Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentoinnin apuväline eikä sillä ole oikeudellista vaikutusta. Unionin toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä. Säädösten todistusvoimaiset versiot on johdanto-osineen julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ja ne ovat saatavana EUR-Lexissä. Näihin virallisiin teksteihin pääsee suoraan tästä asiakirjasta siihen upotettujen linkkien kautta.

►B

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2017/2470,

annettu 20 päivänä joulukuuta 2017,

unionin uuselintarvikeluettelon laatimisesta uuselintarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2015/2283 mukaisesti

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(EUVL L 351, 30.12.2017, s. 72)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/460, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2018	L 78	2	21.3.2018
►M2	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/461, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2018	L 78	7	21.3.2018
►M3	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/462, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2018	L 78	11	21.3.2018
►M4	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/469, annettu 21 päivänä maaliskuuta 2018	L 79	11	22.3.2018

▼B

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2017/2470,

annettu 20 päivänä joulukuuta 2017,

unionin uuselintarvikeluettelon laatimisesta uuselintarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2015/2283 mukaisesti

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

1 artikla

Unionin luettelo hyväksytyistä uuselintarvikkeista

Asetuksen (EU) 2015/2283 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu unionin luettelo uuselintarvikkeista, joiden saattaminen unionin markkinoille on hyväksytty, on laadittu, ja se vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

▼B

LIITE

UNIONIN UUSELINTARVIKELUETTELO

Luettelon sisältö

1. Unionin luettelo koostuu taulukoista 1 ja 2.

2. Taulukko 1 sisältää hyväksytyt uuselintarvikkeet ja seuraavat tiedot:

   Sarake 1: Hyväksytty uuselintarvike

   Sarake 2: Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset. Tämä sarake on jaettu edelleen kahteen: Määritelty elintarvikeluokka ja Enimmäismäärät

   Sarake 3: Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

   Sarake 4: Muut vaatimukset

3. Taulukko 2 sisältää hyväksyttyjen uuselintarvikkeiden eritelmät ja seuraavat tiedot:

   Sarake 1: Hyväksytty uuselintarvike

   Sarake 2: Eritelmät

▼B

Taulukko 1: Hyväksytyt uuselintarvikkeet

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
_N_-asetyyli-D-neuramiinihappo	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*N*-asetyyli-D-neuramiinihappo” N-asetyyli-D-neuramiinihappoa sisältävissä ravintolisissä on oltava maininta, ettei ravintolisiä saa antaa imeväisille, pikkulapsille eikä alle 10-vuotiaille lapsille 24 tunnin aikana yhdessä äidinmaidon tai muiden elintarvikkeiden kanssa, joihin on lisätty N-asetyyli-D-neuramiinihappoa.	
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ([1])	0,05 g/l ennastetuissa vieroitusvalmisteessa		
	Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	0,05 g/kg kiinteässä ruoassa		
	Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden imeväisten ja pikkulasten ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu, mutta ei kuitenkaan kyseiselle liitteessä II mainitulle, tuotteita vastaavalle ryhmälle vahvistettuja enimmäismääriä suurempina määrinä		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	0,2 g/l (juomat) 1,7 g/kg (patukat)		
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 ([2]) vaatimusten mukaisesti	1,25 g/kg		
	Maustamattomat pastöroidut ja steriloidut (myös iskukuumennetut) maitopohjaiset tuotteet	0,05 g/l		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Maustamattomat fermentoidut maitopohjaiset tuotteet, jotka on lämpökäsitelty fermentoinnin jälkeen, maustetut fermentoidut maitotuotteet, myös lämpökäsitellyt tuotteet	0,05 g/l (juomat) 0,4 g/kg (kiinteät aineet)		
	Maitotuotteita jäljittelevät tuotteet, myös maidon- ja kermankorvikkeet juomissa	0,05 g/l (juomat) 0,25 g/kg (kiinteät aineet)		
	Viljapatukat	0,5 g/kg		
	Pöytämakeuttajat	8,3 g/kg		
	Hedelmä- ja kasvispohjaiset juomat	0,05 g/l		
	Maustetut juomat	0,05 g/l		
	Erikoiskahvi, tee, yrtti- ja hedelmäuutejuomat, sikuri; teen, yrtti- ja hedelmäuutejuoman ja sikurin uutteet; tee-, kasvi-, hedelmä- ja viljavalmisteet uutejuomia varten	0,2 g/kg		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/E ([3])	300 mg/päivä yli 10-vuotiaille 55 mg/päivä imeväisille 130 mg/päivä pikkulapsille 250 mg/päivä 3–10 -vuotiaille		
Apinanleipäpuun *(Adansonia digitata)* kuivattu hedelmäliha	Ei määritelty		Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkauspakkausmerkinnöissä on ”apinanleipäpuun hedelmäliha”	

