Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

$ightharpoonup \underline{B}$ KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/2470

av den 20 december 2017

om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 351, 30.12.2017, s. 72)

Ändrad genom:

								Off	iciella tidn	ingen
								nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens mars 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/460	av	den	20	L 78	2	21.3.2018
► <u>M2</u>	Kommissionens mars 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/461	av	den	20	L 78	7	21.3.2018
► <u>M3</u>	Kommissionens mars 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/462	av	den	20	L 78	11	21.3.2018
► <u>M4</u>	Kommissionens mars 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/469	av	den	21	L 79	11	22.3.2018
► <u>M5</u>	Kommissionens 2018	genomförandeförordning	(EU) 2	018/991 av	der	n 12 j	juli	L 177	9	13.7.2018
<u>M6</u>	Kommissionens juli 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1011	av	den	17	L 181	4	18.7.2018
► <u>M7</u>	Kommissionens juli 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1018	av	den	18	L 183	9	19.7.2018
<u>M8</u>	Kommissionens juli 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1032	av	den	20	L 185	9	23.7.2018
► <u>M9</u>	Kommissionens juli 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1023	av	den	23	L 187	1	24.7.2018
► <u>M10</u>	Kommissionens augusti 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1122	av	den	10	L 204	36	13.8.2018
► <u>M11</u>	Kommissionens augusti 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1123	av	den	10	L 204	41	13.8.2018
► <u>M12</u>	Kommissionens augusti 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1132	av	den	13	L 205	15	14.8.2018
► <u>M13</u>	Kommissionens augusti 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1133	av	den	13	L 205	18	14.8.2018
► <u>M14</u>	Kommissionens september 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1293	av	den	26	L 243	2	27.9.2018
► <u>M15</u>	Kommissionens oktober 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1631	av	den	30	L 272	17	31.10.2018
► <u>M16</u>	Kommissionens oktober 2018	genomförandeförordning	(EU)	2018/1632	av	den	30	L 272	23	31.10.2018

► <u>M17</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/1633 av den 30 oktober 2018	L 272	29	31.10.2018
► <u>M18</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/1647 av den 31 oktober 2018	L 274	51	5.11.2018
► <u>M19</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/1648 av den 29 oktober 2018	L 275	1	6.11.2018
► <u>M20</u>	ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/65 av den 6 januari 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M21</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/1991 av den 13 december 2018	L 320	22	17.12.2018
► <u>M22</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/2016 av den 18 december 2018	L 323	1	19.12.2018
► <u>M23</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/2017 av den 18 december 2018	L 323	4	19.12.2018
► <u>M24</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/108 av den 24 januari 2019	L 23	4	25.1.2019
► <u>M25</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/109 av den 24 januari 2019	L 23	7	25.1.2019
► <u>M26</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/110 av den 24 januari 2019	L 23	11	25.1.2019
► <u>M27</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/387 av den 11 mars 2019	L 70	17	12.3.2019
► <u>M28</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/388 av den 11 mars 2019	L 70	21	12.3.2019
► <u>M29</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/456 av den 20 mars 2019	L 79	13	21.3.2019
► <u>M30</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/506 av den 26 mars 2019	L 85	11	27.3.2019
► <u>M31</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/760 av den 13 maj 2019	L 125	13	14.5.2019
► <u>M32</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1272 av den 29 juli 2019	L 201	3	30.7.2019
► <u>M33</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1294 av den 1 augusti 2019	L 204	16	2.8.2019
► <u>M34</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1314 av den 2 augusti 2019	L 205	4	5.8.2019
► <u>M35</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1686 av den 8 oktober 2019	L 258	13	9.10.2019
► <u>M36</u>	ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/65 av den 6 januari 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M37</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1976 av den 25 november 2019	L 308	40	29.11.2019
► <u>M38</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1979 av den 26 november 2019	L 308	62	29.11.2019
► <u>M39</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/2165 av den 17 december 2019	L 328	81	18.12.2019
► <u>M40</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/16 av den 10 januari 2020	L 7	6	13.1.2020
► <u>M41</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/24 av den 13 januari 2020	L 8	12	14.1.2020
► <u>M42</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/206 av den 14 februari 2020	L 43	66	17.2.2020
► <u>M43</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/443 av den 25 mars 2020	L 92	7	26.3.2020

► <u>M44</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/478 av den 1 april 2020	L 102	1	2.4.2020
► <u>M45</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/484 av den 2 april 2020	L 103	3	3.4.2020
► <u>M46</u>	ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/ 1318 av den 9 augusti 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M47</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/500 av den 6 april 2020	L 109	2	7.4.2020
► <u>M48</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/916 av den 1 juli 2020	L 209	6	2.7.2020
► <u>M49</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/917 av den 1 juli 2020	L 209	10	2.7.2020
► <u>M50</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/973 av den 6 juli 2020	L 215	7	7.7.2020
► <u>M51</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1163 av den 6 augusti 2020	L 258	1	7.8.2020
► <u>M52</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1559 av den 26 oktober 2020	L 357	7	27.10.2020
► <u>M53</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1634 av den 4 november 2020	L 367	39	5.11.2020
► <u>M54</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1820 av den 2 december 2020	L 406	29	3.12.2020
► <u>M55</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1821 av den 2 december 2020	L 406	34	3.12.2020
► <u>M56</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1822 av den 2 december 2020	L 406	39	3.12.2020
► <u>M57</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/1993 av den 4 december 2020	L 410	62	7.12.2020
► <u>M58</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/50 av den 22 januari 2021	L 23	7	25.1.2021
► <u>M59</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/51 av den 22 januari 2021	L 23	10	25.1.2021
► <u>M60</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/82 av den 27 januari 2021	L 29	16	28.1.2021
► <u>M61</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/96 av den 28 januari 2021	L 31	201	29.1.2021
► <u>M62</u>	ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/65 av den 6 januari 2023	L 6	1	9.1.2023
► <u>M63</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/120 av den 2 februari 2021	L 37	1	3.2.2021
► <u>M64</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/668 av den 23 april 2021	L 141	3	26.4.2021
► <u>M65</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/670 av den 23 april 2021	L 141	14	26.4.2021
► <u>M66</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/882 av den 1 juni 2021	L 194	16	2.6.2021
► <u>M67</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/900 av den 3 juni 2021	L 197	71	4.6.2021
► <u>M68</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/912 av den 4 juni 2021	L 199	10	7.6.2021
► <u>M69</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1318 av den 9 augusti 2021	L 286	5	10.8.2021
► <u>M70</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1319 av den 9 augusti 2021	L 286	12	10.8.2021
► <u>M71</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1326 av den 10 augusti 2021	L 288	24	11.8.2021
► <u>M72</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1377 av den 19 augusti 2021	L 297	20	20.8.2021
► <u>M73</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1974 av den 12 november 2021	L 402	5	15.11.2021
► <u>M74</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/1975 av den 12 november 2021	L 402	10	15.11.2021
► <u>M75</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/2029 av den 19 november 2021	L 415	9	22.11.2021
► <u>M76</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2021/2079 av den 26 november 2021	L 426	16	29.11.2021

► <u>M77</u>	Kommissionens december 2021	genomförandeförordning	(EU) 2021/2129 av den	2 L 432	13	3.12.2021
► <u>M78</u>	Kommissionens december 2021	genomförandeförordning	(EU) 2021/2191 av den 1	0 L 445	1	13.12.2021
► <u>M79</u>	Kommissionens januari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/47 av den 1	3 L 9	29	14.1.2022
► <u>M80</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/168 av den	8 L 28	5	9.2.2022
► <u>M81</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/169 av den	8 L 28	10	9.2.2022
► <u>M82</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/187 av den 1	0 L 30	102	11.2.2022
► <u>M83</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/188 av den 1	0 L 30	108	11.2.2022
► <u>M84</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/196 av den 1	1 L 31	46	14.2.2022
► <u>M85</u>	Kommissionens februari 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/202 av den 1	4 L 33	41	15.2.2022
► <u>M86</u>	Kommissionens april 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/672 av den 2	2 L 122	24	25.4.2022
► <u>M87</u>	•	genomförandeförordning	(EU) 2022/673 av den 2	2 L 122	27	25.4.2022
► <u>M88</u>	Kommissionens april 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/684 av den 2	8 L 126	10	29.4.2022
► <u>M89</u>	Kommissionens juni 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/961 av den 2	0 L 165	41	21.6.2022
► <u>M90</u>	Kommissionens juni 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/965 av den 2	1 L 166	118	22.6.2022
► <u>M91</u>	Kommissionens juni 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/966 av den 2	1 L 166	125	22.6.2022
► <u>M92</u>	Kommissionens 2022	genomförandeförordning ((EU) 2022/1160 av den 5 ju	li L 179	25	6.7.2022
► <u>M93</u>	Kommissionens augusti 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/1365 av den	4 L 205	230	5.8.2022
► <u>M94</u>	Kommissionens augusti 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/1373 av den	5 L 206	28	8.8.2022
► <u>M95</u>	Kommissionens augusti 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/1381 av den	8 L 207	12	9.8.2022
► <u>M96</u>	Kommissionens december 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/2534 av den 2	1 L 328	85	22.12.2022
► <u>M97</u>	Kommissionens december 2022	genomförandeförordning	(EU) 2022/2535 av den 2	1 L 328	91	22.12.2022
► <u>M98</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/4 av den 3 janua	ri L2	3	4.1.2023
► <u>M99</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/5 av den 3 janua	ri L2	9	4.1.2023
► <u>M100</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/6 av den 3 janua	ri L2	16	4.1.2023
► <u>M101</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/7 av den 3 janua	ri L2	21	4.1.2023
► <u>M102</u>	Kommissionens januari 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/52 av den	4 L 3	1	5.1.2023
► <u>M103</u>	Kommissionens januari 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/58 av den	5 L 5	10	6.1.2023
► <u>M104</u>	Kommissionens januari 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/65 av den	6 L 6	1	9.1.2023
► <u>M105</u>	Kommissionens januari 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/113 av den 1	6 L 15	1	17.1.2023

► <u>M106</u>	Kommissionens februari 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/267	av den 8	L 39	1	9.2.2023
► <u>M107</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/463 av	den 3 mars	L 68	32	6.3.2023
► <u>M108</u>	Kommissionens mars 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/652	av den 20	L 81	23	21.3.2023
► <u>M109</u>	Kommissionens mars 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/667	av den 22	L 84	3	23.3.2023
► <u>M110</u>	Kommissionens april 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/859	av den 25	L 111	17	26.4.2023
► <u>M111</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/931 av	den 8 maj	L 124	1	10.5.2023
► <u>M112</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/937 av	den 10 maj	L 125	12	11.5.2023
► <u>M113</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/938 av	den 10 maj	L 125	16	11.5.2023
► <u>M114</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/943 av	den 11 maj	L 126	41	12.5.2023
► <u>M115</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/948 av	den 12 maj	L 128	52	15.5.2023
► <u>M116</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/949 av	den 12 maj	L 128	60	15.5.2023
► <u>M117</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/950 av	den 12 maj	L 128	68	15.5.2023
► <u>M118</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/951 av	den 12 maj	L 128	73	15.5.2023
► <u>M119</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/961 av	den 12 maj	L 129	3	16.5.2023
► <u>M120</u>	Kommissionens 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/972 av	den 10 maj	L 132	46	17.5.2023
► <u>M121</u>	Kommissionens augusti 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/1581	av den 1	L 194	4	2.8.2023
► <u>M122</u>	Kommissionens augusti 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/1582	av den 1	L 194	8	2.8.2023
► <u>M123</u>	Kommissionens augusti 2023	genomförandeförordning	g (EU) 2023/1583	av den 1	L 194	13	2.8.2023
► <u>M124</u>	Kommissionens oktober 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2145	av den 16	L 2145	1	17.10.2023
► <u>M125</u>	Kommissionens oktober 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2210	av den 20	L 2210	1	23.10.2023
► <u>M126</u>	Kommissionens oktober 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2214	av den 23	L 2214	1	24.10.2023
► <u>M127</u>	Kommissionens oktober 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2215	av den 23	L 2215	1	24.10.2023
► <u>M128</u>	Kommissionens december 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2847	av den 20	L 2847	1	21.12.2023
► <u>M129</u>	Kommissionens december 2023	genomförandeförordning	(EU) 2023/2851	av den 20	L 2851	1	21.12.2023
► <u>M130</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	g (EU) 2024/1023	av den 8	L 1023	1	9.4.2024
► <u>M131</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	g (EU) 2024/1026	av den 8	L 1026	1	9.4.2024
► <u>M132</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	g (EU) 2024/1027	av den 8	L 1027	1	9.4.2024
► <u>M133</u>	•	genomförandeförordning	g (EU) 2024/1037	av den 9	L 1037	1	10.4.2024
► <u>M134</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	g (EU) 2024/1046	av den 9	L 1046	1	10.4.2024

► <u>M135</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/1047	av	den 9	L	1047	1	10.4.2024
► <u>M136</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/1048	av	den 9	L	1048	1	10.4.2024
► <u>M137</u>	Kommissionens april 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/1052	av	den 10	L	1052	1	11.4.2024
► <u>M138</u>	Kommissionens juni 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/1611	av	den 6	L	1611	1	7.6.2024
► <u>M139</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2036	av	den 29	L	2036	1	30.7.2024
► <u>M140</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2044	av	den 29	L	2044	1	30.7.2024
► <u>M141</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2046	av	den 29	L	2046	1	30.7.2024
► <u>M142</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2047	av	den 29	L	2047	1	30.7.2024
► <u>M143</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2048	av	den 29	L	2048	1	30.7.2024
► <u>M144</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2090	av	den 29	L	2090	1	30.7.2024
► <u>M145</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2049	av	den 30	L	2049	1	31.7.2024
► <u>M146</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2061	av	den 30	L	2061	1	31.7.2024
► <u>M147</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2062	av	den 30	L	2062	1	31.7.2024
► <u>M148</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2101	av	den 30	L	2101	1	31.7.2024
► <u>M149</u>	Kommissionens juli 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2102	av	den 30	L	2102	1	31.7.2024
► <u>M150</u>	Kommissionens september 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2196	av	den 4	L	2196	1	5.9.2024
► <u>M151</u>	Kommissionens oktober 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2682	av	den 16	L	2682	1	17.10.2024
► <u>M152</u>	Kommissionens oktober 2024	genomförandeförordning	(EU)	2024/2694	av	den 17	L	2694	1	18.10.2024

Rättad genom:

ightarrow Rättelse, EUT L 90741, 18.11.2024, s. 1 (2024/2694)

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/2470

av den 20 december 2017

om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel

(Text av betydelse för EES)

Artikel 1

Unionsförteckning över godkända nya livsmedel

Unionsförteckningen över nya livsmedel som godkänts för att släppas ut på marknaden i unionen och som avses i artikel 6.1 i förordning (EU) 2015/2283 upprättas härmed och fastställs i bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i Europeiska unionens officiella tidning.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

BILAGA

UNIONSFÖRTECKNING ÖVER NYA LIVSMEDEL

Förteckningens innehåll

- 1. Unionsförteckningen ska bestå av tabellerna 1 och 2.
- 2. Tabell 1 innehåller de godkända nya livsmedlen och följande uppgifter:
 - Kolumn 1: Godkänt nytt livsmedel
 - Kolumn 2: Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas. Denna kolumn består av två delar: angiven livsmedelskategori och maximihalter
 - Kolumn 3: Ytterligare särskilda märkningskrav
 - Kolumn 4: Andra krav
- 3. Tabell 2 innehåller specifikationerna för de nya livsmedlen och följande uppgifter:
 - Kolumn 1: Godkänt nytt livsmedel
 - Kolumn 2: Specifikationer

Tabell 1: Godkända nya livsmedel

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
N-Acetyl-D-neur- aminsyra	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "N-acetyl-D-neuraminsyra".		
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (¹)	0,05 g/l av den rekonstituerade produkten	Kosttillskott innehållande N-acetyl-D-neuraminsyra ska märkas med en uppgift om att kosttillskotten inte bör ges till spädbarn, småbarn och barn under 10 år om de inom samma		
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,05 g/kg för livsmedel i fast form	24-timmarsperiod konsumerar bröst- mjölk eller andra livsmedel som till- satts <i>N</i> -acetyl-D-neuraminsyra.		
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än de maximihalter som anges för den kategori som nämns i tabel- len och som motsvarar produkterna			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,2 g/l (drycker) 1,7 g/kg (stänger)			
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 (²)	1,25 g/kg			
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	0,05 g/l			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter som värmebehandlats efter fermen- teringen; smaksatta syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,05 g/l (drycker) 0,4 g/kg (fast form)			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, inklusive mjölk- och gräddersätt- ningsmedel för drycker	0,05 g/l (drycker) 0,25 g/kg (fast form)			
	Müslistänger	0,5 g/kg			
	Bordssötningsmedel	8,3 g/kg			
	Drycker baserade på frukt, bär eller grönsaker	0,05 g/l			
	Smaksatta drycker	0,05 g/l			
	Specialkaffe, te, örtte, fruktte, bärte, cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål	0,2 g/kg			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG (³)	300 mg/dag för befolkningen i all- mänhet som är äldre än 10 år 55 mg/dag för spädbarn 130 mg/dag för småbarn 250 mg/dag för barn 3–10 år			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M99</u>						
	Delvis avfettat pulver av Acheta do- mesticus (hussyrsa)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (g/100 g) (marknadsförd som sådan eller be- redd enligt anvisningarna)	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "delvis avfettat pulver av Acheta domesticus (hus-		Godkänt den 24.1.2023. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön
		Matbröd och portionsbröd av flerkorn, kex och brödpinnar	2	syrsa)". 2. Märkningen av livsmedel som in-		och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti-
		Müslistänger	3	nehåller delvis avfettat pulver av		kel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
		Bakmixar (torkade)	3	Acheta domesticus (hussyrsa) ska innehålla en uppgift om att denna		Sökande: Cricket One Co.
		Kex	1,5	ingrediens kan orsaka en allergisk		Ltd 383/3/51 Quang Trung
		Pastabaserade produkter (torkade)	0,25	reaktion hos personer som är all- ergiska mot kräftdjur, blötdjur		street, Ward 10, Go Vap district, Ho Chi Minh-staden,
		Fyllda pastabaserade produkter (torkade)	3	och produkter framställda därav		Vietnam. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Cricket One Co. Ltd släppa ut det nya livsmedlet delvis avfettat pulver av Acheta domesticus (hussyrsa) på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya
		Såser	1	samt mot dammkvalster.		
		Bearbetade potatisprodukter, baljväxt- och grönsaksbaserade rätter, pizza, pastabaserade rätter		Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen.		
		Vasslepulver	3			
		Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	5			
		Soppor och koncentrerade soppor eller sop- pulver	1			livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyd-
		Snacks baserade på majsmjöl	4			dade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyd-
		Ölliknande drycker	0,1			das i enlighet med artikel 26
		Chokladkonfektyr	2			i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av
		Nötter och oljeväxtfrön	2			Cricket One Co. Ltd.
		Snacks utom chips	5			Datum då uppgiftsskyddet
		Köttberedningar	2			löper ut: 24.1.2028.
	-					
▼ <u>M9</u>						
_ 	Torkat fruktkött av baobab (Adansonia digitata)	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fruktkött av baobab".		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Godkänt nytt livsmedel 103 Alphitobius diaperinus-larver (buffalolarver) i fryst form, pastaform, torkad form och pulverform	Angiven livsmedelskategori Müslistänger Matbröd och portionsbröd Bearbetad spannmål och frukostcerealier Gröt Bakmixar (torkade) Torkade pastabaserade produkter Fyllda pastabaserade produkter Vasslepulver Soppor Spannmålsbaserade, pastabaserade rätter Pizzabaserade rätter Nudlar Snacks utom chips Chips Kex och brödpinnar Jordnötssmör Konsumtionsfärdiga smakrika smörgåsar	Maximihalter (g/100 g) 25 (torkad form) 25 (pulverform) 20 (pulverform) 10 (torkad form) 10 (pulverform) 10 (pulverform) 10 (pulverform) 28 (fryst form eller pastaform) 10 (pulverform) 35 (pulverform) 5 (pulverform) 5 (pulverform) 10 (pulverform) 10 (pulverform) 5 (pulverform) 10 (pulverform)	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "Alphitobius diaperinus-larver (buffalolarver) i fryst form/pastaform" eller "Alphitobius diaperinus-larver (buffalolarver) i torkad form/pulverform", beroende på vilken form som används. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av personer under 18 år. 3. Märkningen av livsmedel som innehåller Alphitobius diaperinuslarver (buffalolarver) i fryst form, pastaform, torkad form och pulverform ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot kräftdjur och produkter framställda därav samt mot dammkvalster. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen.	Andra krav	Godkänt den 26 jar 2023. Detta införande på grundval av ägander ligt skyddade vetenskapt data som skyddas i enlimed artikel 26 i för ning (EU) 2015/2283. Sökande: Ynsect NL Harderwijkerweg 14 3852 AB Ermelo, Nederderna. Under den tid som uppg skyddet gäller får endast sect NL B.V. släppa ut nya livsmedlet på markni i unionen, såvida inte er nare sökande erhåller kännande för det nyamedlet utan hänvisning de äganderättsligt skydvetenskapliga data som skas i enlighet med artike i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande Ynsect NL B.V. Datum då uppgiftsskylöper ut: 26.1.2028.
	Jordnötssmör	15 (pulverform) 20 (pulverform) 14 (fryst form eller pastaform)	innenanstorteckningen.		loper ut: 26.1.2028.
	Icke köttbaserade motsvarigheter till köttpro- dukter Mjölk och icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	5 (pulverform) 40 (fryst form eller pastaform) 15 (pulverform) 10 (pulverform)			
	Chokladkonfektyr Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	5 (pulverform) 4 g/dag (pulverform)			

