäuren: 29-31 % der Fettsäuren insgesamt Einfach ungesättigte Fettsäuren: 21-24 % der Fettsäuren insgesamt Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 44-49 % der Fettsäuren insgesamt Iod: ≤ 15 mg/kg
***Therapon barcoo*/Omega-Barsch**	**Beschreibung/Definition:** Der Omega-Barsch (*Therapon barcoo*) ist eine Fischart aus der Familie der Terapontidae. Es ist ein Süßwasserfisch mit der Heimat Australien, Der inzwischen in Aquakultur gezüchtet wird. Taxonomische Systematik: Klasse: Actinopterygii > Ordnung: Perciformes > Familie: Terapontidae > Gattung: Scortum Beschaffenheit des Fleisches: Protein (%): 18-25 Feuchtigkeit (%): 65-75 Asche (%): 0,5-2,0 Energie (KJ/kg): 6 000-11 500

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Kohlenhydrate (%): 0,0 Fett (%): 5-15 Fettsäuren (mg FA/g Filet): Σ PUFA n-3: 1,2-20,0 Σ PUFA n-6: 0,3-2,0 Σ PUFA n-3: 1,5-15,0 Omega-3-Säuren insgesamt: 1,6-40,0 Omega-6-Säuren insgesamt: 2,6-10,0
D-Tagatose	**Beschreibung/Definition:** Tagatose wird durch Isomerisierung von Galactose mithilfe chemischer oder enzymatischer Umsetzung oder durch Epimerisierung von Fructose mithilfe enzymatischer Umsetzung gewonnen. Dies sind Einphasen-Umsetzungen. Aussehen: weiße oder fast weiße Kristalle Chemische Bezeichnung: D-Tagatose Synonym: D-*lyxo*-Hexulose CAS-Nummer: 87-81-0 Chemische Formel: $C_6H_{12}O_6$ Formelgewicht: 180,16 (g/mol) **Reinheit:** Gehalt: ≥ 98 % bezogen auf die Trockensubstanz Trocknungsverlust: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 h) Spezifische Drehung: $[\alpha]20_D$: – 4 bis – 5,6° (1 % wässrige Lösung) (*) Schmelzbereich: 133-137 °C **Schwermetalle:** Blei: ≤ 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 p., English - ISBN 92-5-102991-1 (**) Bestimmung mithilfe eines für den spezifizierten Reinheitsgrad geeigneten Atomabsorptionsverfahrens. Probengröße und Probenvorbereitung können sich an den Grundsätzen des in FNP 5 (1) beschriebenen Verfahrens orientieren. „Instrumental methods“ (*).
▼M2 **Stark taxifolinhaltiger Extrakt**	**Definition:** Chemische Bezeichnung: [(2R,3R)-2-(3,4-Dihydroxyphenyl)-3,5,7-trihydroxy-2,3-dihydrochromen-4-on, auch (+) trans (2R,3R)-Dihydroquercetin] und mit höchstens 2 % der cis-Form

▼B

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

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	R_S = Peak-Bereich der Trehalose im Standardpräparat R_U = Peak-Bereich der Trehalose im Probepräparat W_S = Gewicht der Trehalose in mg im Standardpräparat W_U = Gewicht der Trockenprobe in mg **Merkmale:** Eigenschaften: Löslichkeit: frei löslich in Wasser, sehr schwach löslich in Ethanol Spezifische Drehung: [α]D20 + 199° (5 % wässrige Lösung) Schmelzpunkt: 97 °C (Dihydrat) **Reinheit:** Trocknungsverlust: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 h) Gesamtasche: ≤ 0,05 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 1,0 mg/kg
UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)	**Beschreibung/Definition:** Kommerziell angebaute *Agaricus bisporus*, die nach der Ernte mit UV-Licht behandelt werden. UV-Bestrahlung: Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 200-800 nm. **Vitamin D_2:** Chemische Bezeichnung: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Gehalt:** Vitamin D_2 im Enderzeugnis: 5-10 µg/100 g Frischgewicht bei Ablauf der Haltbarkeitsdauer
UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Beschreibung/Definition:** Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) wird mit UV-Licht behandelt, damit Ergosterol in Vitamin D_2 (Ergocalciferol) umgewandelt wird. Der Vitamin-D_2-Gehalt im Hefekonzentrat liegt zwischen 1 800 000 und 3 500 000 IE Vitamin D/100 g (450-875 µg/g). Gelbbraune, rieselfähige Körner