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
***Ajuga reptans* -solukkoviljelmästä saatava uute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten *Ajuga reptans* -kasvin kukkivista versoista saatavan vastaavan uutteen tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		
L-alanyyli-L-glutamiini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY			
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013, lukuun ottamatta imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuja elintarvikkeita			
***Ulkenia* sp. -mikrolevästä saatava leväöljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Ulkenia* sp. -mikrolevästä saatavaa öljyä”	
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Myslipatukat	500 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat (myös maitopohjaiset juomat)	60 mg/100 ml		
***Allanblackia*-siemenöljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Allanblackia*-siemenöljy”	
	Rasvalevitteet ja kermapohjaiset levitteet	20 g/100 g		
***Aloe macroclada* Baker -kasvin lehtiuute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten *Aloe vera* (L.) Burm. -kasvista saadun vastaavan geelin tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Etelänkrillistä *Euphausia superba* saatava rasvauute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”äyriäisiin kuuluvasta etelänkrillistä (*Euphausia superba*) saatava rasvauute”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteita vastaavat tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat Maitopohjaiset juomat Maitotuotteiden kaltaiset juomat	80 mg/100 ml		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Ruoanlaittorasvat	360 mg/100 ml		
	Aamiaismurot	500 mg/100 g		
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Välipalapatukat/viljapatukat	500 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	3 000 mg päivässä väestölle yleisesti 450 mg päivässä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*		
	Asetuksen (EU) N:o 609/2013/EY soveltamisalaan kuuluvat imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	200 mg/100 ml		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
Runsaasti fosfolipidejä sisältävä etelänkrillistä (*Euphausia superba*) saatava rasvauute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”äyriäisiin kuuluvasta etelänkrillistä (*Euphausia superba*) saatava rasvauute”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteita vastaavat tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat Maitopohjaiset juomat Maitotuotteiden kaltaiset juomat	80 mg/100 ml		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Ruoanlaittorasvat	360 mg/100 ml		
	Aamiaismurot	500 mg/100 g		
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Välipalapatukat/viljapatukat	500 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	3 000 mg päivässä väestölle yleisesti 450 mg päivässä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		
	Asetuksen (EU) N:o 609/2013/EY soveltamisalaan kuuluvat imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	200 mg/100 ml		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
***Mortierella alpina* -sienestä saatava runsaasti arakidonihappoa sisältävä öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Mortierella alpina* -öljy”	
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet keskosille sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
***Argania spinosa* -kasvista saatava argaaniöljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”argaaniöljy”, ja jos sitä käytetään mausteena, merkinnöissä on mainittava ”ainoastaan maustamiseen tarkoitettu kasviöljy”	
	Mausteena	Ei määritelty		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten kasviöljyjen tavanomaisessa käytössä		
***Haematococcus pluvialis* -levästä saatava runsaasti astaksantiinia sisältävä oleoresiini**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”astaksantiini”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	40–80 mg/päivä oleoresiiniä, eli ≤ 8 mg astaksantiinia päivässä		
Basilikansiemenet (*Ocimum basilicum*)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Hedelmämehu- ja hedelmä/vihannesjuomasekoitukset	3 g/200 ml lisättäessä kokonaisia basilikansiemeniä (*Ocimum basilicum*)		
Fermentoitu mustapapuuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”fermentoitu mustapapu-uute (soija)” tai ”fermentoitu soijauute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	4,5 g/päivä		
Nautaeläinten laktoferriini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”lehmänmaidon laktoferriini”	
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 (nautintavalmiit)	100 mg/100 ml		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset elintarvikkeet (nautintavalmiit)	200 mg/100 g		
	Jalostetut viljapohjaiset elintarvikkeet (kiinteät)	670 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Yksilön tarpeiden mukaisesti enintään 3 g/päivä		
	Maitopohjaiset juomat	200 mg/100 g		
	Maitopohjaiset juomajauhesekoitukset (nautintavalmiit)	330 mg/100 g		
	Hapanmaitopohjaiset tuotteet (myös jogurttijuomat)	50 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat	120 mg/100 g		
	Jogurttipohjaiset tuotteet	80 mg/100 g		
	Juustopohjaiset tuotteet	2 000 mg/100 g		
	Jäätelö	130 mg/100 g		
	Leivonnaiset	1 000 mg/100 g		
	Makeiset	750 mg/100 g		
	Purukumi	3 000 mg/100 g		
***Buglossoides arvensis* -kasvin siemenöljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Stearidonihapon (STA) enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Jalostettu *Buglossoides* -öljy”	
	Maitotuotteet ja maitotuotteiden kaltaiset tuotteet	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g juomissa		
	Juusto ja juustotuotteet	750 mg/100 g		
	Voi ja muut rasva- ja öljyemulsiot, myös levitteet (ei ruoan valmistukseen tai paistamiseen)	750 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Stearidonihapon (STA) enimmäismäärät*		
	Aamiaisviljatuotteet	625 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, lukuun ottamatta imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuja ravintolisiä	500 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013, lukuun ottamatta imeväisille ja pikkulapsille erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitettuja elintarvikkeita	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		
***Calanus finmarchicus* -äyriäisestä saatava öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Calanus finmarchicus* -äyriäisestä saatava öljy”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2,3 g/päivä		
Purukumin perusaine (monometoksipolyetyleeniglykooli)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”purukumin perusaine (sisältää ainetta 1,3-butadieeni, 2-metyyli-homopolymeeri, maleoitu, polyeteeniglykoli-monometyylieetterin esterit)” tai ”purukumin perusaine (sisältää ainetta CAS-numero 1246080-53-4)”.	
	Purukumi	8 %		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Purukumin perusaine (metyylivinyylieetterin ja maleiinihappoanhydridin kopolymeeri))	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”purukumin perusaine (metyylivinyylieetterin ja maleiinihappoanhydridin kopolymeeri)” tai ”purukumin perusaine (sisältää ainetta CAS-nro 9011-16-9)”	
	Purukumi	2 %		
Chia-öljy *Salvia hispanica*	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Chia-öljy (*Salvia hispanica*)”	
	Rasvat ja öljyt	10 %		
	Puhdas chia-öljy	2 g/päivä		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2 g/päivä		
Chian (*Salvia hispanica*) siemenet	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Chian (*Salvia hispanica*) siemenet” 2. Valmiiksi pakattujen chian (*Salvia hispanica*) siementen lisäpakkausmerkinnöissä on tiedotettava kuluttajalle, että päiväsaanti on enintään 15 grammaa.	
	Leipätuotteet	5 % (kokonaiset tai jauhetut chiansiemenet)		
	Leivonnaiset	10 % kokonaisia chiansiemeniä		
	Aamiaisviljatuotteet	10 % kokonaisia chiansiemeniä		
	Hedelmä-, pähkinä- ja siemensekoitukset	10 % kokonaisia chiansiemeniä		
	Hedelmämehu- ja hedelmä/vihannesjuomasekoitukset	15 g/päivä lisättäessä kokonaisia, rouhittuja tai jauhettuja chiansiemeniä		
	Valmiiksi pakatut chiansiemenet sellaisinaan	15 g/päivä kokonaisia chiansiemeniä		
	Hedelmälevitteet	1 % kokonaisia chiansiemeniä		
	Jogurtti	1,3 g kokonaisia chiansiemeniä 100 grammaan jogurttia tai 4,3 g kokonaisia chiansiemeniä 330 grammaan jogurttia (annos)		
	Viljanjyviin, valeviljan jyviin ja/tai palkokasveihin perustuvat steriloidut valmisateriat	5 % kokonaisia chiansiemeniä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Aspergillus nigeristä **saatava kitiiniglukaani**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Aspergillus nigeristä* saatava kitiiniglukaani”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	5 g/päivä		
Fomes fomentarius **-käävästä peräisin oleva kitiiniglukaanikompleksi**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Fomes fomentarius* -käävästä peräisin oleva kitiiniglukaani”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	5 g/päivä		
Sienistä (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) saatava kitosaaniuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Agaricus bisporus* -sienestä saatu kitosaaniuute” tai ”*Aspergillus niger* -sienestä saatu kitosaaniuute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten äyriäisistä saadun kitosaanin tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		
Kondroitiinisulfaatti	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”mikrobifermentaatiolla ja sulfaatiolla saatava kondroitiinisulfaatti”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY aikuisille, lukuun ottamatta raskaana olevia ja imettäviä naisia	1 200 mg/päivä		
Kromipikolinaatti	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Kokonaiskromin enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”kromipikolinaatti”	
	Asetuksen (EY) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat elintarvikkeet	250 µg/päivä		
	Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 ([4]) mukaisesti täydennetyt elintarvikkeet			
Cistus incanus **L. Pandalis -yrtti**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Cistus incanus* L. Pandalis -yrtti”	
	Yrttiuutejuomat	Tarkoitettu päiväsaanti: 3 g yrttejä/päivä (2 kuppia/päivä)		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Sitikoliini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”sitikoliini” 2. Sitikoliinia sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on oltava maininta siitä, että tuotetta ei ole tarkoitettu lapsille	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	500 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	250 mg annosta kohti ja päiväannos enintään 1 000 mg		
Clostridium butyricum	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)” tai ”*Clostridium butyricum* (CBM 588)”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	$1{,}35 \times 10^8$ PMY/päivä		
Rasvaton kaakaojauheuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Kuluttajia on ohjeistettava nauttimaan enintään 600 mg polyfenoleja eli 1,1 grammaa rasvatonta kaakaojauheuutetta vuorokaudessa	
	Välipalapatukat	1 g/päivä ja 300 mg polyfenoleja, joka vastaa enintään 550 mg:aa rasvatonta kaakaojauheuutetta yhdessä annoksessa elintarviketta (tai ravintolisää)		
	Maitopohjaiset juomat			
	Kaikki muut elintarvikkeet (mukaan lukien ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY), jotka ovat vakiintuneet toiminnallisten ainesosien välikappaleiksi ja jotka on tyypillisesti asemoitu terveystietoisten aikuisten kulutukseen			
Vähärasvainen kaakaouute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Kuluttajia on neuvottu olemaan nauttimatta enemmän kuin 600 mg kaakaoflavanoleja vuorokaudessa	
	Elintarvikkeet, myös ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	730 mg annosta kohti ja noin 1,2 g/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Coriandrum sativum **-kasvista saatava korianterin siemenöljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”korianterin siemenöljy”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	600 mg/päivä		
Crataegus pinnatifida **-kasvin kuivatut hedelmät**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Crataegus pinnatifidan* kuivatut hedelmät”	
	Yrttiuutejuomat	Kuten *Crataegus laevigatan* tavanomaisessa käytössä		
	Hillot ja hyytelöt direktiivin 2001/113/EY ([5]) mukaisesti			
	Hillokkeet			
Alfa-syklodekstriini	Ei määritelty		Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”alfa-syklodekstriini” tai ”α-syklodekstriini”	
Gamma-syklodekstriini	Ei määritelty		Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”gamma-syklodekstriini” tai ”γ-syklodekstriini”	
▼M4 **Kolmen kasvin (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. ja *Angelica gigas* Nakai) juurista saatava uute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden merkinnöissä on ”kolmen kasvin (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. ja *Angelica gigas* Nakai) juurista saatava uute”. Kyseisten kolmen kasvin juurista uutettua seosta sisältävien ravintolisien merkinnöissä on ainesosaluettelon lähellä oltava maininta siitä, että sellaisten henkilöiden, joilla tiedetään olevan selleriallergia, ei pitäisi käyttää sitä.	
	Aikuisväestölle tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	175 mg/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
***Leuconostoc mesenteroides* -bakteerin dekstraanivalmiste**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”dekstraani”	
	Leipomatuotteet	5 %		
Kasviperäinen diasyyliglyseroliöljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Kasviperäinen diasyyliglyseroliöljy (vähintään 80 % diasyyliglyseroleja)”	
	Ruokaöljyt			
	Rasvalevitteet			
	Salaatinkastikkeet			
	Majoneesi			
	Ateriankorvike painonhallintaan (juomana)			
	Leivontatuotteet			
	Jogurttityyppiset tuotteet			
Dihydrokapsiaatti (DHC)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”dihydrokapsiaatti” 2. Synteettistä dihydrokapsiaattia sisältäviin ravintolisiin on merkittävä ”ei tarkoitettu alle 4,5-vuotiaille lapsille”	
	Viljapatukat	9 mg/100 g		
	Keksit, pikkuleivät ja voileipäkeksit	9 mg/100 g		
	Riisipohjaiset välipalat	12 mg/100 g		
	Hiilihapolliset juomat, juomatiivisteet, hedelmämehuista valmistetut juomat	1,5 mg/100 ml		
	Vihannesjuomat	2 mg/100 ml		
	Kahvipohjaiset juomat, teepohjaiset juomat	1,5 mg/100 ml		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Maustettu hiilihapoton juomavesi	1 mg/100 ml		
	Esikeitetty kaurapuuroaines	2,5 mg/100 g		
	Muut viljavalmisteet	4,5 mg/100 g		
	Jäätelöt, maitopohjaiset jälkiruoat	4 mg/100 g		
	Vanukasjauheet (nautintavalmiit)	2 mg/100 g		
	Jogurttipohjaiset tuotteet	2 mg/100 g		
	Suklaamakeiset	7,5 mg/100 g		
	Kovat makeiset	27 mg/100 g		
	Sokeriton purukumi	115 mg/100 g		
	Maidon- ja kermankorvikkeet	40 mg/100 g		
	Makeutusaineet	200 mg/100 g		
	Keitot (nautintavalmiit)	1,1 mg/100 g		
	salaatinkastikkeet	16 mg/100 g		
	Kasviproteiinit	5 mg/100 g		
	Valmisateriat	3 mg/ateria		
	Ateriankorvike painonhallintaan	3 mg/ateria		
	Ateriankorvike painonhallintaan (juomana)	1 mg/100 ml		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	3 mg/kerta-annos 9 mg/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Alkoholittomat juomajauhesekoitukset	14,5 mg/kg, joka vastaa 1,5 mg/100 ml		
***Lippia citriodora* -kasvin solukkoviljelmästä saatava kuivattu uute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Lippia citriodora* -kasvin solukkoviljelmästä HTN®Vb saatu kuivattu uute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten *Lippia citriodora* -kasvin lehdistä saadun vastaavan uutteen tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		
***Echinacea angustifolia* -kasvin solukkoviljelmästä saatava uute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten *Echinacea angustifolia* -kasvin juuresta saadun vastaavan uutteen tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		
***Echium plantagineum* -öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Stearidonihapon (STA) enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”jalostettu *Echium*-öljy”	
	Kerta-annoksena toimitettavat maitopohjaiset tuotteet ja juotavat jogurttituotteet	250 mg/100 g; 75 mg/100 g juomissa		
	Juustovalmisteet	750 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	750 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	625 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	500 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
▼M1				
***Ecklonia cava* -florotanniinit**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Ecklonia cava* -florotanniinit”. *Ecklonia cava* -florotanniineja sisältäviin ravintolisiin on merkittävä seuraava maininta: a) Alle kahdentoista/neljäntoista/kahdeksantoista (*) vuoden ikäisten lasten/nuorten ei pitäisi käyttää tätä ravintolisää. b) Henkilöiden, joilla on todettu kilpirauhassairaus tai jotka tietävät kuuluvansa tai joiden on todettu kuuluvan kilpirauhassairauden kehittymisen riskiryhmään, ei pitäisi käyttää tätä ravintolisää. c) Tätä ravintolisää ei pitäisi käyttää, jos käytetään myös muita jodia sisältäviä ravintolisiä. (*) riippuen ikäryhmästä, jolle ravintolisä on tarkoitettu	
	Koko väestölle tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, lukuun ottamatta alle 12-vuotiaita lapsia	163 mg/päivä 12–14-vuotiaille nuorille; 230 mg/päivä yli 14-vuotiaille nuorille; 263 mg/päivä aikuisille.		
▼B				
Epigallokatekiinigallaatti vihreän teen (*Camellia sinensis*) lehdistä saatuna puhdistettuna uutteena	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että kuluttajien ei pitäisi nauttia enempää kuin 300 mg uutetta vuorokaudessa	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	150 mg uutetta yhdessä annoksessa elintarviketta tai ravintolisää		
	Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti täydennetyt elintarvikkeet			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
▼M3 **L-ergotioneiini**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden merkinnöissä on ”L-ergotioneiini”	
	Alkoholittomat juomat	0,025 g/kg		
	Maitopohjaiset juomat	0,025 g/kg		
	Tuoremaitotuotteet (*)	0,040 g/kg		
	Viljapatukat	0,2 g/kg		
	Suklaamakeiset	0,25 g/kg		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	30 mg/päivä väestölle yleisesti (lukuun ottamatta raskaana olevia ja imettäviä naisia) 20 mg/päivä 3 vuotta täyttäneelle lapselle		
	(*) Kun L-ergotioneniinia käytetään maitotuotteissa, sitä ei saa käyttää maidon minkään aineosan osittaiseen tai täydelliseen korvaamiseen			
▼B **Rauta(III)natrium-EDTA**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät (ilmaistuna vedettömänä EDTA:na)*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”rauta(III)natrium-EDTA”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	18 mg/päivä lapset 75 mg/päivä aikuiset		
	Asetuksen (EY) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat elintarvikkeet	12 mg/100 g		
	Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti täydennetyt elintarvikkeet			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Rauta-II-ammoniumfosfaatti	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Rauta-II-ammoniumfosfaatti”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Käytettävä direktiivin 2002/46/EC, asetuksen (EU) N:o 609/2013 ja/tai asetuksen (EC) N:o 1925/2006 mukaisesti		
	Asetuksen (EY) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat elintarvikkeet			
	Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti täydennetyt elintarvikkeet			
Kalasta *Sardinops sagax* saatava peptidivalmiste	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Kalapeptidivalmisteen enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”kalapeptidit *Sardinops sagax*”	
	Jogurttiin, jogurttijuomiin, hapanmaitotuotteisiin ja maitojauheeseen pohjautuvat elintarvikkeet	0,48 g/100 g (nautintavalmista tuotetta)		
	Maustettu vesi ja kasvispohjaiset juomat	0,3 g/100 g (nautintavalmista tuotetta)		
	Aamiaisviljatuotteet	2 g/100 g		
	Keitot, muhennokset ja keittojauheet	0,3 g/100 g (nautintavalmista tuotetta)		
***Glycyrrhiza glabra* -kasvista saatavat flavonoidit**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Glycyrrhiza glabra -kasvista saatavien flavonoidien enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Glycyrrhiza glabra* L. -kasvista saatavat flavonoidit” 2. Niiden elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, joihin tuotetta on lisätty elintarvikkeiden uutena ainesosana, on oltava mainita siitä, että a) lasten, nuorten ja raskaana olevien tai imettävien naisten ei pitäisi nauttia tuotetta, ja b) reseptilääkkeitä käyttävien henkilöiden olisi nautittava tuotetta ainoastaan lääkärin valvonnassa,	Flavonoideja sisältävät juomat on pantava esille lopullista kuluttajaa varten yksittäisannoksina.
	Maitopohjaiset juomat	120 mg/päivä		
	Jugurttipohjaiset juomat			
	Hedelmä- ja vihannespohjaiset juomat			
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	120 mg/päivä		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	120 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	120 mg/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
			c) flavonoideja saa nauttia enintään 120 mg päivässä. 3. Flavonoideja sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava flavonoidien määrä lopputuotteessa.	
Fucus vesiculosus **-merilevästä saatava fukoidaaniuute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Fucus vesiculosus* -merilevästä saatava fukoidaaniuute”	
	Koko väestölle tarkoitetut elintarvikkeet, myös ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg/päivä		
Undaria pinnatifida **-merilevästä saatava fukoidaaniuute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Undaria pinnatifida* -merilevästä saatava fukoidaaniuute”	
	Koko väestölle tarkoitetut elintarvikkeet, myös ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg/päivä		
2′-Fukosyllaktoosi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”2′-fukosyllaktoosi”. 2. 2′-fukosyllaktoosia sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että ravintolisiä ei pitäisi käyttää, jos samana päivänä käytetään muita elintarvikkeita, joihin on lisätty 2′-fukosyllaktoosia. 3. Pikkulapsille tarkoitettujen 2′-fukosyllaktoosia sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että ravintolisiä ei pitäisi käyttää, jos samana päivänä käytetään rintamaitoa tai muita elintarvikkeita, joihin on lisätty 2′-fukosyllaktoosia.	
	Maustamattomat pastöroidut ja steriloidut (myös iskukuumennetut) maitopohjaiset tuotteet	1,2 g/l		
	Maustamattomat fermentoidut maitopohjaiset tuotteet	1,2 g/l juomissa		
		19,2 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
	Maustetut fermentoidut maitopohjaiset tuotteet, myös lämpökäsitellyt tuotteet	1,2 g/l juomissa		
		19,2 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
	Maitotuotteita jäljittelevät tuotteet, myös maidon- ja kermankorvikkeet juomissa	1,2 g/l juomissa		
		12 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
		400 g/kg maidon- ja kermankorvikkeissa		
	Viljapatukat	12 g/kg		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Pöytämakeuttajat	200 g/kg		
	Äidinmaidonkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 määritellyt	1,2 g/l yksinään tai yhdessä lakto-*N*-neotetraoosin (enintään 0,6 g/l) kanssa niin, että suhde on 2:1 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Asetuksessa (EU) N:o 609/2013 määritellyt vieroitusvalmisteet	1,2 g/l yksinään tai yhdessä lakto-*N*-neotetraoosin (enintään 0,6 g/l) kanssa niin, että suhde on 2:1 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	12 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
		1,2 g/l käyttövalmiissa nestemäisessä elintarvikkeessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	1,2 g/l maitopohjaisissa juomissa ja vastaavissa tuotteissa lisättynä yksinään tai yhdessä lakto-N-neotetraoosin (enintään 0,6 g/l) kanssa niin, että suhde on 2:1 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	4,8 g/l juomissa		
		40 g/kg patukoissa		
	Leipä- ja pastatuotteet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti	60 g/kg		
	Maustetut juomat	1,2 g/l		
	Kahvi, tee (paitsi musta tee), yrtti- ja hedelmäuutejuomat, sikuri; teen, yrtti- ja hedelmäuutejuoman ja sikurin uutteet; tee-, kasvi-, hedelmä- ja viljavalmisteet uutteita varten sekä näiden tuotteiden jauheseokset ja pikavalmisteet	9,6 g/l - enimmäismäärä on käyttövalmista tuotetta kohti		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, paitsi imeväisille tarkoitetut ravintolisät	3,0 g/päivä väestö yleensä		
		1,2 g/päivä pikkulapset		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Galakto-oligosakkaridi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät (ilmaistuna kg galakto-oligosakkaridia / kg lopputuotetta)*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	0,333		
	Maito	0,020		
	Maitojuomat	0,030		
	Ateriankorvike painonhallintaan (juomana)	0,020		
	Maitotuotteiden kaltaiset juomat	0,020		
	Jogurtti	0,033		
	Maitotuotepohjaiset jälkiruoat	0,043		
	Jäädytetyt maitotuotteista valmistetut jälkiruoat	0,043		
	Hedelmäjuomat ja energiajuomat	0,021		
	Imeväisten ateriankorvikejuomat	0,012		
	Vauvojen mehut	0,025		
	Vauvojen jogurttijuomat	0,024		
	Vauvojen jälkiruoat	0,027		
	Vauvojen välipalat	0,143		
	Vauvojen viljavalmisteet	0,027		
	Juomat, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla	0,013		
	Mehut	0,021		
	Hedelmäpiirakan täytteet	0,059		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät (ilmaistuna kg galakto-oligosakkaridia / kg lopputuotetta)*		
	Hedelmävalmisteet	0,125		
	Patukat	0,125		
	Viljatuotteet	0,125		
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	0,008		
Glukosamiinihydrokloridi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten äyriäisistä saadun glukosamiinin tavanomaisessa elintarvikekäytössä		
	Asetuksen (EY) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat elintarvikkeet			
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet			
	Ateriankorvike painonhallintaan			
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
Glukosamiinisulfaattikaliumkloridi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten äyriäisistä saadun glukosamiinin tavanomaisessa elintarvikekäytössä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Glukosamiinisulfaatti-natriumkloridi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten äyriäisistä saadun glukosamiinin tavanomaisessa elintarvikekäytössä		
Guarkumi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Guarkumi”	
	Tuoreet maitotuotteet kuten jogurtit, hapatetut maitovalmisteet, tuorejuustot ja muut maitopohjaiset jälkiruoat	1,5 g/100 g	2. Guarkumia sisältävien elintarvikkeiden merkinnöissäon oltava selkeä erityismaininta alle 8-vuotiaiden lasten mahdollisesta guarkumille altistumisesta johtuvista ruoansulatusvaivoista. Esimerkiksi ”Tuotteen liiallinen käyttö voi aiheuttaa ruoansulatusvaivoja erityisesti alle 8-vuotiaille lapsille”.	
	Hedelmä- tai kasvispohjaiset nestemäiset elintarvikkeet (smoothiet)	1,8 g/100 g		
	Hedelmä- tai kasvishillokkeet	3,25 g/100 g	3. Kun on kyse kaksiosaisissa pakkauksissa olevista maito-viljatuotteista, käyttöohjeissa on ilmoitettava selkeästi, että viljahiutaleet ja maitotuote on sekoitettava ennen käyttöä, jotta mahdollisen suolistotukoksen riskiin kiinnitetään huomiota.	
	Vilja- ja maitotuotteen yhdistelmä kaksiosaisessa pakkauksessa	10 g/100 g viljassa Ei yhtään maitotuotteessa 1 g/100 g nautintavalmiissa tuotteessa		
***Bacteroides xylanisolvens*-bakteerilla hapatetut lämpökäsitellyt maitotuotteet**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Hapanmaitotuotteet (nestemäisessä ja puolijuoksevassa muodossa ja sumutuskuivattuna jauheena)			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Hydroksityrosoli	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarviketuotteiden pakkausmerkinnöissä on ”hydroksityrosoli”. Hydroksityrosolia sisältävien ravintolisien pakkauspakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat maininnat: ”a) Tätä elintarviketta ei saa käyttää alle kolmen vuoden ikäisten lasten eikä raskaana olevien ja imettävien naisten ravinnoksi; b) Tätä elintarviketta ei saa käyttää ruoanlaittoon, leivontaan tai paistamiseen.”	
	Kala- ja kasviöljyt (lukuun ottamatta oliiviöljyä ja oliivin puristemassaöljyä sellaisina kuin ne on määritelty asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([6]) liitteessä VII olevassa VIII osassa), saatettuina markkinoille sellaisinaan	0,215 g/kg		
	Levitettävät rasvat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa VII osassa, saatettuina markkinoille sellaisinaan	0,175 g/kg		
Jään rakenteeseen vaikuttava proteiinityyppi III HPLC 12	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Jään rakenteeseen vaikuttava proteiini”	
	Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet	0,01 %		
***Ilex guayusa* -kasvin kuivatuista lehdistä saatava vesiuute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Ilex guayusa* -kasvin kuivatuista lehdistä saatava vesiuute”	
	Yrttiuutejuomat	Kuten *Ilex paraguariensis* -kasvin kuivatuista lehdistä saatavan vastaavan vesiuutteen tavanomaisessa käytössä yrttiuutejuomissa ja ravintolisissä		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY			
Isomalto-oligosakkaridi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”isomalto-oligosakkaridi”. 2. Uutta ainesosaa sisältävien elintarvikkeiden merkinnöissä on oltava maininta ”glukoosin lähde”.	
	Virvoitusjuomat, joiden energiapitoisuutta on vähennetty	6,5 %		
	Energiajuomat	5,0 %		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla (myös isotoniset juomat)	6,5 %		
	Hedelmämehut	5 %		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Vihannesjalosteet ja -mehut	5 %		
	Muut virvoitusjuomat	5 %		
	Viljapatukat	10 %		
	Keksit ja pikkuleivät	20 %		
	Aamiaisviljapatukat	25 %		
	Kovat makeiset	97 %		
	Pehmeät makeiset/suklaapatukat	25 %		
	Ateriankorvike painonhallintaan (patukoina tai maitopohjaiset)	20 %		
Isomaltuloosi	Ei määritelty		1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”isomaltuloosi”. 2. Uuselintarvikkeen nimitykseen sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on liitettävä maininta ”isomaltuloosi on glukoosin ja fruktoosin lähde”.	
Laktitoli	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on ”laktitoli”	
	Aikuisille tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY (kapselit tai tabletit)	20 g/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Lakto-*N*-neotetraoosi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Määritelty elintarvikeluokka*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”lakto-*N*-neotetraoosi”. 2. Lakto-*N*-neotetraoosia sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että ravintolisiä ei pitäisi käyttää, jos samana päivänä nautitaan muita elintarvikkeita, joihin on lisätty lakto-*N*-neotetraoosia. 3. Pikkulapsille tarkoitettujen lakto-*N*-neotetraoosia sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että ravintolisiä ei pitäisi käyttää, jos samana päivänä nautitaan rintamaitoa tai muita elintarvikkeita, joihin on lisätty lakto-*N*-neotetraoosia.	
	Maustamattomat pastöroidut ja steriloidut (myös iskukuumennetut) maitopohjaiset tuotteet	0,6 g/l		
	Maustamattomat fermentoidut maitopohjaiset tuotteet	0,6 g/l juomissa 9,6 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
	Maustetut fermentoidut maitopohjaiset tuotteet, myös lämpökäsitellyt tuotteet	0,6 g/l juomissa 9,6 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa		
	Maitotuotteita jäljittelevät tuotteet, myös maidon- ja kermankorvikkeet juomissa	0,6 g/l juomissa 6 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa 200 g/kg maidon- ja kermankorvikkeet juomissa		
	Viljapatukat	6 g/kg		
	Pöytämakeuttajat	100 g/kg		
	Äidinmaidonkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 määritellyt	0,6 g/l yhdessä 2′-fukosyllaktoosin (enintään 1,2 g/l) kanssa niin, että suhde on 1:2 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	0,6 g/l yhdessä 2′-fukosyllaktoosin (enintään 1,2 g/l) kanssa niin, että suhde on 1:2 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	6 g/kg muissa tuotteissa kuin juomissa 0,6 g/l käyttövalmiissa nestemäisessä elintarvikkeessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	0,6 g/l maitopohjaisissa juomissa ja vastaavissa tuotteissa lisättynä yksinään tai yhdessä 2′-fukosyllaktoosin (enintään 1,2 g/l) kanssa niin, että suhde on 1:2 käyttövalmiissa lopputuotteessa, joko sellaisenaan myytävänä tai valmistajan ohjeiden mukaan ennastettuna		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	2,4 g/l juomissa 20 g/kg patukoissa		
	Leipä- ja pastatuotteet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti	30 g/kg		
	Maustetut juomat	0,6 g/l		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Kahvi, tee (paitsi musta tee), yrtti- ja hedelmäuutejuomat, sikuri; teen, yrtti- ja hedelmäuutejuomat ja sikurin uutteet; tee-, kasvi-, hedelmä- ja viljavalmisteet uutteita varten sekä näiden tuotteiden jauheseokset ja pikavalmisteet	4,8 g/l - enimmäismäärä on käyttövalmista tuotetta kohti		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, paitsi imeväisille tarkoitetut ravintolisät	1,5 g/päivä väestö yleensä 0,6 g/päivä pikkulapset		
Sinimailasen (*Medicago sativa*) lehtiuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”sinimailasen (*Medicago sativa*) proteiini” tai ”alfalfan (*Medicago sativa*) proteiini”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	10 g/päivä		
Lykopeeni	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”lykopeeni”	
	Hedelmä-/vihannesmehupohjaiset juomat (myös tiivisteet)	2,5 mg/100 g		
	Juomat, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla	2,5 mg/100 g		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	8 mg/ateria		
	Aamiaisviljatuotteet	5 mg/100 g		
	Rasvat ja kastikkeet	10 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Keitot, ei kuitenkaan tomaattikeitto	1 mg/100 g		
	Leipä (myös näkkileipä)	3 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	15 mg/päivä		
***Blakeslea trispora* - sienestä saatu lykopeeni**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”lykopeeni”	
	Hedelmä-/vihannesmehupohjaiset juomat (myös tiivisteet)	2,5 mg/100 g		
	Juomat, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla	2,5 mg/100 g		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	8 mg/ateria		
	Aamiaisviljatuotteet	5 mg/100 g		
	Rasvat ja kastikkeet	10 mg/100 g		
	Keitot, ei kuitenkaan tomaattikeitto	1 mg/100 g		
	Leipä (myös näkkileipä)	3 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	15 mg/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Tomaatista saatu lykopeeni	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”lykopeeni”	
	Hedelmä-/vihannesmehupohjaiset juomat (myös tiivisteet)	2,5 mg/100 g		
	Juomat, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla	2,5 mg/100 g		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	8 mg/ateria		
	Aamiaisviljatuotteet	5 mg/100 g		
	Rasvat ja kastikkeet	10 mg/100 g		
	Keitot, ei kuitenkaan tomaattikeitto	1 mg/100 g		
	Leipä (myös näkkileipä)	3 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
Tomaatista saatu lykopeeniuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Lykopeenin enimmäismäärä*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”tomaatista saatu lykopeeniuute”	
	Hedelmä-/vihannesmehupohjaiset juomat (myös tiivisteet)	2,5 mg/100 g		
	Juomat, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla	2,5 mg/100 g		
	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet, ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	8 mg/ateria		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Lykopeenin enimmäismäärä*		
	Aamiaisviljatuotteet	5 mg/100 g		
	Rasvat ja kastikkeet	10 mg/100 g		
	Keitot, ei kuitenkaan tomaattikeitto	1 mg/100 g		
	Leipä (myös näkkileipä)	3 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
Magnesiumsitraattimalaatti	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”magnesiumsitraattimalaatti”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY			
Magnolian kuoriuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”magnolian kuoriuute”	
	Mintut (makeiset)	0,2 % hengityksen raikastamiseen. Kukin purukumi- tai minttuannos saa sisältää enintään 3 mg magnoliankuoriuutetta, kun sisällytetty enimmäismäärä on 0,2 % ja kunkin purukumin/mintun enimmäiskoko 1,5 g.		
	Purukumi			
Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä maissinalkioöljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”maissinalkioöljy”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2 g/päivä		
	Purukumi	2 %		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Metyyliselluloosa	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”metyyliselluloosa”	Metyyliselluloosa ei saa käyttää erityisesti pikkulapsille valmistetuissa elintarvikkeissa
	Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet	2 %		
	Maustetut juomat			
	Maustetut tai maustamattomat hapanmaitotuotteet			
	Kylmä jälkiruoat (maitotuotteet, rasvat, hedelmät, viljat, munasta valmistetut tuotteet)			
	Hedelmävalmisteet (hedelmäliha, soseet tai hillokkeet)			
	Keitot ja liemet			
(6S)-5-metyylitetrahydrofoolihappo, glukosamiinisuola	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”(6S)-5-metyylitetrahydrofoolihappo, glukosamiinisuola” tai ”5MTHF-glukosamiini”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, folaatin lähteenä			
Monometyylisilanetrioli (orgaaninen pii)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Piin enimmäismäärä*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on ”orgaaninen pii, monometyylisilanetrioli”	
	Aikuisille tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY (nestemäisessä muodossa)	10,40 mg/päivä		
***Lentinula edodes*in (siitakesienten) sienirihmastosta saatava uute**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Lentinula edodes* -sienistä saatava uute” tai ”siitakesienistä saatava uute”	
	Leipätuotteet	2 ml/100 g		
	Virvoitusjuomat	0,5 ml/100 ml		
	Valmisateriat	2,5 ml ateriaa kohti		
	Jogurttipohjaiset elintarvikkeet	1,5 ml/100 ml		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2,5 ml päivittäisannos		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Noni-mehu (*Morinda citrifolia* L. -kasvin hedelmän mehu)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Noni-mehu” tai ”*Morinda citrifolia* -kasvin mehu”	
	Pastöroidut hedelmä- ja hedelmänektaripohjaiset juomat	30 ml yhdessä annoksessa (enintään 100 % noni-mehua) tai 20 ml kahdesti päivässä, enintään 40 ml/päivä		
Noni-hedelmämehujauhe (*Morinda citrifolia*)	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	6,6 g/päivä (vastaa 30 ml:aa noni-mehua)	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Noni-hedelmämehujauhe” tai ”*Morinda citrifolia* -hedelmämehujauhe”	
Noni-kasvin (*Morinda citrifolia*) hedelmistä valmistettava sose ja tiiviste	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on: Hedelmäsose: ”*Morinda citrifolia* -hedelmäsose” tai ”noni-hedelmäsose” Hedelmätiiviste: ”*Morinda citrifolia* -hedelmätiiviste” tai ”noni-hedelmätiiviste”	
		Hedelmäsose		
	Makeiset	45 g/100 g		
	Viljapatukat	53 g/100 g		
	Ravintojuomajauhesekoitukset (kuivapaino)	53 g/100 g		
	Virvoitusjuomat	11 g/100 g		
	Jäätelöt ja sorbetit	31 g/100 g		
	Jogurtti	12 g/100 g		
	Keksit ja pikkuleivät	53 g/100 g		
	Pullat, kakut ja leivokset	53 g/100 g		
	Aamiaismurot (kokojyväviljasta valmistetut)	88 g/100 g		
	Hillot ja hyytelöt direktiivin 2001/113/EY mukaisesti	133 g/100 g Perustuu käsiteltävään määrään, josta valmistetaan 100 g lopullista tuotetta		
	Makeat levitteet, täytteet ja kuorrutteet	31 g/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Maustekastikkeet, pikkelsit, paistinkastikkeet ja mausteet	88 g/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	26 g/päivä		
		Hedelmätiiviste		
	Makeiset	10 g/100 g		
	Viljapatukat	12 g/100 g		
	Ravintojuomajauhesekoitukset (kuivapaino)	12 g/100 g		
	Virvoitusjuomat	3 g/100 g		
	Jäätelöt ja sorbetit	7 g/100 g		
	Jogurtti	3 g/100 g		
	Keksit ja pikkuleivät	12 g/100 g		
	Pullat, kakut ja leivokset	12 g/100 g		
	Aamiaismurot (kokojyväviljasta valmistetut)	20 g/100 g		
	Hillot ja hyytelöt direktiivin 2001/113/EY mukaisesti	30 g/100 g		
	Makeat levitteet, täytteet ja kuorrutteet	7 g/100 g		
	Maustekastikkeet, pikkelsit, paistinkastikkeet ja mausteet	20 g/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	6 g/päivä		
Noni-kasvin (*Morinda citrifolia*) lehdet	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Nonin lehdet” tai ”*Morinda citrifolian* lehdet” 2. Kuluttajille on annettava ohjeet, että yhden yrttijuomakupillisen valmistukseen ei pitäisi käyttää yli 1:tä grammaa kuivattuja ja paahdettuja *Morinda citrifolia* -kasvin lehtiä.	
	Yrttijuomien valmistus	Yhden nautittavan yrttijuomakupillisen valmistukseen ei saa käyttää yli 1:tä grammaa kuivattuja ja paahdettuja*Morinda citrifolia* -kasvin lehtiä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Noni-hedelmäjauhe (*Morinda citrifolia*)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Morinda citrifolia* -hedelmäjauhe” tai ”Noni-hedelmäjauhe”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2,4 g/päivä		
***Odontella aurita* -mikrolevä**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Odontella aurita* -mikrolevä”	
	Maustetut pastavalmisteet	1,5 %		
	Kalakeitot	1 %		
	Merenelävätterriinit	0,5 %		
	Liemivalmisteet	1 %		
	Voileipäkeksit	1,5 %		
	Leivitetyt pakastekalat	1,5 %		
Öljy, johon on lisätty fytosteroleja/fytostanoleja	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Fytosteroleiden/fytostanoleiden Enimmäismäärät*	Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä III olevan 5 kohdan mukaisesti	
	Levitettävät rasvat sellaisina kuin ne on määritelty neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa VII osassa, lisäyksessä II olevassa B ja C kohdassa, ja lukuun ottamatta voihin tai muihin eläinrasvoihin pohjautuvia ruoanlaitto- ja paistorasvoja ja levitteitä	1. Kyseistä elintarvikkeiden uutta ainesosaa sisältävät tuotteet on myymistä varten esitettävä siten, että ne voidaan helposti jakaa annoksiin, jotka sisältävät lisättyjä fytosteroleja/fytostanoleja enintään 3 grammaa (yhtenä päivittäisannoksena) tai enintään 1 gramman (kolmena päivittäisannoksena). 2. Lisättyjen fytosterolien/fytostanolien määrä saa olla enintään 3 grammaa juomapakkausta kohti. 3. Salaatinkastikkeet, majoneesi ja maustekastikkeet on pakattava annospakkauksiksi.		
	Maitopohjaiset tuotteet, kuten puolittain kuoritusta maidosta tai rasvattomasta maidosta tehdyt tuotteet, joihin on mahdollisesti lisätty hedelmiä ja/tai viljaa, hapatetusta maidosta valmistetut tuotteet, kuten jogurtti, ja juustopohjaiset tuotteet (rasvapitoisuus ≤ 12 g/100 g), joissa maitorasvaa on mahdollisesti vähennetty tai rasva tai proteiini on osittain tai kokonaan korvattu kasvirasvalla tai -proteiinilla.			
	Soijajuomat			
	Salaatinkastikkeet, majoneesi ja maustekastikkeet			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Kalmareista uutettu öljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”kalmariöljy”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteiden kaltaiset tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	500 mg/100 g		
	Leipomatuotteet (leivät ja sämpylät)	200 mg/100 g		
	Myslipatukat	500 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat (myös maitopohjaiset juomat)	60 mg/100 ml		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	3 000 mg/päivä koko väestölle 450 mg/päivä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	200 mg/ateria		
Suurpainekäsittelyn avulla valmistetut pastöroidut hedelmäpohjaiset valmisteet	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Kyseisten hedelmävalmisteiden nimen yhteydessä ja kaikissa tuotteissa, joissa niitä käytetään, on oltava maininta ”pastöroitu suurpainekäsittelyllä”	
	Hedelmätyypit: omena, aprikoosi, banaani, karhunvatukka, mustikka, kirsikka, kookospähkinä, viikuna, viinirypäle, greippi, mandariini, mango, meloni, persikka, päärynä, ananas, luumu, vadelma, raparperi, mansikka			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Fosfatoitu maissitärkkelys	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”fosfatoitu maissitärkkelys”	
	Leivonnaiset	15 %		
	Pastavalmisteet			
	Aamiaisviljatuotteet			
	Viljapatukat			
Kalan fosfolipideistä saatava fosfatidyyliseriini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Fosfatidyyliseriinin enimmäismäärä*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”kalan fosfatidyyliseriini”	
	Jogurttipohjaiset juomat	50 mg/100 ml		
	Maitojauheisiin perustuvat jauheet	3 500 mg/100 g (vastaa 40 mg/100 ml nautintavalmista tuotetta)		
	Jogurttipohjaiset elintarvikkeet	80 mg/100 g		
	Viljapatukat	350 mg/100 g		
	Suklaamakeiset	200 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	300 mg/päivä		
Soijan fosfolipideistä saatava fosfatidyyliseriini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Fosfatidyyliseriinin enimmäismäärä*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”soijan fosfatidyyliseriini”	
	Jogurttipohjaiset juomat	50 mg/100 ml		
	Maitojauheisiin perustuvat jauheet	3,5 g/100 g (vastaa 40 mg/100 ml nautintavalmista tuotetta)		
	Jogurttipohjaiset elintarvikkeet	80 mg/100 g		
	Viljapatukat	350 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Fosfatidyyliseriinin enimmäismäärä*		
	Suklaamakeiset	200 mg/100 g		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		
Saman määrän fosfatidyyliseriiniä ja fosfatidihappoa sisältävä fosfolipidituote	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Fosfatidyyliseriinin enimmäismäärä*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”soijan fosfatidyyliseriini ja fosfatidihappo”	Tuotetta ei ole tarkoitettu raskaana oleville tai imettäville naisille
	Aamiaisviljatuotteet	80 mg/100 g		
	Viljapatukat	350 mg/100 g		
	Jogurttipohjaiset elintarvikkeet	80 mg/100 g		
	Soijapohjaiset jogurtin kaltaiset tuotteet	80 mg/100 g		
	Jogurttipohjaiset juomat	50 mg/100 g		
	Soijapohjaiset jogurtin kaltaiset juomat	50 mg/100 g		
	Maitojauheisiin perustuvat jauheet	3,5 g/100 g (vastaa 40 mg/100 ml nautintavalmista tuotetta)		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	800 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaiset		
Munankeltuaisesta peräisin olevat fosfolipidit	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ei määritelty			
Fytoglykogeeni	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”fytoglykogeeni”	
	Jalostetut elintarvikkeet	25 %		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Fytosterolit/fytostanolit	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä III olevan 5 kohdan mukaisesti	
	Riisijuomat	1. Riisijuomat on myymistä varten esitettävä siten, että ne voidaan helposti jakaa annoksiin, jotka sisältävät lisättyjä fytosteroleja/fytostanoleja enintään 3 grammaa (yhtenä päivittäisannoksena) tai enintään 1 gramman (kolmena päivittäisannoksena). Pakkaus riisijuomaa saa sisältää enintään 3 grammaa lisättyjä fytosteroleita tai fytostanoleita. Salaatinkastikkeet, majoneesi ja maustekastikkeet on pakattava annospakkauksiksi.		
	Ruisleipä, jonka valmistamisessa on käytetty jauhoa, joka sisältää ruista ≥ 50 % (kokojyväruisjauhoa, kokonaisia tai rouhittuja rukiinjyviä ja ruishiutaleita) ja vehnää ≤ 30 %; ja lisättyä sokeria ≤ 4 % mutta ei lisättyä rasvaa.			
	Salaatinkastikkeet, majoneesi ja maustekastikkeet			
	Soijajuomat			
	Maitopohjaiset tuotteet, kuten puolittain kuoritusta maidosta tai rasvattomasta maidosta tehdyt maitotuotteet, joihin on mahdollisesti lisätty hedelmiä ja/tai viljaa, ja joissa maitorasvaa on mahdollisesti vähennetty tai joissa maitorasva ja/tai -proteiini on osittain tai kokonaan korvattu kasvirasvalla ja/tai -proteiinilla.			
	Hapanmaitopohjaiset tuotteet, kuten jogurtti, ja juustopohjaiset tuotteet (rasvapitoisuus ≤ 12 g/100 g), joissa maitorasvaa on mahdollisesti vähennetty tai joissa maitorasva ja/tai -proteiini on osittain tai kokonaan korvattu kasvirasvalla ja/tai -proteiinilla.			
	Levitettävät rasvat sellaisina kuin ne on määritelty neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2007 liitteessä VII olevassa VII osassa, lisäyksessä II olevassa B ja C kohdassa, lukuun ottamatta voihin tai muihin eläinrasvoihin pohjautuvia ruoanlaitto- ja paistorasvoja ja levitteitä			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Luumunkiviöljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Paistamiseen ja maustamiseen	Kuten kasviöljyjen tavanomaisessa käytössä		
Koaguloidut perunaproteiinit ja niiden hydrolysaatit	Ei määritelty		Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”perunaproteiinit”	
Prolyylioligopeptidaasi (entsyymivalmiste)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”prolyylioligopeptidaasi”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY aikuisille	120 PPU/päivä (2,7 g entsyymivalmistetta/päivä) (2×10^6 PPI/päivä) PPU – Prolyylipeptidaasiyksikköä tai proliiniproteaasiyksikköä PPI – Protease Picomole International		
Sian munuaisista saatava proteiiniuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	3 kapselia/päivä; vastaa 12,6 mg sianmunuaisuutetta/päivä Diamino-oksidaasin (DAO) pitoisuus: 0,9 mg/päivä (3 kapselia, joiden DAO-pitoisuus on 0,3 mg/kapseli)		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013			
Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä rapsiöljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”rapsiöljyuute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	1,5 g / päiväannos		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Rapsiproteiini	Kasviproteiinin lähteenä elintarvikkeissa lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeita ja vieroitusvalmisteita		1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”rapsiproteiini”. 2. Rapsiproteiinia sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on oltava maininta siitä, että tämä ainesosa saattaa aiheuttaa sinapille ja sinappituotteille allergisilla kuluttajilla allergisen reaktion. Tämä maininta on tarvittaessa sijoitettava lähelle ainesosien luetteloa.	
***Trans*-resveratroli**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on ”*trans*-resveratroli”. 2. *Trans*-resveratrolia sisältävien ravintolisien pakkauspakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että lääkkeitä käyttävien henkilöiden olisi nautittava tuotetta ainoastaan lääkärin valvonnassa.	
	Aikuisille tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY (kapseli- tai tablettimuodossa)	150 mg/päivä		
***Trans*-resveratroli (mikrobiaalinen)**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on ”*trans*-resveratroli”. 2. *Trans*-resveratrolia sisältävien ravintolisien pakkauspakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että lääkkeitä käyttävien henkilöiden olisi nautittava tuotetta ainoastaan lääkärin valvonnassa.	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Kuten japanintatarista (*Fallopia japonica*) saatavan resveratroliuutteen tavanomaisessa käytössä ravintolisissä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Kukonhelttauute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”kukonhelttauute” tai ”kukonpojanhelttauute”	
	Maitopohjaiset juomat	40 mg/100 g tai mg/100 ml		
	Maitopohjaiset käymisen avulla valmistetut juomat	80 mg/100 g tai mg/100 ml		
	Jogurttityyppiset tuotteet	65 mg/100 g tai mg/100 ml		
	Fromage frais	110 mg/100 g tai mg/100 ml		
***Plukenetia volubilis* -kasvista saatava Sacha inchi -öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Sacha inchi -öljy (*Plukenetia volubilis*)”	
	Kuten pellavaöljy	Kuten pellavaöljyn tavanomaisessa käytössä		
Salatrimit	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”vähäenergistä rasvaa (salatrimejä)”. 2. Merkinnöissä on ilmoitettava, että liiallinen käyttö saattaa johtaa ruoansulatushäiriöihin. 3. Merkinnöissä on ilmoitettava, ettei tuotteita ole tarkoitettu lasten käyttöön.	
	Leipomatuotteet ja makeiset			
***Schizochytrium* sp. -mikrolevästä valmistettu runsaasti DHA:ta ja EPA:ta sisältävä öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Schizochytrium* sp. -mikrolevästä saatava runsaasti DHA:ta ja EPA:ta sisältävä öljy”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY aikuisille, lukuun ottamatta raskaana olevia ja imettäviä naisia	3 000 mg/päivä		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY raskaana oleville tai imettäville naisille	450 mg/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	200 mg/100 g		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013			
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	500 mg/100 g		
	Leivontarasvat	360 mg/100 g		
	Maitotuotteiden kaltaiset tuotteet lukuun ottamatta juomia	600 mg/100 g juusto; 200 mg/100 g soijatuotteet ja maitotuotteita jäljittelevät tuotteet (lukuun ottamatta juomia)		
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	600 mg/100 g juusto; 200 mg/100 g maitotuotteet (myös maito, maitorahka ja jogurttituotteet; lukuun ottamatta juomia)		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n ja EPA:n yhteenlasketut enimmäismäärät*		
	Alkoholittomat juomat (mukaan lukien maitotuotteiden kaltaiset ja maitopohjaiset juomat)	80 mg/100 g		
	Viljapatukat/välipalapatukat	500 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
***Schizochytrium* sp. -mikrolevästä (ATCC PTA-9695) saatava öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Schizochytrium* sp. -mikrolevästä (ATCC PTA-9695) saatava öljy”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteita vastaavat tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	500 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg DHA/päivä koko väestölle		
		450 mg DHA/päivä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n enimmäismäärät*		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	200 mg/100 g		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Myslipatukat	500 mg/100 g		
	Leivontarasvat	360 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat (mukaan lukien maitotuotteiden kaltaiset ja maitopohjaiset juomat)	80 mg/100 ml		
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	200 mg/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Schizochytrium sp. -mikrolevästä saatava öljy	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Schizochytrium* sp. -mikrolevästä saatava öljy”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteita vastaavat tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	500 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg DHA/päivä koko väestölle		
		450 mg DHA/päivä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	200 mg/100 g		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013			
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n enimmäismäärät*		
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Myslipatukat	500 mg/100 g		
	Leivontarasvat	360 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat (mukaan lukien maitotuotteita vastaavat ja maitopohjaiset juomat)	80 mg/100 ml		
***Schizochytrium* sp. (T18) -öljy**	*Määritelty elintarvikeluokka*	*DHA:n enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”*Schizochytrium* sp. -mikrolevästä saatava öljy”	
	Maitotuotteet lukuun ottamatta maitopohjaisia juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteissa 600 mg/100 g		
	Maitotuotteita vastaavat tuotteet lukuun ottamatta juomia	200 mg/100 g tai juustotuotteiden kaltaisissa tuotteissa 600 mg/100 g		
	Levitettävät rasvat ja salaatinkastikkeet	600 mg/100 g		
	Aamiaisviljatuotteet	500 mg/100 g		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg DHA/päivä koko väestölle		
		450 mg DHA/päivä raskaana oleville ja imettäville naisille		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013 ja ateriankorvikkeet painonhallintaan	250 mg/ateria		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet	200 mg/100 g		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*DHA:n enimmäismäärät*		
	Asetuksessa (EU) N:o 609/2013 määritellyt erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet	Niiden henkilöiden ravitsemuksellisten erityisvaatimusten mukaisesti, joille tuotteet on tarkoitettu		
	Leipomatuotteet (leivät, sämpylät, makeat keksit ja pikkuleivät)	200 mg/100 g		
	Myslipatukat	500 mg/100 g		
	Leivontarasvat	360 mg/100 g		
	Alkoholittomat juomat (mukaan lukien maitotuotteiden kaltaiset ja maitopohjaiset juomat)	80 mg/100 ml		
	Äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	Asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti		
	Imeväisten ja pikkulasten viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	200 mg/100 g		
Fermentoiduista soijapavuista valmistettu uute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”fermentoiduista soijapavuista valmistettu uute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY (kapseleina, tabletteina tai jauheena) aikuisille, lukuun ottamatta raskaana olevia ja imettäviä naisia	100 mg/päivä	2. Fermentoiduista soijapavuista valmistettua uutetta sisältävien ravintolisien pakkaus-pakkausmerkinnöissä on oltava maininta, että lääkkeitä käyttävien henkilöiden olisi nautittava tuotetta ainoastaan lääkärin valvonnassa.	