-					
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Extrakt från cell- kulturer av <i>Ajuga</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
reptans	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av de blommande ovanjordiska de- larna av <i>Ajuga reptans</i>			
180					
Akkermansia muci- niphila (pastörise- rad)	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013 för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	3.4×10^{10} celler/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "pastöriserad Akkermansia muciniphila".		Godkänt den 1 mars 2 Detta införande sker grundval av äganderätt skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data, v
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	3.4×10^{10} celler/dag	Märkningen av kosttillskott som innehåller pastöriserad Akkermansia muciniphila ska innehålla en uppgift om att de bör konsumeras enbart av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		skyddas i enlighet med kel 26 i förordning (2015/2283.) Sökande: A-Mansia Bic SA, rue Granbonpré, 11, timent H, 1435 Mont-S Guibert. Belgien. Under tid som uppgiftsskyddet ler får endast A-Mansia tech SA släppa ut det livsmedlet pastöriserad kermansia muciniphila marknaden i unionen, så inte en senare sökande e ler godkännande för det livsmedlet utan att anvide äganderättsligt skydvetenskapliga rön eller ve skapliga data som skyde enlighet med artikel 26 i ordning (EU) 2015/2283 ler med medgivande av Msia Biotech SA. Datum då uppgiftsskylöper ut: den 1 mars 202

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
L-alanyl-L-glutamin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för spädbarn och småbarn				
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
Algolja från mikro- algerna <i>Ulkenia</i> sp.	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp."		
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (även mjölkbaserade drycker)	60 mg/100 ml			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M26</u>	Fröolja från Al- lanblackia	Angiven livsmedelskategori Gula bredbara fetter och gräddbaserade bredbara produkter	Maximihalter 30 g/100 g	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fröolja från <i>Allanblackia</i> "		
		Blandningar av vegetabiliska oljor (*) och mjölk (ingår i livsmedelskategorin icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkpro- dukter, inklusive mjölk- och gräddersättnings- medel för drycker)	30 g/100 g			
		(*) Utom olivoljor och oljor av olivrestprodu bilaga VII till Europaparlamentets och råd				
▼ <u>M9</u>	Bladextrakt av <i>Aloe</i> macroclada Baker	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av en liknande gel som erhålls från <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
▼ <u>M14</u>	<u>6</u>					
	Saft från stjälkar av växten <i>Angelica ke-</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta i saft)	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 20 august
	vaxten Angencu ke- iskei (växtsaft från stjälkar av as- hitaba)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	137 mg/dag	 av livsmedel där det ingår benämnas "växtsaft från stjälkar av ashitaba (Angelica keiskei)". Märkningen av kosttillskott som in- nehåller saft från stjälkar av växten 		2024. Detta införande sker på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med
				Angelica keiskei (växtsaft från stjäl- kar av ashitaba) ska innehålla en uppgift om att de bör konsumeras enbart av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-Förenta staterna, Inc., 1547 Palos Verdes Mall No 131, Walnut Creek, Kalifornien 94597, Förenta staterna.

▼<u>M146</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-Förenta staterna, Inc. släppa ut det nya livsmedlet saft från stjälkar av växten Angelica keiskei (växtsaft från stjälkar av ashitaba) på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-Förenta staterna, Inc. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 20 augusti 2029.
▼ <u>M9</u>	Olja från antarktisk krill (Euphausia su- perba)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kombinerad DHA och EPA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lipidextrakt av kräftdjuret antarktisk krill (Euphausia superba)".		
		Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	((
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Alkoholfria drycker Mjölkbaserade drycker Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	80 mg/100 ml			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 ml			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i all- mänhet 450 mg/dag för gravida och am- mande kvinnor			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn som om- fattas av förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 ml			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
Fosfolipidrik olja Prån antarktisk krill Euphausia superba)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kombinerad DHA och EPA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lipidextrakt av kräftdjuret antarktisk		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	krill (Euphausia superba)".		
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker Mjölkbaserade drycker Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	80 mg/100 ml			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 ml			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i all- mänhet 450 mg/dag för gravida och am- mande kvinnor			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn som om- fattas av förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 ml			
		Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
		Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
▼ <u>M97</u>						_
	Pulver av Antrodia camphorata-myce-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av kosttillskott där det ingår		
	lier	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom spädbarn, barn och ungdomar under 14 år	990 mg/dag	benämnas "pulver av Antrodia camphorata-mycelier". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller pulver av Antrodia camphorata-mycelier ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn, barn och ungdomar under 14 år.		

Codicent mutt liver1-1	Villeanan fän hun 1-4 linn	umadlat får användas	Vttauligana gänakilda mäukmingakuay	Andra krav	M20 Unneiftedaydd
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	inedict far användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra Krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Vatten-etanol- extrakt av Labisia pumila	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "vatten-etanolextrakt		Godkänt den 6 juni 2 Detta införande sker grundval av äganderät
pumuu	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	350 mg/dag	av Labisia pumila". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att dessa endast bör konsumeras av personer över 18 år, utom gravida och ammande kvinnor.		skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i fö ning (EU) 2015/2283. Sökande: Medika N Sdn. Bhd., No. 44B Bola Tampar 13/14 Se 13, 40100 Shah Alam S gor, Malaysia. Under de som uppgiftsskyddet gfår endast Medika N Sdn. Bhd. släppa ut de livsmedlet vatten-etanolextrakt av sia pumila på marknad unionen, såvida inte et nare sökande erhåller kännande för det nya medlet utan hänvisning de äganderättsligt skydvetenskapliga data som skyd enlighet med artikel 26 ordning (EU) 2015/228 ler med medgivande av dika Natura Sdn. Bhd. Datum då uppgiftssk; löper ut: 6 juni 2028.

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M128</u>	1					
	Biomassa från äp- pelcellkultur	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	0,15 mg/dag	 Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "biomassa från äppelcellkultur". Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att de endast bör intas av personer över 18 år. 		
<u>M69</u>						
	Arakidonsyrarik olja från svampen <i>Mortierella alpina</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från <i>Mortierella alpina</i> ".		
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Arganolja från Ar- gania spinosa	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Som smaksättningspreparat	Ej angivet	"arganolja", och om det används som smakersättningspreparat ska "vegetabilisk olja endast för smak- sättning" anges på etiketten.		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av vegetabiliska oljor			
▼ <u>M121</u>	<u>I</u>					
	Astaxantinrik oleo- resin från algen Haematococcus plu-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av astaxantin	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "astaxantinrik oleoresin från algen		
	vialis	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom för spädbarn och småbarn	2,3 mg astaxantin per dag för barn från 3 år till under 10 år	Haematococcus pluvialis". Märkningen av kosttillskott som innehåller astaxantinrik oleoresin från algen Haematococcus pluvialis ska		
			5,7 mg astaxantin per dag för ung- domar från 10 år till under 14 år	innehålla en uppgift om att de inte bör intas a) om andra kosttillskott som inne- håller astaxantinestrar intas		
			8 mg astaxantin per dag för befolk- ningen i allmänhet som är äldre än 14 år	samma dag, b) av spädbarn och småbarn under 3 år, c) av spädbarn och barn under 10 år (12), d) av spädbarn, barn och ungdomar		
				under 14 år (¹²).		

	1				
Godkänt nytt livsmede	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
1141					
Delvis hydrolyserat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 10 janua
protein från drav av korn (<i>Hordeum</i> vulgare) och ris (<i>Oryza sativa</i>)	Cerealie- eller fröprodukter eller rotbaserade produkter (stekta eller extruderade)	5 g/100 g	av livsmedel där det ingår benämnas "delvis hydrolyserat protein från korn och ris".		2024. Detta införande s på grundval av äganderä ligt skyddade vetenskapl
	Konfektyrvaror (inklusive choklad)	5 g/100 g	I enlighet med artikel 21 i förord-		rön och vetenskapliga d
	Frukostcerealier	5 g/100 g	ning (EU) nr 1169/2011.		som skyddas i enlighet r artikel 26 i förordning (l
	Pasta- och risbaserade (eller andra spannmåls- baserade) rätter	8 g/100 g			2015/2283. Sökande: Evergrain Li
	Soppor (torrblandning)	50 g/100 g			3205 S. 9th St, St. Lo
	Soppor (ätfärdiga)	5 g/100 g			Missouri, 63118 Förenta terna. Under den tid s
	Såser	10 g/100 g			uppgiftsskyddet gäller får
	Pulversåser	50 g/100 g			dast Evergrain LLC släppa ut det nya livsmedlet delvis
	Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	15 g/100 g		hydrolyserat protein från drav av korn (<i>Hordeum vul-</i>	
	Müslistänger	30 g/100 g			gare) och ris (Oryza sativa) på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Evergrain LLC. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 10 januari
	Blandningar av smör och margarin/olja	10 g/100 g			
	Glass baserad på icke mjölkbaserade motsva- righeter till mjölkprodukter	10 g/100 g			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	5 g/100 ml			
	Pasta/emulsion av nötter/frön	15 g/100 g			
	Energidrycker	8 g/100 ml			
	Läskedrycker som marknadsförs för intag vid fysisk aktivitet	5 g/100 ml			
	Colaaktiga drycker	5 g/100 g			
	Pulverdrycker	90 g/100 g			2029.
	Drycker baserade på fruktjuicer och/eller grönsaksjuicer	5 g/100 ml			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till grädde, ost och yoghurt (icke-sojabaserade)	10 g/100 g			
	Hummus	10 g/100 g			
	Alkoholfritt öl	5 g/100 ml			
	Måltidsersättning för viktkontroll	30 g/100 g			

	77799 On 1 1 1	11	***************************************		
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Basilikafrö (<i>Oci-mum basilicum</i>)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	Fruktjuice och frukt-/grönsaksjuicebland- ningar	3 g/200 ml för tillsats av hela basi- likafrön (<i>Ocimum basilicum</i>)			
34					
Betaglukan från mikroalgen <i>Euglena</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "betaglukan från mikroalgen <i>Euglena gracilis</i> ".		Godkänt den 30 april 2 Detta införande sker
gracilis	Müslistänger	670 mg/100 g			grundval av äganderättsli skyddade vetenskapliga re
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	600 mg/dag			och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i förordning (2015/2283.
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	100 mg/dag för barn 3–9 år 150 mg/dag för barn 10–17 år 200 mg/dag för vuxna	 Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "betaglukan från mikroalgen Euglena gracilis". Märkningen av livsmedel som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att dessa livsmedel endast bör konsumeras av personer över 3 år/personer över 9 år/vuxna, beroende på vilken åldersgrupp produkten är avsedd för. 		Sökande: Kemin Foods I 1900 Scott Avenue Des I nes, IA 50317, FÖREI STATERNA. Under der som uppgiftsskyddet g får endast Kemin Folger. L.C. släppa ut det nya medlet betaglukan från roalgen Euglena gracili. marknaden i unionen, så inte en senare sökande e ler godkännande för det livsmedlet utan hänvis till de äganderättsligt s dade vetenskapliga rön vetenskapliga data som s das i enlighet med artike i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande av min Foods L.C. Datum då uppgiftssky löper ut: 30 april 2029.

1117						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
7 <u>M33</u>						
	Betain	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (⁷)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 22 august 2019. Detta införande ske
		Pulver för drycker, isotoniska drycker och energidrycker avsedda för idrottsutövande personer	60 mg/100 g	"betain". Märkningen av livsmedel som inne- håller betain ska innehålla en uppgift om att livsmedlen inte bör användas om kosttillskott som innehåller be-	på grundval av ligt skyddade rön och veten som skyddas i	på grundval av äganderätts ligt skyddade vetenskaplig rön och vetenskapliga dat som skyddas i enlighet me artikel 26 i förordning (EU
		Protein- och müslistänger	500 mg/100 g	tain intas samma dag.		2015/2283. Sökande: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebro
		Måltidersättningar avsedda för idrotts- utövande personer	20 mg/100 g		gade 1, Köper DK-1411, Danm den tid som upps	gade 1, Köpenhamn K DK-1411, Danmark. Unde den tid som uppgiftsskydde gäller får endast DuPont Nut
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	500 mg/100 g (stänger) 136 mg/100 g (soppa) 188 mg/100 g (gröt) 60 mg/100 g (drycker)			rition Biosciences Aps släppa ut det nya livsmedle betain på marknaden i unio nen, såvida inte en senare sö kande erhåller godkännand för det nya livsmedlet uta hänvisning till de ägande
		Livsmedel för särskilda medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013 för vuxna	400 mg/dag			rättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskaplig data som är skyddade i enlig het med artikel 26 i förord ning (EU) 2015/2283 elle med medgivande av DuPor Nutrition Biosciences ApS. Datum då uppgiftsskydde löper ut: 22 augusti 2024.

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Extrakt av jästa svarta sojabönor	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av jästa svarta sojabönor" eller "jäst sojaextrakt".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	4,5 g/dag			
Bovint laktoferrin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "laktoferrin från komjölk".		
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (drickfärdig produkt)	100 mg/100 ml			
	Mjölkbaserade livsmedel för småbarn (konsumtionsfärdig produkt)	200 mg/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel (fast form)	670 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	Beroende på individens behov upp till 3 g/dag			
	Drycker baserade på mjölk	200 mg/100 g			
	Pulverblandningar till drycker baserade på mjölk (drickfärdig produkt)	330 mg/100 g			
	Drycker baserade på syrad mjölk (även yog- hurtdrycker)	50 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker	120 mg/100 g			
	Produkter baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Produkter baserade på ost	2 000 mg/100 g			
	Glass	130 mg/100 g			
	Kakor och andra konditorivaror	1 000 mg/100 g			
	Karameller	750 mg/100 g			
	Tuggummi	3 000 mg/100 g			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
▼ <u>M35</u> ▼M36							
	Vassleproteinisolat i	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 20 november	
	katjonform av mjölk från nötkrea-	Modersmjölksersättning enligt definitionen i	30 mg/100 g (pulver)	av livsmedel där det ingår benämnas "vassleproteinisolat av mjölk".		2018. Detta införande sker på grundval av äganderätts-	
	tur	förordning (EU) nr 609/2013	3,9 mg/100 ml (rekonstituerat)	Kosttillskott som innehåller vass- leproteinisolat i katjonform av mjölk		ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data	
		Tillskottsnäring enligt definitionen i	30 mg/100 g (pulver)	från nötkreatur ska märkas med föl-		som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU)	
		förordning (EU) nr 609/2013	4,2 mg/100 ml (rekonstituerat)	jande uppgift: "Detta kosttillskott bör inte intas av		2015/2283. Sökande: Armor	
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	300 mg/dag	spädbarn/barn/ungdomar under 1/3/ 18 (*) år."		Protéines SAS, 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Frankrike. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Armor Protéines SAS släppa ut det nya livsmedlet vassleproteinisolat i katjonform av mjölk från nötkreatur på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgi-	
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	gt definitionen i förordning (EU) nr 609/ barn under de första månaderna tills (*) Beroende på vilken ål de börjar få lämplig tilläggskost) grupp kosttillskottet är a	(*) Beroende på vilken ålders- grupp kosttillskottet är avsett för.			
			3,9 mg/100 ml (rekonstituerad produkt för spädbarn under de första månaderna tills de börjar få lämplig tilläggskost)	101.	i t		
			30 mg/100 g (i pulverform för spädbarn som börjar få lämplig tilläggskost)				
			4,2 mg/100 ml (rekonstituerad produkt för spädbarn som börjar få lämplig tilläggskost)				
			58 mg/dag för småbarn			vande av Armor Protéines	
			380 mg/dag för barn och ungdomar 3–18 år			SAS. Datum då uppgifts- skyddet löper ut: den 20 no- vember 2023.	
			610 mg/dag för vuxna				
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv	25 mg/dag for spädbarn				
		2002/46/EG	58 mg/dag för småbarn				
			250 mg/dag för barn och ungdomar 3–18 år		ingdomar		
			610 mg/dag för vuxna				

119						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>196</u>						
	Betalaktoglobulin (β-laktoglobulin) av mjölk från nötkrea-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (g nytt livsmedel/ 100 ml)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "betalaktoglobulin av mjölk från		Godkänt den 11 janu 2023. Detta införande si på grundval av äganderät
	tur	Läskedrycker som marknadsförs för intag vid fysisk aktivitet	25	nötkreatur" eller "β-laktoglobulin av mjölk från nötkreatur".		ligt skyddade vetenskapl rön och vetenskapliga d som skyddas i enlighet n artikel 26 i förordning (F
	Vasslepulver (berett) Mjölkbaserade drycker och liknater	Vasslepulver (berett)	8			2015/2283. Sökande: Arla Foods Ing dients Group P/S, Sønder
		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter	12		mark. Under de uppgiftsskyddet g dast Arla Foods	10–12, 8260 Viby J, D mark. Under den tid s uppgiftsskyddet gäller får dast Arla Foods Ingredie
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, avsedda för befolkningen i allmänhet som är äldre än tre år, utom gravida och ammande kvinnor	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			Group P/S släppa ut det livsmedlet betalaktoglobi (β-laktoglobulin) på manaden i unionen, såvida en senare sökande erhå godkännande för det livsmedlet utan hänvisr till de äganderättsligt sk dade vetenskapliga data som sk das i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande Arla Foods Ingredig Group P/S. Datum då uppgiftsskyd
						löper ut: 11 januari 2028.

Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 26 mars 20 Detta införande sker
Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (¹³)	151 mg/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens an- visningar	"osteopontin av mjölk från nötkreatur".	grundval av äganderätts skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i förordi (EU) 2015/2283.	
Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (¹³)	151 mg/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens an- visningar			Sökande: Arla Foods Indients Group P/S, Sønder 10–12, 8260 Viby J, Emark. Under den tid suppgiftsskyddet gäller får dast Arla Foods Ingredig Group P/S släppa ut det livsmedlet osteopontin
Mjölkbaserade drycker som är avsedda för småbarn	151 mg/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens an- visningar			mjölk från nötkreatur marknaden i unionen, så inte en senare sökande er ler godkännande för det livsmedlet utan hänvist till de äganderättsligt sl dade vetenskapliga rön ovetenskapliga data som sl das i enlighet med artike i förordning (EU) 2015/2
				eller med medgivande Arla Foods Ingredi Group P/S. Datum då uppgiftsskyd löper ut: 26 mars 2028.
	Angiven livsmedelskategori Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Mjölkbaserade drycker som är avsedda för	Angiven livsmedelskategori Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i som beretts enligt tillverkarens anvisningar Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Mjölkbaserade drycker som är avsedda för småbarn Mjölkbaserade drycker som är avsedda för som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens ansom marknadsför	Angiven livsmedelskategori Maximihalter Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "osteopontin av mjölk från nötkreatur". Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 (13) Tillskottsnäring enligt definitionen i marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar Mjölkbaserade drycker som är avsedda för småbarn Mjölkbaserade drycker som är avsedda för som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	Angiven livsmedelskategori Maximihalter Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "osteopontin av mjölk från nötkreatur". Tillskottsnäring enligt definitionen i som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar Tillskottsnäring enligt definitionen i som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar Mjölkbaserade drycker som är avsedda för småbarn Mjölkbaserade drycker som är avsedda för som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Olja från frön av Buglossoides arven- sis	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av stearidonsyra (STA)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "raffinerad buglossoidesolja".		
515	Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölk- baserade produkter	250 mg/100 g	Tarrificiau bugiossolucsolja .		
	baserade produkter	75 mg/100 g för drycker			
	Ost och ostprodukter	750 mg/100 g			
	Smör och andra fett- eller oljeemulsioner, in- klusive bredbara pålägg (ej avsett för matlag- ning eller stekning)	750 mg/100 g			
	Frukostcerealier	625 mg/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	500 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för speciella medi- cinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
<u> </u>					
Olja från <i>Calanus</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-		
finmarchicus	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,0 g/dag (< 0,1 % astaxantinestrar, vilket ger < 1,0 mg astaxantin per dag) för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn 2,3 g/dag (från 0,1 % till ≤ 0,25 % astaxantinestrar, vilket ger ≤ 5,75 mg astaxantin per dag) för befolkningen i allmänhet i åldersgruppen över 14 år	ning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från <i>Calanus finmarchicus</i> (kräftdjur)". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller olja från <i>Calanus finmarchicus</i> ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas		

1/1/1						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
				 a) om andra kosttillskott som innehåller astaxantinestrar intas samma dag, b) av spädbarn och barn yngre än 3 år, c) av barn yngre än 14 år, om ingrediensen innehåller ≥ 0,1 % astaxantin. 		
<u>M77</u>						
	Kalciumfruktoborat	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för den vuxna befolkningen, utom i kosttillskott för gravida och ammande kvinnor	Maximihalter 220 mg/dag	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kalciumfruktoborat". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller kalciumfruktoborat ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av personer under 18 år eller gravida och ammande kvinnor.		Godkänt den 23 decembe 2021 Detta införande ske på grundval av äganderätte ligt skyddade vetenskapliga dat som skyddas i enlighet me artikel 26 i förordning (EU 2015/2283. Sökande: VDF FutureCeut cals, Inc., 300 West 6t Street Momence, Illino 60954, Förenta staterna. Under den tid som uppgifts skyddet gäller får enda. VDF FutureCeuticals, Inc. släppa ut det nya livsmedle kalciumfruktoborat på marh naden i unionen, såvida int en senare sökande erhålle godkännande för det ny livsmedlet utan att använde äganderättsligt skyddad vetenskapliga rön eller veter skapliga data som skyddas enlighet med artikel 26 i fö ordning (EU) 2015/2283 e ler med medgivande a VDF FutureCeuticals, Inc. Datum då uppgiftsskyddelöper ut: 23 december 2020

Godkänt n	odkänt nytt livsmedel Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas			Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M85</u>						
Kalcium-l lat	L-metylfo-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som folsyra)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013	"kalcium-L-metylfolat".		
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med direktiv 2002/46/EG			
		Livsmedel som berikats i enlighet med för- ordning (EG) nr 1925/2006	I enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006			
<u> 1137</u>						
Kalcidiolr rat	monohyd-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "kalcidiol(kalcife- diol)monohydrat (vitamin D)".		Godkänt den 1 maj 20 Detta införande sker
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	10 μg/day för barn från elva år och vuxna 5 μg/dag för barn från tre till tio år)monohydrat (vitamin D)". sk oc sk ke	grundval av äganderätts skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i förordning (2015/2283.

▼<u>M137</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
			2. Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att de inte bör intas av spädbarn och barn under tre år/barn under elva år, beroende på vilken åldersgrupp produkten är avsedd för.		Sökande: DSM Nutritional Products Ltd, Wurmisweg 576, 4303 Kaiseraugst, SCHWEIZ. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast DSM Nutritional Products Ltd släppa ut det nya livsmedlet kalcidiolmonohydrat på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av DSM Nutritional Products Ltd Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 1 maj 2029.
Torkade nötter av Canarium ovatum Engl.	Angiven livsmedelskategori Ej angivet	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "nötter av Canarium ovatum" och/eller "pilinötter" och/eller "pilinötter (Canarium ovatum)".		

▼<u>M106</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsi	nedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
			2. Märkningen av livsmedel som innehåller torkade nötter av Canarium ovatum Engl. ska innehålla en uppgift om att de torkade nötterna av Canarium ovatum Engl. kan orsaka allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot cashew- och valnötter. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen eller, om det inte finns någon innehållsförteckning, i närheten av livsmedlets namn.		
Torkade nötter av Canarium indicum L. (Kenari) (Tradi- tionellt livsmedel från ett tredjeland)	Angiven livsmedelskategori Ej angivet	Maximihalter (g/100g)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkade nangainötter (Canarium indicum)". Märkningen av livsmedel som innehåller torkade nötter av Canarium indicum L. ska innehålla en uppgift om att nötterna kan orsaka allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot hasselnötter, cashewnötter och pistaschmandel. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen eller, om det inte finns någon innehållsförteckning, i närheten av livsmedlets namn.		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>1</u>					
Cellobios	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		Godkänt den 1 juni 2 Detta införande sker
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	3 g/dag	benämnas "cellobios". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller cellobios ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten		grundval av äganderätts skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med
	Torkat, konserverat på burk, rått saltat (eller kryddat), kokt saltat (eller kryddat) kött Färsk rå, konserverad eller delvis konserverad korv Köttbaserade bredbara specialiteter 2 g/100 g inte bör intas av spädbarn och småbarn.		kel 26 i fön ning (EU) 2015/2283. Sökande: SAVANNA Ir		
		2 g/100 g			dients GmbH, Dürer Straße 67, 50189 Elsde Tyskland. Under den som uppgiftsskyddet gäl
				får endast SAVANNA Ingr dients GmbH släppa ut o nya livsmedlet cellobios	
	Leverbaserade bredbara specialiteter	2 g/100 g			marknaden i unionen, såvi inte en senare sökande erha
	Kryddsås, torr	40 g/100 g			ler godkännande för de livsmedlet utan att an
	Bordssötningsmedel i pulverform	60 g/100 g			de äganderättsligt skyde vetenskapliga rön eller ve skapliga data som är sl
	Bordssötningsmedel i tablettform	60 g/100 g			dade i enlighet med artil i förordning (EU) 2015 eller med medgivand SAVANNA Ingred GmbH. Datum då uppgiftssk löper ut: 1 juni 2028.

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
82		Mariadaka			
Cetylerade fettsyror	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	Maximihalter 1,6 g/dag	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benämnas "preparat av cetylerade fettsyror". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av personer under 18 år.		Godkänt den 3 mars 202 Detta införande sker grundval av äganderättsliskyddade vetenskapliga roch vetenskapliga data sc skyddas i enlighet med ar kel 26 i förordning (E 2015/2283. Sökande: Pharmanutra Sp Via Delle Lenze 216, 56122 Pisa, Italien. Und den tid som uppgiftsskyde gäller får endast Pharmanut SpA släppa ut det nya liv medlet cetylerade fettsyror marknaden i unionen, såvi inte en senare sökande erhi ler godkännande för det n livsmedlet utan hänvisni till de äganderättsligt sky dade vetenskapliga rön el vetenskapliga data som skyddade i enlighet med ar kel 26 i förordning (E 2015/2283 eller med med vande av Pharmanutra Sp Datum då uppgiftsskyde löper ut: 3 mars 2027.

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Tuggummibas (monometoxipolyety-lenglykol)	Angiven livsmedelskategori Tuggummi	Maximihalter 8 %	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "tuggummibas (innehåller homopolymer av 1,3-butadien-2-metyl, maleatbehandlad, estrar med polyetylenglykolmonometyleter)" eller "tuggummibas (innehåller CAS-nr 1246080-53-4)"		
Tuggummibas (sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhyd-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "tuggummibas (innehåller sampoly- mer av metylvinyleter och maleinsy-		
rid)	Tuggummi	2 %	raanhydrid)" eller "tuggummibas (in- nehåller CAS-nr 9011-16-9)".		
Chiaolja från <i>Salvia</i> hispanica	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "chiaolja (Salvia hispanica)".		
	Fett och olja	10 %	j. (••••••••		
	Ren chiaolja	2 g/dag			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 g/dag			

<u> </u>					
Godkänt nytt livsmede	Villkoren för hur det nya live	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u></u>					
Chiafrö (Salvia his- panica)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
panica)	Brödprodukter	5 % (hela eller malda chiafrön)	"chiafrö (Salvia hispanica)".		
	Bakverk	10 % hela chiafrön			
	Frukostcerealier	10 % hela chiafrön			
	Steriliserade färdigrätter som är baserade på spannmål, pseudocerealier och/eller baljväxter	5 % hela chiafrön			
	Frukt-, bär-, nöt- och fröblandningar				
	Chiafrön som sådana				
	Konfektyrvaror (inklusive choklad och chokladvaror), utom tuggummi				
	Mjölkprodukter (inklusive yoghurt) och mot- svarande icke mjölkbaserade produkter				
	Glassvaror				
	Frukt- och grönsaksprodukter (inklusive bredbara pålägg baserade på frukt och bär, kompotter med/utan cerealier, fruktberedningar som tillbehör till eller som ska blandas med mjölkprodukter, fruktdesserter, blandade frukter med kokosmjölk i en tvådelad förpackning)				
	Alkoholfria drycker (inklusive fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar)				
	Puddingar som inte kräver värmebehandling vid eller över 120 °C vid tillverkning, bearbetning eller beredning				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Kitinglukan från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
Aspergillus niger	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 g/dag	"kitinglukan från Aspergillus niger".		
Kitinglukankomplex	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
från Fomes fomen- tarius	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	5 g/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "kitinglukan från Fomes fomenta-rius".		
Kitosanextrakt av	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
svamp (Agaricus bisporus, Aspergillus niger)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av kitosan från kräftdjur	av livsmedel där det ingår benämnas "kitosanextrakt av Agaricus bis- porus" eller "kitosanextrakt av As- pergillus niger".		
Kondroitinsulfat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	1 200 mg/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "kondroitinsulfat utvunnen genom mi- krobiell fermentering och sulfatering".		
Krompikolinat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av krom totalt	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	250 μg/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "krompikolinat".		
	Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006 (4)				
Kromhaltig bio- massa från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
jästsvampen <i>Yarro-</i> wia lipolytica	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	2 g/dag för barn 3–9 år, vilket ger 46 μg krom per dag.	"kromhaltig biomassa från jästsvam- pen <i>Yarrowia lipolytica</i> ".		
	Von Sinavatii	4 g/dag för barn från 10 år, ungdomar och vuxna, vilket ger 92 μg krom per dag.	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller kromhaltig biomassa från jästsvampen <i>Yarrowia lipolytica</i> ska innehålla en uppgift om att kosttill- skotten inte bör intas av spädbarn och småbarn (barn under 3 år)/barn 3–9 år (¹²).		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Cistus incanus L. Pandalis (ört)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "Cistus incanus L. Pandalis (ört)".		
	Örtte	Avsett dagligt intag: 3 g örter/dag (2 koppar/dag)			
Citikolin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "citikolin".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	500 mg/dag	Märkningen av livsmedel som in- nehåller citikolin ska innehålla en uppgift om att produkten inte är avsedd att konsumeras av barn.		
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	250 mg/portion och ett högsta dagligt intag av 1 000 mg			
Clostridium buty- ricum	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "Clostridium butyricum MIYAIRI		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	$1,35 \times 10^8$ CFU/dag	588 (CBM 588)" eller "Clostridium butyricum (CBM 588)".		

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsi	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M79</u>						
	Torkat fruktkött och infusion av torkat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	fruktkött av Coffea arabica L. och/eller Coffea canephora Pierre ex A. Froehner	Fruktkött av kaffebär av <i>Coffea arabica</i> L. och/eller <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner för tillredning av infusioner		"fruktkött av kaffebär" och/eller "cascara (fruktkött av kaffebär)" och/eller "infusion av fruktkött av kaffebär" och/eller "infusion av tor- kat fruktkött av kaffebär". Om produkten där det nya livsmed-		
		Kaffe, extrakt av kaffe och cikoria, snabb- kaffe, te, örtte, fruktte, bärte, kaffesurrogat, kaffeblandningar och instantblandningar för varma drycker (och motsvarande smaksatta drycker)		let ingår innehåller mer än 150 mg koffein/l (som sådant eller efter re- konstituering) ska det märkas med följande text: "Hög koffeinhalt. Re- kommenderas ej för barn och gra- vida eller ammande kvinnor." i samma synfält som livsmedlets be- teckning, följt av koffeinhalten ut- tryckt i mg per 100 ml.		
		Smaksatta och ej smaksatta alkoholfria konsumtionsfärdiga drycker		Typiska infusionsberedningar tillreds med upp till 6 g fruktkött av kaffebär per 100 ml varmt vatten (> 75 °C). När det gäller fruktkött av kaffebär som släpps ut på marknaden som sådant för tillredning av infusioner ska konsumenterna informeras om hur produkten bör tillredas.		

▼M9

Godkänt nytt livsmede	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
D-ribos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 16 april 20
	Müslistänger	0,20 g/100 g	av livsmedel där det ingår benämnas "D-ribos".		Detta införande sker grundval av äganderätt skyddade vetenskapliga
	Finare bageriprodukter	0,31 g/100 g	Märkningen av livsmedel som inne- håller D-ribos ska innehålla en upp- gift om att livsmedlen inte bör an-		och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i förordning (
	Chokladkonfektyr (utom chokladkakor)	0,17 g/100 g	vändas om kosttillskott som innehål- ler D-ribos intas samma dag.		2015/2283.
	Mjölkbaserade drycker (utom maltdrycker och milkshake)	0,08 g/100 g	lot B froot mas summa dag.		Sökande: Bioenergy Life So ence, Inc., 13840 Johnson S NE, Minneapolis, Minnesot
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande, sport- och energidrycker	0,80 g/100 g		der skyd Bioe	55304, Förenta staterna. der den tid som uppg skyddet gäller får en Bioenergy Life Science,
	Stänger avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	3,3 g/100 g			släppa ut det nya livsmed D-ribos på marknaden i uni nen, såvida inte en senare s kande erhåller godkännan för det nya livsmedlet ut hänvisning till de ägand rättsligt skyddade vetenska
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)	0,13 g/100 g		hänvis rättslig liga rö data so het me	
	Måltidsersättning för viktkontroll (som stänger)	3,30 g/100 g			liga rön eller vetenskap data som är skyddade i e het med artikel 26 i fön
	Konfektyrvaror	0,20 g/100 g			
	Te och infusioner (som pulver som ska re- konstitueras)	0,23 g/100 g			Datum då uppgiftssky löper ut: 16 april 2024.