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Vitamin D_2: Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Mikrobiologische Kriterien für das Hefekonzentrat:** Coliforme: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar
UV-behandeltes Brot	**Beschreibung/Definition:** Der Ausdruck „UV-behandeltes Brot“ bezeichnet hefegetriebenes Brot und hefegetriebenes Kleingebäck (ohne Auflage), die nach dem Backen mit ultravioletten Strahlen behandelt werden, um Ergosterol in Vitamin D_2 (Ergocalciferol) umzuwandeln. UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 240-315 nm während maximal 5 Sekunden mit einer Strahlungsenergie von 10-50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** Chemische Bezeichnung: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-Secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergocalciferol CAS-Nr.: 50-14-6 Molmasse: 396,65 g/mol **Gehalt:** Vitamin D_2 (Ergocalciferol) im Enderzeugnis: 0,75-3 µg/100 g (*) Hefe im Teig: 1-5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, Europäische Norm. (**) Rezeptberechnung.
UV-behandelte Milch	**Beschreibung/Definition:** UV-behandelte Milch: Kuhmilch (Vollmilch und teilentrahmte Milch), die nach der Pasteurisierung einer Behandlung mit ultravioletter Strahlung (UV-Strahlung) durch Turbulenzströmung unterzogen wird. Die Behandlung der pasteurisierten Milch mit UV-Strahlen führt zu einer Erhöhung der Vitamin D_3-Konzentration (Cholecalciferol) durch die Umwandlung von 7-Dehydrocholesterol in Vitamin D_3. UV-Strahlung: ein Verfahren der Bestrahlung mit ultraviolettem Licht innerhalb des Wellenlängebereichs von 200-310 nm mit einer Strahlungsenergie von 1 045 J/l. **Vitamin D_3:** Chemische Bezeichnung: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-Methyl-1-[(2R)-6-methylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]ethyliden]-4-methylidencyclohexan-1-ol

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Synonym: CholecalciferolCAS-Nr.: 67-97-0 Molmasse: 384,6377 g/mol **Gehalt:** Vitamin D_3 im Enderzeugnis: Vollmilch (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**) Teilentrahmte Milch (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**) (*) Gemäß der Definition in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671). (**) HPLC
Vitamin K_2 (Menachinon)	Dieses neuartige Lebensmittel wird durch einen synthetischen oder mikrobiologischen Prozess gewonnen. ***Spezifikation für synthetisches Vitamin K_2 (Menachinon-7)*** Chemische Bezeichnung: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptamethyl-2,6,10,14,18,22,26-octacosaheptaenyl)-3-methyl-1,4-naphtalindion CAS-Nummer: 2124-57-4 Summenformel: $C_{46}H_{64}O_2$ Molmasse: 649 g/mol Aussehen: Gelbes Pulver Reinheit: max. 6,0 % *cis*-Isomer, max. 2,0 % sonstige Verunreinigungen Gehalt: 97-102 % Menachinon-7 (einschließlich mindestens 92 % all-*trans* Menachinon-7) ***Spezifikation für mikrobiologisch hergestelltes Vitamin K_2 (Menachinon-7)*** Quelle: *Bacillus subtilis* spp. natto Bei Vitamin K_2 (2-Methyl-3-all-*trans*-polyprenyl-1,4-naphthochinone) bzw. der Menachinon-Reihe handelt es sich um eine Gruppe von prenylierten Naphthochinon-Derivaten. Die Zahl der Isoprenreste (eine Isopreneinheit hat fünf Kohlenstoffatome) in der Seitenkette dient zur Unterscheidung der verschiedenen Menachinon-Formen. Vitamin K_2 wird in einer Ölsuspension dargeboten, die vor allem MK-7 und, in geringerem Maße, MK-6 enthält. Vitamin-K (Menachinon)-Reihe mit Menachinon-7 (MK-7)(n = 6), d. h. $C_{46}H_{64}O_2$, Menachinon-6 (MK-6)(n = 5), d. h. $C_{41}H_{56}O_2$, und Menachinon-4 (MK-4)(n = 3), d. h. $C_{31}H_{40}O_2$
Extrakt aus Weizenkleie	**Beschreibung/Definition:** Weißes, kristallines Pulver, das durch Enzymextraktion aus Kleie von *Triticum aestivum* L. gewonnen wird und reich an Arabinoxylanoligosacchariden ist. Trockenmasse: mind. 94 % Arabinoxylanoligosaccharide: mind. 70 %, bezogen auf die Trockenmasse Durchschnittlicher Polymerisationsgrad der Arabinoxylanoligosaccharide: 3-8 Ferulasäure (an Arabinoxylanoligosaccharide gebunden) 1-3 %, bezogen auf die Trockenmasse