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Runsaasti spermidiiniä sisältävä vehnänalkiouute (*Triticum aestivum*)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien ravintolisien pakkausmerkinnöissä on ”runsaasti spermidiiniä sisältävä vehnänalkiouute”	
	Aikuisille tarkoitetut ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	Vastaa enintään 6 mg/päivä spermidiiniä		
Sucromalt	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”Sucromalt”. 2. Uuselintarvikkeen nimitykseen pakkausmerkinnöissä on liitettävä maininta siitä, että ”tuote on glukoosin ja fruktoosin lähde”.	
	Ei määritelty			
Sokeriruokokuitu	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*		
	Leipä	8 %		
	Leipomatuotteet	5 %		
	Liha- ja lihastuotteet	3 %		
	Maustevalmisteet ja mausteet	3 %		
	Juustoraaste	2 %		
	Erityisruokavaliovalmisteet	5 %		
	Kastikkeet	2 %		
	Juomat	5 %		
Auringonkukkaöljyuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”auringonkukkaöljyuute”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	1,1 g/päivä		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Pakastekuivattu *Tetraselmis chuii* -mikrolevä	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”pakastekuivattu mikrolevä *Tetraselmis chuii*” tai ”pakastekuivattu mikrolevä *T. chuii*” Pakastekuivattua *Tetraselmis chuii* -mikrolevää sisältävissä ravintolisissä on oltava maininta ”sisältää vähäisiä määriä jodia”.	
	Kastikkeet	20 % tai 250 mg/päivä		
	Erikoissuolat	1 %		
	Mauste	250 mg/päivä		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	250 mg/päivä		
***Therapon barcoo*/ Scortum**	Käyttötarkoitus on sama kuin lohella eli kalatuotteiden ja -ruokien valmistus, mukaan luettuna keitetyt, raa'at, savustetut ja paistetut kalatuotteet			
D-tagatoosi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”D-tagatoosi”. 2. Niiden tuotteiden pakkausmerkinnöissä, jotka sisältävät enemmän kuin 15 g D-tagatoosia annosta kohti, sekä kaikissa juomissa, jotka (nauttimisvalmiina) sisältävät enemmän kuin 1 % D-tagatoosia, on oltava maininta ”liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia”.	
	Ei määritelty			

▼M2

Runsaasti taksifoliinia sisältävä uute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”runsaasti taksifoliinia sisältävä uute”	
	Maustamaton jogurtti / Hedelmiä sisältävä jogurtti (*)	0,020 g/kg		
	Kefiiri (*)	0,008 g/kg		
	Kirnupiimä (*)	0,005 g/kg		
	Maitojauhe (*)	0,052 g/kg		
	Kerma (*)	0,070 g/kg		

▼M2

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Hapankerma (*)	0,050 g/kg		
	Juusto (*)	0,090 g/kg		
	Voi (*)	0,164 g/kg		
	Suklaamakeiset	0,070 g/kg		
	Alkoholittomat juomat	0,020 g/l		
	Direktiivissä 2002/46/EY määritellyt ravintolisät, jotka on tarkoitettu koko muulle väestölle kuin imeväisille, pikkulapsille, lapsille ja alle 14-vuotiaille nuorille	100 mg/päivä		
	(*) Kun runsaasti taksifoliinia sisältävää uutetta käytetään maitotuotteissa, sitä ei saa käyttää maidon minkään ainesosan osittaiseen tai täydelliseen korvaamiseen			

▼B

Trehaloosi	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”trehaloosi”, ja se on esitettävä itse tuotteen pakkausmerkinnöissä tai uuselintarviketta sisältävien elintarvikkeiden ainesosaluettelossa. 2. Uuselintarvikkeen nimitykseen pakkausmerkinnöissä on liitettävä maininta siitä, että ”trehaloosi on glukoosin lähde”.	
	Ei määritelty			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
UV-käsitellyt sienet (*Agaricus bisporus*)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*D_2-vitamiinin enimmäismäärät*		
	Sienet (*Agaricus bisporus*)	10 µg D_2-vitamiinia/100 g tuorepainossa	1. Uuselintarvikkeen nimitys itse uuselintarvikkeen tai sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”UV-käsitellyt sienet (*Agaricus bisporus*)”. 2. Uuselintarvikkeen nimitykseen itse uuselintarvikkeen tai sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on liitettävä maininta siitä, että ”D-vitamiinipitoisuutta on lisätty hallitulla valokäsittelyllä” tai ”D_2-vitamiinipitoisuutta on lisätty UV-käsittelyllä”	
UV-käsitelty leivontahiiva (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Määritelty elintarvikeluokka*	*D_2-vitamiinin enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”D-vitamiinia sisältävä leivontahiiva” tai ”D_2-vitamiinia sisältävä leivontahiiva”.	
	Hiivalla nostatetut leivät ja sämpylät	5 µg D_2-vitamiinia/100 g lopputuotetta		
	Hiivalla nostatetut konditoriatuotteet	5 µg D_2-vitamiinia/100 g lopputuotetta		
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	5 µg D_2-vitamiinia/päivä		
UV-käsitelty leipä	*Määritelty elintarvikeluokka*	*D_2-vitamiinin enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitykseen pakkausmerkinnöissä on liitettävä maininta ”sisältää UV-käsittelyllä tuotettua D-vitamiinia”.	
	Hiivalla nostatetut leivät ja sämpylät (ilman päällysteitä)	3 µg D_2-vitamiinia/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
UV-käsitelty maito	*Määritelty elintarvikeluokka*	*D_3-vitamiinin enimmäismäärät*	1. Uuselintarvikkeen nimitys pakkausmerkinnöissä on ”UV-käsitelty”. 2. Jos UV-käsitelty maito sisältää D-vitamiinia määrän, jota pidetään merkitsevänä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä XIII olevan A osan 2 kohdan mukaisesti, nimitykseen on pakkausmerkinnöissä liitettävä maininta ”sisältää UV-käsittelyllä tuotettua D-vitamiinia” tai ”UV-käsittelyssä muodostunutta D-vitamiinia sisältävä maito”.	
	Asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 määritelty pastöroitu täysmaito sellaisenaan nautittavaksi	5–32 µg/kg koko väestö lukuun ottamatta imeväisiä		
	Asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 määritelty pastöroitu kevytmaito sellaisenaan nautittavaksi	1–15 µg/kg koko väestö lukuun ottamatta imeväisiä		
K_2vitamiini (menakinoni)	Käytettävä direktiivin 2002/46/EC, asetuksen (EU) N:o 609/2013 ja/tai asetuksen (EC) N:o 1925/2006 mukaisesti		Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”menakinoni” tai ”K_2-vitamiini”.	
Vehnäleseuute	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”vehnäleseuute”	Vehnäleseuutetta ei saa tuoda markkinoille ravintolisänä tai ravintolisän uutena ainesosana. Sitä ei myöskään saa lisätä äidinmaidonkorvikkeisiin.
	Olut ja oluen korvikkeet	0,4 g/100 g		
	Nautintavalmiit viljatuotteet	9 g/100 g		
	Maitotuotteet	2,4 g/100 g		
	Hedelmä-, marja- ja vihannesmehut	0,6 g/100 g		
	Virvoitusjuomat	0,6 g/100 g		
	Raakalihavalmisteet	2 g/100 g		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
Hiivan betaglukaanit	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Hiivan (Saccharomyces cervisiae) puhtaiden betaglukaanien enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”hiivan (Saccharomyces cerevisiae) betaglukaanit”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY, lukuun ottamatta imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettuja ravintolisiä	1,275 g/päivä yli 12-vuotiaille lapsille ja aikuisille 0,675 g/päivä alle 12-vuotiaille lapsille		
	Painonhallintaan tarkoitetut ruokavalionkorvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013	1,275 g/päivä		
	Erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetut elintarvikkeet sellaisina kuin ne on määritelty asetuksessa (EU) N:o 609/2013, lukuun ottamatta imeväisille ja pikkulapsille erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitettuja elintarvikkeita	1,275 g/päivä		
	Hedelmä- ja/tai vihannestäysmehuista valmistetut juomat, mukaan lukien tiivisteet ja dehydratoidut mehut	1,3 g/kg		
	Hedelmänmakuiset juomat	0,8 g/kg		
	Kaakaojuomajauhe	38,3 g/kg (jauheet)		
	Muut juomat	0,8 g/kg (nautintavalmiit)		
		7 g/kg (jauheet)		
	Viljapatukat	6 g/kg		
	Aamiaisviljatuotteet	15,3 g/kg		
	Kuumaan nesteeseen sekoitettavat kokojyvää sisältävät ja runsaskuituiset aamiaisviljatuotteet	1,5 g/kg		
	Pikkuleivät ja vastaavat	6,7 g/kg		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Hiivan (Saccharomyces cervisiae) puhtaiden betaglukaanien enimmäismäärät*		
	Voileipäkeksit ja vastaavat	6,7 g/kg		
	Maitopohjaiset juomat	3,8 g/kg		
	Hapanmaitotuotteet	3,8 g/kg		
	Maitotuotteiden kaltaiset tuotteet	3,8 g/kg		
	Kuivattu maito/maitojauhe	25,5 g/kg		
	Keitot ja keittosekoitukset	0,9 g/kg (nautintavalmiit)		
		1.8 g/kg (tiivisteet)		
		6,3 g/kg (jauheet)		
	Suklaa ja makeistuotteet	4 g/kg		
	Proteiinipatukat ja -jauheet	19,1 g/kg		
	Hillot, marmeladit ja muut hedelmälevitteet	11,3 g/kg		
Zeaksantiini	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”synteettinen zeaksantiini”	
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY	2 mg/päivä		
Sinkki-L-pidolaatti	*Määritelty elintarvikeluokka*	*Enimmäismäärät*	Uuselintarvikkeen nimitys sitä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on ”sinkki-L-pidolaatti”	
	Asetuksen (EY) N:o 609/2013 soveltamisalaan kuuluvat elintarvikkeet	3 g/päivä		
	Pikkulapsille tarkoitetut maitopohjaiset juomat ja vastaavat tuotteet			
	Ateriankorvike painonhallintaan			

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Uuselintarvikkeen käyttöedellytykset		Merkintöjä koskevat lisävaatimukset	Muut vaatimukset
	Määritelty elintarvikeluokka	*Enimmäismäärät*		
	Elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu korvaamaan erittäin voimakkaan lihasponnistuksen aiheuttamaa kulutusta, erityisesti urheilijoilla			
	Elintarvikkeet, joissa on maininta siitä, että ne eivät sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 vaatimusten mukaisesti			
	Ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY			

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 609/2013, annettu 12 päivänä kesäkuuta 2013, imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista ja neuvoston direktiivin 92/52/ETY, komission direktiivien 96/8/EY, 1999/21/EY, 2006/125/EY ja 2006/141/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/39/EY sekä komission asetusten (EY) N:o 41/2009 ja (EY) N:o 953/2009 kumoamisesta (EUVL L 181, 29.6.2013, s. 35).

([2]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 828/2014, annettu 30 päivänä heinäkuuta 2014, kuluttajille annettavia tietoja siitä, että elintarvike ei sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty, koskevista vaatimuksista (EUVL L 228, 31.7.2014, s. 5).

([3]) Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2002/46/EY, annettu 10 päivänä kesäkuuta 2002, ravintolisiä koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä (EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51).

([4]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006, annettu 20 päivänä joulukuuta 2006, vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (EUVL L 404, 30.12.2006, s. 26)

([5]) Neuvoston direktiivi 2001/113/EY, annettu 20 päivänä joulukuuta 2001, elintarvikkeina käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta (EYVL L 10, 12.1.2002, s. 67)

([6]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, annettu 17 päivänä joulukuuta 2013, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta (EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671).

▼B

Taulukko 2: Eritelmät

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
***N*-asetyyli-D-neuramiinihappo**	**Kuvaus:** *N*-asetyyli-D-neuramiinihappo on valkoinen tai lähes valkoinen kiteinen jauhe **Määritelmä:** **Kemiallinen nimi:** IUPAC-nimet: *N*-asetyyli-D-neuramiinihappo (dihydraatti) 5-Asetamido-3,5-dideoksi-D-glysero-D-galakto-non-2-ulopyranosonihappo (dihydraatti), Synonyymit: Siaalihappo (dihydraatti) **Kemiallinen kaava:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (happo) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihydraatti) **Moolimassa:** 309,3 Da (happo) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydraatti) **CAS-numero:** 131-48-6 (vapaa happo) 50795-27-2 (dihydraatti) **Eritelmät:** Kuvaus: valkoinen tai lähes valkoinen kiteinen jauhe pH (20 °C, 5-prosenttinen liuos): 1,7–2,5 *N*-asetyyli-D-neuramiinihappo (dihydraatti): > 97,0 % Vesi (dihydraatti: 10,4 %) ≤ 12,5 paino-% Sulfatoitu tuhka: < 0,2 % paino-% Etikkahappo (vapaana happona ja/tai natriumasetaattina): < 0,5 % paino-% **Raskasmetallit:** Rauta: < 20,0 mg/kg Lyijy: < 0,1 mg/kg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Proteiinijäämät: < 0,01 % paino-% **Liuotinjäämät:** 2-Propanoli: < 0,1 % paino-% Asetoni: < 0,1 % paino-% Etyyliasetaatti: < 0,1 % paino-% **Mikrobiologiset vaatimukset:** *Salmonelloosi*: Negatiivinen 25 grammassa Aerobisten mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä: < 500 PMY/g Enterobakteerit: Negatiivinen 10 grammassa *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii*: Negatiivinen 10 grammassa *Listeria monocytogenes:* Negatiivinen 25 grammassa *Bacillus cereus*: < 50 PMY/g Hiivat: < 10 PMY/g Homeet: < 10 PMY/g Endotoksiinijäämät: < 10 EU/mg PMY: pesäkkeen muodostavat yksiköt EU: endotoksiiniyksiköt.
Apinanleipäpuun *(Adansonia digitata)* kuivattu hedelmäliha	**Kuvaus / Määritelmä:** Apinanleipäpuun (*Adansonia digitata*) hedelmät kerätään puista, kovat kuoret aukaistaan ja hedelmäliha erotetaan siemenistä ja kuoresta. Hedelmäliha jauhetaan, erotellaan karkeaksi ja hienoksi laaduksi (hiukkaskoko 3–600 μ) ja pakataan. **Tyypilliset ravintoaineet:** Kosteus (kuivaushäviö) (g/100 g): 4,5-13,7 Proteiini (g/100 g): 1,8-9,3 Rasva (g/100 g): 0–1,6 Hiilihydraatin kokonaismäärä (g/100 g): 76,3–89,5 Kokonaissokeri (glukoosina): 15,2–36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1–25,2 **Analyyttiset ominaisuudet:** Vieraat aineet: Enintään 0,2 % Kosteus (kuivaushäviö) (g/100 g): 4,5–13,7 Tuhka (g/100 g): 3,8-6,6

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
***Ajuga reptans* -solukkoviljelmästä saatava uute**	**Kuvaus / Määritelmä:** Solukkoviljelmästä saatu *Ajuga reptans* L. -kasvin vesi-alkoholiuute on olennaisesti vastaava kuin uutteet, jotka saadaan *Ajuga reptans* -kasvin kukkivista versoista perinteisissä viljelyissä.
L-alanyyli-L-glutamiini	**Kuvaus / Määritelmä:** L-alanyyli-L-glutamiinia tuotetaan fermentoinnilla *Escherichia colin* muuntogeenisellä kannalla. Fermentoinnin aikana ainesosa erittyy kasvualustaan, josta se sitten erotetaan ja puhdistetaan yli 98 %:n pitoisuuteen. Ulkomuoto: Valkoinen kiteinen jauhe Puhtaus: > 98 % Infrapunaspektroskopia: Viitestandardin mukaisuus Liuoksen ulkonäkö: Väritön ja kirkas Pitoisuus (kuiva-aineesta) 98–102 % Samankaltaiset aineet (kukin): ≤ 0,2 % Polttojäännös: ≤ 0,1 % Kuivaushäviö: ≤ 0,5 % Optinen rotaatio: + 9,0 – + 11,0° pH (1 %; H_2O): 5,0–6,0 Ammonium (NH_4): ≤ 0,020 % Kloridi (Cl): ≤ 0,020 % Sulfaatti (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** *Escherichia coli*: Ei esiinny/g
***Ulkenia* sp. -mikrolevästä saatava leväöljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Ulkenia* sp. -mikrolevästä saatava leväöljy Happoarvo: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 mekv/kg öljyä Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 0,05 % Saippuoitumaton aines: ≤ 4,5 % Transrasvahapot: ≤ 1,0 % DHA-pitoisuus: ≥ 32 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Allanblackia-siemenöljy	**Kuvaus / Määritelmä:** Jalostettua *Allanblackia*-siemenöljyä saadaan seuraavien *Allanblackia*-lajin kasvien siemenistä: *A. floribunda* (synonyymi *A. parviflora*) ja *A. stuhlmannii*. **Rasvahappojen koostumus:** Lauriinihappoa (C12:0): < 1,0 % Myristiinihappoa (C14:0): < 1,0 % Palmitiinihappoa (C16:0): < 2,0 % Palmito-oleiinihappoa (C16:1): < 1,0 % Steariinihappoa (C18:0): 45–58 % Öljyhappoa (C18:1): 40–51 % Linolihappoa (C18:2): < 1,0 % γ-Linoleenihappoa (C18:3): < 1,0 % Arakidonihappoa (C20:0): < 1,0 % Vapaita rasvahappoja: enint. 0,1 % **Ominaisuudet:** Transrasvahappoja: enint. 0,5 % Peroksidiluku: enintään 0,8 mekv/kg Jodiluku: < 46 g/100 g Saippuoitumaton aines: enint. 1,0 % Saippuoitumisluku: 185–198 mg KOH/g
***Aloe macroclada* Baker -kasvin lehtiuute**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Aloe macroclada* Baker -kasvin lehdistä saatu jauhettu geeliuute, joka vastaa olennaisesti *Aloe vera* (L.) Burm. -kasvin lehdistä saatua samaa geeliä Tuhka: 25 % Ravintokuidut: 28,6 % Rasva: 2,7 % Kosteus: 4,7 % Polysakkaridit: 9,5 % Proteiini: 1,63 % Glukoosi: 8,9 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Etelänkrillistä *Euphausia superba* saatava rasvauute	**Kuvaus / Määritelmä:** Rasvauute valmistetaan pakastetusta ja murskatusta tai kuivatetusta ja jauhetusta etelänkrillistä (*Euphausia superba*) uuttamalla se direktiivin 2009/32/EY mukaisesti hyväksytyillä uuttoliuottimilla. Proteiinit ja krilliaines poistetaan rasvauutteesta suodattamalla. Uuttamisliuottimet ja jäännösvesi poistetaan haihduttamalla. Saippuoitumisluku: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 3 meq O_2 /kg öljyä Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 3 % tai 0,6 ilmaistuna vesiaktiivisuutena 25 °C:ssa Fosfolipidit: 35–50 % Transrasvahapot: ≤ 1 % EPA (eikosapentaeenihappo): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaeenihappo): ≥ 5 %
Runsaasti fosfolipidejä sisältävä etelänkrillistä (*Euphausia superba*) saatava rasvauute	**Kuvaus / Määritelmä:** Runsaasti fosfolipidejä sisältävä rasvauute tuotetaan etelänkrillistä (*Euphausia superba*) toistuvilla liuotinpesuilla (direktiivin 2009/32/EY nojalla) hyväksytyillä liuottimilla öljyn phospholipidipitoisuuden kasvattamiseksi. Liuottimet poistetaan lopputuotteesta haihduttamalla. Saippuoitumisluku: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 3 meq O_2 /kg öljyä Hapettumiskestävyys: Kaikista etelänkrillistä *Euphausia superba* saatua, runsaasti fosfolipidejä sisältävää öljyä sisältävistä elintarvikkeista olisi osoitettava hapettumiskestävyys asianmukaista ja tunnustettua kansallista/kansainvälistä testausmenetelmää (esim. AOAC) käyttäen Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 3 % tai 0,6 ilmaistuna vesiaktiivisuutena 25 °C:ssa Fosfolipidit: ≥ 60 % Transrasvahapot: ≤ 1 % EPA (eikosapentaeenihappo): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaeenihappo): ≥ 5 %
***Mortierella alpina* -sienestä saatava runsaasti arakidonihappoa sisältävä öljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Kirkas keltainen runsaasti arakidonihappoa sisältävä öljy saadaan fermentoimalla *Mortierella alpina* -sienen ei-muuntogeenisiä kantoja IS-4, I49-N18 ja FJRK-MA01 sopivalla nesteellä Öljy uutetaan biomassasta ja puhdistetaan. Arakidonihappo: ≥ 40 paino-% rasvahappojen kokonaismäärästä Vapaita rasvahappoja: ≤ 0,45 % rasvahappojen kokonaismäärästä Transrasvahappoja: ≤ 0,5 % rasvahappojen kokonaismäärästä Saippuoitumaton aines: ≤ 1,5 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Peroksidiluku: ≤ 5 mekv/kg Anisidiiniluku: ≤ 20 Happoluku: ≤ 1,0 KOH/g Kosteus: ≤ 0,5 %
***Argania spinosa* -kasvista saatava argaaniöljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Argaaniöljyä saadaa kylmäpuristamalla *Argania spinosa* (L.) Skeels. -kasvin hedelmien mantelinkaltaisista siemenistä. Siemenet voidaan paahtaa ennen puristamista, mutta ne eivät saa joutua suoraan kosketukseen liekin kanssa. **Koostumus:** Palmitiinihappo (C16:0): 12–15 % Stearinihappo (C18:0): 5–7 % Öljyhappo (C18:1): 43–50 % Linolihappo (C18:2): 29–36 % Saippuoitumaton aines: 0,3–2 % Sterolien kokonaismäärä: 100–500 mg/100 g Tokoferolien kokonaismäärä: 16–90 mg/100 g Öljyn happoisuus: 0,2–1,5 % Peroksidiluku: < 10 mekv O_2/kg
***Haematococcus pluvialis* -levästä saatava runsaasti astaksantiinia sisältävä oleoresiini**	**Kuvaus / Määritelmä:** Astaksantiini on *Haematococcus pluvialis* -levän tuottama karotenoidi. Tuotantomenetelmät levän kasvattamiseksi vaihtelevat; voidaan käyttää auringonvalolle tai tiukasti valvotulle keinovalolle altistettuja suljettuja järjestelmiä tai vaihtoehtoisesti avoimia altaita. Leväsolut korjataan ja kuivatetaan; oleoresiini uutetaan käyttäen joko ylikriittistä hiilidioksidia tai liuotinta (etyyliasetaattia). Astaksantiini laimennetaan ja standardoidaan 2,5-, 5,0-, 7,0-, 10-, 15- tai 20-prosenttiseksi oliiviöljyllä, safloriöljyllä, auringonkukkaöljyllä tai keskipitkäketjuisilla triasyyliglyserideillä (MCT). **Oleoresiinin koostumus:** Rasvaa: 42,2–99 % Proteiinia: 0,3–4,4 % Hiilihydraattia: 0–52,8 % Kuituja: < 1,0 % Tuhkaa: 0,0–4,2 % Karotenoidien eritelmä (paino-%) Astaksantiinien kokonaismäärä: 2,9–11,1 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	9-cis-astaksantiini: 0,3–17,3 % 13-cis-astaksantiini: 0,2–7,0 % Astaksantiinin monoesterit: 79,8–91,5 % Astaksantiinin diesterit: 0,16–19,0 % Beetakaroteeni: 0,01–0,3 % Luteiini: 0–1,8 % Kantaksantiini: 0–1,30 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten bakteerien kokonaismäärä: < 3 000 PMY/g Hiiva ja homeet: < 100 PMY/g Koliformiset bakteerit: < 10 PMY/g *E. coli*: Negatiivinen *Salmonella*: Negatiivinen *Staphylococcus*: Negatiivinen
Basilikansiemenet (*Ocimum basilicum*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Basilika (*Ocimum basilicum* L.) kuuluu *Lamiaceae*-heimoon Lamiales-lahkossa. Sadonkorjuun jälkeen siemenet puhdistetaan mekaanisesti. Kukat, lehdet ja kasvin muut osat poistetaan. Basilikan siementen mahdollisimman korkeapuhtausaste on varmistettava suodattamalla (optisesti tai mekaanisesti). Basilikansiemeniä (*Ocimum basilicum* L.) sisältävien hedelmämehujen ja hedelmä/vihannesjuomasekoitusten tuotantoprosessiin kuuluvat siementen esihydrataatio- ja pastörointivaiheet. Käytössä ovat mikrobiologiset tarkastukset ja valvontajärjestelmät. Kuiva-aine: 94,1 % Proteiini: 20,7 % Rasva: 24,4 % Hiilihydraatit: 1,7 % Ravintokuitu: 40,5 % (menetelmä: AOAC 958.29) Tuhka: 6,78 %
Fermentoitu mustapapuuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Fermentoiduista mustapavuista valmistettu uute (Touchi-uute) on hienojakoista vaaleanruskeaa runsasproteiinista jauhetta, jota saadaan pienistä soijapavuista (*Glycine max (L.) Merr.*) vedellä uuttamalla ja joka on fermentoitu *Aspergillus oryzae* -organismilla. Uute sisältää α-glukosidaasi-inhibiittorin. **Ominaisuudet:** Rasva: ≤ 1,0 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Proteiini: ≥ 55 % Vesi: ≤ 7,0 % Tuhka: ≤ 10 % Hiilihydraatit: ≥ 20 % α-g kosidaasi-inhibiittorin aktiivisuus: IC50 min 0,025 mg/ml Soijaisoflavoni: < 0,3 g/100 g
Nautaeläinten laktoferriini	**Kuvaus / Määritelmä:** Nautaeläinten laktoferriini on proteiini, jota esiintyy luonnostaan lehmänmaidossa. Se on rautaa sitova glykoproteiini, noin 77 kDa, ja se koostuu 689 aminohapon yksinkertaisesta polypeptidiketjusta. Tuotantoprosessi: Nautaeläinten laktoferriiniä voidaan eristää rasvattomasta maidosta tai juustoherasta ionivaihdolla ja sitä seuraavilla ultrasuodatusvaiheilla. Lopuksi se kuivataan pakastekuivauksella tai sumuttamalla, ja suuret hiukkaset seulotaan pois. Lähes hajuton, vaaleanpunaiseen vivahtava vaalea jauhe. **Nautaeläinten laktoferriinin fysikaalis-kemialliset ominaisuudet** Kosteus: < 4,5 % Tuhka: < 1,5 % Arseeni: < 2,0 mg/kg Rauta: < 350 mg/kg Proteiini: > 93 % josta nautaeläinten laktoferriiniä: > 95 % muita proteiineja: < 5,0 % pH (2-prosenttinen liuos, 20 °C): 5,2–7,2 Liukoisuus (2-prosenttinen liuos, 20 °C): liukenee täysin
***Buglossoides arvensis* -kasvin siemenöljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Jalostettu Buglossoides-öljy uutetaan *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst. -kasvin siemenistä. Alfalinoleenihappo: ≥ 35 paino-% rasvahappojen kokonaismäärästä Stearidonihappo: ≥ 15 paino-% rasvahappojen kokonaismäärästä Linolihappo: ≥ 8,0 painoprosenttia rasvahappojen kokonaismäärästä Transrasvahapot: ≤ 2,0 paino-% rasvahappojen kokonaismäärästä