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Extrakt av avfettat kakaopulver	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Konsumenterna ska uppmanas att inte konsumera mer än 600 mg polyfenoler, vilket motsvarar 1,1 g ex-		
	Müslistänger	1 g/dag och 300 mg polyfenoler, vilket motsvarar högst 550 mg ex- trakt av avfettat kakaopulver i en	trakt av avfettat kakaopulver, per dag.		
	Mjölkbaserade drycker	portion livsmedel (eller kosttillskott)			
	Andra livsmedel (inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG) som är etablerade bärare av funktionella ingredienser och som normalt sett är avsedda att konsumeras av hälsomedvetna vuxna				
Kakaoextrakt med åg fetthalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Konsumenterna ska uppmanas att inte konsumera mer än 600 mg kakaoflavanoler per dag.		
	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	730 mg/portion och ca 1,2 g/dag			
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "korianderfröolja".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	600 mg/dag			

▼M9

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
5					
Tranbärsextrakt i pulverform	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "tranbärsextrakt i pulverform".		Godkänt den 20 nover 2018. Detta införande
	Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/ EG för vuxna	350 mg/dag	tranoarsextrakt i pulveriorm .		på grundval av ägander ligt skyddade vetenskap rön och vetenskapliga som skyddas i enlighet artikel 26 i förordning (2015/2283.
					Sökande: Ocean Spray Oberries Inc., One OSpray Drive Lakeville-Mleboro, MA, 02349, Förstaterna.
					Under den tid som uppg skyddet gäller får en Ocean Spray Cranbe Inc. släppa ut det nya medlet tranbärsextrakt i verform på marknadet unionen, såvida inte en nare sökande erhåller kännande för det nya medlet utan hänvisning de äganderättsligt skydd vetenskapliga rön eller ve skapliga data som är sidade i enlighet med artiket
					i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande Ocean Spray Cranberries Datum då uppgiftssky löper ut: 20 november 2

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Torkad frukt av Crataegus pinnati-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	fida	Örtte	I enlighet med normal användning i livsmedel av <i>Crataegus laevigata</i>	"torkad frukt av Crataegus pinnati- fida".		
		Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG (5)				
		Kompotter				
	α-Cyklodextrin	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "alfa-cyklodextrin" eller "α-cyklodextrin".		
	γ-Cyklodextrin	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "gamma-cyklodextrin" eller "γ-cy- klodextrin".		
▼ <u>M22</u>						_
	Spannmål av <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf utan skal	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "spannmål av fonio (<i>Digitaria exilis</i>) utan skal".		
	(Traditionellt livs- medel från ett tred- jeland)					
▼ <u>M9</u>						
	Dextranpreparat framställt med hjälp av Leuconostoc mesenteroides	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Bageriprodukter	5 %	"dextran".		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Diglyceridolja av vegetabiliskt ur-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
sprung	Matoljor		"diglyceridolja av vegetabiliskt ur- sprung (minst 80 % diglycerider)".		
	Bredbara fetter	5	sprung (minist 80 % digrycerider).		
	Salladsdressing				
	Majonnäs				
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)				
	Bageriprodukter	1			
	Yoghurtliknande produkter				
Dihydrocapsiat (DHC)	Angiven livsmedelskategori	9 mg/100 g	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-		
(DHC)	Müslistänger		ning av livsmedel där det ingår benämnas "dihydrocapsiat".		
	Kex och småkakor		Kosttillskott innehållande syntetiskt dihydrocapsiat kommer att		
	Snacks baserade på ris		märkas som "inte avsedda för barn upp till 4,5 år".		
	Kolsyrade drycker, utspädningsbara drycker, drycker baserade på fruktjuice	1,5 mg/100 ml			
	Grönsaksdrycker	2 mg/100 ml			
	Kaffebaserade drycker, tebaserade drycker	1,5 mg/100 ml			
	Smaksatt vatten – icke kolsyrat	1 mg/100 ml			
	Snabbgröt av havregryn	2,5 mg/100 g			
	Annan spannmål	4,5 mg/100 g			
	Glass, efterrätter baserade på mjölkprodukter	4 mg/100 g			
	Puddingmixer (konsumtionsfärdig produkt)	2 mg/100 g]		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Produkter baserade på yoghurt	2 mg/100 g			
	Chokladkonfektyr	7,5 mg/100 g			
	Hårda karameller	27 mg/100 g			
	Sockerfritt tuggummi	115 mg/100 g			
	Mjölk- och gräddersättningsmedel	40 mg/100 g			
	Sötningsmedel	200 mg/100 g			
	Soppa (konsumtionsfärdig produkt)	1,1 mg/100 g			
	Salladsdressing	16 mg/100 g			
	Vegetabiliskt protein	5 mg/100 g			
	Färdiga rätter	3 mg/måltid			
	Måltidsersättning för viktkontroll	3 mg/måltid			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)	1 mg/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 mg/enskilt intag 9 mg/dag			
	Pulverblandningar till alkoholfria drycker	14,5 mg/kg, vilket motsvarar 1,5 mg/100 ml			
4					
Torkad Euglena	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 23 decemb
gracilis	Müslistänger, granolastänger och proteinstänger	630 mg/100 g	av livsmedel där det ingår benämnas "torkad biomassa av algen <i>Euglena gracilis</i> ".	på lig rör	2020. Detta införande sk på grundval av äganderätt ligt skyddade vetenskaplig
	Yoghurt	150 mg/100 g	Märkningen av kosttillskott som in-		rön och vetenskapliga da
	Yoghurtdrycker	95 mg/100 g	nehåller torkad <i>Euglena gracilis</i> ska innehålla en uppgift om att kosttill-		som skyddas i enlighet m artikel 26 i förordning (El
	Frukt- och grönsaksjuicer, frukt- och grönsaksnektar, frukt-/grönsaksjuiceblandningar	120 mg/100 g	skotten inte bör intas av spädbarn/ barn under 3 år/barn under 10 år/		2015/2283. Sökande: Kemin Foods L.O
	Drycker med fruktsmak	40 mg/100 g	barn och ungdomar under 18 år (12).		2100 Maury Street Des Mones, IA 50317, Förenta st
	Drycker för måltidsersättning	75 mg/100 g			terna.
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn	100 mg/dag för småbarn 150 mg/dag för barn 3–9 år 225 mg/dag för barn och ungdomar 10–17 år			

▼<u>M54</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	190 mg/måltid			Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Kemin Foods L.C. släppa ut det nya livsmedlet på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Kemin Foods L.C.
▼ <u>M13</u>	Torkade ovanjor- diska delar av <i>Hoo-</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 3 september 2018. Detta införande sker
	dia parviflora	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	9,4 mg/dag	"torkade ovanjordiska delar av <i>Hoodia parviflora</i> "		på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Desert Labs, Ltd Kibbutz Yotvata, 88820 Is- rael.

▼<u>M13</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Desert Labs, Ltd släppa ut det nya livsmedlet torkade ovanjordiska delar av Hoodia parviflora på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Desert Labs, Ltd Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 3 september 2023.
<u>M9</u>	Torkat extrakt av Lippia citriodora från cellkulturer	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	Maximihalter I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av bladen av Lippia citriodora	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer HTN®Vb".		
	Extrakt från cell- kulturer av Echina- cea angustifolia	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	Maximihalter I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av roten av Echinacea angustifolia			

1117						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Extrakt från cell- kulturer av Echina- cea purpurea	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	rakt		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av ett liknande extrakt av blommor i blomhuvuden av <i>Echi-</i> nacea purpurea			
<u>M9</u>						
	Olja från Echium plantagineum	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av stearidonsyra (STA)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "raffinerad echiumolja".		
		Mjölkbaserade produkter och drickyoghurt i portionsförpackning	250 mg/100 g 75 mg/100 g för drycker			
		Ostberedningar	750 mg/100 g			
		Bredbara fetter och dressingar	750 mg/100 g			
		Frukostcerealier	625 mg/100 g			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	500 mg/dag			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Komplett kostersättning för viktkontroll·enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			

Godkänt nytt livsmedel	17711 0: 1 1 . 1				
·	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Florotanniner från Ecklonia cava	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "florotanniner från Ecklonia cava".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv	163 mg/dag för ungdomar 12–14 år	norotaminer han bostoma cara .		
	mänhet, utom barn under 12 år	230 mg/dag för ungdomar över 14 år	Kosttillskott som innehåller florotanniner från <i>Ecklonia cava</i> ska märkas med följande uppgift:		
		263 mg/dag för vuxna	a) Detta kosttillskott bör inte intas av barn/ungdomar under 12/14/18 ^(*) år.		
			b) Detta kosttillskott bör inte intas av personer med sköldkörtelsjuk- dom eller personer som är med- vetna om att de är eller som har konstaterats vara i riskzonen för att utveckla sköldkörtelsjukdom.		
			c) Detta kosttillskott bör inte intas om andra kosttillskott innehållande jod också intas.		
			(*) Beroende på vilken åldersgrupp kosttillskottet är avsett för.		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i all-	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom barn under 12 år 230 mg/dag för ungdomar 12–14 år år	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom barn under 12 år 230 mg/dag för ungdomar över 14 år 263 mg/dag för vuxna 265 mg/dag för vuxna 266 mg/dag för vuxna 267 mg/dag för vuxna 268 mg/dag för vuxna 269 mg/dag för vuxna 269 mg/dag för vuxna 260 mg/dag för vuxna 270 mg/dag för vuxna 2	Kostillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom barn under 12 år 230 mg/dag för ungdomar över 14 år 263 mg/dag för vuxna Kostillskott som innehåller florotanniner från Ecklonia cava ska märkas med följande uppgift: a) Detta kosttillskott bör inte intas av barn/ungdomar under 12/14/18 (**) år. b) Detta kosttillskott bör inte intas av personer med sköldkörtelsjukdom eller personer som är medvetan om att de är eller som har konstaterats vara i riskzonen för att utveckla sköldkörtelsjukdom. c) Detta kosttillskott bör inte intas om andra kosttillskott innehållande jod också intas. (**) Beroende på vilken åldersgrupp

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Hydrolysat från äggmembran	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/ EG avsedda för den vuxna befolkningen i allmänhet	Maximihalter 450 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "hydrolysat från äggmembran".		Godkänt den 25 noven 2018. Detta införande på grundval av ägander ligt skyddade vetenskap rön och vetenskapliga som skyddas i enlighet artikel 26 i förordning (2015/2283.
					Sökande: Biova, LLC., 5 Merle Hay Rd, Suite 14 Box 394 Johnston 501 Iowa Förenta staterna. Ur den tid som uppgiftsskyd gäller får endast Biova, I släppa ut det nya livsme hydrolysat från äggmem på marknaden i unionen, vida inte en senare söka erhåller godkännande för nya livsmedlet utan hän ning till de äganderätts skyddade vetenskapliga eller vetenskapliga data s är skyddade i enlighet i artikel 26 i förordning (1 2015/2283 eller med me
					vande av Biova, LLC. Datum då uppgiftsskydlöper ut: 25 november 20

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Epigallokateking- allat som renat ex-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Märkningen ska innehålla en uppgift om att konsumenterna inte bör inta		
	trakt av blad av grönt te (Camellia sinensis)	Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	150 mg extrakt i en portion livs- medel eller kosttillskott	mer än 300 mg extrakt per dag.		
▼ <u>M52</u>						
	L-ergotionein	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Alkoholfria drycker	0,025 g/kg	"L-ergotionein".		
		Mjölkbaserade drycker	0,025 g/kg			
		Färska mjölkprodukter (*)	0,040 g/kg			
		Müslistänger	0,2 g/kg			
		Chokladkonfektyr	0,25 g/kg			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	30 mg/dag för befolkningen i allmänhet (utom gravida och ammande kvinnor)			
			20 mg/dag för barn över tre år			
		(*) När L-ergotionein används i mjölkprodukt någon mjölkbeståndsdel.	er får det inte helt eller delvis ersätta			
▼ <u>M108</u>	3					
	Rostade och pop-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	pade kärnor från frön av Euryale fe- rox Salisb. (mak- hana) (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Bearbetade nötter		"rostade frön av Euryale ferox" eller "rostade makhanafrön (Euryale ferox)."		

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M52</u>						
	Extrakt av tre väx- trötter (Cynanchum	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. och Angelica gigas Nakai)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	175 mg/dag	"extrakt av tre växtrötter (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. och Angelica gigas Nakai)".		
				Märkningen av kosttillskott som in- nehåller extrakt av de tre växtröt- terna ska innehålla en uppgift som placeras nära innehållsförteckningen om att det inte ska intas av personer som är allergiska mot selleri.		
<u>M9</u>						
	Järn(III)natrium- EDTA	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som vat- tenfri EDTA)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "järn(III)natrium-EDTA".		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	18 mg/dag för barn			
			75 mg/dag för vuxna			
		Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	12 mg/100 g			
		Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006				
	Järnammoniumfos- fat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	iai	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	med direktiv 2002/46/EG, förord-	"järnammoniumfosfat".		
		Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	ning (EU) nr 609/2013 och/eller förordning (EG) nr 1925/2006			
		Livsmedel som berikats i enlighet med förordning (EG) nr 1925/2006				
		-				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Fiskpeptider av Sardinops sagax	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fiskpeptidprodukten	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
Surumops sugux	Livsmedel baserade på yoghurt, yoghurtdrycker, syrade mjölkprodukter och mjölkpulver	0,48 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)	"fiskpeptider av Sardinops sagax".		
	Smaksatt vatten och grönsaksbaserade drycker	0,3 g/100 g (drickfärdig produkt)			
	Frukostcerealier	2 g/100 g			
	Soppor, stuvningar och soppulver	0,3 g/100 g (konsumtionsfärdig produkt)	pro-		
Flavonoider från Glycyrrhiza glabra	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av flavonoider från Glycyrrhiza glabra	ån 1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "flavonoider från Gly	Drycker som innehåller fla- vonoider ska erbjudas slut-	
	Drycker baserade på mjölk	120 mg/dag	cyrrhiza glabra L."		
	Drycker baserade på yoghurt		2. I märkningen av livsmedel där	konsumenterna i portionsför-	
	Drycker baserade på frukter, bär eller grönsaker		produkten tillsatts som ny livs- medelsingrediens ska följande anges: a) Produkten bör inte intas av gravida och ammande kvin- nor, barn och ungdomar. b) Personer som tar receptbe- lagda läkemedel bör endast inta produkten under läkartill- syn.	packningar.	
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	120 mg/dag			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	120 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				
			c) Man bör inta högst 120 mg flavonoider per dag.		
			3. Mängden flavonoider i det slut- liga livsmedlet ska anges i märk- ningen av det livsmedel där det ingår.		

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M42</u>	Fruktkött samt juice och juicekon- centrat av fruktkött av <i>Theobroma cacao</i> L. (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Ej angivet	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)", "juice av fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)" eller "juicekoncentrat av fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)" beroende på vilken form som används.			
▼ <u>M9</u>	Fucoidanextrakt från algen Fucus vesiculosus	Angiven livsmedelskategori Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	Maximihalter 250 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fucoidanextrakt från algen Fucus vesiculosus".		
	Fucoidanextrakt från algen <i>Undaria</i> pinnatifida	Angiven livsmedelskategori Livsmedel inklusive kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet	Maximihalter 250 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fucoidanextrakt från algen <i>Undaria</i> pinnatifida".		
▼ <u>M149</u>	2'-Fukosyllaktos	Angiven livsmedelskategori Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade	Maximihalter 1,2 g/l 1,2 g/l för drycker	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "2'-fukosyllaktos". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller 2'-fukosyllaktos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag.		
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	19,2 g/kg för andra produkter än drycker 1,2 g/l för drycker 19,2 g/kg för andra produkter än drycker			

▼ <u>M149</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, inklusive mjölk- och gräddersätt-	1,2 g/l för drycker	3.	Märkningen av kosttillskott som		
	ningsmedel för drycker	12 g/kg för andra produkter än drycker		innehåller 2'-fukosyllaktos och som är avsedda för småbarn ska innehålla en uppgift om att kost- tillskotten inte bör användas om		
		400 g/kg för mjölk- och gräddersättningsmedel		bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts 2'-fukosyllaktos intas samma dag.		
	Müslistänger	12 g/kg				
	Bordssötningsmedel	200 g/kg				
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	3,0 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar				
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	3,64 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar				
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	12 g/kg för andra produkter än drycker				
		1,2 g/l för konsumtionsfärdiga fly- tande livsmedel som marknadsförs som sådana eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar				
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	1,2 g/l för mjölkbaserade drycker och liknande produkter i den kon- sumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvis- ningar				

▼ <u>M149</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	4,8 g/l för drycker			
		40 g/kg för stänger			
	Bröd- och pastaprodukter försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i genomförandeförordning (EU) nr 828/2014	60 g/kg			
	Smaksatta drycker	1,2 g/l			
	Kaffe, te (utom svart te), örtte, fruktte, bärte och cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter	9,6 g/l – maximihalten gäller konsumtionsfärdiga produkter			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn	3,0 g/dag för befolkningen i allmänhet			
		1,2 g/dag för småbarn			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya liv	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>88</u>					
2'-Fukosyllaktos/di- fukosyllaktos-bland-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 19 decembe 2019. Detta införande ske
ning (2'-FL/DFL) (mikrobiellt ur-	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	2,0 g/l	"2'-fukosyllaktos/difukosyllaktos- blandning".		på grundval av äganderät ligt skyddade vetenskapli rön och vetenskapliga da
sprung)	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	20 g/kg (andra produkter än dryc-	bör användas om bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts 2'-fuko- syllaktos/difukosyllaktos-blandning intas samma dag.		som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Glycom A/S släppa ut det nya livsmedlet 2'-fukosyllaktos/difukosyllaktos-blandning på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till
	Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	ker) 2,0 g/l (drycker) 20 g/kg (andra produkter än dryc-			
	Drycker (smaksatta)	ker) 2,0 g/l			
	Müslistänger	20 g/kg			
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,6 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar		de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller veten- skapliga data som är skyd- dade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283	
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,2 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar		Glycom A/S. Datum då	eller med medgivande Glycom A/S. Datum då uppgiftsskyd löper ut: 19 december 20:
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,2 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
		10 g/kg för andra produkter än drycker			

▼<u>M38</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	4,0 g/l (drycker) 40 g/kg (andra produkter än drycker)			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn	4,0 g/dag			
▼ <u>M58</u>		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	1,2 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
▼ <u>M75</u>						
	3-fukosyllaktos (3-FL)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 12 december 2021. Detta införande sker
	(mikrobiellt ur- sprung)	Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	0,85 g/l	"3-fukosyllaktos". Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 3-fukosyllaktos (3-FL) ska		på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med
		Ej smaksatta och smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter, inklusive värmebe-	0,5 g/l (drycker)	innehålla en uppgift om att kosttill- skotten inte bör intas		artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
		handlade produkter	5,0 g/kg (andra produkter än drycker)	a) om livsmedel som tillsatts 3-fu- kosyllaktos intas samma dag,		
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	0,85 g/l (drycker)	b) av spädbarn och småbarn under 3 år.		
			8,5 g/kg (andra produkter än drycker)			

▼<u>M75</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Smaksatta drycker, energidrycker och sportdrycker	1,0 g/l			Sökande: DuPont Nutrition & Biosciences ApS, Lang- ebrogade 1, 1001 Köpen-
	Müslistänger	30,0 g/kg			hamn K, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,85 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			gäller får endast DuPont Nutrition & Biosciences ApS släppa ut det nya livsmedlet 3-fukosyllaktos på marknaden i unionen, såvida inte
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,85 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyd- dade vetenskapliga rön eller
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,85 g/l (drycker) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med arti- kel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgi- vande av DuPont Nutrition & Biosciences ApS.
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,3 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 12 december 2026.
		3,0 g/kg för andra produkter än drycker			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,0 g/l (drycker)			
	definitionen i forordning (Ee) in 00%2013	30,0 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	5,0 g/dag			

=					
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
02					
3-Fukosyllaktos (3- FL) (framställd av en derivatstam av E. coli BL21(DE3))	Angiven livsmedelskategori Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	Maximihalter 0,90 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "3-fukosyllaktos". Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 3-fukosyllaktos (3-FL) ska		Godkänt den 25 januar 2023. Detta införande ske på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU 2015/2283. Sökande: Chr. Hansen A/S
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,20 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	innehålla en uppgift om att a) de inte bör intas av barn under tre år, b) de inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts 3-fukosyllaktos intas samma dag.		
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn samt barnmat för späd- barn och småbarn enligt definitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	1,20 g/l eller 1,20 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Bøge Allé 10–12, 297 Hørsholm, Danmark. Und den tid som uppgiftsskydd gäller får endast Chr. Hanse A/S släppa ut det nya liv medlet 3-fukosyllaktos
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	1,20 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhål- ler godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 0,9 g/l eller 0,9 g/kg (om de är avsedda för spädbarn mellan 0 och 6 månader) och 1,2 g/l eller 1,2 g/kg (om de är avsedda för spädbarn mellan 6 och 12 månader och/eller för småbarn) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar		till de äganderättsligt sky dade vetenskapliga rön el vetenskapliga data som sky das i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/22 eller med medgivande Chr. Hansen A/S. Datum då uppgiftsskyde löper ut: 25.1.2028.	
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn och små- barn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	3 g/dag			