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Gesamtanteil Poly-/Oligosaccharide: mind. 90 % Protein: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse Asche: max. 2 %, bezogen auf die Trockenmasse **Mikrobiologische Parameter:** Mesophile Gesamtkeimzahl: max. 10 000/g Hefen: max. 100/g Pilze: max. 100/g Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus*: max. 1 000/g *Clostridium perfringens*: max. 1 000/g
Hefe-Beta-Glucane	**Beschreibung/Definition:** Beta-Glucane sind komplexe hochmolekulare (100-200 kDa) Polysaccharide, die in der Zellwand vieler Hefen und Getreidesorten vorkommen. Die chemische Bezeichnung für „Hefe-Beta-Glucane“ lautet (1-3),(1-6)-β-D-Glucane. Beta-Glucane bestehen aus β-1-3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1-6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin sowie Mannoproteine über β-1-4-Verbindungen verknüpft sind. Beta-Glucane werden aus Hefe *Saccharomyces cerevisiae* isoliert. Die Tertiärstruktur des Glucans in der Zellwand von Saccharomyces cerevisiae besteht aus Ketten mit β-1,3-verknüpften Glucoseresten, die über β-1,6-Bindungen verzweigt sind und das Rückgrat bilden, mit dem Chitin — über β-1,4-Verbindungen —, β-1,6-Glucane sowie einige Mannoproteine verknüpft sind. Diees neuartige Lebensmittel ist in drei Formen verfügbar: löslich, unlöslich, wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar. **Chemische Eigenschaften von Beta-Glucanen aus Hefe (Saccharomyces cerevisiae)** **Lösliche Form:** Gesamtkohlenhydrate: > 75 % Beta-Glucane (1.3/1.6): > 75 % Asche: < 4,0 % Feuchtigkeit: < 8,0 % Protein: < 3,5 % Fett: < 10 % **Unlösliche Form:** Gesamtkohlenhydrate: > 70 %

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Beta-Glucane (1.3/1.6): > 70 % Asche: ≤ 12 % Feuchtigkeit: < 8,0 % Protein: < 10 % Fett: < 20 % **wasserunlöslich, aber in vielen flüssigen Matrices dispergierbar** (1,3)-(1,6)-β-D-Glucane: > 80 % Asche: < 2,0 % Feuchtigkeit: < 6,0 % Protein: < 4,0 % Gesamtfettgehalt: < 3,0 % **Mikrobiologische Daten:** Gesamtkeimzahl: < 1 000 KBE/g Enterobacteriaceae: < 100 KBE/g Coliforme insgesamt: < 10 KBE/g Hefe: < 25 KBE/g Schimmel: < 25 KBE/g *Salmonella*: in 25 g nicht nachweisbar *Escherichia coli*: in 1 g nicht nachweisbar *Bacillus cereus*: < 100 KBE/g *Staphylococcus aureus*: in 1 g nicht nachweisbar **Schwermetalle:** Blei: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Quecksilber: < 0,1 mg/g Cadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxanthin	**Beschreibung/Definition:** Zeaxanthin ist ein natürlich vorkommendes Xanthophyllpigment, nämlich ein sauerstoffhaltiges Carotinoid. Synthetisches Zeaxanthin wird entweder als sprühgetrocknetes Pulver auf der Basis von Gelatine- oder Stärkekügelchen mit zugesetztem α-Tocopherol und Ascorbylpalmitat oder als Maisölsuspension mit zugesetztem α-Tocopherol in Verkehr gebracht. Synthetisches Zeaxanthin wird durch eine mehrstufige chemische Synthese aus kleineren Molekülen hergestellt.

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Orangerotes kristallines Pulver, geruchlos oder fast geruchlos. Chemische Formel: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-Nr.: 144-68-3 Molmasse: 568,9 da **Physikalisch-chemische Eigenschaften:** Trocknungsverlust: < 0,2 % *all-trans*-Zeaxanthin > 96 % *cis*-Zeaxanthin < 2,0 % Sonstige Carotinoide: < 1,5 % Triphenylphosphinoxid (CAS-Nr. 791-28-6): < 50 mg/kg
Zink-L-pidolat	**Beschreibung/Definition:** Zink-L-pidolat ist ein weißes bis cremefarbenes Puver mit charakteristischem Geruch. Internationaler Freiname: L-Pyroglutaminsäure, Zinksalz Synonyme: Zink-5-oxoprolin, Zinkpyroglutamat, Zinkpyrrolidoncarboxylat, Zink-PCA, L-Zink-pidolat CAS-Nr.: 15454-75-8 Chemische Formel: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Relative wasserfreie Molmasse: 321,4 Aussehen: weißes bis leicht weißes Pulver **Reinheit:** Zink-L-pidolat (Reinheit): ≥ 98 % pH (10 %ige wässrige Lösung): 5,0-6,0 Spezifische Drehung: 19,6° - 22,8° Wasser: ≤ 10,0 % Glutaminsäure: < 2,0 % **Schwermetalle:** Blei: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Cadmium: ≤ 1,0 ppm Quecksilber: ≤ 0,1 ppm

▼B

Zugelassenes neuartiges Lebensmittel	Spezifikation
	Mikrobiologische Kriterien: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl: ≤ 1 000 KBE/g Hefen und Schimmelpilze: ≤ 100 KBE/g Krankheitserreger: keine

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

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