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Happoluku: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidiluku: ≤ 5,0 mekv O_2/kg Saippuoitumaton aines: ≤ 2,0 % Proteiinipitoisuus (kokonaistyppi): ≤ 10 µg/ml Pyrrolitsidiinialkaloidit: Ei havaittavissa kun havaintoraja on 4,0 µg/kg
***Calanus finmarchicus* -äyriäisestä saatava öljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Kyseinen uuselintarvike on *Calanus finmarchicus* -äyriäisistä (merieläinplankton) saatavaa väriltään rubiinin punaista, hiukan viskoosista öljyä, joka tuoksuu heikosti äyriäisiltä. Ainesosa koostuu pääasiassa vahastereistä (> 85 %), ja siinä on vähäisiä määriä triglyseridejä ja muita neutraaleja rasvoja. **Eritelmät:** Vesi: < 1,0 % Vahaesterit: > 85 % Rasvahappojen kokonaismäärä: > 46 % Eikosapentaeenihappo (EPA): > 3,0 % Dokosaheksaeenihappo (DHA): > 4,0 % Rasva-alkoholien kokonaismäärä: > 28 % C20:1 n-9 rasva-alkoholi: > 9,0 % C22:1 n-11 rasva-alkoholi: > 12 % Transrasvahapot: < 1,0 % Astaksantiiniesterit < 0,1 % Peroksidiluku: < 3,0 mekv/kg O_2/kg
Purukumin perusaine (monometoksipolyetyleeniglykooli)	**Kuvaus / Määritelmä:** Elintarvikkeiden uusi ainesosa on synteettinen polymeeri (patentin nro WO2006016179). Se koostuu haaroittuneista monometoksipolyetyleeniglykolipolymeereistä, joissa MPEG on kiinnitetty polyisopreeni-graft-maleiinihappoanhydridiin (PIP-g-MA), sekä reagoimattomasta MPEG:stä (alle 35 painoprosenttia). Sen väri on valkoinen tai lähes valkoinen. CAS-numero: 1246080-53-4 **Ominaisuudet:** Kosteus: < 5,0 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Alumiini: < 3,0 mg/kg Litium: < 0,5 mg/kg Nikkeli: < 0,5 mg/kg Jäännösanhydridi: < 15 μmol/g Polydispersiivisyysindeksi: < 1,4 Isopreeni: < 0,05 mg/kg Etyleenioksidi: < 0,2 mg/kg Vapaa maleiinihappoanhydridi: < 0,1 % Oligomeerien (alle 1 000 daltonia) kokonaismäärä: ≤ 50 mg/kg Etyleeniglykoli: < 200 mg/kg Dietyleeniglykoli: < 30 mg/kg Monoetyleeniglykolimetyylieetteri: < 3,0 mg/kg Dietyleeniglykolimetyylieetteri: < 4,0 mg/kg Trietyleeniglykolimetyylieetteri: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksaani: < 2,0 mg/kg Formaldehydi: < 10 mg/kg
Purukumin perusaine (metyylivinyylieetterin ja maleiinihappoanhydridin kopolymeeri))	**Kuvaus / Määritelmä:** Metyylivinyylieetterin ja maleiinihappoanhydridin kopolymeeri on metyylivinyylieetterin ja maleiinihappoanhydridin vedetön sekapolymeeri. Irtonainen, valkoinen tai lähes valkoinen jauhe CAS-numero: 9011-16-9 **Puhtaus:** Määritysarvo: Vähintään 99,5 % kuiva-aineesta Erityinen viskositeetti (1 % MEK): 2–10 Metyylivinyylieetterin jäännös: ≤ 150 ppm Maleiinihapon jäännösanhydridi ≤ 250 ppm Asetaldehydi: ≤ 500 ppm Metanoli: ≤ 500 ppm Dilauroyyliperoksidi: ≤ 15 ppm Raskasmetallit yhteensä: ≤ 10 ppm

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Mikrobiologiset vaatimukset: Aerobisten pesäkkeiden kokonaismäärä: ≤ 500 PMY/g Home ja/tai hiiva: ≤ 500 PMY/g *Escherichia coli*: Negatiivinen testitulos *Salmonella*: Negatiivinen testitulos *Staphylococcus aureus:* Negatiivinen testitulos *Pseudomonas aeruginosa*: Negatiivinen testitulos
Chia-öljy *Salvia hispanica*	**Kuvaus / Määritelmä:** Chia-öljy tuotetaan Chia-kasvin (Salvia hispanica L.) siemenistä kylmäpuristamalla (99,9 % puhdas). Liuottimia ei käytetä ja puristamisen jälkeen öljy säilytetään selkeytystankissa ja epäpuhtaudet poistetaan suodattamalla. Sitä voidaan tuottaa myös uuttamalla ylikriittisellä hiilidioksidilla. **Tuotantoprosessi:** Tuotetaan kylmäpuristamalla. Liuottimia ei käytetä ja puristamisen jälkeen öljy säilytetään selkeytystankissa ja epäpuhtaudet poistetaan suodattamalla. Happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): ≤ 2,0 % Peroksidiluku: ≤ 10 meq/kg Liukenemattomat epäpuhtaudet: ≤ 0,05 % Alfalinoleenihappo: ≥ 60 % Linolihappo: 15–20 %
Chian (*Salvia hispanica*) siemenet	**Kuvaus / Määritelmä:** Chia (*Salvia hispanica* L.) on kesäajan yksivuotinen yrttikasvi, joka kuuluu *Labiatae*-heimoon. Sadonkorjuun jälkeen siemenet puhdistetaan mekaanisesti. Kukat, lehdet ja kasvin muut osat poistetaan. Kuiva-aine: 90–97 % Proteiini: 15–26 % Rasva: 18–39 % Hiilihydraatit (*): 18–43 % Raakakuitu (**): 18–43 % Tuhka: 3–7 % (*) Hiilihydraattipitoisuus sisältää kuituarvon (EU: saatavilla olevat hiilihydraatit = sokeri + tärkkelys) (**) Raakakuitu on se osa kuidusta, joka koostuu lähinnä sulamattomasta selluloosasta, pentosaaneista ja ligniinistä.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Tuotantoprosessi: Chiansiemeniä sisältävien hedelmämehujen ja hedelmämehusekoitusten tuotantoprosessiin kuuluvat siementen esihydrataatio- ja pastörointivaiheet. Käytössä ovat mikrobiologiset tarkastukset ja valvontajärjestelmät.
***Aspergillus niger*istä saatava kitiiniglukaani**	**Kuvaus / Määritelmä:** Kitiiniglukaani saadaan *Aspergillus niger*in sienirihmastosta. Se on kellertävä, hajuton, vapaasti juokseva jauhe. Sen kuiva-aineen pitoisuus on vähintään 90 prosenttia. Kitiiniglukaani muodostuu pääasiallisesti kahdesta polysakkaridista: — kitiini, joka koostuu toistuvista N-asetyyli-D-glukosamiiniyksiköistä (CAS-numero 1398-61-4); — beeta(1,3)glukaani, joka koostuu toistuvista D-glukoosiyksiköistä (CAS-numero 9041-22-9). Kuivaushäviö: ≤ 10 % Kitiiniglukaani: ≥ 90 % Kitiinin suhde glukaaniin: 30:70 – 0:40 Tuhka: ≤ 3,0 % Rasvat: ≤ 1,0 % Proteiinit: ≤ 6,0 %
***Fomes fomentarius* -käävästä peräisin oleva kitiiniglukaanikompleksi**	**Kuvaus / Määritelmä:** Kitiiniglukaanikompleksia saadaan *Fomes fomentarius* -sienen itiöemän soluseinistä. Se koostuu pääasiassa kahdesta polysakkaridista: — Kitiini, joka koostuu toistuvista N-asetyyli-D-glukosamiiniyksiköistä (CAS-numero 1398-61-4); — beeta-(1,3)(1,6)-D-glukaani, joka koostuu toistuvista D-glukoosiyksiköistä (CAS-numero 9041-22-9). Tuotantoprosessissa on useita vaiheita: puhdistaminen, paloittelu ja jauhaminen, pehmentäminen vedessä ja kuumentaminen emäksisessä liuoksessa, peseminen, kuivaaminen. Tuotantoprosessin aikana ei käytetä hydrolyysiä. Ulkomuoto: Hajuton, mauton, ruskea jauhe. **Puhtaus:** Kosteus: ≤ 15 % Tuhka: ≤ 3,0 % Kitiiniglukaani: ≥ 90 % Kitiinin suhde glukaaniin: 70:20 Hiilihydraattien kokonaismäärä, lukuun ottamatta glukaaneja: ≤ 0,1 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Proteiinit: ≤ 2,0 % Rasvat: ≤ 1,0 % Melaniinit: ≤ 8,3 % Lisäaineet: Ei ole pH: 6,7–7,5 **Raskasmetallit:** Lyijy (ppm): ≤ 1,00 Kadmium (ppm): ≤ 1,00 Elohopea (ppm): ≤ 0,03 Arseeni (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiologiset vaatimukset:** Mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä: ≤ 10^3 /g Hiiva ja homeet: ≤ 10^3 /g Koliformiset bakteerit 30 °C:ssa: ≤ 10^3 /g *E. coli*: ≤ 10 *Salmonella* ja muut patogeeniset bakteerit: Ei esiinny/25 g
Sienistä (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) saatava kitosaaniuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Kitosaaniuutetta (sisältää pääasiassa poly(D-glukosamiinia)) saadaan *Agaricus bisporus* -sienen jalasta tai *Aspergillus niger* -sienen sienirihmastosta. Patentoidussa tuotantoprosessissa on useita vaiheita: uuttaminen ja deasetylointi (hydrolyysi) emäksisessä liuoksessa, liuottaminen happamaan liuokseen, saostaminen emäksiseen liuokseen, peseminen ja kuivaaminen. Synonyymi: Poly(D-glukosamiini) Kitosaanin CAS-numero: 9012-76-4 Kitosaanin kemiallinen kaava: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Ulkomuoto: Hieno, vapaasti juokseva jauhe Väri: Lähes valkoisesta hieman ruskeahkoon Haju: Hajuton **Puhtaus:** Kitosaanipitoisuus (paino-% kuivapainosta): 85 Glukaanipitoisuus (paino-% kuivapainosta): ≤ 15 Kuivaushäviö (paino-% kuivapainosta): ≤ 10 Viskositeetti (1 % 1-prosenttisessa etikkahapossa) 1–15

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Asetyloitumisaste (% mooli/märkäpainosta): 0–30 Viskositeetti (1 % 1-prosenttisessa etikkahapossa) (mPa.s): 1–14 *Aspergillus niger* -sienestä saatavan kitosaanin osalta; 12–25 *Agaricus bisporus* -sienestä saatavan kitiinin osalta Tuhka (paino-%/kuivapainosta): ≤ 3,0 Proteiinit (paino-%/kuivapainosta): ≤ 2,0 Hiukkaskoko: > 100 nm Tärytiheys (g/cm^3): 0,7–1,0 Rasvansitomiskapasiteetti 800 × (paino/märkäpainosta): läpäissyt testin **Raskasmetallit:** Elohopea (ppm): ≤ 0,1 Lyijy (ppm): ≤ 1,0 Arseeni (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mikrobien kokonaispesäkemäärä (PMY/g): ≤ 10^3 Hiivan ja homeen pesäkemäärä (PMY/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (PMY/g): ≤ 10 Enterobakteerit (PMY/g): ≤ 10 *Salmonella*: Ei esiinny/25 g *Listeria monocytogenes*: Ei esiinny/25 g
Kondroitiinisulfaatti	**Kuvaus / Määritelmä:** Kondroitiinisulfaatti (natriumsuola) on biosynteettinen tuote. Sitä saadaan sulfatoimalla kemiallisesti kondroitiini, joka on saatu fermentoimalla bakteerin *Escherichia coli* O5:K4:H4 kannalla U1-41 (ATCC 24502). Kondroitiinisulfaatti (natriumsuola) (% kuivapainosta): 95–105 MWw (painokeskimääräinen molekyylimassa) (kDa): 5–12 MWn (lukukeskimääräinen molekyylimassa (kDa): 4–11 Dispersiteetti ($w_h/w_{0,05}$): ≤ 0,7 Sulfaatiotapa (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Kuivaushäviö (%) (105 °C kunnes paino on vakio): ≤ 10,0 Polttojäännös (% kuiva-aineesta): 20–30 Proteiini (% kuiva-aineesta): ≤ 0,5 Endotoksiinit (EU/mg): ≤ 100 Orgaanisten epäpuhtauksien kokonaismäärä (mg/kg): ≤ 50

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Kromipikolinaatti	**Kuvaus / Määritelmä:** Kromipikolinaatti on vapaasti juokseva jauhe, joka liukenee hieman veteen pH:ssa 7. Suola liukenee myös polaarisiin orgaanisiin liuottimiin. Kemiallinen nimi: tris(2-pyridiinikarboksylaatti-N,O)kromi(III) tai 2-pyridiinikarboksyylihapon kromi(III)-suola CAS-numero: 14639-25-9 Kemiallinen kaava: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Kemialliset ominaisuudet: Kromipikolinaatti: ≥ 95 % Kromi (III): 12–13 % Kromi (VI): Ei havaittavissa Vesi: ≤ 4,0 %
***Cistus incanus* L. Pandalis -yrtti**	**Kuvaus:** *Cistus incanus* L. Pandalis -yrtti; laji kuuluu *Cistaceae* -heimoon ja on kotoperäinen Välimeren alueella, Chalkidikin niemimaalla. **Koostumus:** Kosteus: 9–10 g/100 g yrttejä Proteiini: 6,1 g/100 g yrttejä Rasva: 1,6 g/100 g yrttejä Hiilihydraatit: 50,1 g/100 g yrttejä Kuitu: 27,1 g/100 g yrttejä Kivennäisaineet: 4,4 g/100 g yrttejä Natrium: 0,18 g Kalium: 0,75 g Magnesium: 0,24 g Kalsium: 1,0 g Rauta: 65 mg B1-vitamiini: 3,0 µg B2-vitamiini: 30 µg B6-vitamiini: 54 µg C-vitamiini: 28 mg A-vitamiini: alle 0,1 mg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	E-vitamiini: 40–50 mg Alfa-tokoferoli: 20–50 mg/g Beta-tokoferoli: 2–15 mg/g Delta-tokoferoli: 0,1–2 mg/g
Sitikoliini	***Sitikoliini (synteettinen)*** **Kuvaus / Määritelmä:** Sitikoliini koostuu sytosiinista, riboosista, pyrofosfaatista ja koliinista. Valkoinen kiteinen jauhe Kemiallinen nimi: Koliinisytidiini-5′-pyrofosfaatti, sytidiini-5′-(trivetydifosfaatti)-P′-[2- (trimetyyliammonio)etyyli]esteri sisäinen suola Kemiallinen kaava: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekyylipaino: 488,32 g/mol CAS-numero: 987-78-0 pH (1 %:n näyteliuos): 2,5–3,5 **Puhtaus:** Määritysarvo: ≥ 98 % kuivapainosta Kuivaushäviö (100 °C, 4 tuntia): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arseeni: Enintään 2 ppm Vapaat fosforihapot: ≤ 0,1 % 5′-sytidyylihappo: ≤ 1,0 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** Kokonaispesäkemäärä: ≤ 10^3 CFU/g Hiiva ja homeet: ≤ 10^2 PMY/g *Escherichia coli*: Ei esiinny/1 g ***Sitikoliini (mikrobiaalinen)*** **Kuvaus / Määritelmä:** Sitä tuotetaan fermentaatiolla käyttämällä *E. coli*:n muuntogeenistä kantaa (BCT19/p40k) Mikrobiaalisen sitikoliinin eritelmä on sama kuin hyväksytyn synteettisen sitikoliinin.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Clostridium butyricum	**Kuvaus / Määritelmä:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) on grampositiivinen, itiöllinen, obligaatti anaerobi, ei-patogeeninen, ei-muuntogeeninen bakteeri. Kannan numero FERM BP-2789 **Mikrobiologiset vaatimukset:** Elävien aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: $\leq 10^3$ PMY/g *Escherichia coli*: Ei todettavissa 1 g:ssa *Staphylococcus aureus*: Ei todettavissa 1 g:ssa *Pseudomonas aeruginosa*: Ei todettavissa 1 g:ssa Hiiva ja homeet: $\leq 10^2$ PMY/g
Rasvaton kaakaojauheuute	Kaakaopuusta (*Theobroma cacao* L.) saatava uute Ulkomuoto: Tummanruskea jauhe, jossa ei ole näkyviä epäpuhtauksia Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet Polyfenolipitoisuus: Vähintään 55,0 % GAE Teobromiinipitoisuus: Enintään 10,0 % Tuhkapitoisuus: Enintään 5,0 % Kosteuspitoisuus: Enintään 8,0 % Tilavuuspaino: 0,40–0,55 g/cm^3 pH: 5,0–6,5 Liuotinjäämä: Enintään 500 ppm
Vähärasvainen kaakaouute	Kaakaopuusta (*Theobroma cacao* L.) saatava vähärasvainen uute Ulkomuoto: Jauhe, jonka väri vaihtelee tummanpunaisesta violettiin Kaakaouute, tiiviste: Vähintään 99 % Piidioksidi (tekninen apuaine): Enintään 1,0 % Kaakaon flavanolit: Vähintään 300 mg/g (-) Epikatekiini: Vähintään 45 mg/g Kuivaushäviö: Enintään 5,0 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
***Coriandrum sativum* -kasvista saatava korianterin siemenöljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Korianterin siemenöljy on rasvahappojen glyseridejä sisältävä öljy, jota tuotetaan korianterikasvin *Coriandrum sativum* L. siemenistä. Kellertävä väri, mieto maku CAS-numero: 8008-52-4 Rasvahappojen koostumus: Palmitiinihappoa (C16:0): 2–5 % Steariinihappoa (C18:0): < 1,5 % Petroseliinihappoa (cis-C18:1(n-12)): 60–75 % Öljyhappoa (cis-C18:1 (n-9)): 8–15 % Linolihappoa (C18:2): 12–19 % α-Linoleenihappoa (C18:3): < 1,0 % Transrasvahappoja: ≤ 1,0 % **Puhtaus:** Taitekerroin (20 °C): 1,466–1,474 Happoluku: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 mekv/kg Jodiluku: 88–110 yksikköä Saippuoitumisluku: 186–200 mg KOH/g Saippuoitumaton aines: ≤ 15 g/kg
***Crataegus pinnatifida* -puun kuivatut marjat**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Rosaceae*-heimoon kuuluvan, pohjois-Kiinassa ja Koreassa kotoperäisen *Crataegus pinnatifida* -lajin kuivatut marjat **Koostumus:** Kuiva-aine: 80 % Hiilihydraatit: 55 g/kg tuorepainoa Fruktoosi: 26,5–29,3 g/100 g Glukoosi: 25,5–28,1 g/100 g C-vitamiini: 29,1 mg/100 g tuorepainoa Natrium: 2,9 g/100 g tuorepainoa Hillokkeet ovat tuotteita, jotka saadaan lämpökäsittelemällä yhden tai useamman lajin marjojen syötävää osaa, kokonaisena tai palasina, siivilöitynä tai siivilöimättä, ilman merkittävää tiivistämistä. Voidaan käyttää sokereita, vettä, siideiä, mausteita ja sitruunamehua.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Alfa-syklodekstriini	**Kuvaus / Määritelmä:** Ei-pelkistävä syklinen sakkaridi, jossa on kuusi α-1,4-sidoksilla toisiinsa liittynyttä D-glukopyranosyyliryhmää ja joka on muodostunut syklodekstriiniglukosyylitransferaasin (CGTaasi, EC 2.4.1.19) vaikuttaessa hydrolysoituun tärkkelykseen. α-syklodekstriiniä voidaan valmistaa ja puhdistaa käyttämällä jotakin seuraavista menetelmistä: α-syklodekstriinikompleksin saostaminen 1-dekanolilla, liuottaminen veteen korkeassa lämpötilassa ja uudelleensaostaminen, kompleksoivan aineen höyrystrippaus ja α-syklodekstriinin kiteyttäminen liuoksesta; tai ioninvaihtokromatografia tai geelisuodatus, jonka jälkeen α-syklodekstriini kiteytetään puhdistetusta emäliuoksesta; tai kalvosuodatus, kuten ultrasuodatus tai käänteisosmoosi. Kuvaus: Käytännöllisesti katsoen hajuton, valkoinen tai melkein valkoinen kiteinen kiinteä aine Synonyymit: α-syklodekstriini, α-dekstriini, sykloheksa-amyloosi, syklomaltoheksoosi, α-sykloamyloosi Kemiallinen nimi: Sykloheksa-amyloosi CAS-numero: 10016-20-3 Kemiallinen kaava: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Kaavan mukainen molekyylipaino: 972,85 Määritys: ≥ 98 % (kuiva-aineesta) **Tunnistustiedot:** Sulamisväli: Hajoaa yli 278 °C:n lämpötilassa. Liukoisuus: Helppoliukoinen veteen, hyvin niukkaliukoinen etanoliin Ominaiskierto: [α]D 25: Välillä + 145° ja + 151° (1-prosenttinen liuos) Kromatografia: Tärkeimmän piikin retentioaika näytteen nestekromatogrammissa vastaa α-syklodekstriinin retentioaikaa kromatogrammissa, joka on saatu vertailuaineena käytetyllä α-syklodekstriinillä (saatavana seuraavilta: *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA*) olosuhteissa, jotka on kuvattu kohdassa ”Määritysmenetelmä”. **Puhtaus:** Vesi: ≤ 11 % (Karl Fischer -menetelmä) Kompleksoivan aineen jäämä: ≤ 20 mg/kg (1-dekanoli) Pelkistävät aineet: ≤ 0,5 % (glukoosina) Sulfaattituhka: ≤ 0,1 % Lyijy: ≤ 0,5 mg/kg **Määritysmenetelmä:** Määritys tehdään nestekromatografiamenetelmällä seuraavissa olosuhteissa: Näyteliuos: Punnitaan tarkasti noin 100 mg koenäytettä 10 ml:n mittapulloon ja lisätään 8 ml deionisoitua vettä. Näyte liuotetaan kokonaisuudessaan käyttämällä ultraäänihaudetta (10–15 min) ja laimennetaan merkkiin puhdistetulla deionisoidulla vedellä. Suodatetaan 0,45 mikrometrin suodattimella.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Vertailuliuos: Punnitaan tarkasti noin 100 mg koenäytettä 10 ml:n mittapulloon ja lisätään 8 ml deionisoitua vettä. Näyte liuotetaan kokonaisuudessaan käyttämällä ultraäänihaudetta ja laimennetaan merkkiin puhdistetulla deionisoidulla vedellä. Kromatografia: Nestekromatografi varustettuna taitekerroindetektorilla ja integroivalla piirturilla. Pylväs ja pakkausaine: Nucleosil-100-NH_2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Saksa) tai vastaava Pituus: 250 mm Läpimitta: 4 mm Lämpötila: 40 °C Liikkuva faasi: asetonitriili/vesi (67/33, v/v) Virtausnopeus: 2,0 ml/min Injektiovolyymi: 10 μl Menettely: Injektoidaan näyteliuosta kromatografiin, tulostetaan kromatogrammi ja mitataan α-syklodekstriinipiikin pinta-ala. Lasketaan koenäytteen α-syklodekstriiniprosentti seuraavasti: α-syklodekstriiniprosentti (kuiva-aineesta) = 100 × (AS/AR) (WR/WS) jossa AS on α-syklodekstriinipiikin pinta-ala näyteliuoksessa ja AR sen pinta-ala vertailuliuoksessa. WS on koenäytteen ja WR vertailuliuoksen paino (mg) vesipitoisuuskorjauksen jälkeen.
Gamma-syklodekstriini	**Kuvaus / Määritelmä:** Ei-pelkistävä syklinen sakkaridi, jossa on kahdeksan α-1,4-sidoksilla toisiinsa liittynyttä D-glukopyranosyylirhmää ja joka on muodostunut syklodekstriiniglukosyylitransferaasin (CGTaasi, EC 2.4.1.19) vaikuttaessa hydrolysoituun tärkkelykseen. γ-syklodekstriiniä voidaan valmistaa ja puhdistaa saostamalla gamma-syklodekstriinikompleksia 8-sykloheksadeken-1-onilla, liuottamalla kompleksi veteen ja n-dekaaniin, höyrystrippaamalla vesifaasi ja ottamalla gamma-syklodekstriini talteen liuoksesta kiteyttämällä. Käytännöllisesti katsoen hajuton, valkoinen tai melkein valkoinen kiteinen kiinteä aine Synonyymit: γ-syklodekstriini, γ-dekstriini, syklo-okta-amyloosi, syklomalto-oktaoosi, γ-sykloamyloosi Kemiallinen nimi: Syklo-okta-amyloosi CAS-numero: 17465-86-0 Kemiallinen kaava: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Pitoisuus: ≥ 98 % (kuiva-aineesta) **Tunnistustiedot:** Sulamisväli: Hajoaa yli 285 °C:n lämpötilassa. Liukoisuus: Liukenee hyvin veteen, hyvin niukkaliukoinen etanoliin