1117							
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
	3-Fukosyllaktos ("3-FL") (framställd av en	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som 3-fukosyllaktos)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "3-fuknsyllaktos"		Godkänt den 12 november 2023. Detta införande sker på grundval av äganderätts-	
	derivatstam av E. coli K-12 DH1)	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,75 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	mahållar 2 fukosyllaktos (2 EL) ska	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 3-fukosyllaktos (3-FL) ska innehålla en uppgift om att	ligt skyddade vetens rön och vetenskaplig som skyddas i enligh	ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU)
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förord-	a) de inte bör intas av barn under tre år, b) de inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts 3-fukosyllaktos intas samma dag.		Sökande: "Glycom A/S", Kogle Allé 4, 2970 Hørs- holm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet gäl- ler får endast Glycom A/S släppa ut det nya livsmedlet			
		Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	2,0 g/l			3-fukosyllaktos framställd av en derivatstam av <i>E coli</i> K-12 DH1 på marknaden i unionen, såvida inte en se- nare sökande erhåller god-	
		Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	2,0 g/l (drycker)			kännande för det nya livs- medlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller veten- skapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i för- ordning (EU) 2015/2283 el-	
			4,0 g/kg (andra produkter än drycker)				
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	2,0 g/l (drycker)			ler med medgivande av "Glycom A/S".	
			12,0 g/kg (andra produkter än drycker)			Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 12 november 2028.	
		Müslistänger	25,0 g/kg				

▼<u>M125</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter	2,0 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
		12,0 g/kg (andra produkter än dryc- ker)			
	Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	1,25 g/l			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,0 g/l (drycker)			
		25,0 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för spädbarn och småbarn	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 4,0 g/l eller 4,0 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	4,0 g/dag			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd •
Galaktooligosacka- rid	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som kg galaktooligosackarid/kg slutligt livsmedel)			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	0,333			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom för spädbarn och småbarn	0,450 (vilket motsvarar 5,4 g galaktooligosackarid/portion, högst 3 portioner/dag upp till 16,2 g/dag)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom för spädbarn och småbarn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för, dock högst 0,128 (vilket motsvarar högst 8,25 g galaktooligosackarid/dag)			
	Mjölk	0,020			
	Mjölkdrycker	0,030			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som dryck)	0,020			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	0,020			
	Yoghurt	0,033			
	Desserter baserade på mjölkprodukter	0,043			
	Frysta desserter baserade på mjölkprodukter	0,043			
	Fruktdrycker och energidrycker	0,021			
	Måltidsersättningsdrycker för spädbarn	0,012			
	Juice för barn	0,025			
	Yoghurtdryck för barn	0,024			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Dessert för barn	0,027			
		Snacks för barn	0,143			
		Cerealier för barn	0,027			
		Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottsutövare	0,013			
		Juice	0,021			
		Fyllning till frukt- eller bärpajer	0,059			
		Beredningar av frukter och bär	0,125			
		Stänger	0,125			
		Cerealier	0,125			
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	0,008			
		Mjölkbaserade konfektyrvaror	0,05			
		Ost och smältost	0,1			
		Smör och bredbara produkter	0,1			
▼ <u>M9</u>						,
	Glukosamin HCl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skal- djur			
		Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	, din			
		Måltidsersättning för viktkontroll				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
Glukosaminsulfat KCl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
KCI	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skal- djur			
Glukosaminsulfat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
NaCl	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i livsmedel av glukosamin från skal- djur			
Guarkärnmjöl	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-		
	Färska mjölkprodukter som yoghurt, syrad mjölk, färskost och andra desserter baserade på mjölkprodukter	1,5 g/100 g	ning av livsmedel där det ingår benämnas "guarkärnmjöl". 2. På märkningen av livsmedel som innehåller guarkärnmjöl ska det		
	Flytande livsmedel baserade på frukt, bär eller grönsaker ("smoothie")	1,8 g/100 g	anbringas en tydlig upplysning om risken för matsmältnings- besvär hos barn som är yngre		
	Kompotter baserade på frukt, bär eller grönsaker	3,25 g/100 g	än 8 år vid exponering för guar- kärnmjöl. T.ex "Överdriven konsumtion av		
	Spannmål med medföljande mjölkprodukt i tvådelad förpackning	10 g/100 g i spannmålen Inga i den medföljande mjölkprodukten 1 g/100 g i den konsumtionsfärdiga produkten	T.ex. "Överdriven konsumtion av dessa produkter kan leda till matsmältningsbesvär, särskilt hos barn som är yngre än 8 år". 3. När det gäller produkter i tvådelade förpackningar (mjölkprodukter och spannmålsprodukter) ska det i bruksanvisningen tydligt anges att spannmålsprodukten		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
			och mjölkprodukten måste blandas in- nan den konsumeras, på grund av ris- ken för gastrointestinal obstruktion.		
Värmebehandlade mjölkprodukter sy-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
rade med Bacteroi- des xylanisolvens	Syrade mjölkprodukter (i flytande och halvflytande form och som spraytorkat pulver)				
Hydroxityrosol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Fisk och vegetabiliska oljor (utom olivoljor och oljor av olivrestprodukter enligt definitionerna i del VIII i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 (6)), som släppts ut som sådana på marknaden	0,215 g/kg	"hydroxityrosol". I märkningen av livsmedel där hydroxityrosol ingår ska följande anges: a) "Detta livsmedel bör inte intas av barn under tre år, gravida kvinnor och ammande kvinnor."		
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, som släppts ut som sådana på marknaden	0,175 g/kg	b) "Detta livsmedel bör inte användas för matlagning, bakning eller stekning."		
Isstrukturerande protein, typ III	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
HPLC 12	Glassvaror	0,01 %	"isstrukturerande protein".		
Vätskeextrakt av torkade blad från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
llex guayusa	Örtte	I enlighet med normal användning i örtte och kosttillskott av ett liknande	"extrakt av torkade blad från <i>Ilex</i> guayusa"		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	vätskeextrakt av torkade blad från Ilex paraguariensis			

V <u>IVI</u>					
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ M111 Infusion från kaffeblad av Coffea arabica L. och/eller Coffea canephora Pierre ex A. Froehner (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Angiven livsmedelskategori Infusion från kaffeblad av Coffea arabica L. och/eller Coffea canephora Pierre ex A. Froehner som släpps ut på marknaden som sådan Smaksatta och ej smaksatta alkoholfria konsumtionsfärdiga drycker (14) Kaffe, extrakt av kaffe och cikoria, snabbkaffe, te, örtte, fruktte, bärte, kaffesurrogat, kaffeblandningar och instantblandningar för drycker (och motsvarande smaksatta drycker) (14)	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "infusion från kaffeblad" eller "tor- kad infusion från kaffeblad", bero- ende på vilken form som saluförs.		
▼ <u>M94</u> Järnhydroxidadipattartrat	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för barn och ungdomar under 18 år, utom barn under fyra år	Maximihalter ≤ 100 mg/dag (≤ 30 mg Fe/dag) ≤ 50 mg/dag (≤ 14 mg Fe/dag)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "järnhydroxidadipattartrat (nano)". Märkningen av kosttillskott som innehåller järnhydroxidadipattartrat ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av barn och ungdomar under 18 år/barn under fyra år (*). (*) Beroende på vilken åldersgrupp kosttillskottet är avsett för.		Godkänt den 28.8.2022. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31–36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Irland. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Nemysis Limited släppa ut det nya livsmedlet järnhydroxidadipattartrat på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Nemysis Limited. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 28.8.2027.

-						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M116</u>						
	Järnkaseinat med kaseinater från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 4 juni 2023. Detta införande sker på
	mjölk	Pulverprodukter av mjölk och mejeriprodukter	500 mg/100 g (≤ 10 mg Fe/100 g)	"järnkaseinat med kaseinater från mjölk".		grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som
		Läskedrycker som marknadsförs för intag vid fysisk aktivitet	85 mg/100 g (≤ 1,7 mg Fe/100 g)	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller järnkaseinat med kaseinater från mjölk ska innehålla en uppgift om att		skyddas i enlighet med arti- kel 26 i förord- ning (EU) 2015/2283.
		Dryckesberedningar på basis av kakaopulver	400 mg/100 g (≤ 8 mg Fe/100 g)	a) de inte bör intas av barn under		Sökande: Société des Produits Nestlé SA, Avenue
		Maltbaserade kaffesurrogat i pulverform eller i flytande form	1 050 mg/100 g (≤ 21 mg Fe/100 g)	b) de inte bör intas om andra livs-		Nestlé 55, 1800 Vevey, Schweiz. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får en-
		Müslistänger	350 mg/100 g (≤ 7 mg Fe/100 g)	medel som innehåller järnkasei- nat med kaseinater från mjölk och/eller om andra livs-		dast Société des Produits Nestlé SA släppa ut järn-
				medel som tillsatts järn intas samma dag.		kaseinat med kaseinater från mjölk på marknaden i unio-
		Andra nudlar än glasnudlar	75 mg/100 g (≤ 1,5 mg Fe/100 g)			nen, såvida inte en senare sö- kande erhåller godkännande
		Buljongtärningar eller buljonggranulat (fond)	4 750 mg/100 g (≤ 95 mg Fe/100 g)			för det nya livsmedlet utan hänvisning till de ägande-
		Måltidsersättning för viktkontroll som ersättning för enstaka måltider	120 mg/100 g (≤ 2,4 mg Fe/100 g)			rättsligt skyddade vetenskap- liga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	235 mg/måltid (≤ 4,7 mg Fe/måltid) eller 700 mg/dag (≤ 14,0 mg/Fe/ dag)			med artikel 26 i förord- ning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Société des Produits Nestlé SA.
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn och små- barn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 4 juni 2028.
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	700 mg/dag (≤ 14 mg Fe/dag)			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för barn och ungdomar under 18 år, utom spädbarn och småbarn	350 mg/dag (≤ 7 mg Fe/dag)			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Isomalto-oligosacka- rid	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
	Energireducerade läskedrycker	6,5 %	benämnas "isomalto-oligosacka-rid". 2. Livsmedel som innehåller den		
	Energidrycker	5,0 %	nya ingrediensen ska märkas som "glukoskälla".		
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	6,5 %			
	Fruktjuice	5 %			
	Bearbetade grönsaker och grönsaksjuice	5 %			
	Andra läskedrycker	5 %			
	Müslistänger	10 %			
	Småkakor och kex	20 %			
	Müslistänger	25 %			
	Hårda karameller	97 %			
	Mjuka karameller/chokladkakor	25 %			
	Måltidsersättning för viktkontroll (som stänger eller mjölkbaserade)	20 %			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsi	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Isomaltulos	Ej angivet		 Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "isomaltulos". Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av texten "Isomaltulos bryts ner till glukos och fruktos". 		
▼ <u>M13</u>	<u>8</u> Isomaltulospulver	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "isomaltulospulver".		
		Alla livsmedel, utom livsmedel och drycker avsedda särskilt för spädbarn och småbarn		Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av texten "Isomaltulos bryts ner till glukos och fruktos".		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsn	nedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Kärnor från <i>Jat-</i> ropha curcas L. (den ätliga sorten)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (g/100 g)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "kärnor från ätlig <i>Jatropha curcas</i> L."		Godkänt den 12 juli 2 Detta införande sker grundval av äganderätt
	Kärnor som sådana, kanderade eller socker- konserverade och som bearbetade nötter				skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med
	Müslistänger	5			kel 26 i förordning 2015/2283. Sökande: JatroSolu
	Frukostcerealier	5		30, 70599 St land. Under de giftsskyddet gä JatroSolutions ut det nya livs	GmbH, Echterdinger Strass 30, 70599 Stuttgart, Tysl land. Under den tid som upp
	Torkad frukt	5			giftsskyddet galler far e JatroSolutions GmbH s ut det nya livsmedlet k från den ätliga sorten av
					ropha curcas L. på i naden i unionen, såvida en senare sökande en
					godkännande för det livsmedlet utan hänvis till de äganderättsligt s
					dade vetenskapliga rön vetenskapliga data som das i enlighet med artik i förordning (EU) 2015, eller med medgivande a troSolutions GmbH.
					Datum då uppgiftssk löper ut: 12 juli 2027.

			1		1
Godkänt nytt livsmede	Villkoren för hur det nya live	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
30					
Laktitol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för vuxna	20 g/dag	av kosttillskott där det ingår benäm- nas "laktitol".		
44					
Blandning av lakto-N-fukopentaos I och 2'-fukosyllaktos (LNFP-I/2'-FL-blandning) (from	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som en blandning av lakto-N-fukopentaos I och 2'-fuko- syllaktos)	"blandning av lakto-N-fukopentaos I och 2"-fukosyllaktos". Märkningen av kosttillskott som innehåller blandningen av lakto-N-fukopentaos I och 2'-fukosyllaktos (LNFP-I//2'-FL-blandningen) framställd av en derivatstam av E. coli K-12 DH1 ska innehålla en uppgift om att	av livsmedel där det ingår benämnas "blandning av lakto-N-fukopentaos I och 2"-fukosyllaktos". Märkningen av kosttillskott som innehåller blandningen av lakto-N-fukopentaos I och 2"-fukosyllaktos (LNFP-I//2'-FL-blandningen) framställd av en derivatstam av E. coli	Godkänt den 19.8.20 Detta införande sker grundval av äganderätts skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data
blandning) (fram- ställd av en deri- vatstam av <i>E. coli</i> K-12 DH1)	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,0 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,0 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar		holm, Danmar tid som uppgis ler får endast släppa ut det s	Kogle Allé 4, 2970 H holm, Danmark. Under tid som uppgiftsskyddet ler får endast Glycom släppa ut det nya livsme blandning av lakto- <i>N</i> -fu
	Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	1,5 g/l			pentaos I och 2'-fukosyllak tos framställd av en derivat stam av <i>E. coli</i> K-12 DH1 p marknaden i unionen, såvid
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	1,5 g/l (drycker)			inte en senare sökande er ler godkännande för det
produkter	produkter	3,0 g/kg (andra produkter än drycker)			livsmedlet utan hänvisn till de äganderättsligt sk dade vetenskapliga rön e vetenskapliga data som sk
	Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	1,5 g/l (drycker)			das i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/2.
		15,0 g/kg (andra produkter än drycker)			eller med medgivande Glycom A/S. Datum då uppgiftsskyd
Mjölkbaserade drycker och liknande produkter	1,5 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			löper ut: 19.8.2029.	

▼<u>M144</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än de maximihalter som anges för de föreslagna livsmedelskategorierna eller högre än 2,0 g/l eller 2,0 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013, utom livsmedel för spädbarn och småbarn	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än de maximihalter som anges för de föreslagna livsmedelskategorierna eller högre än 4,5 g/dag i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	3,0 g/l (drycker) 4,5 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	1,5 g/kg			
	Müslistänger	15,0 g/kg			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	1,5 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
		9,1 g/kg för andra produkter än drycker			

▼<u>M144</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	4,5 g/dag				
1119						
Lakto-N-neotetraos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-			
	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkbaserade produkter	0,6 g/l	3. Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto-N-neotetraos och som är avsedda för småbarn ska			
	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	0,6 g/l för drycker				
		9,6 g/kg för andra produkter än drycker				
	Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,6 g/l för drycker				
		9,6 g/kg för andra produkter än drycker	innehålla en uppgift om att kost- tillskotten inte bör användas om bröstmjölk eller andra livsmedel			
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, inklusive mjölk- och gräddersätt-	0,6 g/l för drycker	som tillsatts lakto-N-neotetraos intas samma dag.			
	ningsmedel för drycker	6 g/kg för andra produkter än dryc- ker				
		200 g/kg för mjölk- och gräddersätt- ningsmedel				
	Müslistänger	6 g/kg				
	Bordssötningsmedel	100 g/kg				
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	6 g/kg för andra produkter än dryc- ker			
		0,6 g/l för konsumtionsfärdiga flytande livsmedel som marknadsförs som sådana eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,6 g/l för mjölkbaserade drycker och likande produkter i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,4 g/l för drycker			
		20 g/kg för stänger			
	Bröd- och pastaprodukter försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014	30 g/kg			
	Smaksatta drycker	0,6 g/l			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
		Kaffe, te (utom svart te), örtte, fruktte, bärte och cikoria; extrakt av te, örtte, fruktte, bärte och cikoria; beredningar för te, plantte, fruktte, bärte och te av spannmål samt blandningar och instantblandningar av sådana produkter	4,8 g/l – maximihalten gäller konsumtionsfärdiga produkter				
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn	1,5 g/dag för befolkningen i allmänhet 0,6 g/dag för småbarn				
▼ <u>M45</u>							
	Lakto-N-tetraos (LNT)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 23.4.2020. Detta införande sker på	
	(mikrobiellt ur- sprung)	Ej smaksatta pastöriserade och steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	1,0 g/l	"lakto- <i>N</i> -tetraos". Märkningen av kosttillskott som innehåller lakto- <i>N</i> -tetraos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör användas om bröstmjölk eller andra livsmedel som tillsatts lakto- <i>N</i> -tetraos intas samma dag.	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller lakto- <i>N</i> -tetraos ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte		grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti- kel 26 i förordning (EU)
		Ej smaksatta syrade mjölkbaserade produkter	1,0 g/l (drycker) 10 g/kg (andra produkter än drycker)			2015/2283. Sökande: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Glycom A/S släppa ut det nya livsmedlet lakto-N-tetraos på marknaden i unionen, såvida inte en se-	
		Smaksatta, syrade mjölkbaserade produkter, inklusive värmebehandlade produkter	1,0 g/l (drycker) 10 g/kg (andra produkter än drycker)				
		Drycker (smaksatta)	1,0 g/l			nare sökande erhåller god- kännande för det nya livs- medlet utan hänvisning till	
		Müslistänger	10 g/kg				de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller veten- skapliga data som är skyd-
		Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,8 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			dade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Glycom A/S.	
				,		ı	

▼<u>M45</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 23.4.2025.
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel, barnmat för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,6 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar 5 g/kg för andra produkter än dryc- ker			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,6 g/l (drycker) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar 5 g/kg för andra produkter än drycker			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	2,0 g/l (drycker) 20 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom spädbarn	2,0 g/dag för småbarn, barn, ton- åringar och vuxna			

<u> </u>								
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀		
	Lakto-N- tetraos (LNT)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som lakto-N-tetraos)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 24.1.20 Detta införande sker		
	(framställt av derivatstammar av E. coli BL21(DE3))	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,82 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	nehåller lakto-N-tetraos (LNT) ska innehålla en uppgift om att a) de inte bör intas av barn under tre år b) de inte bör användas om andra livsmedel som tillsatts lakto-N- tetraos intas samma dag.	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller lakto-N-tetraos (LNT) ska innehålla en uppgift om att	grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: "Chr. Hansen A/S", Boege Allé 10–12, 2970 Hoersholm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Chr. Hansen A/S släppa ut det nya livsmedlet lakto-N-tetraos på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya		
		Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,82 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar					
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	1,82 g/l eller 1,82 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar		A m m ir			
		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	1,82 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar				livsmedlet utan hänvisi till de äganderättsligt sl dade vetenskapliga rön vetenskapliga data som sl	
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 1,82 g/l eller 1,82 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			das i enlighet med artike i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande Chr. Hansen A/S. Datum då uppgiftssky löper ut: 24.1.2028.		
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn och små- barn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för					
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	4,6 g/dag					

WIY						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M21</u>	Bär av Lonicera caerulea L. (blåtry) (Traditionellt livs- medel från ett tred- jeland)	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "bär av blåtry (<i>Lonicera caerulea</i>)".		
	Bladextrakt av blå- lusern (Medicago sativa)	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	Maximihalter 10 g/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "protein av blålusern (<i>Medicago sativa</i>)" eller "protein av alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)".		
	Lykopen	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "lykopen".		
		Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g	lykopen .		
		Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
		Frukostcerealier	5 mg/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g	ner som produk-		
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lykopen från <i>Bla-</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
keslea trispora	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g	av Itvsmedel dar det ingår benamnas "lykopen".		
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Lykopen från to- mater	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g	"lykopen".		
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
	Frukostcerealier	5 mg/100 g			
	Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
	Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
	Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	15 mg/dag			
Lykopenoleoresin från tomater	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av lykopen	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Frukt-/grönsaksjuicebaserade drycker (inklusive koncentrat)	2,5 mg/100 g	"lykopenoleoresin från tomater".		
	Drycker avsedda att ersätta förluster vid mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande	2,5 mg/100 g			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Komplett kostersättning för viktkontroll som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	8 mg/måltid			
		Frukostcerealier	5 mg/100 g			
		Fetter och dressingar	10 mg/100 g			
		Soppor, med undantag av tomatsoppor	1 mg/100 g			
		Bröd (inklusive knäckebröd)	3 mg/100 g			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
▼ <u>M52</u>						
	Lysozymhydrolysat från hönsäggvita	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	1 000 mg/dag	av kosttillskott där det ingår benäm- nas "lysozymhydrolysat från hön- säggvita".		
▼ <u>M9</u>	Magnesiumcitrat- malat	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "magnesiumcitratmalat".		
		2002/46/EG				
▼ <u>M152</u>	Magnesium-L-treo- nat	Angiven livsmedelskategori	► <u>C1</u> Maximihalter av magnesium ◄	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		Godkänt den 7 novembe 2024. Detta införande ske
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	250 mg/dag	benämnas "magnesium-L-treo- nat". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller magnesium-L-treonat ska innehålla en uppgift om att de bör konsumeras enbart av vuxna, utom gravida och am- mande kvinnor.		på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.