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Ominaiskierto: [α]D 25: välillä + 174° ja + 180° (1-prosenttinen liuos) **Puhtaus:** Vesi: ≤ 11 % Kompleksoivan aineen jäämä (8-sykloheksadeken-1-oni (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Liuotinjäämä (n-dekaani): ≤ 6 mg/kg Pelkistävät aineet: ≤ 0,5 % (glukoosina) Sulfaattituhka: ≤ 0,1 %
▼M4 **Kolmen kasvin (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. ja *Angelica gigas* Nakai) juurista saatava uute**	**Kuvaus/Määritelmä:** Kolmen kasvin juurista valmistettu seos on kellertävän ruskea jauhe, joka saadaan uuttamalla kuumalla vedellä, konsentroimalla uute haihduttamalla ja kuivaamalla se sumutuskuivauksella **Kolmen kasvin juuresta uutetun seoksen koostumus** *Cynanchum wilfordii* -juuri: 32,5 % (w/w) *Phlomis umbrosa* -juuri: 32,5 % (w/w) *Angelica gigas* -juuri: 35,0 % (w/w) **Eritelmä:** Kuivaushäviö: NMT 100 mg/g **Pitoisuus:** Kanelihappo: 0,012–0,039 mg/g Shanzhisidemetyyliesteri: 0,20–1,55 mg/g Nodakeniini: 3,35–10,61 mg/g Metoksaleeni: < 3 mg/g Fenolit: 13,0–40,0 mg/g Kumariinit: 13,0–40,0 mg/g Iridoidit 13,0–39,0 mg/g Saponiinit: 5,0–15,5 mg/g **Ravintoainekoostumus:** Hiilihydraatit: 600–880 mg/g Proteiinit: 70–170 mg/g Rasvat: < 4 mg/g

▼M4

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Mikrobiologiset muuttujat: Elinkykyisten pesäkkeiden kokonaismäärä: < 5 000 PMY/g Hiivan ja homeen kokonaismäärä: < 100 PMY/g Koliformiset bakeerit: < 10 PMY/g *Salmonella*: Negatiivinen/25 g *Escherichia coli*: Negatiivinen/25 g *Staphylococcus aureus*: Negatiivinen/25 g **Raskasmetallit:** Lyijy: < 0,65 mg/kg Arseeni: < 3,0 mg/kg Elohopea: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 1,0 mg/kg PMY: pesäkkeen muodostavat yksiköt
▼B ***Leuconostoc mesenteroides* -bakteerin tuottama dekstraanivalmiste**	1. **Jauhemainen muoto:** Hiilihydraatit: 60 %, joista: (dekstraania: 50 %, mannitolia: 0,5 %, fruktoosia: 0,3 %, leukroosia: 9,2 %) Proteiinit: 6,5 % Rasva: 0,5 % Maitohappo: 10 % Etanoli: jälkiä Tuhka: 13 % Kosteus: 10 % 2. **Nestemäinen muoto:** Hiilihydraatit: 12 % josta: (dekstraania: 6,9 %, mannitolia: 1,1 %, fruktoosia: 1,9 %, leukroosia: 2,2 %) Valkuainen: 2,0 % Rasva: 0,1 % Maitohappo: 2,0 % Etanoli: 0,5 % Tuhka: 3,4 % Kosteus: 80 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Kasviperäinen diasyyliglyseroliöljy	**Kuvaus / Määritelmä:** Valmistettu glyserolista ja rasvahapoista, jotka on saatu syötäväksi tarkoitetuista kasviöljyistä, erityisesti soijaöljystä (*Glycine max*) tai rapsiöljystä (*Brassica campestris, Brassica napus*) tiettyä entsyymiä käyttämällä. **Asyyliglyserolin jakautuminen:** Diasyyliglyseroleja (DAG): ≥ 80 % 1,3-Diasyyliglyseroleja (1,3-DAG): ≥ 50 % Triasyyliglyseroleja (TAG): ≤ 20 % Monoasyyliglyseroleja (MAG): ≤ 5,0 % **Rasvahappokoostumus (MAG, DAG, TAG):** Öljyhappo (C18:1): 20–65 % Linolihappo (C18:2): 15–65 % Linoleenihappo (C18:3): ≤ 15 % Tyydyttyneitä rasvahappoja: ≤ 10 % **Muut:** Happoluku: ≤ 0,5 mg KOH/g Kosteus ja haihtuvuus: ≤ 0,1 % Peroksidiluku (PV): ≤ 1,0 mekv/kg Saippuoitumaton aines: ≤ 2,0 % Transrasvahappoja: ≤ 1,0 % MAG = monoasyyliglyseroleja, DAG = diasyyliglyseroleja, TAG = triasyyliglyseroleja
Dihydrokapsiaatti (DHC)	**Kuvaus / Määritelmä:** Dihydrokapsiaatti valmistetaan synteettisesti vanillyylialkoholin ja 8-metyylinonaanihapon entsyymikatalysoidun esteröintireaktion avulla. Esteröinnin jälkeen dihydrokapsiaatti uutetaan n-heksaanilla. Viskoosi, väritön tai keltainen neste Kemiallinen kaava: C_{18} H_{28} O_4 CAS-numero: 205687-03-2 **Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:** Dihydrokapsiaatti: > 94 % 8′-Metyylinonaanihappo: < 6,0 % Vanillyylialkoholi: < 1,0 % Muut synteesiin liittyvät aineet: < 2,0 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
***Lippia citriodora* -kasvin solukkoviljelmästä saatava kuivattu uute**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Lippia citriodora* (Palau) Kunth. -kasvin solukkoviljelmästä HTN®Vb saatu kuivattu uute
***Echinacea angustifolia* -kasvin solukkoviljelmästä saatava kuivattu uute**	Solukkoviljellystä *Echinacea angustifolia* -kasvista saatu juuriuute vastaa olennaisesti *Echinacea angustifolia* -kasvin juuriuutetta, joka on saatu etanoli-vesiseoksessa, joka titrattiin 4-prosenttiseksi ekinakosidiksi.
***Echium plantagineum* -öljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Echium-öljy on vaaleankeltainen tuote, jota valmistetaan jalostamalla *Echium plantagineum* L. -kasvin siemenistä saatua öljyä. Stearidonihapon pitoisuus: ≥ 10 painoprosenttia rasvahappojen kokonaismäärästä Transrasvahapot: ≤ 2 painoprosenttia (rasvahappojen kokonaismäärästä) Happoluku: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidiluku: ≤ 5,0 meq O_2/kg Saippuoitumaton aines: ≤ 2,0 % Proteiinipitoisuus (kokonaistyppi): ≤ 20 µg/ml Pyrrolitsidiinialkaloidit: Ei havaittavissa kun havaintoraja on 4,0 µg/kg
▼M1 ***Ecklonia cava* -florotanniinit**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Ecklonia cava* -florotanniinit saadaan syötävästä *Ecklonia cava* -merilevästä alkoholilla uuttamalla. Uute on tummanruskeaa jauhetta, joka sisältää runsaasti florotanniineja, polyfenolisia yhdisteitä, joita esiintyy sekundaarisina metaboliitteina tietyissä ruskeissa levälajeissa. **Ominaisuudet / Koostumus** Florotanniinipitoisuus: 90 ± 5 % Antioksidanttinen aktiivisuus: > 85 % Kosteus: < 5 % Tuhka: < 5 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** Elinkykyisten solujen kokonaismäärä: < 3 000 PMY/g Home ja/tai hiiva: < 300 PMY/g Koliformiset bakteerit: Negatiivinen testitulos *Salmonella* spp.: Negatiivinen testitulos *Staphylococcus aureus*: Negatiivinen testitulos

▼M1

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Raskasmetallit ja halogeenit: Lyijy: < 3,0 mg/kg Elohopea: < 0,1 mg/kg Kadmium: < 3,0 mg/kg Arseeni: < 25,0 mg/kg Epäorgaaninen arseeni: < 0,5 mg/kg Jodi: 150,0–650,0 mg/kg PMY: pesäkkeen muodostavat yksiköt
▼B **Epigallokatekiinigallaatti vihreän teen lehdistä (*Camellia sinensis*) saatuna puhdistettuna uutteena**	**Kuvaus / Määritelmä:** Vihreän teen lehdistä (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) saatu erittäin puhdas uute hienojakoisena jauheena, jonka väri vaihtelee lähes valkoisesta hennon vaaleanpunaiseen. Se sisältää vähintään 90 % epigallokatekiinigallaattia (EGCG), ja sen sulamispiste on noin 210–215 °C. Ulkomuoto: Jauhe, jonka väri vaihtelee lähes valkoisesta hennon vaaleanpunaiseen Kemiallinen nimi: Polyfenoli (-) epigallokatekiini-3-gallaatti Synonyymit: Epigallokatekiinigallaatti (EGCG) CAS-numero: 989-51-5 INCI-nimi: Epigallokatekiinigallaatti Moolimassa: 458,4 g/mol Kuivaushäviö: enint. 5,0 % **Raskasmetallit:** Arseeni: enint. 3,0 ppm Lyijy: enint. 5,0 ppm **Määritys:** Vähintään 94 % EGCG (kuiva-aineesta) Enintään 0,1 % kofeiinia Liukoisuus: EGCG liukenee melko hyvin veteen, etanoliin, metanoliin ja asetoniin

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä		
L-ergotioneiini	**Määritelmä** Kemiallinen nimi (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihydro-1*H*-imidatsol-4-yyli)-2-(trimetyyliammonio)-propanoaatti Kemiallinen kaava: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Moolimassa: 229,3 Da CAS-numero: 497-30-3		
	Parametri	**Eritelmä**	**Menetelmä**
	Ulkonäkö	Valkoinen jauhe	Silmämääräinen
	Optinen kiertokyky:	$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetria
	Kemiallinen puhtaus	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]
		≥ 99,0 %	1H-NMR
	Tunnistaminen	Rakenteen mukaisuus	1H-NMR
		C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Alkuaineanalyysi
	Liuotinjäämät yhteensä (metanoli, etyyliasetaatti, isopropanoli, etanoli)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Kaasukromatografia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Kuivaushäviö	Sisäinen standardi < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Epäpuhtaudet	< 0,8 %	HPLC/GPC tai 1H-NMR
	Raskasmetallit[b) c)]		
	Lyijy	< 3,0 ppm	ICP/AES (Pb, Cd) Atomifluoresenssispektrometria (Hg)
	Kadmium	< 1,0 ppm	
	Elohopea	< 0,1 ppm	

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Mikrobiologiset ominaisuudet[b)] Elävien aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä (TVAC) ≤ 1×10^3 PMY/g [Eur. Ph. 01/2011:50104] Hiivan ja homeen pesäkemäärä yhteensä (TYMC) ≤ 1×10^2 PMY/g *Escherichia coli* Ei esiinny/1 g Eur. Ph.: Euroopan farmakopea; 1H-NMR: protoni-ydinmagneettinen resonanssi; HPLC: korkean suorituskyvyn nestekromatografia; GPC: geelipermeaatiokromatografia; ICP/AES: induktiivisesti kytketty plasmaan perustuva atomiemissiospektrometria; CFU: pesäkkeitä muodostavat yksiköt. a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126.6° (c = 1, H_2O) b) Kullekin erälle tehtävät analyysit c) Asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaiset enimmäismäärät
Rauta(III)natrium-EDTA	**Kuvaus / Määritelmä:** Rauta(III)natrium-EDTA (etyleenidiamiinitetraetikkahappo) on hajuton, vapaasti juokseva keltaisen ruskea jauhe, jonka kemiallinen puhtaus on yli 99 painoprosenttia. Aine on vapaasti liukoinen veteen. Kemiallinen kaava: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Kemialliset ominaisuudet: 1-prosenttisen liuoksen pH: 3,5–5,5 Rauta: 12,5–13,5 % Natrium: 5,5 % Vesipitoisuus: 12,8 % Orgaaninen aines (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Veteen liukenematon aines: ≤ 0,1 % Nitriilitrietikkahappo: ≤ 0,1 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Rauta-II-ammoniumfosfaatti	**Kuvaus / Määritelmä:** Rauta-II-ammoniumfosfaatti on harmaa/vihreä hienojakoinen jauhe, joka ei käytännössä liukene veteen, mutta liukenee laimeisiin mineraalihappoihin. CAS-numero: 10101-60-7 Kemiallinen kaava: $FeNH_4PO_4$ Kemialliset ominaisuudet: 5-prosenttisen vesisuspension pH: 6,8–7,8 Rauta (yhteensä): ≥ 28 % Rauta (II): 22 % – 30 % (w/w) Rauta (III): ≤ 7,0 % (w/w) Ammoniakki: 5–9 % (w/w) Vesipitoisuus: ≤ 3,0 %
Kalasta *Sardinops sagax* saatava peptidivalmiste	**Kuvaus / Määritelmä:** Kyseinen uusi elintarvikkeiden ainesosa on peptidiseos, jota saadaan kalan (*Sardinops sagax*) lihasta alkalisen proteaasin katalysoimalla hydrolyysillä. Tämän jälkeen peptidifraktio eristetään pylväskromatografialla, konsentroidaan tyhjiössä ja sumukuivataan. Se on kellertävän valkoinen jauhe. Peptidit (*) (lyhytketjuiset peptidit, dipeptidit ja tripeptidit, joiden molekyylipaino on alle 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptidi): 0,1–0,16 g/100 g Tuhka: ≤ 10 g/100 g Kosteus: ≤ 8 g/100 g (*) Kjeldahl-menetelmä
***Glycyrrhiza glabra* -kasvista saatavat flavonoidit**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Glycyrrhiza glabra* L. -kasvin juurista tai juurakosta saatavat flavonoidit uutetaan etanolilla, ja tämä etanoliuute uutetaan uudelleen keskipitkäketjuisilla triglyserideillä. Se on tummanruskea neste, joka sisältää 2,5–3,5 prosenttia glabridiinia. Kosteuspitoisuus: < 0,5 % Tuhka: < 0,1 % Peroksidiluku: < 0,5 mekv/kg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Glabridiinia: 2,5–3,5 % rasvaa Glysyrritsiinihappoa: < 0,005 % Rasvaa, mukaan luettuna polyfenolin tyyppiset aineet: ≥ 99 % Proteiinia: < 0,1 % Hiilihydraatteja: ei havaittavia määriä
Fucus vesiculosus **-merilevästä saatava fukoidaaniuute**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Fucus vesiculosus* -merilevästä saatava fukoidaani uutetaan käyttämällä vesiuuttoa happamassa liuoksessa ja suodatusprosesseja ilman, että käytetään orgaanisia liuottimia. Muodostuva uute tiivistetään ja kuivataan, jolloin saadaan fukoidaaniuutetta, jolla on seuraavat ominaisuudet: Jauhe, jonka väri vaihtelee lähes valkoisesta ruskeaan Haju ja maku: Mieto haju ja maku Kosteus: <10 % (105 °C, 2 tuntia) pH-arvo: 4,0–7,0 (1-prosenttinen suspensio 25 °C:ssa) **Raskasmetallit:** Arseeni (inorgaaninen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Lyijy: < 2,0 ppm Elohopea: < 1,0 ppm **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: < 10 000 PMY/g Hiivan ja homeen pesäkemäärä: < 100 PMY/g Enterobakteerien kokonaispesäkemäärä: Ei esiinny/g *Escherichia coli*: Ei esiinny/g *Salmonella*: Ei esiinny/10 g *Staphylococcus aureus*: Ei esiinny/g Kahden sallitun uutetyypin koostumus fukoidaanin määrän perusteella:

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Uute 1: Fukoidaani: 75–95 % Alginaatti: 2,0–5,5 % Polyfloroglusinoli: 0,5–15 % Mannitoli: 1–5 % Luonnonsuolat / Maaperän kivennäisaineet: 0,5–2,5 % Muut hiilihydraatit: 0,5–1,0 % Proteiini: 2,0–2,5 % Uute 2: Fukoidaani: 60–65 % Alginaatti: 3,0–6,0 % Polyfloroglusinoli: 20–30 % Mannitoli: < 1,0 % Luonnonsuolat / Vapaat kivennäisaineet: 0,5–2,0 % Muut hiilihydraatit: 0,5–2,0 % Proteiini: 2,0–2,5 %
***Undaria pinnatifida* -merilevästä saatava fukoidaaniuute**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Undaria pinnatifida* -merilevästä saatava fukoidaani uutetaan käyttämällä vesiuuttoa happamassa liuoksessa ja suodatusprosesseja ilman, että käytetään orgaanisia liuottimia. Muodostuva uute tiivistetään ja kuivataan, jolloin saadaan fukoidaaniuutetta, jolla on seuraavat ominaisuudet: Jauhe, jonka väri vaihtelee lähes valkoisesta ruskeaan Haju ja maku: Mieto haju ja maku Kosteus: < 10 % (105 °C, 2 tuntia) pH-arvo: 4,0–7,0 (1-prosenttinen suspensio 25 °C:ssa) **Raskasmetallit:** Arseeni (inorgaaninen): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Lyijy: < 2,0 ppm Elohopea: < 1,0 ppm **Mikrobiologia:** Aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: < 10 000 PMY/g Hiivan ja homeen pesäkemäärä: < 100 PMY/g Enterobakteerien kokonaispesäkemäärä: Ei esiinny/g *Escherichia coli*: Ei esiinny/g *Salmonella*: Ei esiinny/10 g *Staphylococcus aureus*: Ei esiinny/g Kahden sallitun uutetyypin koostumus fukoidaanin määrän perusteella: Uute 1: Fukoidaani: 75–95 % Alginaatti: 2,0–6,5 % Polyfloroglusinoli: 0,5–3,0 % Mannitoli: 1–10 % Luonnonsuolat / Vapaat kivennäisaineet: 0,5–1,0 % Muut hiilihydraatit: 0,5–2,0 % Proteiini: 2,0–2,5 % Uute 2: Fukoidaani: 50–55 % Alginaatti: 2,0–4,0 % Polyfloroglusinoli: 1,0–3,0 % Mannitoli: 25–35 % Luonnonsuolat / Vapaat kivennäisaineet: 8–10 % Muut hiilihydraatit: 0,5–2,0 % Proteiini: 1,0–1,5 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
2′-Fukosyllaktoosi (synteettinen)	**Määritelmä** Kemiallinen nimi: α-l-fukopyranosyyli-(1→2)-β-D-galaktopyranosyyli-(1→4)-D-glukopyranoosi Kemiallinen kaava: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-numero: 41263-94-9 Molekyylipaino: 488,44 g/mol **Kuvaus:** 2′-fukosyllaktoosi on valkoinen tai lähes valkoinen jauhe, joka tuotetaan kemiallisella synteesillä ja erotetaan kiteyttämällä. **Puhtaus:** 2′-Fukosyllaktoosi: ≥ 95 % D-Laktoosi: ≤ 1,0 paino-% L-Fukoosi: ≤ 1,0 paino-% Difukosyyli-d-laktoosin isomeerit: ≤ 1,0 paino-% 2′-Fukosyyli-d-laktuloosi: ≤ 0,6 paino-% pH (20 °C, 5-prosenttinen liuos): 3,2–7,0 Vesi (%): ≤ 9,0 % Sulfatoitu tuhka: ≤ 0,2 % Etikkahappo: ≤ 0,3 % Liuotinjäämät (metanoli, 2-propanoli, metyyliasetaatti, asetoni): ≤ 50,0 mg/kg yksin, ≤ 200,0 mg/kg yhdessä Proteiinijäämät: ≤ 0,01 % **Raskasmetallit:** Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkeli: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä ≤ 500 PMY/g Hiivat ja homeet: ≤ 10 PMY/g Endotoksiinijäämät: ≤ 10 EU/mg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä	
2′-Fukosyllaktoosi (mikrobiaalinen)	**Määritelmä:** Kemiallinen nimi: α-L-fukopyranosyyli-(1→2)-β-D-galaktopyranosyyli-(1→4)-D-glukopyranoosi Kemiallinen kaava: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS-numero: 41263-94-9 Molekyylipaino: 488,44 g/mol	
	Lähde: *Escherichia coli* K12:n muuntogeeninen kanta	**Lähde:** *Escherichia coli* BL21:n muuntogeeninen kanta
	Kuvaus: 2′-Fukosyllaktoosi on valkoinen tai lähes valkoinen kiteinen jauhe, jota tuotetaan mikrobiologisella prosessilla. 2′-Fukosyllaktoosi erotetaan kiteyttämällä. **Puhtaus:** 2′-Fukosyllaktoosi: ≥ 94 % D-Laktoosi: ≤ 3,0 % L-Fukoosi: ≤ 1,0 Difukosyyli-D-laktoosi: ≤ 1,0 % 2′-Fukosyyli-D-laktuloosi: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5-prosenttinen liuos): 3,2–5,0 Vesipitoisuus: ≤ 5,0 % Sulfatoitu tuhka: ≤ 1,5 % Etikkahappo: ≤ 1,0 % Proteiinijäämät: ≤ 0,01 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä ≤ 500 PMY/g Hiivat: ≤ 10 PMY/g Homeet: ≤ 100 PMY/g Endotoksiinit: ≤ 10 EU/mg	**Kuvaus:** 2′-Fukosyllaktoosi on valkoinen tai lähes valkoinen jauhe, ja sen nestemäinen tiiviste (45 % ± 5 % w/v) on väritön tai hieman kellertävä kirkas vesiliuos. 2′-Fukosyllaktoosia tuotetaan mikrobiologisella prosessilla. 2′-Fukosyllaktoosi erotetaan sumukuivaamalla. **Puhtaus:** 2′-Fukosyllaktoosi: ≥ 90 % Laktoosi: ≤ 5,0 % L-Fukoosi: ≤ 3,0 % 3′-Fukosyllaktoosi: ≤ 5,0 % Fukosylgalaktoosi: ≤ 3,0 % Difukosyllaktoosi: ≤ 5,0 % Glukoosi: ≤ 3,0 % Galaktoosi: ≤ 3,0 % Vesipitoisuus: ≤ 9,0 % (jauhe) Sulfatoitu tuhka: ≤ 0,5 % (jauhe ja neste) Proteiinijäämät: ≤ 0,01 % (jauhe ja neste) **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 0,02 mg/kg (jauhe ja neste); Arseeni: ≤ 0,2 mg/kg (jauhe ja neste)

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä	
		Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (jauhe ja neste) Elohopea: ≤ 0,5 mg/kg (jauhe ja neste) **Mikrobiologiset vaatimukset:** Kokonaispesäkemäärä: ≤ 10^4 PMY/g (jauhe), ≤ 5 000 PMY/g (neste) Hiivat ja homeet: ≤ 100 PMY/g (jauhe); ≤ 50 PMY/g (neste) Enterobakteerit/Koliformiset bakteerit: ei esiinny 11 grammassa (jauhe ja neste) *Salmonella*: negatiivinen/100 g (jauhe), negatiivinen/200 ml (neste) *Cronobacter*: negatiivinen/100 g (jauhe), negatiivinen/200 ml (neste) Endotoksiinit: ≤ 100 EU/mg (jauhe), ≤ 100 EU/ml (neste) Aflatoksiini M_1: 0,025 µg/kg (jauhe ja neste)
Galakto-oligosakkaridi	**Kuvaus / Määritelmä:** **Galakto-oligosakkaridia tuotetaan maidon laktoosista entsymaattisella prosessilla käyttämällä organismeista *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum* ja *Bacillus circulans* saatuja beta-galaktosidaaseja.** GOS: vähintään 46 % kuiva-ainetta Laktoosi: enintään 40 % kuiva-ainetta Glukoosi: enintään 22 % kuiva-ainetta Galaktoosi: vähintään 0,8 % kuiva-ainetta Tuhka: enintään 4,0 % kuiva-ainetta Proteiini: enintään 4,5 % kuiva-ainetta Nitriitti: enintään 2 mg/kg	
Glukosamiinihydrokloridi *Aspergillus niger* -sienestä ja muuntogeenisestä kannasta *E. coli* K12	Valkoinen kiteinen hajuton jauhe Molekyylikaava: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Suhteellinen molekyylimassa: 215,63 g/mol D-Glukosamiinihydrokloridi 98,0–102,0 % viitestandardista (HPLC) Ominaiskierto + 70,0° – + 73,0°	

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Glukosamiinisulfaattikaliumkloridi *Aspergillus niger* -sienestä ja muuntogeenisestä kannasta *E. coli* K12	Valkoinen kiteinen hajuton jauhe Molekyylikaava: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Suhteellinen molekyylimassa: 605,52 g/mol D-Glukosamiinisulfaattidikaliumkloridi 98,0–102,0 % viitestandardista (HPLC) Ominaiskierto + 50,0° – + 52,0°
Glukosamiinisulfaattinatriumkloridi *Aspergillus niger* -sienestä ja muuntogeenisestä kannasta *E. coli* K12	Valkoinen kiteinen hajuton jauhe Molekyylikaava: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Suhteellinen molekyylimassa: 573,31 g/mol D-Glukosamiinihydrokloridi: 98–102 % viitestandardista (HPLC) Ominaiskierto: + 52° – + 54°
Guarkumi	**Kuvaus / Määritelmä:** Luonnon guargumi on guarkasvin *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (*Leguminosae* -heimo) luonnossa esiintyvien kantojen siemenistä jauhettua valkuaista. Se koostuu molekyylipainoltaan suurista polysakkarideista, jotka koostuvat pääasiassa glykosidisidoksin yhdistyneistä galaktopyranoosi- ja mannopyranoosiyksiköistä, ja voidaan kuvata kemiallisesti galaktomannaaniksi (galaktomannaanipitoisuus vähintään 75 %). Ulkomuoto: Jauhe, jonka väri vaihtelee valkoisesta kellertävään Molekyylipaino: 50 000–8 000 000 Da CAS-numero: 9000-30-0 EINECS-numero: 232-536-8 Puhtaus: Kuten määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta 9 päivänä maaliskuuta 2012 annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ([1]) ja Intiasta peräisin olevan tai sieltä lähetetyn guarkumin tuontiin pentakloorifenolin ja dioksiinien aiheuttamien saastumisriskien vuoksi sovellettavista erityisehdoista 5 päivänä helmikuuta 2015 annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2015/175 ([2]). **Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:** **Jauhe** Säilyvyys: 2 vuotta Väri: Valkoinen Haju: Mieto

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Partikkelien keskimääräinen läpimitta: 60–70μmKosteus: Enintään 15 % Viskositeetti (*) (1 tunnin kohdalla) — Viskositeetti (*) (2 tunnin kohdalla): Vähintään 3 600 mPa.s Viskositeetti (*) (24 tunnin kohdalla): Vähintään 4 000 mPa.s Liukoisuus: Liukenee kuumaan ja kylmään veteen pH (10 g/l, 25 °C) 6–7,5 **Hiutaleet** Käyttöikä: 1 vuosi Väri: Valkoinen tai lähes valkoinen, mahdollisesti hyvin vähän mustia pisteitä Haju: Mieto Partikkelien keskimääräinen läpimitta: 1–10 mm Kosteus: Enintään 15 % Viskositeetti (*) (1 tunnin kohdalla): Vähintään 3 000 mPa.s Viskositeetti (*) 2 tunnin kohdalla — Viskositeetti (*) 24 tunnin kohdalla — Liukoisuus - Liukenee kuumaan ja kylmään veteen pH (10 g/l, 25 °C) 5–7,5 (*) Viskositeettimittaukset on tehtävä seuraavissa oloissa: 1 %, 25 °C, 20 rpm
***Bacteroides xylanisolvens* -bakteerilla hapatetut lämpökäsitellyt maitotuotteet**	**Kuvaus / Määritelmä:** Lämpökäsiteltyjä hapatettuja maitotuotteita valmistetaan käyttäen *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteeria hapatteena. Kevytmaito (1,5 %–1,8 % rasvaa) tai rasvaton maito (enintään 0,5 % rasvaa) pastöroidaan tai iskukuumennetaan ennen kuin käynnistetään fermentointi *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla. Tuloksena saatava hapanmaitotuote homogenoidaan ja sen jälkeen lämpökäsitellään *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin inaktivoimiseksi. Lopputuote ei sisällä *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin elinkykyisiä soluja (*). (*) Muutettu DIN EN ISO 21528-2.

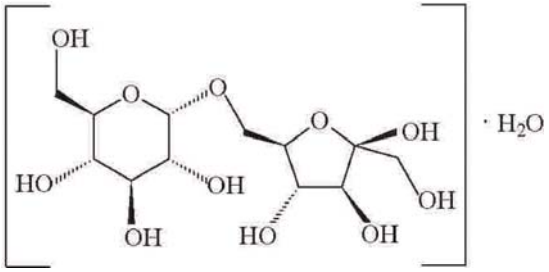
▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Hydroksityrosoli	**Kuvaus / Määritelmä:** Hydroksityrosoli on vaaleankeltainen viskoosinen neste. Molekyylikaava: $C_8H_{10}O_3$ Moolimassa: 154,6 g/mol CAS-numero: 10597-60-1 Kosteus ≤ 0,4 % Haju: Tunnusomainen Maku: Hieman kitkerä Liukoisuus (veteen): Veteen sekoittuva pH: 3,5–4,5 Taitekerroin: 1,571–1,575 **Puhtaus:** Hydroksityrosoli: ≥ 99 % Etikkahappo: ≤ 0,4 % Hydroksityrosoliasetaatti: ≤ 0,3 % Homovanilliinihapon, iso-homovanilliinihapon ja 3-metoksi-4-hydroksifenyyliglykolin summa: ≤ 0,3 % **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 0,03 mg/kg Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg Elohopea: ≤ 0,01 mg/kg **Liuotinjäämät:** Etyyliasetaatti: ≤ 25,0 mg/kg Isopropanoli: ≤ 2,50 mg/kg Metanoli: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahydrofuraani: ≤ 0,01 mg/kg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Jään rakenteeseen vaikuttava proteiinityyppi III HPLC 12	**Kuvaus / Määritelmä:** Jään rakenteeseen vaikuttava proteiinivalmiste (ISP) on vaaleanruskeaa nestettä, joka valmistetaan fermentaatiolla muuntogeenisellä, elintarvikekäyttöön tarkoitetulla leivontahiivakannalla (*Saccharomyces cerevisiae*), jossa hiivan perimään on lisätty ISP:n tuottava synteettinen geeni. Proteiini erittyy kasvualustaan, josta se erotetaan hiivasoluista mikrosuodatuttamalla ja konsentroidaan ultrasuodatuksella. Tällöin hiivasoluja ei siirry ISP-valmisteeseen sellaisenaan tai muuntuneessa muodossa. ISP-valmiste sisältää natiivia ISP:tä, glykosyloitua ISP:tä ja hiivasta peräisin olevia proteiineja ja peptidejä sekä elintarvikkeissa yleisesti esiintyviä sokereita, happoja ja suoloja. Tiiviste stabiloidaan käyttäen 10 mM sitruunahappopuskuria. Määritys: ≥ 5 g/l aktiivista ISP:tä pH: 2,5–3,5 Tuhka: ≤ 2,0 % DNA: Ei havaittavissa
***Ilex guayusa* -kasvin kuivattujen lehtien vesiuute**	**Kuvaus / Määritelmä:** Tummanruskea neste. *Ilex guayusa* -kasvin kuivattujen lehtien vesiuute **Koostumus:** Proteiini: < 0,1 g/100 ml Rasva: < 0,1 g/100 ml Hiilihydraatti: 0,2–0,3 g/100 ml Kokonaissokeri: < 0,2 g/100 ml Kofeiini: 19,8–57,7 mg/100 g Teobromiini: 0,14–2,0 mg/100 g Klorogeenihapot: 9,9–72,4 mg/100 g
Isomalto-oligosakkaridi	**Jauheena:** Liukoisuus (veteen) (%): > 99 Glukoosi (% kuiva-aineesta): ≤ 5,0 Isomaltoosi + DP3–DP9 (% kuiva-aineesta): ≥ 90 Kosteus (%): ≤ 4,0 Sulfaattituhka (g/100g): ≤ 0,3

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Raskasmetallit: Lyijy (mg/kg): ≤ 0,5 Arseeni (mg/kg): ≤ 0,5 **Siirappina:** Kuivatut kiinteät aineet (g/100 g): > 75 Glukoosi (% kuiva-aineesta): ≤ 5,0 Isomaltoosi + DP3–DP9 (% kuiva-aineesta): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfaattituhka (g/100g): ≤ 0,3 **Raskasmetallit:** Lyijy (mg/kg): ≤ 0,5 Arseeni (mg/kg): ≤ 0,5
Isomaltuloosi	**Kuvaus / Määritelmä:** Pelkistävä disakkaridi, joka koostuu alfa-1,6-glykosidisidoksella toisiinsa liittyneistä yhdestä glukoosi- ja yhdestä fruktoosiyksiköstä. Isomaltuloosia valmistetaan sakkaroosista entsymaattisessa prosessissa. Kaupallinen tuote on isomaltuloosimonohydraatti. Ulkomuoto: Käytännöllisesti katsoen hajuttomia, valkoisia tai lähes valkoisia makeilta maistuvia kiteitä Kemiallinen nimi: 6-O-α-D-glukopyranosyyli-D-fruktofuranoosi, monohydraatti CAS-numero: 13718-94-0 Kemiallinen kaava: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Rakennekaava:  Kaavan mukainen molekyylipaino: 360,3 (monohydraatti)

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Puhtaus: Pitoisuus: ≥ 98 % kuiva-aineesta Kuivaushäviö: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 tuntia) **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 0,1 mg/kg Määritetään puhtaus annetulle tasolle sopivalla atomiabsorptiotekniikalla. Näytteen koon valinta ja näytteen valmistusmenetelmä voivat perustua FAO:n julkaisun Food and Nutrition Papers (FNP) numeron 5 (*) kohdassa ”Instrumental methods” kuvatun menetelmän periaatteisiin. (*) 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 pp., English, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitoli	**Kuvaus / Määritelmä:** Kiteinen jauhe tai väritön liuos, joka valmistetaan laktoosin katalyyttisellä hydrauksella. Kiteisiä tuotteita esiintyy vedettöminä sekä mono- ja dihydraattimuodoissa. Nikkeliä käytetään katalyyttinä. Kemiallinen nimi: 4-O-β-D-galaktopyranosyyli-D-glusitoli Kemiallinen kaava: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekyylipaino: 344,31 g/mol CAS-numero: 585-86-4 **Puhtaus:** Liukoisuus (veteen): Liukenee erittäin hyvin veteen Ominaiskierto: [α] D20 = + 13° – +16° Pitoisuus: ≥ 95 % kuivapainosta Vesipitoisuus: ≤ 10,5 % Muut polyolit: ≤ 2,5 % kuivapainosta Pelkistävät sokerit: ≤ 0,2 % kuivapainosta Kloridit: ≤ 100 mg/kg kuivapainosta Sulfaatit: ≤ 200 mg/kg kuivapainosta Sulfaattituhka: ≤ 0,1 % kuivapainosta Nikkeli: ≤ 2,0 mg/kg kuivapainosta Arseeni: ≤ 3,0 mg/kg kuivapainosta Lyijy: ≤ 1,0 mg/kg kuivapainosta

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Lakto-N-neotetraoosi (synteettinen)	**Määritelmä:** Kemiallinen nimi: β-D-Galaktopyranosyyli-(1→4)-2-asetamido-2-deoksi-β-D-glukopyranosyyli-(1→3)-β-D-galaktopyranosyyli-(1→4)-D-glukopyranoosi Kemiallinen kaava: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-numero: 13007-32-4 Molekyylipaino: 707,63 g/mol **Kuvaus:** Lakto-*N*-neotetraoosi on valkoinen tai lähes valkoinen jauhe. Sitä tuotetaan kemiallisella synteesillä ja erotetaan kiteyttämällä. **Puhtaus:** Määritys (vedettömänä): ≥ 96 % D-Laktoosi: ≤ 1,0 % Lakto-N-trioosi II: ≤ 0,3 % Lakto-N-neotetraoosifruktoosin isomeeri: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5-prosenttinen liuos): 5,0–7,0 Vesipitoisuus: ≤ 9,0 % Sulfatoitu tuhka: ≤ 0,4 % Etikkahappo: ≤ 0,3 % Liuotinjäämät (metanoli, 2-propanoli, metyyliasetaatti, asetoni): ≤ 50 mg/kg yksin, ≤ 200 mg/kg yhdessä Proteiinijäämät: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkeli: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä ≤ 500 PMY/g Hiivat: ≤ 10 PMY/g Homeet: ≤ 10 PMY/g Endotoksiinijäämät: ≤ 10 EU/mg
Lakto-N-neotetraoosi (mikrobiaalinen)	**Määritelmä:** Kemiallinen nimi: β-D-Galaktopyranosyyli-(1→4)-2-asetamido-2-deoksi-β-D-glukopyranosyyli-(1→3)-β-D-galaktopyranosyyli-(1→4)-D-glukopyranoosi Kemiallinen kaava: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-numero: 13007-32-4 Molekyylipaino: 707,63 g/mol

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Lähde: Muuntogeeninen kanta *Escherichia coli* K12 **Kuvaus:** Lakto-N-neotetraoosi on valkoinen tai lähes valkoinen kiteinen jauhe, jota tuotetaan mikrobiologisella prosessilla. Lakto-N-neotetraoosi erotetaan kiteyttämällä. **Puhtaus:** Määritys (vedettömänä): ≥ 92 % D-Laktoosi: ≤ 3,0 % Lakto-N-trioosi II: ≤ 3,0 % *Para*-lakto-N-neoheksaoosi: ≤ 3,0 % Lakto-N-neotetraoosifruktoosin isomeeri: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5-prosenttinen liuos): 4,0–7,0 Vesipitoisuus: ≤ 9,0 % Sulfatoitu tuhka: ≤ 0,4 % Liuotinjäämät (metanoli): ≤ 100 mg/kg Proteiinijäämät: ≤ 0,01 % **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mesofiilisten bakteerien kokonaismäärä ≤ 500 PMY/g Hiivat: ≤ 10 PMY/g Homeet: ≤ 10 PMY/g Endotoksiinijäämät: ≤ 10 EU/mg
Sinimailasen (*Medicago sativa*) lehtiuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Sinimailanen (*Medicago sativa* L.) käsitellään 2 tunnin kuluessa sadonkorjuusta. Se pilkotaan ja murskataan. Se pannaan öljypuristimen läpi, jonka jälkeen saadaan kuitujäännös ja puristemehua (10 % kuiva-ainetta). Tämän mehun kuiva-aine sisältää noin 35 prosenttia raakavalkuaista. Puristemehu (pH 5,8–6,2) neutraloidaan. Karotenoidi- ja klorofyllipigmentteihin liittyvät proteiinit voidaan saostaa esikuumentamalla ja höyrykäsittelyllä. Proteiinisaostuma erotetaan sentrifugoimalla, minkä jälkeen se kuivataan. Askorbiinihapon lisäämisen jälkeen sinimailasproteiinitiiviste rakeistetaan ja säilytetään inertissä kaasussa tai kylmävarastossa. **Koostumus:** Proteiini: 45–60 % Rasva: 9–11 % Vapaat hiilihydraatit (liukeneva kuitu): 1–2 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Polysakkaridit (liukenematon kuitu): 11–15 % selluloosa mukaan luettuna: 2–3 % Kivennäisaineet: 8–13 % Saponiinit ≤ 1,4 % Isoflavonit: ≤ 350 mg/kg Kumestroli: ≤ 100 mg/kg Fytaatit: ≤ 200 mg/kg L-kanavaniini: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopeeni	**Kuvaus / Määritelmä:** Synteettistä lykopeenia saadaan Wittig-kondensaatiolla synteettisistä välituotteista, joita käytetään yleisesti muiden elintarvikkeissa käytettävien karotenoidien valmistuksessa. Synteettinen lykopeeni koostuu ≥ 96-prosenttisesti lykopeenista ja pienistä määristä muita samantyyppisiä karotenoideja. Lykopeeni esiintyy joko jauheena sopivassa matriisissa tai öljydispersiona. Se on väriltään tummanpunainen tai punavioletti. Hapettumisen esto on varmistettava. Kemiallinen nimi: Lykopeeni CAS-numero: 502-65-8 (kokonaan-trans-lykopeeni) Kemiallinen kaava: $C_{40}H_{56}$ Kaavaa vastaava molekyylipaino: 536,85 Da
Blakeslea trispora **- sienestä saatu lykopeeni**	**Kuvaus / Määritelmä:** *Blakeslea trispora* -sienestä saatu puhdistettu lykopeeni koostuu ≥ 95-prosenttisesti lykopeenista ja ≤ 5-prosenttisesti muista karotenoideista. Se esiintyy joko jauheena sopivassa matriisissa tai öljydispersiona. Se on väriltään tummanpunainen tai punavioletti. Hapettumisen esto on varmistettava. Kemiallinen nimi: Lykopeeni CAS-numero: 502-65-8 (kokonaan-trans-lykopeeni) Kemiallinen kaava: $C_{40}H_{56}$ Kaavaa vastaava molekyylipaino: 536,85 Da
Tomaatista saatu lykopeeni	**Kuvaus / Määritelmä:** Tomaateista (*Lycopersicon esculantum* L.) saatu puhdistettu lykopeeni koostuu ≥ 95-prosenttisesti lykopeenista ja ≤ 5-prosenttisesti muista karotenoideista. Se esiintyy joko jauheena sopivassa matriisissa tai öljydispersiona. Se on väriltään tummanpunainen tai punavioletti. Hapettumisen esto on varmistettava. Kemiallinen nimi: Lykopeeni CAS-numero: 502-65-8 (kokonaan-trans-lykopeeni) Kemiallinen kaava: $C_{40}H_{56}$ Kaavaa vastaava molekyylipaino: 536,85 Da

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Tomaatista saatu lykopeeniuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Tomaatista saatua lykopeeniuutetta saadaan kypsistä tomaateista (*Lycopersicon esculentum* Mill.) uuttamalla liuottimella ja poistamalla liuotin sen jälkeen. Se on viskoosi, kirkas neste, jonka väri vaihtelee punaisesta tummanruskeaan. Lykopeeni yhteensä: 5–15 % Ttrans-lykopeenin osuus edellisestä: 90–95 % Karotenoidit yhteensä (laskettuna lykopeenina): 6,5–16,5 % Muut karotenoidit: 1,75 % (fytoeeni/fytoflueeni/β-karoteeni): (0,5–0,75 / 0,4–0,65 / 0,2–0,35 %) Tokoferolit yhteensä: 1,5–3,0 % Saippuoitumaton aines: 13–20 % Rasvahapot yhteensä: 60–75 % Vesi (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnesiumsitraattimalaatti	**Kuvaus / Määritelmä:** Magnesiumsitraattimalaatti on valkoinen tai kellertävän valkoinen amorfinen jauhe Kemiallinen kaava: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Kemiallinen nimi: Pentamagnesium di-(2-hydroksibutaanidioaatti)-di-(2-hydroksipropaani-1,2,3-trikarboksylaatti) CAS-numero: 1259381-40-2 Molekyylimassa: 763,99 daltonia (vedetön) Liukoisuus: Liukenee hyvin veteen (noin 20 g 100 ml:aan) Olomuoto: Amorfinen jauhe Magnesium: 12,0–15,0 % Kuivaushäviö (120 °C / 4 tuntia): ≤ 15 % Väri (kiinteänä): Valkoisesta kellertävän valkoiseen Väri (20-prosenttisessa vesiliuoksessa): Värittömästä kellertävään Ulkomuoto (20-prosenttisessa vesiliuoksessa): Kirkas liuos pH (20-prosenttisessa vesiliuoksessa): Noin 6,0 **Epäpuhtaudet:** Kloridi: ≤ 0,05 % Sulfaatti: ≤ 0,05 % Arseeni: ≤ 3,0 ppm Lyijy: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1 ppm Elohopea: ≤ 0,1 ppm

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Magnolian kuoriuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Magnolian kuoriuutetta saadaan *Magnolia officinalis* L. -kasvin kuoresta, ja se uutetetaan ylikriittisellä hiilidioksidilla. Kuori pestään ja kuivataan uunissa kosteuspitoisuuden alentamiseksi ennen kuin se murskataan ja uutetaan ylikriittisellä hiilidioksidilla. Uute liuotetaan lääke-etanoliin ja kiteytetään uudelleen magnolian kuoriuutteen saamiseksi. Magnolian kuoriuute koostuu pääasiassa kahdesta fenoliyhdisteestä, magnololista ja honokiolista. Ulkomuoto: Vaaleanruskehtava jauhe **Puhtaus:** Magnololi: ≥ 85,2 % Honokioli: ≥ 0,5 % Magnolol ja honokioli: ≥ 94 % Eudesmoolin kokonaismäärä: ≤ 2 % Kosteus: 0,50 % **Raskasmetallit:** Arseeni (ppm): ≤ 0,5 Lyijy (ppm): ≤ 0,5 Metyylieugenoli (ppm): ≤ 10 Tubokurariini (ppm): ≤ 2,0 Alkaloidin kokonaismäärä (ppm): ≤ 100
Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä maissinalkioöljy	**Kuvaus / Määritelmä:** Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä maissinalkioöljy on tuotettu tyhjiötislauksella ja eroaa jalostetusta maissinalkioöljystä saippuoitumattoman jakeen pitoisuudessa (1,2 g jalostetussa maissinalkioöljyssä ja 10 g runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävässä maissinalkioöljyssä). **Puhtaus:** Saippuoitumaton aines: > 9,0 g/100 g Tokoferolit: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferoli (%): 10–25 % β-tokoferoli (%): < 3,0 % γ-tokoferoli (%): 68–89 % δ-tokoferoli (%): < 7,0 % Sterolit, triterpeenialkoholit, metyylisterolit: > 6,5 g/100 g Triglyseridien rasvahapot: palmitiinihappo: 10,0–20,0 % steariinihappo: < 3,3 % öljyhappo: 20,0–42,2 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	linolihappo: 34,0–65,6 % linoleenihappo: < 2,0 % Happoluku: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidiluku: ≤ 10 mEq O_2/kg **Raskasmetallit:** Rauta (Fe): < 1 500 µg/kg Kupari (Cu): < 100 µg/kg **Epäpuhtaudet:** Polysykliset aromaattiset hiilivedyt, PAH-yhdisteet Bentso(a)pyreeni: < 2 µg/kg Käsittely aktiivihiilellä on välttämätön, jotta polysykliset aromaattiset hiilivedyt (PAH-yhdisteet) eivät rikastuisi runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävän maissinalkioöljyn tuotannossa.
Metyyliselluloosa	**Kuvaus / Määritelmä:** Metyyliselluloosa on selluloosaa, jota saadaan suoraan kuitukasvien luonnossa esiintyvistä kannoista ja joka on osittain eetteröity metyyliryhmillä Kemiallinen nimi: Selluloosan metyylieetteri Kemiallinen kaava: Polymeerit sisältävät substituoituja anhydroglukoosiyksiköitä, joiden yleinen kaava on seuraava: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3), jossa R1, R2, R3 voi kukin olla yksi seuraavista: — H — CH_3 tai — CH_2CH_3 Molekyylipaino: Makromolekyylit: välillä noin 20 000 (n noin 100) ja noin 380 000 g/mol (n noin 2 000) Pitoisuus: Sisältää vähintään 25 % ja enintään 33 % metoksyyliryhmiä (-OCH_3) ja enintään 5 % hydroksietoksyyliryhmiä (-OCH_2CH_2OH) Heikosti hygroskooppinen valkoinen tai lievästi kellertävä tai harmahtava, hajuton ja mauton, rakeinen tai kuitumainen jauhe Liukoisuus: Turpoaa vedessä tuottaen väriltään kirkkaasta opaalinhohtoiseen vaihtelevan, viskoosisen, kolloidisen liuoksen. Liukenematon etanoliin, eetteriin ja kloroformiin. Liukenee jääetikkaan. **Puhtaus:** Kuivaushäviö: ≤ 10 % (105 °C, 3 tuntia) Sulfaattituhka: ≤ 1,5 % määritetty 800 ± 25 °C:ssa pH: ≥ 5,0 ja ≤ 8,0 (1 % kolloidinen liuos) **Raskasmetallit:** Arseeni: ≤ 3,0 mg/kg Lyijy: ≤ 2,0 mg/kg Elohopea: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
(6S)-5-metyylitetrahydrofoolihappo, glukosamiinisuola	**Kuvaus / Määritelmä:** Kemiallinen nimi: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahydro-5-metyyli-4-okso-6-pteridinyyli]metyyli]amino]bentsoyyli]-L-glutamiinihappo, glukosamiinisuola Kemiallinen kaava: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekyylipaino: 817,80 g/mol (vedetön) CAS-numero: 1181972-37-1 Ulkomuoto: Jauhe, jonka väri vaihtelee kermamaisesta vaaleanruskeaan **Puhtaus:** Diastereoisomeerinen Puhtaus: Vähintään 99 % (6S)-5-metyylitetrahydrofoolihappoa Glukosamiinipitoisuus: 34–46 % kuivapainosta 5-metyylitetrahydrofoolihappopitoisuus: 54–59 % kuivapainosta Vesipitoisuus: ≤ 8,0 % **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Elohopea: ≤ 0,1 ppm Arseeni: ≤ 2,0 ppm Boori: ≤ 10 ppm **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: ≤ 100 PMY/g Hiivat ja homeet: ≤ 100 PMY/g *Escherichia coli*: Ei esiinny/10 g
Monometyylisilanetrioli (orgaaninen pii)	**Kuvaus / Määritelmä:** Kemiallinen nimi: Silanetrioli, 1-metyyli- Kemiallinen kaava: CH_6O_3Si Molekyylipaino: 94,14 g/mol CAS-numero: 2445-53-6 **Puhtaus:** Orgaanisen piin (monometyylisilanetrioli) valmistus (vesiliuos): Happamuus (pH): 6,4–6,8 Pii: 100–150 mg Si/l

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Raskasmetallit: Lyijy: ≤ 1,0 µg/l Elohopea: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arseeni: ≤ 3,0 µg/l **Liuottimet:** Metanoli: ≤ 5,0 mg/kg (jäämä)
***Lentinula edodesin* (siitakesienten) sienirihmastosta saatava uute**	**Kuvaus / Määritelmä:** Kyseinen elintarvikkeiden uusi ainesosa on steriili vesiliuosuute, joka saadaan fermentorissa uppoviljelmänä kasvatetusta *Lentinula edodes*in sienirihmastosta.. Liuos on vaaleanruskea ja hiukan samea. Lentinaani on β-(1-3)-β-(1-6)-D-glukaani, jonka molekyylipaino on noin 5×10^5 daltonia ja haarautumisaste 2/5 ja jolla on kolmikierteinen tertiäärirakenne. ***Lentinula edodes*in sienirihmastosta saatavan uutteen puhtaus/koostumus:** Kosteus: 98 % Kuiva-aine: 2 % Vapaa glukoosi: < 20 mg/ml Kokonaisproteiini (*): < 0,1 mg/ml Typpeä sisältävät ainesosat (**): < 10 mg/ml Lentinaani: 0,8–1,2 mg/ml (*) Bradford-menetelmä (**) Kjeldahl-menetelmä
Noni-mehu (*Morinda citrifolia* L. -kasvin hedelmän mehu)	**Kuvaus / Määritelmä:** Noni-hedelmät (*Morinda citrifolia* L. -kasvin hedelmät) puristetaan. Saatu mehu pastöroidaan. Ennen tai jälkeen puristamisen voidaan tehdä vapaaehtoinen fermentointi. Rubiadiini: ≤ 10 µg/kg Lusidiini: ≤ 10 µg/kg
Noni-hedelmämehujauhe (*Morinda citrifolia*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Aurinkokuivatettujen *Morinda citrifolia* -hedelmien siemenet ja kuori erotellaan. Saatu massa suodatetaan mehun erottamiseksi hedelmälihasta. Tuotetun mehun kuivatus tapahtuu yhdellä tai kahdella tapaa: joko atomisaatiolla käyttämällä maissin maltodekstriinejä - tämä seos saadaan pitämällä mehun ja maltodekstriinien sisäänvirtausnopeus vakiona tai zeoliittikuivauksella tai kuivaamalla ja sitten sekoittamalla apuaineen kanssa - tässä menetelmässä mehu kuivataan ensin ja sekoitetaan sitten maltodekstriinien kanssa (sama käytetty määrä kuin atomisaatiossa)

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Noni-kasvin (*Morinda citrifolia*) hedelmistä valmistettava sose ja tiiviste	**Kuvaus / Määritelmä:** *Morinda citrifolia* -kasvin hedelmät poimitaan käsin. Siemenet ja kuoret voidaan erotella koneellisesti soseutetuista hedelmistä. Pastöroinnin jälkeen sose pakataan aseptisiin säiliöihin ja säilytetään viileässä. *Morinda citrifolia* -tiiviste valmistetaan *M. citrifolia* -soseesta käsittelemällä sosetta ensin pektolyyttisten entsyymien avulla (50–60 °C:ssa 1–2 tunnin ajan). Sen jälkeen sose kuumennetaan pektinaasien inaktivoimiseksi ja jäähdytetään välittömästi. Mehu erotetaan dekantterilingossa. Tämän jälkeen mehu kerätään ja pastöroidaan. Lopuksi se tiivistetään tyhjiöhaihduttimessa 6–8 Brix-asteesta lopullisen tiivisteen 49–51 Brix-asteeseen. **Koostumus:** **Sose:** Kosteus: 89–93 % Proteiini: < 0,6 g/100 g Rasva: ≤ 0,4 g/100 g Tuhka: < 1,0 g/100 g Hiilihydraattien kokonaismäärä: 5–10 g/100 g Fruktoosi: 0,5–3,82 g/100 g Glukoosi: 0,5–3,14 g/100 g Ravintokuitu: 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetyylimorindoli (*): ≤ 0,254 µg/ml Lusidiini (*): Ei havaittavissa Alitsariini (*): Ei havaittavissa Rubiadiini (*): Ei havaittavissa **Tiiviste:** Kosteus: 48–53 % Proteiini: 3–3,5 g/100 g Rasva: < 0,04 g/100 g Tuhka: 4,5–5,0 g/100 g Hiilihydraattien kokonaismäärä: 37–45 g/100 g Fruktoosi: 9–11 g/100 g Glukoosi: 9–11 g/100 g Ravintokuitu: 1,5–5,0 g/100 g 5,15-dimetyylimorindoli (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) Käyttäen hakijan kehittämää ja validoimaa HPLC-UV-menetelmää *Morinda citrifolia* -soseen ja -tiivisteen antrakinonipitoisuuksien määrittämisessä. Toteamisrajat: 2,5 ng/ml (5,15-dimetyylmorindoli); 50,0 ng/ml (lusidiini); 6,3 ng/ml (alitsariini) ja 62,5 ng/ml (rubiadiini).