▼ <u>M152</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						Sökande: AIDP Inc., 19535 East Walnut Drive South City of Industry, CA 91748, Förenta staterna. Under den tid som uppgiftsskyddet gäl- ler får endast AIDP Inc. släppa ut det nya livsmedlet magnesium-L-treonat på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhål- ler godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller veten- skapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i för- ordning (EU) 2015/2283 el- ler med medgivande av AIDP Inc. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 7 november 2029.
▼ <u>M9</u>	Extrakt av magno- liabark	Angiven livsmedelskategori Mintpastiller (konfektyrvaror) Tuggummi	Maximihalter 0,2 % för att ge frisk andedräkt. Utgående från en högsta koncentration av 0,2 % och en största tuggummi-/	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av magnoliabark".		
		Tugguiiiiii	pastillstorlek på 1,5 g per styck kommer varje tuggummi eller pastill att innehålla högst 3 mg extrakt av magnoliabark			
	Majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar sub- stans	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 g/dag	"majsgroddsoljeextrakt".		
		Tuggummi	2 %			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Metylcellulosa	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas	Metylcellulosa får inte använ-	
		Glassvaror	2 %	"metylcellulosa".	das i livsmedel som är särskilt avsedda för	
		Smaksatta drycker			småbarn	
		Smaksatta eller ej smaksatta syrade mjölkprodukter				
		Kalla desserter (mjölkprodukter, fett, frukter och bär, spannmål, äggbaserade produkter)				
		Beredningar av frukter och bär (fruktkött, puréer eller kompotter)				
		Soppor och buljonger				
▼ <u>M11</u>						
	1-Metylnikotina- midklorid	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 2 september 2018. Detta införande sker
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	58 mg/dag	"1-metylnikotinamidklorid". Kosttillskott som innehåller 1-metylnikotinamidklorid ska märkas med följande uppgift: Detta kosttillskott bör endast intas av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Pharmena SA, Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Polen. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Pharmena SA släppa ut det nya livsmedlet

▼<u>M11</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						1-metylnikotinamidklorid pmarknaden i unionen, såvid inte en senare sökande erhå ler godkännande för det ny livsmedlet utan hänvisnir till de äganderättsligt skyd dade vetenskapliga rön elle vetenskapliga data som skyddade i enlighet med art kel 26 i förordning (EU 2015/2283 eller med medg vande av Pharmena SA. Datum då uppgiftsskydd löper ut: 2 september 202.
▼ <u>M9</u>	(6S)-5-metyltetra- hydrofolsyra, glu- kosaminsalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glukosaminsalt" eller "5MTHF-glukosamin".		toper ut. 2 september 202.
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG som en folatkälla				
	Monometylsilantriol (organiskt kisel)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kisel	Det nya livsmedlet ska vid märkning av kosttillskott där det ingår benäm- nas "organiskt kisel (monometylsi-		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna (i flytande form)	10,40 mg/dag	lantriol)".		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	modlet får envänder	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	M20 Umneifteelendd		
	vilikoren for nur det nya nvs	smediei iar anvandas	i uerngare sarskiida markningskrav	Andra Krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀		
Mononatriumsalt av L-5-metyltetrahyd- rofolsyra	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som folsyra)	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår benämnas "mononatriumsalt av		Godkänt den 30 april 20 Detta införande sker grundval av äganderätt		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	I enlighet med direktiv 2002/46/EG	L-5-metyltetrahydrofolsyra (folsyra)". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller mononatriumsalt av L-5-metyltetrahydrofolsyra ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och småbarn (barn under tre år).	syra)". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller mononatriumsalt av L-5-metyltetrahydrofolsyra ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och småbarn (barn under tre år).	syra)". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller mononatriumsalt av		skyddade vetenskapliga r och vetenskapliga data so skyddas i enlighet med at kel 26 i förordning (E 2015/2283.
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			Sökande: Merck & C KmG, Im Laternenacker 8200 Schaffhause SCHWEIZ. Under den t som uppgiftsskyddet gäll		
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013		KmG släppa ut det medlet mononatriur L-5-metyltetrahydrof på marknaden i unio	får endast Merck & KmG släppa ut det nya medlet mononatriumsal L-5-metyltetrahydrofolsy på marknaden i unioner		
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			vida inte en senare sök erhåller godkännande fö nya livsmedlet utan at vända de äganderä skyddade vetenskapliga		
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 Livsmedel som berikats i enlighet med för-	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013 I enlighet med förordning (EG)			eller vetenskapliga data är skyddade i enlighet artikel 26 i förordning 2015/2283 eller med m vande av Merck &		
	ordning (EG) nr 1925/2006	nr 1925/2006			Vande av Merck & KmG. Datum då uppgiftssk löper ut: 30 april 2029.		

<u>v15</u>					
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u> 187</u>					
Protein från mung- bönor (Vigna ra- diata)	Angiven livsmedelskategori Proteinprodukter	Maximihalter 20 g/100 g	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "protein från mungbönor (Vigna radiata)".		Godkänt den 15 maj 2 Detta införande sker grundval av äganderät skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data skyddas i enlighet med kel 26 i förordning 2015/2283. Sökande: Eat Just, Inc., Folsom Street, San cisco, CA 94110 Förenta terna. Under den tid uppgiftsskyddet gäller få dast Eat Just, Inc. släpp det nya livsmedlet pr från mungbönor på n naden i unionen, såvida en senare sökande erl godkännande för det livsmedlet utan hänvis till de äganderättsligt s dade vetenskapliga rön vetenskapliga data som s das i enlighet med artike i förordning (EU) 2015/ eller med medgivande av Just, Inc. Datum då uppgiftssky löper ut: 15 maj 2027.

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Mycelextrakt av	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
shiitakesvamp (<i>Len-tinula edodes</i>)	Brödprodukter	2 ml/100 g	av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av svampen <i>Lentinula edo</i> -		
initial cuoucs)	Läskedrycker	0,5 ml/100 ml	des" eller "extrakt av shiitakes-		
	Färdiglagade rätter	2,5 ml per måltid	vamp".		
	Livsmedel baserade på yoghurt	1,5 ml/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,5 ml per daglig dos			
Nikotinamidribo-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 20 februa
sidklorid	$\begin{array}{ccccc} Kosttillskott & enligt & definitionen & i & direktiv \\ 2002/46/EG & & & \end{array}$	300 mg/dag för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	av livsmedel där det ingår benämnas "nikotinamidribosidklorid".		2020. Detta införande sk på grundval av äganderätt ligt skyddade vetenskapli
		230 mg/dag för gravida och ammande kvinnor			rön och vetenskapliga o som skyddas i enlighet r artikel 26 i förordning (I 2015/2283.
					Sökande: ChromaDex In- 10900 Wilshire Bouleva Suite 600, Los Angeles, C 90024, Förenta staterna. U der den tid som uppgift skyddet gäller får enda ChromaDex Inc. släppa det nya livsmedlet nikotin midribosidklorid på mar naden i unionen, såvida in en senare sökande erhåll godkännande för det ny livsmedlet utan hänvisni till de äganderättsligt sky dade vetenskapliga rön ell vetenskapliga data som sky das i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/228 eller med medgivande ChromaDex Inc.
					Datum då uppgiftsskydd löper ut: den 20 febru 2025.

▼ <u>N192</u>				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013 för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	500 mg/dag			
		Måltidsersättning för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	150 mg/portion (högst 2 portioner/dag upp till 300 mg/dag)			
▼ <u>M9</u>						
	Juice av nonifrukt (Morinda citrifolia)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "nonijuice" eller "juice av <i>Morinda</i>		
		Pastöriserade drycker baserade på frukt och fruktnektar	30 ml i en portion (upp till 100 % nonijuice) Eller	citrifolia".		
			20 ml två gånger per dag, högst 40 ml/dag			
	Juicepulver av no- nifrukt (Morinda citrifolia)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	6,6 g/dag (vilket motsvarar 30 ml nonijuice)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "juicepulver av noni" eller "juicepul- ver av <i>Morinda citrifolia</i> ".		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Fruktpuré och fruktkoncentrat av noni (<i>Morinda citri</i> -	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas på följande sätt:		
folia)		Fruktpuré	För fruktpuré: "fruktpuré av <i>Morinda citrifolia</i> " eller "nonifruktpuré".		
	Konfektyr	45 g/100 g	För fruktkoncentrat: "fruktkoncentrat av <i>Morinda citrifolia</i> " eller "nonifruktkoncentrat".		
	Müslistänger	53 g/100 g			
	Pulverblandning till näringsdrycker (torrvikt)	53 g/100 g			
	Kolsyrade drycker	11 g/100 g			
	Glass och sorbet	31 g/100 g			
	Yoghurt	12 g/100 g			
	Kex	53 g/100 g			

odkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Bullar, kakor och andra konditorivaror	53 g/100 g			
	Frukostcerealier (fullkorn)	88 g/100 g			
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG	133 g/100 g På grundval av mängden före beredning för att framställa 100 g färdig produkt			
	Söta pålägg, fyllningar och glasyrer	31 g/100 g			
	Såser, inläggningar, fonder och smaksättare	88 g/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	26 g/dag			
		Fruktkoncentrat			
	Konfektyr	10 g/100 g			
	Müslistänger	12 g/100 g			
	Pulverblandning till näringsdrycker (torrvikt)	12 g/100 g			
	Kolsyrade drycker	3 g/100 g			
	Glass och sorbet	7 g/100 g			
	Yoghurt	3 g/100 g			
	Kex	12 g/100 g			
	Bullar, kakor och andra konditorivaror	12 g/100 g			
	Frukostcerealier (fullkorn)	20 g/100 g			
	Sylt och gelé i enlighet med direktiv 2001/113/EG	30 g/100 g			
	Söta pålägg, fyllningar och glasyrer	7 g/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Såser, inläggningar, fonder och smaksättare	20 g/100 g			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	6 g/dag			
Noniblad (Morinda citrifolia)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	För tillredning av örtte	En kopp örtte för konsumtion ska tillredas på högst 1 gram torkade och rostade blad av <i>Morinda citrifo-</i> <i>lia</i>	benämnas "noniblad" eller "blad av <i>Morinda citrifolia</i> ". 2. Konsumenterna ska informeras om att en kopp örtte bör tillredas på högst 1 gram torkade och ros- tade blad av Morinda citrifolia.		
	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fruktpulver av <i>Morinda citrifolia</i> " eller "fruktpulver av noni".		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2,4 g/dag			
Mikroalgen Odon- tella aurita	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Smaksatt pasta	1,5 %	"mikroalgen Odontella aurita".		
	Fisksoppor	1 %			
	Fisk- eller skaldjursterriner	0,5 %			
	Buljongberedningar	1 %			
	Kex	1,5 %			
	Fryst panerad fisk	1,5 %			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Olja med tillsats av fytosteroler eller fy- tostanoler	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fytosteroler eller fytostanoler	I enlighet med punkt 5 i bilaga III till förordning (EU) nr 1169/2011		
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII och i tillägg II punkterna B och C i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013, utom matfetter och stekfett samt bredbara fetter baserade på smör eller andra animaliska fetter	1. Produkterna som innehåller den nya livsmedelsingrediensen ska förpackas på ett sådant sätt att de lätt kan delas upp i portioner som innehåller antingen högst 3 gram (för intag av 1 portion per dag) eller högst 1 gram (för intag av 3 portioner per dag) tillsatta fytosteroler eller fytostanoler.			
	Mjölkbaserade produkter, till exempel mellanmjölks- och skummjölksbaserade produkter, eventuellt med tillsats av frukt och/eller spannmål, produkter baserade på syrad mjölk, som yoghurt och ostbaserade produkter (med en fetthalt på ≤ 12 g per 100 g), där mjölkfettet eventuellt har minskats och fettet eller proteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett eller protein	 Mängden fytosteroler eller fytostanoler som tillsatts en behållare med drycker får inte överstiga 3 g. Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar. 			
	Sojadrycker				
	Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Olja från bläckfisk	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kombinerad DHA och EPA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	"bläckfiskolja".		
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
	Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Bageriprodukter (matbröd och portionsbröd)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (även mjölkbaserade drycker)	60 mg/100 ml			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 000 mg/dag för befolkningen i allmänhet			
		450 mg/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	200 mg/måltid			
Extrakt från <i>Panax</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 23 decembe
notoginseng och Astragalus membra- naceus	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för den vuxna befolkningen i allmänhet, utom i kosttillskott för gravida kvinnor.	35 mg/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "Extrakt från Panax notoginseng och Astragalus membranaceus". Märkningen av kosttillskott som innehåller extrakt från Panax notoginseng och Astragalus membranaceus ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av personer under 18 år eller gravida kvinnor.		2020. Detta införande ske på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU 2015/2283.

▼<u>M55</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ M126						Sökande: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, Förenta staterna. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast NuLiv Science Inc. släppa ut det nya livsmedlet på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av NuLiv Science. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 23 december 2025.
	Delvis avfettade pulver av chiafrö	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	(Salvia hispanica L.)	Pulver med hög p	roteinhalt	"delvis avfettat pulver av chiafrö (Salvia hispanica)".		
		Ej smaksatta syrade mjölkprodukter, inklusive ej smaksatt kärnmjölk (utom steriliserad kärnmjölk) som inte värmebehandlats efter syrning	0,7 %			
		Ej smaksatta syrade mjölkprodukter som vär- mebehandlats efter syrning	0,7 %			
		Smaksatta syrade mjölkprodukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,7 %			
		Konfektyrvaror	10 %			

▼<u>M126</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Fruktjuice enligt definitionen i rådets direktiv 2001/112/EG (⁸) och grönsaksjuice	2,5 %			
	Fruktnektar enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG och grönsaksnektar och liknande produkter	2,5 %			
	Smaksatta drycker	3 %			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	7,5 g/dag			
	Pulver med hög	fiberhalt			Godkända för användning i
	Konfektyrvaror	4 %			kakor och andra konditoriva- ror, bearbetade frukter och
	Fruktjuice enligt definitionen i direktiv 2001/ 112/EG och grönsaksjuice	2,5 %			grönsaker (inbegripet grönsaksbaserade rätter), matbröd och portionsbröd, pastabase-
	Fruktnektar enligt definitionen i direktiv 2001/112/EG och grönsaksnektar och liknande produkter	4 %			rade produkter och protein- produkter den 13 november 2023. Detta införande sker på grundval av äganderätts-
	Smaksatta drycker	4 %			ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	12 g/dag			som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
	Kakor och andra konditorivaror	5 g/100 g			Sökande: Functional Products Trading Arica SA/BE-
	Bearbetade frukter och grönsaker (inbegripet grönsaksbaserade rätter)	10 g/100 g		NEXIA, Luis Paster Oficina 403, Quinto	NEXIA, Luis Pasteur 5850, Oficina 403, Quinto Piso, Vi- tacura, Santiago – Chile. Un-
	Matbröd och portionsbröd	10 g/100 g			der den tid som uppgifts- skyddet gäller får endast
	Pastabaserade produkter	8 g/100 g			Functional Products Trading Arica SA/BENEXIA släppa
	Proteinprodukter	10 g/100 g			ut delvis avfettade pulver av chiafrö (Salvia hispanica L.) med hög fiberhalt för an- vändning i kakor och andra konditorivaror, bearbetade frukter

▼<u>M126</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						och grönsaker (inbegripet grönsaksbaserade rätter), matbröd och portionsbröd, pastabaserade produkter och proteinprodukter på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Functional Products Trading Arica SA/BENEXIA. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 13 november 2028.
▼ <u>M63</u>						
	Delvis avfettat rapspulver från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Brassica rapa L. och Brassica napus L.	Müslistänger, blandade	20 g/100 g	"delvis avfettat rapspulver". Märkningen av livsmedel som inne-		
	Brussica napus L.	Müsli och liknande frukostcerealier	20 g/100 g	håller "delvis avfettat rapspulver från Brassica rapa L. och Brassica na-		
		Extruderade frukostcerealieprodukter	20 g/100 g	pus L." ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka		
		Snacks (utom potatischips)	15 g/100 g	en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot senap och pro- dukter därav. Denna uppgift ska pla-		
		Matbröd och portionsbröd med särskilda ingredienser tillsatta (t.ex. frön, russin, örter)	7 g/100 g	ceras nära innehållsförteckningen.		
		Brunt bröd försett med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014	7 g/100 g			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Matbröd och portionsbröd av flerkorn	7 g/100 g			
		Köttsubstitut	10 g/100 g			
		Köttbullar	10 g/100 g			
▼ <u>M9</u>	Pastöriserade funkthousdainger	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Fruktberedningar som sådana och		
	fruktberedningar framställda genom högtrycksbehand- ling	Typ av frukt: ananas, aprikos, banan, björnbär, blåbär, fi- kon, grapefrukt, hallon, jordgubbe, kokosnöt, körsbär, mandarin, mango, melon, persika, plommon, päron, rabarber, vindruvor, äpple		alla produkter som dessa ingår i ska märkas med uppgiften "pastöri- serade genom högtrycksbehandling".		
▼ <u>M10</u> 0	0					
	Ärt- och risprotein	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 24.1.2023.
	fermenterat med mycel av <i>Lentinula</i> <i>edodes</i> (shiitakes-	Bageriprodukter, matbröd, portionsbröd, krutonger, pizza	5 g/100 g	av livsmedel där det ingår benämnas "ärt- och risprotein fermenterat med mycel av shiitakesvamp".		Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga data
	vamp)	Frukostcerealier och müslistänger	33 g/100 g			som skyddas i enlighet med
		Frukt-, bär- och grönsaksbaserade drycker	20 g/100 ml			artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
		Dryckespulver	93 g/100 g			Sökande: MycoTechnology,
		Kakao- och chokladkonfektyr	7 g/100 g			Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Co-
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter och mjölkfria måltidsersättningar för viktkontroll	11 g/100 g			lorado, Förenta staterna. Un- der den tid som uppgifts- skyddet gäller får endast My-
		Fermenterade mjölkbaserade produkter	5 g/100 g			coTechnology, Inc. släppa ut det nya livsmedlet ärt- och
		Pastabaserade produkter	15 g/100 g			risprotein fermenterat med
		Köttberedningar och köttprodukter	14 g/100 g			mycel av <i>Lentinula edodes</i> (shiitakesvamp) på mark-
		Soppor (ätfärdiga) och soppkoncentrat eller soppulver	3 g/100 g			naden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller
		Sallader	26 g/100 g			godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning
		Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	40 g/100 g			till de äganderättsligt skyd- dade vetenskapliga data som
		Mjölkbaserade drycker	1 g/100 g			
		Måltidsersättning för viktkontroll som ersätt- ning för enstaka måltider	1 g/100 g			

▼<u>M100</u>

Godkänt nytt livsmede	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
					skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU 2015/2283 eller med medgivande av MycoTechnology Inc.
					Datum då uppgiftsskydde löper ut: 24.1.2028.
137					
Fenylkapsaicin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 19 decembe 2019. Detta införande ske
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn, småbarn och barn under 11 år	2,5 mg/dag	"fenylkapsaicin".		på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom barn under 11 år	2,5 mg/dag			Sökande: aXichem AB, Södergatan 26, SE-211 3-1 Malmö, Sverige. Under det tid som uppgiftsskyddet gäl ler får endast aXichem AB släppa ut det nya livsmedle fenylkapsaicin på marknade i unionen, såvida inte en se nare sökande erhåller god kännande för det nya livsmedlet utan hänvisning til de äganderättsligt skyddad vetenskapliga rön eller veten skapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2015/228. eller med medgivande ar aXichem AB.