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Noni-kasvin (*Morinda citrifolia*) lehdet	**Kuvaus / Määritelmä:** Poimimisen jälkeen *Morinda citrifolia* -kasvin lehdet kuivataan ja paahdetaan. Tuotteen partikkelikoko vaihtelee paloina olevista lehdistä karkeaan jauheeseen, joka sisältää myös hienojakoisempaa ainesta. Väri vaihtelee vihertävänruskeasta ruskeaan. **Puhtaus / Koostumus:** Kosteus: < 5,2 % Valkuainen: 17–20 % Hiilihydraatit: 55–65 % Tuhka: 10–13 % Rasva: 4–9 % Oksaalihappo: < 0,14 % Parkkihappo: < 2,7 % 5,15-dimetyylimorindoli: < 47 mg/kg Rubiadiini: ei osoitettavissa, ≤ 10 µg/kg Lusidiini: ei osoitettavissa, ≤ 10 µg/kg
Noni-hedelmäjauhe (*Morinda citrifolia*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Noni-hedelmäjauhe valmistetaan murskatuista noni-hedelmistä (*Morinda citrifolia* L.) pakastekuivaamalla. Hedelmät murskataan ja siemenet poistetaan. Noni-hedelmistä poistetaan vesi pakastekuivauksella, minkä jälkeen jäljellä oleva noni-hedelmämassa jauhetaan ja laitetaan kapseleihin. **Puhtaus / Koostumus:** Kosteus: 5,3–9 % Proteiini: 3,8–4,8 g/100 g Rasva: 1–2 g/100 g Tuhka: 4,6–5,7 g/100 g Hiilihydraattien kokonaismäärä: 80–85 g/100 g Fruktoosi: 20,4–22,5 g/100 g Glukoosi: 22–25 g/100 g Ravintokuitu: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetyylimorindoli (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) Käyttäen HPLC-UV-menetelmää, joka on kehitetty ja validoitu *Morinda citrifolia* -hedelmäjauheen antrakinonipitoisuuksien määrittämiseksi. Toteamisrajat: 2,5 ng/ml (5,15 dimetyylmorindoli);
***Odontella aurita* -mikrolevä**	Pii: 3,3 % Kiteinen silika: enintään 0,1–0,3 % epäpuhtautena

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Öljy, johon on lisätty fytosteroleja/fytostanoleja	**Kuvaus / Määritelmä:** Öljy, johon on lisätty fytosteroleja/fytostanoleja, koostuu öljyfraktiosta ja fytosterolifraktiosta. **Asyyliglyserolin jakautuminen:** Vapaita rasvahappoja (öljyhappona ilmaistuna): ≤ 2,0 % Monoasyyliglyseroleja (MAG): ≤ 10 % Diasyyliglyseroleja (DAG): ≤ 25 % Triasyyliglyseroleja (TAG): Loput **Fytosterolifraktio:** β-sitosterolia: ≤ 80 % β-sitostanolia: ≤ 15 % kampesterolia: ≤ 40 % kampestanolia: ≤ 5,0 % stigmasterolia: ≤ 30 % brassikasterolia ≤ 3,0 % muita steroleja/stanoleja: ≤ 3,0 % **Muut:** Kosteus ja haihtuvuus: ≤ 0,5 % Peroksidiluku (PV): < 5,0 mekv/kg Transrasvahappoja: ≤ 1 % Fytosterolien/fytostanolien vierasaineet/puhtaus (GC-FID tai vastaava menetelmä): Muista lähteistä kuin elintarvikekäyttöön soveltuvista kasviöljyistä uutetuissa fytosteroleissa ja fytostanoleissa ei saa olla vierasaineita, mikä varmistetaan parhaiten siten, että puhtaus on yli 99 prosenttia.
Kalmareista uutettu öljy	Happoarvo: ≤ 0,5 KOH/g öljyä Peroksidiluku: ≤ 5 mekv O_2 /kg öljyä p-Anisidiniarvo: ≤ 20 Jähmettymiskoe 0 °C:ssa: ≤ 3 tuntia Kosteus: ≤ 0,1 (paino-%) Saippuoitumaton aines: ≤ 5,0 % Transrasvahappoja: ≤ 1,0 % Dokosaheksaeenihappo: ≥ 20 % Eikosapentaeenihappo: ≥ 10 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä		
Suurpainekäsittelyn avulla valmistetut pastöroidut hedelmäpohjaiset valmisteet	**Parametri**	**Kohde**	**Huomautukset**
	Hedelmän varastointi ennen suurpainekäsittelyä	Vähintään 15 päivää – 20 °C:ssa	Hedelmä poimittu ja varastoitu hyvää/hygieenistä maatalous- ja valmistuskäytäntöä noudattaen
	Lisätty hedelmä	40–60 % sulatetusta hedelmästä	Hedelmä homogenisoitu ja lisätty muihin valmistusaineisiin
	pH	3,2–4,2	
	° Brix	7–42	Taattu lisäämällä sokeria
	a_w	< 0,95	Taattu lisäämällä sokeria
	Loppuvarastointi	Enintään 60 päivää enintään + 5 °C:ssa	Vastaa tavanomaisesti valmistetun tuotteen varastointijärjestelmää
Fosfatoitu maissitärkkelys	**Kuvaus / Määritelmä:** Fosfatoitu maissitärkkelys (fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti) on kemiallisesti muunnettua hitaasti pilkkoutuvaa tärkkelystä, jota saadaan erittäin amyloosipitoisesta tärkkelyksestä useilla kemiallisilla käsittelyillä, joilla muodostetaan fosfaattiristisidos hiilihydraattiryhmien ja esteröityjen hydroksyyliryhmien välille. Elintarvikkeiden uusi ainesosa on valkoinen tai lähes valkoinen jauhe. CAS-numero: 11120-02-8 Kemiallinen kaava: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = glukoosiyksikköjen lukumäärä; x, y = substitutioaste Fosfatoidun ditärkkelysfosfaatin kemialliset ominaisuudet: Kuivaushäviö: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Ravintokuitu: ≥ 70 % Tärkkelys: 7–14 % Proteiini: ≤ 0,8 % Rasvat: ≤ 0,8 % Sitoutuneen fosforin jäämä: ≤ 0,4 % (fosforina) lähteenä ’runsaasti amyloosia sisältävä maissi’		

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Kalan fosfolipideistä saatava fosfatidyyliseriini	**Kuvaus / Määritelmä:** Tämä elintarvikkeiden uusi ainesosa on jauhe, jonka väri vaihtelee keltaisesta ruskeaan. Fosfatidyyliseriiniä saadaan kalan fosolipideistä entsymaattisessa transfosfatidylaatioreaktiossa L-seriinin kanssa. **Kalan fosfolipideistä valmistetun fosfatidyyliseriinituotteen eritelmä:** Kosteus: < 5,0 % Fosfolipidit: ≥ 75 % Fosfatidyyliseriini: ≥ 35 % Glyseridit: < 4,0 % Vapaa L-seriini: < 1,0 % Tokoferolit: < 0, 5 % ([1]) Peroksidiluku (PV): < 5,0 mekv O_2/kg ([1]) Tokoferoleja saa lisätä antioksidantteina komission asetuksen (EU) N:o 1129/2011 mukaisesti
Soijan fosfolipideistä saatava fosfatidyyliseriini	**Kuvaus / Määritelmä:** Kyseinen elintarvikkeiden uusi ainesosa on jauhe, joka on väriltään lähes valkoisesta vaaleankeltaiseen. Se on saatavilla myös nesteenä, jolloin se on väriltään kirkkaan ruskeasta oranssiin. Nestemäisessä muodossa on kantaja-aineena keskipitkäketjuisia triasyyliglyseridejä (MCT). Suuren öljypitoisuuden (MCT) vuoksi aine sisältää vähäisempiä määriä fosfatidyyliseriiniä. Soijan fosfolipideistä saatavaa fosfatidyyliseriiniä muodostuu erittäin fosfatidyylikoliinipitoisen soijalesitiinin transfosfatidylaatioreaktiossa L-seriinin kanssa. Fosfatidyyliseriinissä on glyserofosfaattirunko, johon on liittynyt fosfodiesterisidoksella kaksi rasvahappoa ja L-seriini. **Soijan fosfolipideistä saatavan fosfatidyyliseriinin ominaisuudet:** **Jauheena:** Kosteus: < 2,0 % Fosfolipidit: ≥ 85 % Fosfatidyyliseriini: ≥ 61 % Glyseridit: < 2,0 % Vapaa L-seriini: < 1,0 % Tokoferolit: < 0,3 % Fytosterolit: < 0,2 % **Nesteenä:** Kosteus: < 2,0 % Fosfolipidit: ≥ 25 % Fosfatidyyliseriini: ≥ 20 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Glyseridit: Ei sovelleta Vapaa L-seriini: < 1,0 % Tokoferolit: < 0,3 % Fytosterolit: < 0,2 %
Saman määrän fosfatidyyliseriiniä ja fosfatidihappoa sisältävä fosfolipidituote	**Kuvaus / Määritelmä:** Tuote valmistetaan soijalesitiinin entsymaattisen muuntamisen avulla. Fosfolipidituote on erittäin tiivistynyt kellertävänruskea jauhe, jossa on saman verran fosfatidyyliseriiniä ja fosfatidihappoa. **Tuotteen eritelmä:** Kosteus: ≤ 2,0 % Fosfolipidien kokonaismäärä: ≥ 70 % Fosfatidyyliseriini: ≥ 20 % Fosfatidihappo: ≥ 20 % Glyseridit: ≤ 1,0 % Vapaa L-seriini: ≤ 1,0 % Tokoferolit: ≤ 0,3 % Fytosterolit: ≤ 2,0 % Piidioksidia käytetään enimmäispitoisuutena 1,0 %.
Munankeltuaisesta peräisin olevat fosfolipidit	85 % ja 100 % puhtaita ’unankeltuaisesta peräisin olevia fosfolipidejä’
Fytoglykogeeni	**Kuvaus:** Valkoinen tai lähes valkoinen jauhe, joka on hajuton, väritön ja mauton polysakkaridi, joka on saatu ei-muuntogeenisestä sokerimaissista käyttämällä perinteisiä elintarvikkeiden jalostustekniikoita **Määritelmä:** Glukoosipolymeeri $(C_6H_{12}O_6)n$ jossa on suoraketjuisia α(1–4) glykosisidoksia, jotka ovat haaroittuneet aina 8–12 glukoosiyksikön välein α(1–6) glykosisidoksin **Eritelmät:** Hiilihydraatteja: 97 % Sokereita: 0,5 % Kuitua: 0,8 % Rasvaa: 0,2 % Valkuaista: 0,6 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Fytosterolit/fytostanolit	**Kuvaus / Määritelmä:** Fytosterolit ja fytostanolit ovat kasveista uutettuja steroleja ja stanoleja, jotka esiintyvät joko vapaina steroleina ja stanoleina tai esteröityneinä elintarvikekäyttöön soveltuvien rasvahappojen kanssa. **Koostumus** (GC-FID tai vastaava menetelmä): β-sitosterolia: < 81 % β-sitostanolia: < 35 % kampesterolia: < 40 % kampestanolia: < 15 % stigmasterolia: < 30 % brassikasterolia: < 3,0 % muita steroleja/stanoleja: < 3,0 % **Vierasaineet/puhtaus** (GC-FID tai vastaava menetelmä): Muista lähteistä kuin elintarvikekäyttöön soveltuvista kasviöljyistä uutetuissa fytosteroleissa ja fytostanoleissa ei saa olla vierasaineita, mikä varmistetaan parhaiten siten, että fytosteroli- tai fytostanoliainesosan puhtaus on yli 99 prosenttia.
Luumunkiviöljy	**Kuvaus / Määritelmä:** Luumunöljy on kasviöljy, jota saadaan kylmäpuristamalla luumunkiviä (*Prunus domestica*). **Koostumus:** Öljyhappo (C18:1): 68 % Linolihappo (C18:2): 23 % γ-Tokoferoli: 80 % tokoferolien kokonaismäärästä β-Sitosteroli: 80–90 % sterolien kokonaismäärästä Trioleiini: 40–55 % triglyserideistä Syaanivetyhappo: enintään 5 mg/kg öljyä
Koaguloidut perunaproteiinit ja niiden hydrolysaatit	Kuiva-aine: ≥ 800 mg/g Proteiini (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (kuiva-aineessa) Tuhka: ≤ 400 mg/g (kuiva-aineessa) Glykoalkaloidit (yhteensä): ≤ 150 mg/kg Lysinoalaniini (yhteensä): ≤ 500 mg/kg Lysinoalaniini (vapaa): ≤ 10 mg/kg
Prolyylioligopeptidaasi (entsyymivalmiste)	**Entsyymin kuvaus:** Systemaattinen nimi: Prolyylioligopeptidaasi

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Synonyymit: Prolyylioligopeptidaasi, proliinispesifi endopeptidaasi, endoprolyylipeptidaasiMolekyylimassa: 66 kDa Enzyme Commission -numero: EC 3.4.21.26 CAS-numero: 72162-84-6 Lähde: *Aspergillus niger* (GEP-44) -kannan muuntogeeninen lajike **Kuvaus:** Prolyylioligopeptidaasia on saatavana entsyymivalmisteena, joka sisältää noin 30 prosenttia maltodekstriiniä. **Prolyylioligopeptidaasi-entsyymivalmisteen ominaisuudet:** Aktiivisuus: > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Ulkomuoto: Mikrogranulaatti Väri: Lähes valkoisesta kellertävän oranssiin. Väri voi vaihdella eri erissä Kuiva-aine: > 94 % Gluteeni: < 20 ppm **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 1,0 mg/ kg Arseeni: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Elohopea: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobinen kokonaispesäkemäärä: ≤ 10^3 PMY/g Hiivojen ja homeiden kokonaismäärä: ≤ 10^2 PMY/g Sulfiittia pelkistävät anaerobit: ≤ 30 PMY/g *Enterobakteerit*: < 10 PMY/g *Salmonella*: Ei esiinny/25 g *Escherichia coli*: Ei esiinny/25 g *Staphylococcus aureus*: Ei esiinny/10 g *Pseudomonas aeruginosa*: Ei esiinny/10 g *Listeria monocytogenes*: Ei esiinny/25 g Antimikrobinen aktiviteetti: Ei esiinny Mykotoksiinit: Alle toteamisrajojen: Aflatoksiini B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksiinit yhteensä (< 2,0 µg/kg), okratoksiini A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksiini (< 5 µg/kg), zearalenoni (< 2,5 µg/kg), fumonisiini B1 ja B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyylipeptidaasiyksikköä tai proliiniproteaasiyksikköä

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Sian munuaisista saatava proteiiniuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Proteiiniuutetta saadaan homogenoiduista sian munuaisista suolan saostumisen ja suurella kierrosnopeudella tehdyn sentrifugoinnin yhdistelmällä. Saatu presipitaatti sisältää pääasiassa proteiineja, joissa on 7 % diamiinioksidaasi-entsyymiä (Enzyme Nomenclature -numero E.C. 1.4.3.22) ja se suspendoidaan uudelleen fysiologiseen puskurijärjestelmään. Saatu sianmunuaisuute formuloidaan päällystetyiksi enteropelleteiksi, jotta ne pääsevät ruoansulatuksen aktiivisiin osiin. Perustuote: Eritelmä: sianmunuaisproteiiniuute, jossa luontainen pitoisuus diamino-oksidaasia (DAO): Olomuoto: neste Väri: ruskehtava Ulkomuoto: hiukan samea liuos pH-arvo: 6,4–6,8 Entsyymiaktiivisuus: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Mikrobiologiset vaatimukset: *Brachyspira* spp.: negatiivinen (reaaliaikainen PCR) *Listeria monocytogenes*: negatiivinen (reaaliaikainen PCR) *Staphylococcus aureus*: < 100 PMY/g Influenssa A: negatiivinen (reaaliaikainen käänteinen PCR) *Escherichia coli*: < 10 PMY/g Aerobisten mikrobien kokonaispesäkemäärä: $< 10^5$ PMY/g Hiivojen ja homeiden pesäkemäärä: $< 10^5$ PMY/g *Salmonella*: Ei esiinny/10 g Sappisuoloresistentit enterobakteerit: $< 10^4$ PMY/g **Lopputuote:** Eritelmä: Sianmunuaisproteiiniuute, jossa luontainen pitoisuus diamino-oksidaasia (DAO) (E.C. 1.4.3.22) päällystettyinä enteropelletteinä: Olomuoto: kiinteä Väri: keltaisenharmaa Ulkomuoto: mikrorakeet Entsyymiaktiivisuus: 110–220 kHDU DAO/g raetta (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Happostabiilisuus 15 min 0,1M HCl minkä jälkeen 60 min boraatti pH=9,0: > 68 kHDU DAO/g raetta (DAO REA (DAO Radioextractionassay)) Kosteus: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 PMY/g *Escherichia coli*: < 10 PMY/g Aerobisten mikrobien kokonaispesäkemäärä: $< 10^4$ PMY/g

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Hiivojen ja homeiden yhteenlaskettu kokonaismäärä: < 10^3 PMY/g *Salmonella*: Ei esiinny/10 g Sappisuoloresistentit enterobakteerit: < 10^2 PMY/g
Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä rapsiöljy	**Kuvaus / Määritelmä:** Runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävä rapsiöljy on tuotettu tyhjiötislauksella ja eroaa jalostetusta rapsiöljystä saippuoitumattoman jakeen pitoisuudessa (1 g jalostetussa rapsiöljyssä ja 9 g runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävässä rapsiöljyssä). Triglyseridien monotyydyttymättömien ja monityydyttymättömien rasvahappojen määrä on jonkin verran alhaisempi. **Puhtaus:** Saippuoitumaton aines: > 7,0 g/100 g Tokoferolit: > 0,8 g/100 g α-tokoferoli (%): 30–50 % γ-tokoferoli (%): 50–70 % δ-tokoferoli (%): < 6,0 % Sterolit, triterpeenialkoholit, metyylisterolit: > 5,0 g/100 g **Triglyseridien rasvahapot:** palmitiinihappo: 3–8 % steariinihappo: 0,8–2,5 % öljyhappo: 50–70 % linolihappo: 15–28 % linoleenihappo: 6–14 % erukahappo: < 2,0 % Happoluku: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 10 mekv O_2/kg **Raskasmetallit:** Rauta (Fe): < 1 000 µg/kg Kupari (Cu): < 100 µg/kg **Epäpuhtaudet:** Polysykliset aromaattiset hiilivedyt, PAH-yhdisteet Bentso(a)pyreeni: < 2 µg/kg Käsittely aktiivihiilellä on välttämätön, jotta polysykliset aromaattiset hiilivedyt (PAH-yhdisteet) eivät rikastuisi runsaasti saippuoitumatonta ainesta sisältävän rapsiöljyn tuotannossa.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Rapsiproteiini	**Määritelmä:** Rapsiproteiini on vesipitoinen runsaasti valkuaista sisältävä uute rapsipuristekakusta ja peräisin ei-muuntogeenisistä *Brassica napus* L.- ja *Brassica rapa* L. -kasveista. **Kuvaus:** Valkoinen tai lähes valkoinen sumutuskuivattu jauhe Proteiinin kokonaispitoisuus: ≥ 90 % Liukoinen proteiini: ≥ 85 % Kosteus: ≤ 7,0 % Hiilihydraatit: ≤ 7,0 % Rasva: ≤ 2,0 % Tuhka: ≤ 4,0 % Kuitu: ≤ 0,5 % Glukosinolaatit yhteensä: ≤ 1 mmol/kg **Puhtaus:** Fytaatin kokonaispitoisuus: ≤ 1,5 % Lyijy: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Hiivan ja homeen pesäkemäärä: ≤ 100 PMY/g Aerobisten bakteerien pesäkemäärä: ≤ 10 000 PMY/g Kolibakteerien kokonaispesäkemäärä: ≤ 10 PMY/g *Escherichia coli:* Ei esiinny/10 g *Salmonella*: Ei esiinny/25 g
***Trans*-resveratroli**	**Kuvaus / Määritelmä:** **Synteettinen** *trans*-resveratroli esiintyy kiteinä, joiden väri vaihtelee lähes valkoisesta beigeen. Kemiallinen nimi: 5-[(E)-2-(4-hydroksifenyyli]bentseeni-1,3-dioli Kemiallinen kaava: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekyylipaino: 228,25 Da CAS-nro: 501-36-0 **Puhtaus:** *Trans*-resveratroli: ≥ 98–99 % Sivutuotteet yhteensä (samankaltaiset aineet): ≤ 0,5 % Yksittäinen samankaltainen aine: ≤ 0,1 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Sulfaattituhka: ≤ 0,1 % Kuivaushäviö: ≤ 0,5 % **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 1,0 ppm Elohopea: ≤ 0,1 ppm Arseeni: ≤ 1,0 ppm **Epäpuhtaudet:** Di-isopropyyliamiini: ≤ 50 mg/kg ***Mikrobiaalinen***: *Saccharomyces cerevisiae* -hiivan muuntogeeninen lajike Ulkomuoto: Jauhe, jonka väri vaihtelee lähes valkoisesta hieman keltaiseen Hiukkaskoko: 100 % alle 62,23 μm *Trans*-resveratroli: Vähintään 98 paino-% (kuiva-aineesta) Tuhka: Enintään 0,5 paino-% Kosteus: Enintään 3 paino-%
Kukonhelttauute	**Kuvaus / Määritelmä:** Kukonhelttauutetta saadaan lajin *Gallus gallus* eläimistä kukonheltan entsymaattisella hydrolyysillä ja sitä seuraavalla suodatuksella, väkevöinnillä ja saostuksella. Kukonhelttauutteen pääainesosat ovat glykosaminoglykaanit hyaluronihappo, kondroitiinisulfaatti A ja dermataanisulfaatti (kondroitiinisulfaatti B).. Valkoinen tai lähes valkoinen hygroskooppinen jauhe. Hyaluronihappo: 60–80 % Kondroitiinisulfaatti A: ≤ 5,0 % Dermataanisulfaatti (kondroitiinisulfaatti B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 **Puhtaus:** Kloridit: ≤ 1,0 % Typpi: ≤ 8,0 % Kuivaushäviö: (105 °C, 6 tuntia): ≤ 10 % **Raskasmetallit:** Elohopea: ≤ 0,1 mg/kg Arseeni: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kromi: ≤ 10 mg/kg Lyijy: ≤ 0,5 mg/kg