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Fosfaterad majs-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	stärkelse	Bakade bageriprodukter	15 %	av livsmedel där det ingår benämnas "fosfaterad majsstärkelse".		
		Pasta				
		Frukostcerealier				
		Müslistänger				
<u>M11</u>	2					
	Fosfaterad vetestär-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	kelse	Bakade bageriprodukter	15 %	"fosfaterad vetestärkelse".		
		Pasta				
		Frukostcerealier				
		Müslistänger				
<u>M9</u>						
	Fosfatidylserin från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fosfatidylserin	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	fosfolipider från fisk	Drycker baserade på yoghurt	50 mg/100 ml	av livsmedel där det ingår benämnas "fosfatidylserin från fisk".		
		Pulver baserade på mjölkpulver	3 500 mg/100 g (motsvarar 40 mg/ 100 ml drickfärdig produkt)			
		Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
		Müslistänger	350 mg/100 g			
		Chokladkonfektyr	200 mg/100 g			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	300 mg/dag			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Fosfatidylserin från sojafosfolipider	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fosfatidylserin	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
sojarosionpidei	Drycker baserade på yoghurt	50 mg/100 ml	"sojafosfatidylserin".		
	Pulver baserade på mjölkpulver	3,5 g/100 g (motsvarar 40 mg/ 100 ml drickfärdig produkt)			
	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Müslistänger	350 mg/100 g			
	Chokladkonfektyr	200 mg/100 g	EU)		
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
Fosfolipidprodukt som innehåller lika – delar fosfatidylserin och fosfatinsyra	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av fosfatidylserin	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas	Produkten är inte avsedd att saluföras till gravida eller ammande kvinnor.	
	Frukostcerealier	80 mg/100 g	"sojafosfatidylserin och sojafosfatin- syra".		
ven rosaumsjra	Müslistänger	350 mg/100 g			
	Livsmedel baserade på yoghurt	80 mg/100 g			
	Sojabaserade yoghurtliknande produkter	80 mg/100 g			
	Yoghurtbaserade drycker	50 mg/100 g			
	Sojabaserade yoghurtliknande drycker	50 mg/100 g			
	Pulver baserade på mjölkpulver	3,5 g/100 g (motsvarar 40 mg/ 100 ml drickfärdig produkt)			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	800 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Fosfolipider från	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
äggula	Ej angivet				
Fytoglykogen	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	Bearbetade livsmedel	25 %	av livsmedel där det ingår benämnas "fytoglykogen".		
Tytosteroler eller	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	I enlighet med punkt 5 i bilaga III		
fytostanoler	Risdrycker	1. De ska förpackas på ett sådant	till förordning (EU) nr 1169/2011		
	Rågbröd som innehåller ≥ 50 % råg (full-kornsrågmjöl, rågkorn eller rågkross och rågflingor) och ≤ 30 % vete, med ≤ 4 % tillsats av socker men utan tillsats av fett	högst 3 gram (för intag av 1 portion per dag) eller högst 1 gram (för intag av 3 portioner per dag) tillsatta fytosteroler eller fytostanoler. Mängden fytosteroler eller fytostanoler som tillsatts en behållare med drycker får inte överstiga 3 g. Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser ska förpackas i portionsförpackningar.			
	Salladsdressingar, majonnäs och kryddsåser				
	Sojadrycker				
	Mjölkliknande produkter, till exempel mel- lanmjölks- och skummjölksbaserade produk- ter, eventuellt med tillsats av frukt och/eller spannmål, där mjölkfettet eventuellt har mins- kats och mjölkfettet och/eller mjölkproteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett och/eller protein				
	Produkter baserade på syrad mjölk, som yoghurt och ostliknande produkter (med en fetthalt på < 12 % per 100 g), där mjölkfettet eventuellt har minskats och mjölkfettet och/eller mjölkproteinet delvis eller helt ersätts av vegetabiliskt fett och/eller protein				
	Bredbara fetter enligt definitionen i del VII och i tillägg II punkterna B och C i bilaga VII till rådets förordning (EU) nr 1308/2013, utom matfetter och stekfett samt bredbara fetter baserade på smör eller andra animaliska fetter				
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	3 g/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Plommonkärnolja	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
		För stekning och som smaksättningspreparat	I enlighet med normal användning i livsmedel av vegetabiliska oljor			
	Koagulerat potatis- protein och hydro- lysat därav	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "potatisprotein".		
	Prolyloligopeptidas (enzympreparat)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/ EG för den vuxna befolkningen i allmänhet	120 PPU/dag (2,7 g enzympreparat/dag) (2 × 10 ⁶ PPI/dag)	"prolyloligopeptidas".		
			PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units			
			PPI – Protease Picomole International			
▼ <u>M13</u>	<u>6</u>					
	Proteinkoncentrat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-		Godkänt den 30 april 2024.
	från <i>Lemna gibba</i> och <i>Lemna minor</i>	Müslistänger	10 g/100 g	ning av livsmedel där det ingår benämnas "proteinkoncentrat från växterna <i>Lemna gibba</i> och		Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti- kel 26 i förordning (EU)
		Färdigförpackade matbröd och portionsbröd	1,7 g/100 g	Lemna minor" eller "proteinkon- centrat från växten Lemna gibba" beroende på förekomsten av		
		Pulverblandningar till drycker	20 g/100 g	Lemna minor. 2. Om livsmedel som innehåller det nya livsmedlet innehåller en mängd vitamin K som anses vara betydande i enlighet med del A punkt 2 i bilaga XIII till förordning (EU) nr 1169/2011, ska mängden vitamin K anges i näringsdeklarationen.		2015/2283.
		Nudlar	6 g/100 g			

▼<u>M136</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	1 g/dag	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "proteinkoncentrat från växterna Lemna gibba och Lemna minor" eller "proteinkoncentrat från växten Lemna gibba" beroende på förekomsten av Lemna minor. 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att de endast bör konsumeras av vuxna. 3. Om kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet innehåller en mängd vitamin K som anses vara betydande i enlighet med del A punkt 2 i bilaga XIII till förordning (EU) nr 1169/2011 och artikel 8 i direktiv 2002/46/EG, ska märkningen av kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet innehålle en uppgift om mängden vitamin K.		Sökande: ABC Kroos I Drosteweg 8, 8101 NB alte, NEDERLÄNDERN Under den tid som uppgi skyddet gäller får end ABC Kroos BV släppa det nya livsmedlet protekoncentrat från Lemna gid och Lemna minor på manaden i unionen, såvida i en senare sökande erhå godkännande för det livsmedlet utan hänvisn till de äganderättsligt sk dade vetenskapliga rön evetenskapliga data som sk das i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/22 eller med medgivande ABC Kroos BV. Datum då uppgiftsskydlöper ut: 30 april 2029.
3					
Proteinextrakt från grisnjurar	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
gi isiljui ai	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	12,6 mg proteinextrakt från gris- njure/dag innehållande 0,9 mg/dag diaminoxidas (DAO) som intas i 3 doser/dag, där varje dos innehål- ler högst 0,3 mg DAO			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos de personer som produktema är avsedda för men inte mer än 12,6 mg proteinextrakt från grisnjure/dag inne- hållande 0,9 mg DAO/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M10</u>						
	Dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "dinatriumsaltet av pyrrolokinolinki-		Godkänt den 2 septembe 2018. Detta införande ske på grundval av äganderätts
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	20 mg/dag	non". Kosttillskott som innehåller dinatri- umsaltet av pyrrolokinolinkinon ska märkas med följande uppgift:		ligt skyddade vetenskaplig rön och vetenskapliga dat som skyddas i enlighet me artikel 26 i förordning (EU 2015/2283.
				Detta kosttillskott bör endast intas av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		Sökande: Mitsubishi Ga Chemical Company, Inc. Mitsubishi Building 5–2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda ku, Tokyo 100–8324, Japan Under den tid som uppgifts skyddet gäller får endast Mit subishi Gas Chemical Company, Inc. släppa ut det ny livsmedlet dinatriumsaltet a pyrrolokinolinkinon på mark naden i unionen, såvida int en senare sökande erhålle godkännande för det ny livsmedlet utan hänvisnin; till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön elle vetenskapliga data som ä skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU 2015/2283 eller med medgi vande av Mitsubishi Ga Chemical Company, Inc.
						Datum då uppgiftsskydde löper ut:2 september 2023.

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	1,5 g per portion som rekommenderas för daglig konsumtion	"rapsoljeextrakt".		
	Rapsfröprotein	Som vegetabiliskt protein i livsmedel, utom i modersmjölksersättning och tillskottsnäring		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "rapsfröprotein". Märkningen av livsmedel som innehåller rapsfröprotein ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot senap och produkter därav. Dessa uppgifter ska, i förekommande fall, placeras nära innehållsförteckningen.		
▼ <u>M17</u>	Raffinerat räkpep-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 20 november
	tidkoncentrat	Kosttillskott i enlighet med direktiv 2002/46/ EG för vuxna	1 200 mg/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "raffinerat räkpeptidkoncentrat".		2018. Detta införande sker på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Marealis AS, Stor- torget 1, Kystens Hus, 2. etg., 9008 Tromsø, postad- ress: Postboks 1065, 9261 Tromsø, Norge. Under den

▼<u>M17</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
						tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Marealis AS släppa ut det nya livsmedlet raffinerat räkpeptidkoncentrat på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Marealis AS. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 20 november 2023.
▼ <u>M59</u>	trans-Resveratrol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk-		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna	150 mg/dag	ning av kosttillskott där det ingår benämnas "trans-resveratrol". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller trans-resveratrol ska innehålla en uppgift om att personer som använder läkemedel endast bör inta produkten under medicinsk övervakning.		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
trans-Resveratrol	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av kosttillskott där det ingår		
sprung)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	I enlighet med normal användning i kosttillskott av resveratrol som extraherats ur parkslide (Fallopia japonica)	2. Märkningen av kosttillskott som		
Tuppkamsextrakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Mjölkbaserade drycker	40 mg/100 g eller mg/100 ml	"tuppkamsextrakt" eller "ungtupps-kamextrakt".		
	Fermenterade mjölkbaserade drycker	80 mg/100 g eller mg/100 ml			
	Yoghurtliknande produkter	65 mg/100 g eller mg/100 ml			
	Fromage frais	110 mg/100 g eller mg/100 ml			
Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia vo-</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
lubilis	Som för linolja	I enlighet med normal användning i livsmedel av linolja	"sacha inchi-olja (<i>Plukenetia volubilis</i>)".		
Salatrim	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
	Bageriprodukter och konfektyr		benämnas "energireducerat fett (salatrim)".		
			Det ska finnas en uppgift om att överkonsumtion kan leda till mag- och tarmstörningar.		
			Det ska finnas en uppgift om att produkten inte är avsedd att kon- sumeras av barn.		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya live	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
3					
DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizoch</i> -	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av kombinerad DHA och EPA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "DHA- och EPA-rik olja från mik-		
ytrium sp.	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	3 000 mg/dag	roalgen Schizochytrium sp.		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för gravida och ammande kvinnor	450 mg/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014.				
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)				
	Frukostcerealier	500 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	600 mg/100 g för ost, 200 mg/100 g för soja och imitationer av mjölkpro- dukter (utom drycker)			
		Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	600 mg/100 g för ost, 200 mg/100 g för mjölkprodukter (även mjölk, färskost och yoghurtprodukter, utom drycker)			
		Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkba- serade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 g			
		Müslistänger	500 mg/100 g			
		Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
		Icke fiskbaserade motsvarigheter till fiskprodukter	300 mg/100 g			
		Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	300 mg/100 g			
M27						
	Olja från <i>Schizoch-</i> ytrium sp. (ATCC	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	PTA-9695)	Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	"olja från mikroalgen Schizoch- ytrium sp."		
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
		Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
		Frukostcerealier	500 mg/100 g			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
			450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			

▼<u>M27</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Mjölkbaserade drycker och liknande produk- ter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkba- serade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g			
	Frukt-/grönsakspuré	100 mg/100 g			

1117						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Olja från <i>Schizoch- ytrium</i> sp. (CABIO- A-2)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen <i>Schizoch</i> -		
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förord- ning (EU) nr 609/2013	ytrium sp.".		
<u>M71</u>						
	Olja från <i>Schizoch-ytrium</i> sp. (FCC-3204)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen <i>Schizoch</i> -		
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013	ytrium sp.". Märkningen av kosttillskott som innehåller olja från Schizochytrium sp. (FCC-3204) ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och barn under tre år.		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet över tre år	1 g/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
M25						
	Olja från <i>Schizoch-</i> ytrium sp.	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
•		Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	"olja från mikroalgen Schizoch- ytrium sp."		
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
		Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
		Frukostcerealier	500 mg/100 g			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
			450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
		Mjölkbaserade drycker och liknande produk- ter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013				
		Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				

▼<u>M25</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
		Müslistänger	500 mg/100 g			
		Matlagningsfett	360 mg/100 g			
		Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkba- serade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
		Frukt-/grönsakspuré	100 mg/100 g			
▼ <u>M52</u>						
	Olja från <i>Schizoch-</i> ytrium sp. (T18)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Mjölkprodukter, utom mjölkbaserade drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om ost- produkter 600 mg/100 g	"olja från mikroalgen Schizoch- ytrium sp."		
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter, utom drycker	200 mg/100 g, eller i fråga om icke mjölkbaserade ostliknande produkter 600 mg/100 g			
		Bredbara fetter och dressingar	600 mg/100 g			
		Frukostcerealier	500 mg/100 g			

▼<u>M52</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg DHA/dag för befolkningen i allmänhet			
		450 mg DHA/dag för gravida och ammande kvinnor			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013 och måltidsersättning för viktkontroll	250 mg/måltid			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produk- ter som är avsedda för småbarn	200 mg/100 g			
	Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014				
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Bageriprodukter (matbröd, portionsbröd och söta kex)	200 mg/100 g			
	Müslistänger	500 mg/100 g			

▼<u>M52</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Matlagningsfett	360 mg/100 g			
	Alkoholfria drycker (inklusive icke mjölkba- serade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölkbaserade drycker)	80 mg/100 ml			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	200 mg/100 g			
	Frukt-/grönsakspuré	100 mg/100 g			

<u>19</u> _						
_	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>165</u>						
yı	Olja från <i>Schizoch-ytrium</i> sp. (WZU477)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av DHA	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen Schizoch-		Godkänt den 16 maj 20 Detta införande sker grundval av äganderätts
		Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	tning och tillskottsnäring I enlighet med förordning (EU)	ytrium sp."		skyddade vetenskapliga och vetenskapliga data s skyddas i enlighet med a kel 26 i förordning (F 2015/2283.
						Sökande: Progress Biot bv, Canaalstaete, Kanaalv 33, 2903LR Capelle aan Ijssel, Nederländerna.
						Under den tid som uppgiskyddet gäller får endast I gress Biotech bv släppa det nya livsmedlet på maden i unionen, såvida en senare sökande erhå godkännande för det livsmedlet utan att anvä de äganderättsligt skydda vetenskapliga rön eller veskapliga data som är sk dade i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/2 eller med medgivande Progress Biotech bv.
						Datum då uppgiftsskyd löper ut: 16 maj 2026 (5

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
V <u>M145</u> Olja från <i>Schizoch-ytrium limacinum</i> (TKD-1)	Angiven livsmedelskategori Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	Maximihalter av DHA I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "olja från mikroalgen <i>Schizoch-ytrium limacinum</i> ".		
Frön och frömjöl från Vigna subterranea (L.) Verdc. (traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Angiven livsmedelskategori Ej angivet	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "frön från bambarajordnöt (Vigna subterranea)" eller "frömjöl från bambarajordnöt (Vigna subterranea)", beroende på vilken form som används. 2. Märkningen av livsmedel som innehåller det traditionella livsmedlet ska innehålla en uppgift om att frön och frömjöl från Vigna subterranea kan orsaka en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot jordnötter och sojabönor. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen eller, om det inte finns någon innehållsförteckning, i närheten av livsmedlets namn. 3. Om fröna säljs utan att ha tilllagats ska märkningen innehålla en uppgift om att de bör blötläggas och kokas innan de konsumeras.		