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Mikrobiologiset vaatimukset: Elävien aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: ≤ 10^2 PMY/g *Escherichia coli*: Ei esiinny/1 g *Salmonella*: Ei esiinny/1 g *Staphylococcus aureus*: Ei esiinny/1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Ei esiinny/1 g
***Plukenetia volubilis* -kasvista saatava Sacha inchi -öljy**	**Kuvaus / Määritelmä:** Sacha inchi -öljy on 100-prosenttinen kylmäpuristettu kasviöljy, jota saadaan *Plukenetia volubiis* L. -kasvin siemenistä. Se on huoneenlämpötilassa läpinäkyvä, juokseva (nestemäinen) ja kiiltävä öljy. Sillä on hedelmäinen, kevyt, vihreän vihanneksen maku ilman ei-toivottuja aromeja. Ulkomuoto, kirkkaus, kiiltävyys, väri: Juoksevaa huoneenlämpötilassa, kirkasta, kiiltävän kullankeltaista Haju ja maku: Hedelmäinen, vihannesmainen, ilman ei-toivottua makua tai hajua **Puhtaus:** Vesi ja haihtuvat aineet: < 0,2 g/100 g Heksaaniin liukenemattomat epäpuhtaudet: < 0,05 g/100 g Öljyn happoisuus: < 2,0 g/100 g Peroksidiluku: < 15 mekv O_2/kg Transrasvahapot: < 1,0 g/100 g Tyydyttymättömien rasvahappojen kokonaismäärä: > 90 % Omega 3 alfalinoleenihappo (ALA): > 45 % Tyydyttyneet rasvahapot: < 10 % Ei transrasvahappoja (< 0,5 %) Ei erukahappoja (< 0,2 %) Yli 50 % tri-linoleniini- ja di-linoleniinitriglyseridejä Fytosterolien koostumus ja määrä Ei kolesterolia (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimit	**Kuvaus / Määritelmä:** Salatrim on kansainvälisesti tunnustettu lyhenne pitkä- ja lyhytketjuisille asyylitriglyseridimolekyyleille (short and long chain acyl triglyceride molecules). Salatrim valmistetaan triasetiinin, tripropioniinin, tributyriinin tai niiden seosten ei-entsymaattisella vaihtoesteröinnillä hydratun rapsi/rypsi-, soija-, puuvillansiemen- tai auringonkukansiemenöljyn kanssa. Kuvaus: Vaihtelee kirkkaan hieman ruskean nesteen ja kirkasvärisen, vahamaisen kiinteän aineen välillä huoneenlämpötilassa. Siinä ei ole kiinteitä hiukkasia eikä sillä ole vierasta tai härskiintynyttä hajua. Glyseroliesterien jakautuminen: Triasyyliglyserolit: > 87 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Diasyyliglyserolit: ≤ 10 % Monoasyyliglyserolit: ≤ 2,0 % Rasvahappokoostumus: mooli-% LCFA (pitkäketjuisia rasvahappoja): 33–70 % mooli-% SCFA (lyhytketjuisia rasvahappoja): 30–67 % Tyydyttyneet pitkäketjuiset rasvahapot: < 70 % painosta Transrasvahapot: ≤ 1,0 % Vapaat rasvahapot öljyhappona: ≤ 0,5 % Triasyyliglyserolit: Triesterit, joissa lyhyt- ja pitkäketjuisten rasvahappojen suhde 0,5–2,0: ≥ 90 % Triesterit, joissa lyhyt- ja pitkäketjuisten rasvahappojen suhde = 0): ≤ 10 % Saippuoitumaton aines: ≤ 1,0 % Kosteus: ≤ 0,3 % Tuhka: ≤ 0,1 % Väri: ≤ 3,5 punainen (Lovibond) Peroksidiluku: ≤ 2,0 meq/kg
Mikrolevästä *Schizochytrium* sp. saatava runsaasti DHA:ta ja EPA:ta sisältävä öljy	Happoluku: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 meq/kg öljyä Hapettumiskestävyys: Kaikista *Schizochytrium* sp. -mikrolevästä saatua, runsaasti DHA:ta ja EPA:ta sisältävää öljyä sisältävistä elintarvikkeista olisi osoitettava hapettumiskestävyys asianmukaista ja tunnustettua kansallista/kansainvälistä testausmenetelmää käyttäen (esim. AOAC) Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 0,05 % Saippuoitumaton aines: ≤ 4,5 % Transrasvahapot: ≤ 1 % DHA-pitoisuus: ≥ 22,5 % EPA-pitoisuus: ≥ 10 %
***Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) -öljy**	Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 meq/kg öljyä Saippuoitumaton aines: ≤ 3,5 % Transrasvahapot: ≤ 2,0 % Vapaat rasvahappot: ≤ 0,4 % Dokosapentaeenihappopitoisuus (DPA) n-6: ≤ 7,5 % DHA-pitoisuus: ≥ 35 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
***Schizochytrium* sp. -öljy**	Happoarvo: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 mekv/kg öljyä Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 0,05 % Saippuoitumaton aines: ≤ 4,5 % Transrasvahapot: ≤ 1,0 % DHA-pitoisuus: ≥ 32,0 %
***Schizochytrium* sp. (T18) -öljy**	Happoluku: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidiluku (PV): ≤ 5,0 meq/kg öljyä Kosteus ja haihtuvat aineet: ≤ 0,05 % Saippuoitumaton aines: ≤ 3,5 % Transrasvahapot: ≤ 2,0 % Vapaat rasvahapot: ≤ 0,4 % DHA-pitoisuus: ≥ 35 %
Fermentoiduista soijapavuista valmistettu uute	**Kuvaus / Määritelmä:** Fermentoiduista soijapavuista valmistettu uute on hajuton maidonvalkea jauhe. Siinä on 30 % fermentoiduista soijapavuista valmistettua uutejauhetta ja 70 % maissitärkkelyksestä saatua resistenttiä dekstriiniä (kantaja-aineena), joka lisätään valmistuksen aikana. K2-vitamiini poistetaan valmistusprosessin aikana. Fermentoiduista soijapavuista valmistettu uute sisältää nattokinaasia, joka on eristetty natto-nimisestä elintarvikkeesta, joka valmistetaan fermentoimalla ei-muuntogeenisiä soijapapuja (*Glycine max* L.) *Bacillus subtilis* var. natto -bakteerin tietyllä kannalla. Nattokinaasin aktiivisuus: 20 000–28 000 Fibriinin hajoamisyksikköä /g (*) Tunnistetiedot: Vahvistettavissa Ominaisuudet: Ei pahaa makua tai hajua Kuivaushäviö: ≤ 10 % K2-vitamiini: ≤ 0,1 mg/kg **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 5,0 mg/kg Arseeni: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Elävien aerobisten mikro-organismien kokonaismäärä: ≤ 10^3 PMY (^{3})/g Hiiva ja home: ≤ 10^2 PMY/g Kolibakteerit: ≤ 30 PMY/g

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Itiöitä muodostavat bakteerit: ≤ 10 PMY/g *Escherichia coli*: Puuttuu/25 g *Salmonella*: Puuttuu/25 g *Listeria*: Puuttuu/25 g (*) Määritysmenetelmä kuten kuvattu Takaoksa et al. (2010).
Runsaasti spermidiiniä sisältävä vehnänalkiouute (*Triticum aestivum*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Runsaasti spermidiiniä sisältävä vehnänalkiouute saadaan fermentoimattomista itämättömistä vehnänalkioista (*Triticum aestivum*) kiinte-nesteuutolla, joka kohdistuu erityisesti muttei pelkästään polyamiineihin. Spermidiini: 0,8–2,4 mg/g Spermiini: 0,4–1,2 mg/g Spermidiinitrikloridi < 0,1 µg/g Putreskiini: < 0,3 mg/g Kadaveriini: < 0,1 µg/g **Mykotoksiinit:** Aflatoksiinit (kokonaismäärä): < 0,4 µg/kg **Mikrobiologiset vaatimukset:** Aerobisten bakteerien kokonaismäärä: < 10 000 PMY/g Hiiva ja homeet: < 100 PMY/g *Escherichia coli:* < 10 PMY/g *Salmonella:* Ei esiinny/25 g *Listeria monocytogenes:* Ei esiinny/25 g
Sucromalt	**Kuvaus / Määritelmä:** Sucromalt on sakkarideista koostuva monimutkainen seos, jota tuotetaan entsymaattisesti sakkaroosista ja tärkkelyshydrolysaatista. Tässä prosessissa glukoosiyksiköt kiinnittyvät tärkkelyshydrolysaatin sakkarideihin bakteerin *Leuconostoc citreum* tuottaman entsyymin tai *Bacillus licheniformis* -rekombinanttikannan avulla. Muodostuville oligosakkarideille ovat luonteenomaisia glykosidisidokset α-(1→6) ja α-(l→3). Lopputuotteena on sokeriliuos, jossa on oligosakkaridien lisäksi enimmäkseen fruktoosia mutta myös leukroosia ja muita disakkarideja. Kiinteiden aineiden kokonaismäärä: 75–80 % Kosteus: 20–25 % Sulfataasi: Enintään 0,05 % pH: 3,5–6,0 Johtavuus < 200 (30 %)

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Typpi < 10 ppm Fruktoosi: 35–45 % kuivapainosta Leukroosi: 7–15 % kuivapainosta Muut disakkaridit: Enintään 3 % Korkeammat sakkaridit: 40–60 % kuivapainosta
Sokeriruokokuitu	**Kuvaus / Määritelmä:** Sokeriruokokuitua saadaan kuivasta soluseinästä tai kuitujäännöksestä, joka jää jäljelle, kun Saccharum-genotyypin sokerituo'osta on puristettu tai uutettu sokerimehu. Se koostuu pääasiassa selluloosasta ja hemiselluloosasta. Tuotantoprosessissa on useita vaiheita: pilkkominen, emäskäsittely, ligniinien ja muiden kuin selluloosa-ainesosien poistaminen, puhdistettujen kuitujen valkaisu, happopesu ja neutralointi Kosteus: ≤ 7,0 % Tuhka: ≤ 0,3 % Kokonaisravintokuitu (AOAC) kuiva-aineesta (kaikki liukenematonta): ≥ 95 % josta: Hemiselluloosaa (20–25 %) ja selluloosaa (70–75 %) Silika (ppm): ≤ 200 Proteiini: 0,0 % Rasva: pieniä määriä pH: 4–7 **Raskasmetallit:** Elohopea (ppm): ≤ 0,1 Lyijy (ppm): ≤ 1,0 Arseeni (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiologiset vaatimukset:** Hiiva ja homeet (PMY/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: Ei esiinny *Listeria monocytogenes*: Ei esiinny
Auringonkukkaöljyuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Auringonkukkauutetta saadaan pitoisuuskertoimella 10 auringonkukan (*Helianthus Annuus* L.) siemenistä uutetun jalostetun auringonkukkaöljyn saippuoitumattomasta jakeesta.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Koostumus: Öljyhappo (C18:1): 20 % Linolihappo (C18:2): 70 % Saippuoitumaton aines: 8,0 % Fytosterolit: 5,5 % Tokoferolit: 1,1 %
Pakastekuivattu *Tetraselmis chuii* -mikrolevä	**Kuvaus / Määritelmä:** Pakastekuivattu tuote saadaan heimoon *Chlorodendraceae* kuuluvasta mikromerilevästä *Tetraselmis chuii*, jota kasvatetaan steriilissä merivedessä suljetuissa valobioreaktoreissa, jotka on eristetty ympäristöstään. **Puhtaus / Koostumus:** Tunnistaminen tuman markkerilla rDNA 18 S (sekvenssianalyysi vähintään 1 600 emäsparista) National Center for Biotechnology Informationin (NCBI) tietokannan tietoihin nähden: Vähintään 99,9 % Kosteus: ≤ 7,0 % Proteiineja: 35–40 % Tuhkaa: 14–16 % Hiilihydraatteja: 30–32 % Kuituja: 2–3 % Rasvaa: 5–8 % Tyydyttyneitä rasvahappoja: 29–31 % rasvahappojen kokonaismäärästä Kertatyydyttymättömiä rasvahappoja: 21–24 % rasvahappojen kokonaismäärästä Monityydyttymättömiä rasvahappoja: 44–49 % rasvahappojen kokonaismäärästä Jodi: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	**Kuvaus / Määritelmä:** *Scortum/Therapon barcoo* on Terapontidae-heimoon kuuluva kalalaji. Se on kotoperäinen makean veden laji Australiassa. Nykyään sitä kasvatetaan kalanviljelylaitoksissa. Taksonomiset tunnistetiedot: Luokka: Actinopterygii > lahko: Perciformes > heimo: Terapontidae > suku Therapon tai Scortum Barcoo Kalanlihan koostumus: Proteiini (%) 18–25 Kosteus (%): 65–75 Tuhka (%): 0,5–2,0 Energia (kJ/kg): 6 000–11 500

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Hiilihydraatit (%): 0,0 Rasva (%): 5–15 Rasvahapot (mg FA/g filettä): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Omega 3 -rasvahappojen kokonaismäärä: 1,6–40,0 Omega 6 -rasvahappojen kokonaismäärä: 2,6–10,0
D-tagatoosi	**Kuvaus / Määritelmä:** Tagatoosia tuotetaan isomeroimalla galaktoosi kemiallisella tai entsymaattisella muuntamisella taikka epimeroimalla fruktoosi entsymaattisella muuntamisella. Nämä ovat yksivaiheisia muuntoja. Ulkonäkö: Valkoisia tai melkein valkoisia kiteitä Kemiallinen nimi: D-tagatoosi Synonyymi: D-*lykso*-heksuloosi CAS-numero: 87-81-0 Kemiallinen kaava: $C_6H_{12}O_6$ Kaavan mukainen molekyylipaino: 180,16 (g/mol) **Puhtaus:** Pitoisuus: ≥ 98 % kuiva-aineesta Kuivaushäviö: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 tuntia) Ominaiskiertokyky: $[\alpha]20_D$: Välillä – 4 ja – 5,6° (1-prosenttisessa vesiliuoksessa) (*) Sulamisväli: 133–137 °C **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 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 (**) Määritetään puhtaus annetulle tasolle sopivalla atomiabsorptiotekniikalla. Näytteen koon valinta ja näytteen valmistusmenetelmä voivat perustua FAO:n julkaisun Food and Nutrition Papers (FNP) numeron 5 kohdassa ”Instrumental methods” kuvatun menetelmän periaatteisiin[1].
▼M2 **Runsaasti taksifoliinia sisältävä uute**	**Määritelmä:** Kemiallinen nimi: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroksifenyyli)-3,5,7-trihydroksi-2,3-dihydrokromen-4-oni, joka tunnetaan myös nimellä (+) trans (2R,3R)- dihydrokversetiini] ja jossa cis-muotoa on enintään 2 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
Trehaloosi	**Kuvaus / Määritelmä:** Pelkistämätön disakkaridi, joka koostuu kahdesta α-1,1-glykosidisidoksella toisiinsa liittyneestä glukoosimolekyylistä. Trehaloosia valmistetaan nestemäisestä tärkkelyksestä monivaiheisessa entsymaattisessa prosessissa. Kaupallinen tuote on trehaloosidihydraatti. Käytännöllisesti katsoen hajuton, valkoisia tai lähes valkoisia makeilta maistuvia kiteitä Synonyymit: α,α-trehaloosi Kemiallinen nimi: α-D-glukopyranosyyli-α-D-glukopyranosidi, dihydraatti CAS-numero: 6138-23-4 (dihydraatti) Kemiallinen kaava: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydraatti) Kaavan mukainen molekyylipaino: 378,33 (dihydraatti) Pitoisuus: ≥ 98 % kuivapainosta Määritetään puhtaus annetulle tasolle sopivalla atomiabsorptiotekniikalla. Näytteen koon valinta ja näytteen valmistusmenetelmä voivat perustua FAO:n julkaisun Food and Nutrition Papers (FNP) numeron 5 kohdassa ”Instrumental methods” kuvatun menetelmän periaatteisiin. **Määritysmenetelmä:** Periaate: Trehaloosi tunnistetaan nestekromatografialla ja sen määrä mitataan vertaamalla standarditrehaloosia sisältävään vertailustandardiin. Näyteliuoksen valmistus: Punnitaan tarkasti noin 3 g kuivanäytettä 100 ml:n mittapulloon ja lisätään noin 80 ml puhdistettua deionisoitua vettä. Näyte liuotetaan täydellisesti ja laimennetaan merkkiin puhdistetulla deionisoidulla vedellä. Suodatetaan 0,45 mikronin suodattimella. Standardiliuoksen valmistus: Liuotetaan tarkasti punnittuja määriä kuivaa trehaloosivertailustandardia veteen, jotta saadaan liuos, joka sisältää tunnetun määrän, noin 30 mg trehaloosia millilitrassa. Laitteisto: nestekromatografi, joka on varustettu taitekerroindetektorilla ja integroivalla piirturilla Olosuhteet: Pylväs: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) tai vastaava — pituus: 300 mm — halkaisija: 10 mm — lämpötila: 50 °C Liikkuva faasi: vesi Virtausnopeus: 0,4 ml/min Injektiotilavuus: 8 µl Suoritus: Injektoidaan kromatografiin erikseen yhtä suuret tilavuudet näyteliuosta ja standardiliuosta. Kromatogrammit tulostetaan ja trehaloosin vastepiikki mitataan. Lasketaan trehaloosin määrä milligrammoina millilitrassa näyteliuosta seuraavasta kaavasta: % trehaloosia = $100 \times (R_U/R_S)\ (W_S/W_U)$ jossa

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	R_S = trehaloosipiikin pinta-ala standardissa R_U = trehaloosipiikin pinta-ala näytteessä W_S = trehaloosin määrä milligrammoina standardissa W_U = kuivan näytteen määrä milligrammoina **Ominaisuudet:** Tunnistus: Liukoisuus: Liukenee helposti veteen, liukenee hyvin heikosti etanoliin Ominaiskiertokyky: [α]D20 + 199° (5-prosenttinen vesiliuos) Sulamispiste: 97 °C (dihydraatti) **Puhtaus:** Kuivaushäviö: ≤ 1,5 % (60 °C, 5h) Kokonaistuhka: ≤ 0,05 % **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 1,0 mg/kg
UV-käsitellyt sienet (*Agaricus bisporus*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Kaupallisesti kasvatetut *Agaricus bisporus* -sienet poimitaan ja käsitellään UV-valolla. UV-säteilytys: säteilytys ultraviolettivalossa aallonpituusalueella 200–800 nm. **D_2-vitamiini:** Kemiallinen nimi: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-oli Synonyymi: Ergokalsiferoli CAS-numero: 50-14-6 Molekyylipaino: 396,65 g/mol **Sisältö:** D_2-vitamiinia lopputuotteessa: 5–10 µg/100g tuorepainossa kelpoisuusajan päättyessä
UV-käsitelty leivontahiiva (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Kuvaus / Määritelmä:** Leivontahiiva (*Saccharomyces cerevisiae*) käsitellään ultraviolettivalolla, mikä saa aikaan ergosterolin muuttumisen D_2-vitamiiniksi (ergokalsiferoliksi). Hiivatiivisteen D_2-vitamiinipitoisuus vaihtelee välillä 1 800 000–3 500 000 IU D-vitamiinia/ 100 g (450–875 µg/g) Kellertävänruskeita vapaasti juoksevia rakeita

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	D_2-vitamiini: Kemiallinen nimi: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-oli Synonyymi: Ergokalsiferoli CAS-numero: 50-14-6 Molekyylipaino: 396,65 g/mol **Hiivatiivisteen mikrobiologiset vaatimukset:** Kolibakteerit: $\leq 10^3$/g *Escherichia coli*: $\leq$ 10/g *Salmonella*: Ei esiinny/25 g
UV-käsitelty leipä	**Kuvaus / Määritelmä:** UV-käsitellyt leivät ovat hiivalla nostatettuja leipiä ja sämpylöitä (ilman päällysteitä), jotka on käsitelty UV-säteilyllä paistamisen jälkeen ergosterolin muuttamiseksi D_2-vitamiiniksi (ergokalsiferoliksi). UV-säteily: Säteilytys ultraviolettivalossa aallonpituusalueella 240–315 nm enintään 5 sekunnin ajan säteilyannoksen ollessa 10–50 mJ/cm^2. **D_2-vitamiini:** Kemiallinen nimi: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-oli Synonyymi: Ergokalsiferoli CAS-numero: 50-14-6 Molekyylipaino: 396,65 g/mol **Sisältö:** D_2-vitamiinia (ergokalsiferolia) lopputuotteessa 0,75-3 µg/100 g (*) Hiivaa taikinassa: 1–5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009, eurooppalainen standardi. (**) Reseptin mukaan laskettuna.
UV-käsitelty maito	**Kuvaus / Määritelmä:** UV-käsitelty maito on lehmän maitoa (täysmaitoa tai kevytmaitoa), joka on pastöroinnin jälkeen käsitelty ultraviolettisäteilyllä turbulenttisessa virtauksessa. Kun pastöroitu maito käsitellään UV-säteilyllä, siinä esiintyvän D_3-vitamiinin (kolekalsiferoli) määrä kasvaa, koska 7-dehydrokolesteroli muuttuu D_3-vitamiiniksi. UV-säteily: säteilytys ultraviolettivalossa aallonpituusalueella 200–310 nm säteilyannoksen ollessa 1 045 J/l. **D_3-vitamiini:** Kemiallinen nimi: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metyyli-1-[(2R)-6-metyyliheptan-2-yyli]-2,3,3a,5,6,7-heksahydro-1H-inden-4-ylideeni]etylideeni]-4-metylideenisykloheksaani-1-oli

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Synonyymi: KolekalsiferoliCAS-numero: 67-97-0 Molekyylipaino: 384,6377 g/mol **Sisältö:** D_3-vitamiinia lopputuotteessa: Täysmaito (*): 0,5–3,2 µg/100 g (**) Kevytmaito (*): 0,1–1,5 µg/100 g (**) (*) Sellaisena kuin se määritellään maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 (EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671). (**) Korkean suorituskyvyn nestekromatografia (HPLC)
K_2vitamiini (menakinoni)	Tätä uuselintarviketta tuotetaan synteettisellä tai mikrobiologisella prosessilla. ***Synteettisen K_2-vitamiinin (menakinoni-7) eritelmä*** Kemiallinen nimi: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-Heptametyyli-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenyyli)-3-metyyli-1,4-naftaleenidioni CAS-numero: 2124-57-4 Molekyylikaava: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekyylipaino: 649 g/mol Ulkomuoto: Keltainen jauhe Puhtaus: Enintään 6,0 % cis-isomeerejä, enintään 2,0 % muita epäpuhtauksia Sisältö: 97–102 % menakinoni-7:ää (josta vähintään 92 % all-trans-menakinoni-7:ää) ***Mikrobiologisesti tuotetun K_2-vitamiinin (menakinoni-7) eritelmä*** Lähde: *Bacillus subtilis* spp. natto K_2-vitamiini (2-metyyli-3-all-trans-polyprenyyli-1,4-naftokinonit), tai menakinonit, on ryhmä prenyloituja naftokinonijohdannaisia. Isopreeniyksiköiden lukumäärää (1 isopreeniyksikkö koostuu viisihiilisestä sivuketjusta) käytetään kuvaamaan menakinonihomologeja. Se esiintyy öljysuspensiona, joka sisältää ensisijaisesti MK-7:ää ja vähäisemmässä määrin MK-6:ta. K_2-vitamiinisarja (menakinonit), jossa menakinoni-7 (MK-7)(n = 6) on $C_{46}H_{64}O_2$, menakinoni-6 (MK-6)(n = 5) on $C_{41}H_{56}O_2$ ja menakinoni-4 (MK-4)(n = 3) on $C_{31}H_{40}O_2$.
Vehnäleseuute	**Kuvaus / Määritelmä:** Valkeaa kiteistä jauhetta, jota saadaan entsymaattisella uutolla *Triticum aestivum* L. bran -kasvista, ja jossa on runsaasti arabinoksylaanioligosakkarideja Kuiva-aine: Vähintään 94 % Arabinoksylaanioligosakkaridit: Vähintään 70 % kuiva-aineesta Arabinoksylaanioligosakkaridien keskimääräinen polymeraatioaste: 3–8 Ferulihappo (sitoutunut arabinoksylaanioligosakkarideihin): 1–3 % kuiva-aineesta.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Poly/oligosakkaridien kokonaismäärä: Vähintään 90 % Proteiini: Enintään 2 % kuiva-aineesta Tuhka: Enintään 2 % kuiva-aineesta **Mikrobiologiset muuttujat:** Mesofiiliset bakteerit – kokonaismäärä: Enintään 10 000/g Hiivat: Enintään 100/g Sienet: Enintään 100/g *Salmonella*: Ei esiinny/25 g *Bacillus cereus*: Enintään 1 000/g *Clostridium perfringens*: Enintään 1 000/g
Hiivan *Saccharomyces cerevisiae* betaglukaanit	**Kuvaus / Määritelmä:** Betaglukaanit ovat monimutkaisia, suurimolekyylisiä (100–200 kDa) polysakkarideja, joita esiintyy monien hiivojen ja viljakasvien solunseinämissä. Hiivan betaglukaanien kemiallinen nimitys on (1-3),(1-6)-β-D-glukaanit. Beetaglukaanit koostuvat β-1-3-sidoksisista glukoosijäämistä, jotka ovat haaroittuneet β-1-6-sidoksin ja jotka muodostavat pääketjun, johon on sitoutunut kitiiniä ja mannoproteiineja β-1,4-sidoksin. Beetaglukaanit eristetään *Saccharomyces cerevisiae* -hiivasta. *Saccharomyces cerevisiae* -hiivan glukaanisoluseinämän tertiäärirakenne koostuu β-1,3-sidoksisista glukoosijäämien ketjuista, jotka ovat haaroittuneet β-1,6-sidoksin ja jotka muodostavat pääketjun, johon on sitoutunut kitiiniä β-1,4-sidoksin sekä β-1,6-glukaaneja ja joitakin mannoproteiineja. Tätä uuselintarviketta on saatavilla kolmessa eri muodossa: liukoinen, liukenematon ja liukenematon veteen mutta dispergoituva moniin nestemäisiin matriiseihin: **Hiivan (*Saccharomyces cerevisiae*) betaglukaanien kemialliset ominaisuudet:** **Liukoinen muoto:** Hiilihydraatin kokonaismäärä: > 75 % Betaglukaanit (1,3/1,6): > 75 % Tuhka: < 4,0 % Kosteus: < 8,0 % Proteiini: < 3,5 % Rasva: < 10 % **Liukenematon muoto:** Hiilihydraatin kokonaismäärä: > 70 %

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Betaglukaanit (1,3/1,6): > 70 % Tuhka: ≤ 12 % Kosteus: < 8,0 % Proteiini: < 10 % Rasva: < 20 % **Ei liukene veteen, mutta dispergoituu moniin nestemäisiin matriiseihin:** (1,3)-(1,6)-β-D-glukaanit: > 80 % Tuhka: < 2,0 % Kosteus: < 6,0 % Proteiini: < 4,0 % Rasvan kokonaismäärä: < 3,0 % **Mikrobiologiset tiedot:** Kokonaispesäkemäärä: < 1 000 PMY/g Enterobakteerit: < 100 PMY/g Koliformisten bakteerien kokonaismäärä: < 10 PMY/g Hiiva: < 25 PMY/g Home: < 25 PMY/g *Salmonella*: Ei esiinny/25 g *Escherichia coli*: Ei esiinny/1 g *Bacillus cereus*: < 100 PMY/g *Staphylococcus aureus*: Ei esiinny/1 g **Raskasmetallit:** Lyijy: < 0,2 mg/g Arseeni: < 0,2 mg/g Elohopea: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaksantiini	**Kuvaus / Määritelmä:** Zeaksantiini on luonnossa esiintyvä ksantofylliväriaine, hapettunut karotenoidi. Synteettinen zeaksantiini esiintyy joko sumutuskuivattuna liivate- tai tärkkelyspohjaisena jauheena (pieninä helminä), johon on lisätty α-tokoferolia ja askorbyylipalmitaattia, tai maissiöljysuspensiona, johon on lisätty α-tokoferolia. Synteettistä zeaksantiinia valmistetaan pienemmistä molekyyleistä monivaiheisen kemiallisen synteesin avulla.

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Oranssinpunainen kiteinen jauhe, jonka haju on vähäinen tai olematon Kemiallinen kaava: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-numero: 144-68-3 Molekyylipaino: 568,9 daltonia **Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:** Kuivaushäviö: < 0,2 % All-trans-zeaksantiini: > 96 % Cis-zeaksantiini: < 2,0 % Muut karotenoidit: < 1,5 % Trifenyylifosfiinioksidi (CAS-numero 791-28-6): < 50 mg/kg
Sinkki-L-pidolaatti	**Kuvaus / Määritelmä:** Sinkki-L-pidolaatti on valkoinen tai kermanvalkoinen jauhe, jolla on ominaistuoksu. Kansainvälinen yleinen nimitys (INN): L-pyroglutamiinihappo, sinkkisuola Synonyymit: Sinkki-5-oksoproliini, sinkkipyroglutamaatti, sinkkipyrrolidonikarboksylaatti, sinkki-PCA, L-sinkkipidolaatti CAS-numero: 15454-75-8 Molekyylikaava: $(C_5\ H_6\ NO_3)_2\ Zn$ Suhteellinen vedetön molekyylimassa: 321,4 Ulkomuoto: Valkoinen tai lähes valkoinen jauhe **Puhtaus:** Sinkki-L-pidolaatti (puhtaus): ≥ 98 % pH (10 % vesiliuoksessa): 5,0–6,0 Ominaiskierto: 19,6°–22,8° Vesi: ≤ 10,0 % Glutamiinihappo: < 2,0 % **Raskasmetallit:** Lyijy: ≤ 3,0 ppm Arseeni: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Elohopea: ≤ 0,1 ppm

▼B

Hyväksytty uuselintarvike	Eritelmä
	Mikrobiologiset vaatimukset: Elävien mesofiilisten mikrobien kokonaismäärä ≤ 1 000 PMY/g Hiivat ja homeet: ≤ 100 PMY/g Patogeenit: Ei esiinny

([1]) Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1)

([2]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2015/175, annettu 5 päivänä helmikuuta 2015, Intiasta peräisin olevan tai sieltä lähetetyn guarkumin tuontiin pentakloorifenolin ja dioksiinien aiheuttamien saastumisriskien vuoksi sovellettavista erityisehdoista (EUVL L 30, 6.2.2015, s. 10)