Godkänt nytt	livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M57</u> Selenhaltig massa från jästsvamper wia lipolytic	Yarro-	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG (³), utom kosttillskott för spädbarn och barn under 4 år.	Maximihalter 50 mg/dag för barn 4–6 år, vilket ger 10 μg selen per dag. 100 mg/dag för barn 7–10 år, vilket ger 20 μg selen per dag. 500 mg/dag för barn 11–17 år, vilket ger 100 μg selen per dag. 800 mg/dag för vuxna, vilket ger 160 μg selen per dag.	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "selenhaltig biomassa från jästsvampen <i>Yarrowia lipolytica</i> ". Märkningen av kosttillskott som innehåller selenhaltig biomassa från jästsvampen <i>Yarrowia lipolytica</i> ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och barn under 4 år/barn under 7 år/barn under 11 år/barn och ungdomar under 18 år (12).		
▼ M61 ▼ M62 3'-Sialyllakt umsalt (3'-S umsalt) (mikrobiellt sprung)	L-natri-	Angiven livsmedelskategori Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	Maximihalter (uttryckta som 3'-sia-lyllaktos) 0,25 g/l 0,25 g/l (drycker) 0,5 g/kg (andra produkter än drycker)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "3"-sialyllaktosnatriumsalt'. Märkningen av kosttillskott som innehåller 3'-sialyllaktosnatriumsalt ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas a) om livsmedel som tillsatts 3'-sialyllaktosnatriumsalt intas samma dag, b) av spädbarn och småbarn.		Godkänt den 18 februari 2021. Detta införande sket på grundval av äganderätts- ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade produkter, inklusive värmebehandlade produkter	0,25 g/l (drycker) 2,5 g/kg (andra produkter än drycker)			
		Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	0,25 g/l			

▼<u>M62</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,2 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Sökande: Glycom A/S, Kogle Allé 4, 2970 Hørs- holm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet gäl- ler får endast Glycom A/S
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,15 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			släppa ut det nya livsmedlet 3'-sialyllaktosnatriumsalt på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhål- ler godkännande för det nya
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,15 g/l (drycker) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyd- dade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med arti- kel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgi-
		1,25 g/kg för andra produkter än drycker			vande av Glycom A/S. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 18 februari
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,15 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			2026.
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,5 g/l (drycker)			
	(-),	5 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	0,5 g/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
▼ <u>M122</u>	<u>2</u>					
	3' -Sialyllaktosnat- riumsalt (3' -SL- natriumsalt)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "3'-sialyllaktosnatriumsalt".		Godkänt den 6 februari 2023. Detta införande sker på grundval av äganderätts-
	(framställt av derivatstammar av E. coli BL21(DE3))	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,28 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 3'-sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) ska innehålla en uppgift om att a) de inte bör intas av barn under tre år b) de inte bör användas om andra	rön och som skyd artikel 2 2015/228 Sökande: S", Boeg Hoershol	ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: "Chr. Hansen A/ S", Boege Allé 10–12, 2970 Hoersholm, Danmark. Under
		Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,28 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	livsmedel som tillsatts 3'-SL-nat- riumsalt intas samma dag.		den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Chr. Hansen A/S släppa ut det nya livs- medlet 3'-sialyllaktosnatrium- salt på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvis-
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn samt barnmat för späd- barn och småbarn enligt definitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,28 g/l eller 0,28 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			ning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Chr. Hansen A/S. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 6 februari 2028.
		Mjölkbaserade drycker och liknande produk- ter som är avsedda för småbarn	0,28 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Topel ut. den o februari 2028.

▼<u>M122</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 0,28 g/l eller 0,28 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutproduk- ten som marknadsförs som sådan el- ler som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn och små- barn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	0,7 g/dag			
▼ <u>M135</u>	<u>5</u>					
	3'-Sialyllaktosnatri- umsalt (3'-SL-natri- umsalt)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som 3'-sia- lyllaktos)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "3'-sialyllaktosnatriumsalt".		Godkänt den 30 april 2024. Detta införande sker på
	(framställt med an- vändning av en de- rivatstam av E. coli	Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	0,25 g/l	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 3'-sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL natriumsalt) ska innehålla en		grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti-
	W (ATCC 9637))	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	0,25 g/l (drycker)	uppgift om att kosttillskotten inte bör intas		kel 26 i förordning (EU) 2015/2283.
		produkter	0,5 g/kg (andra produkter än drycker)	(a) om livsmedel som tillsatts 3'-sia- lyllaktosnatriumsalt intas samma		Sökande: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, Nakano Central
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro-	0,25 g/l (drycker)	dag,		Park South, Nakano 4-10-2, Nakano-ku Tokyo, 164-0001
		dukter, inklusive värmebehandlade produkter	2,5 g/kg (andra produkter än drycker)	(b) av barn under tre år.		JAPAN. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får en- dast Kyowa Hakko Bio Co.,
		Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	0,25 g/l			Ltd släppa ut det nya livs- medlet 3'-sialyllaktosnatrium- salt som framställts med

▼<u>M135</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Müslistänger	2,5 g/kg			användning av en derivat-
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,2 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			stam av <i>E. coli</i> W (ATCC 9637) på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,15 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (FII) 2015/283 eller med
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,15 g/l (drycker) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			(EU) 2015/2283 eller med medgivande av Kyowa Hakko Bio Co., Ltd Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 30 april 2029.
		1,25 g/kg för andra produkter än drycker			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter	0,15 g/l (drycker) i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,5 g/l (drycker)			
	definitionen i fotordning (EO) in 007/2013	5,0 g/kg (andra produkter än drycker)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,0 g/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M60</u>						
	6'-sialyllaktosnatri- umsalt (6'-SL-natri- umsalt)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som 6'-sia- lyllaktos)	av livsmedel där det ingår benämnas "6'-sialyllaktosnatriumsalt". Märkningen av kosttillskott som innehåller 6'-sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) ska innehålla en		Godkänt den 17 februa 2021. Detta införande sko på grundval av äganderätts
	(mikrobiellt ur- sprung)	Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	0,5 g/l			ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU
		Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	0,5 g/l (drycker)	uppgift om att kosttillskotten inte bör intas		2015/2283.
		produkter	2,5 g/kg (andra produkter än drycker)	a) om livsmedel som tillsatts 6'-sia- lyllaktosnatriumsalt intas samma dag,		Sökande: Glycom A/S Kogle Allé 4, 2970 Hørs holm, Danmark. Under der
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,5 g/l (drycker)	b) av spädbarn och småbarn.		tid som uppgiftsskyddet gäl- ler får endast Glycom A/S släppa ut det nya livsmedlet
		dukter, likiusive varinebenandiade produkter	5,0 g/kg (andra produkter än drycker)			6'-sialyllaktosnatriumsalt p marknaden i unionen, såvid inte en senare sökande erhå
		Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	0,5 g/l			ler godkännande för det ny livsmedlet utan hänvisnin till de äganderättsligt skyd
		Müslistänger	5,0 g/kg			dade vetenskapliga rön elle vetenskapliga data som ä
		Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,4 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	_		skyddade i enlighet med art kel 26 i förordning (EU 2015/2283 eller med medg vande av Glycom A/S.
		Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,3 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Datum då uppgiftsskydde löper ut: 17 februari 2026.
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,3 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
			2,5 g/kg för andra produkter än drycker			

▼<u>M60</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,3 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
		Komplett kostersättning för viktkontroll enligt	1,0 g/l (drycker)			
		definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	10,0 g/kg (andra produkter än drycker)			
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,0 g/dag			
▼ <u>M115</u>						
	6'-Sialyllaktosnatri-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 4 juni 2023.
	umsalt (6'-SL-natri- umsalt)	Modersmjölksersättning enligt definitionen i	0,70 g/l i den konsumtionsfärdiga	av livsmedel där det ingår benämnas "6'-sialyllaktosnatriumsalt".		Detta införande sker på grundval av äganderättsligt
	(framställt av derivatstammar av <i>E. coli</i> BL21(DE3))	förordning (EU) nr 609/2013	slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 6'-sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) ska innehålla en		skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti- kel 26 i förord-
		Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,70 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	uppgift om att a) de inte bör intas av barn under tre år, b) de inte bör intas om andra livs-		ning (EU) 2015/2283. Sökande: "Chr. Hansen A/S", Boege Allé 10–12, 2970 Hoersholm, Danmark. Under den tid som uppgiftsskyddet
		Beredda spannmålsbaserade livsmedel för spädbarn och småbarn och barnmat för späd- barn och småbarn enligt definitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,70 g/l eller 0,70 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar	medel som tillsatts 6'-sialyllak- tosnatriumsalt intas samma dag.		gäller får endast Chr. Han- sen A/S släppa ut det nya livsmedlet 6'-sialyllaktosnat- riumsalt på marknaden i unionen, såvida inte en se- nare sökande erhåller god-
		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn	0,70 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			kännande för det nya livs- medlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller veten- skapliga data som är skyd- dade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283

▼<u>M115</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål för spädbarn och småbarn enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda näringsbehov hos spädbarn och småbarn som produkterna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 0,70 g/l eller 0,70 g/kg i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			eller med medgivande av Chr. Hansen A/S. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 4 juni 2028.
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn och små- barn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn och småbarn	1,8 g/dag			
▼ <u>M127</u>	-					
	6'-Sialyllaktosnatri- umsalt (6'-SL-natri- umsalt)	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (uttryckta som 6'-sia- lyllaktos)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "6'-sialyllaktosnatriumsalt".		Godkänt den 13 november 2023. Detta införande sker på grundval av äganderätts-
	(framställt av en derivatstam av E. coli W (ATCC	Ej smaksatta pastöriserade och ej smaksatta steriliserade (inklusive UHT-behandlade) mjölkprodukter	0,5 g/l	Märkningen av kosttillskott som in- nehåller 6'-sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) ska innehålla en		ligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU)
	9637))	Ej smaksatta fermenterade mjölkbaserade produkter	0,5 g/l (drycker)	uppgift om att kosttillskotten inte bör intas		2015/2283.
		produkter	2,5 g/kg (andra produkter än drycker)	a) om livsmedel som tillsatts 6'-sia- lyllaktosnatriumsalt intas samma		Sökande: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, 1-9-2, Otemachi, Choyoda-ku Tokyo, 100-
		Smaksatta, fermenterade mjölkbaserade pro- dukter, inklusive värmebehandlade produkter	0,5 g/l (drycker)	dag, b) av barn under tre år.		0004, Japan. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller
		durici, maiusive varineoenandiade produkter	5,0 g/kg (andra produkter än drycker)	o) av balli ulider de al.		får endast Kyowa Hakko Bio Co., Ltd släppa ut det nya livsmedlet 6'-sialyllak-
		Drycker (smaksatta drycker utom drycker med ett pH under 5)	0,5 g/l			tosnatriumsalt som fram- ställts av en derivatstam av E. coli W (ATCC 9637) på
		Müslistänger	5,0 g/kg			2. con ((1100 7057) pa

▼<u>M127</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Modersmjölksersättning enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,4 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhål- ler godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning
	Tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	0,3 g/l i den konsumtionsfärdiga slutprodukten som marknadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			till de äganderättsligt skyd- dade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyd- das i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Kyowa Hakko Bio Co., Ltd.
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn och småbarn enligt de- finitionerna i förordning (EU) nr 609/2013	0,3 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 13 november 2028.
		2,5 g/kg för andra produkter än drycker			
	Mjölkbaserade drycker och liknande produkter	0,3 g/l (drycker) i den konsumtions- färdiga slutprodukten som mark- nadsförs som sådan eller som beretts enligt tillverkarens anvisningar			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,0 g/l (drycker)			
		10,0 g/kg (andra produkter än drycker)			

▼<u>M127</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,0 g/dag			
▼ <u>M23</u>	Sirap av Sorghum bicolor (L.) Moench (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "sirap av <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.		
▼ <u>M9</u>	Extrakt av fermenterade sojabönor	Angiven livsmedelskategori Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG (kapslar, tabletter eller pulver) avsedda för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	Maximihalter 100 mg/dag	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "extrakt av fermenterade sojabönor". Märkningen av kosttillskott som innehåller extrakt av fermenterade sojabönor ska innehålla en uppgift om att personer som använder läkemedel endast bör inta produkten under medicinsk övervakning.		

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Spermidinrikt ve-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
tegroddsextrakt (Triticum aestivum)	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	Motsvarande högst 6 mg spermidin/ dag	av livsmedel där det ingår benämnas in/ "spermidinrikt vetegroddsextrakt".		
Sucromalt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	1. Det nya livsmedlet ska vid märk-		
	Ej angivet		ning av livsmedel där det ingår benämnas "sucromalt".		
			Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att produkten bryts ner till glukos och fruktos.		
Sockerrörsfiber	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter			
	Bröd	8 %			
	Bageriprodukter	5 %			
	Kött- och muskelprodukter	3 %			
	Smaksättningspreparat och kryddor	3 %			
	Riven ost	2 %			
	Särskild dietkost	5 %			
	Såser	2 %			
	Drycker	5 %			
Socker från frukt- kött av kakao (The- obroma cacao L.)	Ej angivet		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "socker från fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)", "glukos från fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)" eller "fruktos från fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)", beroende på vilken form som används.		

▼M9

<u> </u>					
Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Solrosoljeextrakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	1,1 g/dag	"solrosoljeextrakt".		
<u>M73</u>					
Torkad frukt av Synsepalum dulci-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av kosttillskott där det ingår		Godkänt den 5 decemble 2021. Detta införande sl
ficum	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	0,7 g/dag	benämnas "torkad frukt av Synsepalum dulcificum". 2. Märkningen av kosttillskott som innehåller torkad frukt av Synsepalum dulcificum ska innehålla en uppgift om att kosttillskottet bör intas enbart av vuxna, utom gravida och ammande kvinnor.		på grundval av äganderätt ligt skyddade vetenskaplig da som skyddas i enlighet martikel 26 i förordning (El 2015/2283. Sökande: Medicinal Garde S.L., Marqués de Urquijo 4 1° D, Despacho 1, Madri 28008, Spanien. Under den tid som uppgift skyddet gäller får endast M dicinal Gardens S.L. släp ut det nya livsmedlet marknaden i unionen, såvi inte en senare sökande erhåler godkännande för det m livsmedlet utan att använde äganderättsligt skyddavetenskapliga rön eller vete skapliga data som är sky dade i enlighet med artikel i förordning (EU) 2015/228 eller med medgivande Medicinal Gardens S.L. Datum då uppgiftsskyddlöper ut: den 5 decemb 2026.

1117						
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u> M89</u>	Tetrahydrocurcumi -	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		Godkänt den 11 juli 2022.
	noider	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för vuxna, utom gravida och ammande kvinnor	140 mg/dag	av livsmedel där det ingår benämnas "tetrahydrocurcuminoider". Märkningen av kosttillskott som innehåller tetrahydrocurcuminoider ska innehålla en uppgift om att a) de endast bör konsumeras av vuxna, med undantag för gravida och ammande kvinnor b) de inte bör konsumeras om andra kosttillskott som innehåller kurkumin och/eller curcuminoider intas samma dag		Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Sabinsa Europe GmbH, Monzastrasse 4, 63225 Langen, Tyskland. Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Sabinsa Europe GmbH släppa ut det nya livsmedlet tetrahydrocurcuminoider på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Sabinsa Europe GmbH. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 11 juli 2027.

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Godkänt nytt livsmedel Torkad Tenebrio molitor-larv (vanlig mjölbagge)	Angiven livsmedelskategori Torkad Tenebrio molitor-larv, hel eller som pulver Proteinprodukter Kex Baljväxtbaserade rätter	Maximihalter 10 g/100 g 10 g/100 g 10 g/100 g	1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "torkad Tenebrio molitor-larv (vanlig mjölbagge)". 2. Märkningen av livsmedel som innehåller torkad Tenebrio molitorlarv (vanlig mjölbagge) ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot kräftdjur och produkter därav, och mot dammkvalster. Dessa uppgifter ska placeras nära innehållsförteckningen.	Andra krav	Godkänt den 22 juni 2021. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med arti- kel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint- Orens-de-Gameville, Frank- rike. Under den tid som uppgifts-
	Pastabaserade produkter	10 g/100 g			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Torkad mikroalg Tetraselmis chuii	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	Såser	20 % eller 250 mg/dag	"torkad mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> " eller "torkad mikroalg <i>T. chuii</i> ".		
	Specialsalt	1 %	Kosttillskott som innehåller den tor- kade mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i>		
	Smaksättningspreparat	250 mg/dag	ska märkas med följande uppgift: "Innehåller obetydlig mängd av		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	250 mg/dag	jod".		
Therapon barcoo/ Scortum	Den avsedda användningen är densamma som produkter och fiskrätter, inklusive kokta, stek dukter				
D-tagatos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
	Ej angivet		benämnas "D-tagatos". 2. Märkningen av produkter som innehåller mer än 15 g D-tagatos per portion och av alla drycker som konsumtionsfärdiga innehåller mer än 1 % D-tagatos ska innehålla en uppgift om att "överdriven konsumtion kan ha en laxerande verkan".		
Taxifolinrikt ex- trakt	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "taxifolinrikt extrakt".		
	Naturell yoghurt/frukt- och bäryoghurt (*)	0,020 g/kg			
	Kefir ^(*)	0,008 g/kg			
	Kärnmjölk ^(*)	0,005 g/kg			

▼ <u>M52</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Mjölkpulver ^(*)	0,052 g/kg			
	Grädde (*)	0,070 g/kg			
	Syrad grädde (*)	0,050 g/kg			
	Ost (*)	0,090 g/kg			
	Smör (*)	0,164 g/kg			
	Chokladkonfektyr	0,070 g/kg			
	Alkoholfria drycker	0,020 g/l			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn, småbarn, barn och ungdomar under 14 år	100 mg/dag			
	(*) När taxifolinrikt extrakt används i mjölkp ersätta någon mjölkbeståndsdel.	produkter får det inte helt eller delvis			
Trehalos	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
	Ej angivet		benämnas "trehalos", och benäm- ningen ska antingen anges i märkningen av produkten som sådan eller i innehållsförteck- ningen för livsmedel där det nya livsmedlet ingår.		
			 Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en uppgift om att trehalos bryts ner till glukos och fruktos. 		

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
<u>M52</u>						
	UV-behandlade champinjoner (Aga-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D_2	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av produkten som sådan el-		
	ricus bisporus)	Champinjoner (Agaricus bisporus)	20 μg vitamin D ₂ /100 g råvikt	ler av livsmedel där det ingår be- nämnas "UV-behandlade cham- pinjoner (<i>Agaricus bisporus</i>)".		
				2. Det nya livsmedlets benämning i märkningen av produkten som sådan eller av livsmedel där det ingår ska åtföljas av en uppgift om att "kontrollerad ljusbehandling har använts för att öka D-vitaminhalten" eller att "UV-behandling har använts för att öka halten av vitamin D ₂ ".		
<u> 184</u>						
	UV-bestrålad bage- rijäst (Saccharomy-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D_2	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
	ces cerevisiae)	Jästa matbröd och portionsbröd	5 μg/100 g	"vitamin D-jäst" eller "vitamin D ₂ -jäst".		
		Jästa finare bageriprodukter	5 μg/100 g			
		Kosttillskott enligt definitionen i rådets direktiv 2002/46/EG	I enlighet med direktiv 2002/46/EG			
		Färdigförpackad färsk jäst och torrjäst för bakning i hemmet	45 μg/100 g för färsk jäst 200 μg/100 g för torrjäst	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel benämnas "vi- tamin D-jäst" eller "vitamin D ₂ - jäst".		

02017R2470 — SV — 07.11.2024 — 050.002 — 138

▼<u>M84</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
			 Märkningen av det nya livsmedlet ska innehålla en uppgift om att det endast är avsett för bakning och att det inte bör ätas rått. Märkningen av det nya livsmedlet ska innehålla en bruksanvisning för slutkonsumenterna så att en högsta koncentration på 5 µg vitamin D2/100 g i färdiga hembakade produkter inte överskrids. 		
	Rätter, inklusive färdigrätter (utom soppor och sallader)	3 μg/100 g	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "vitamin D-jäst" eller "vitamin D ₂ -		
	Soppor och sallader	5 μg/100 g	jäst".		
	Cerealie- eller fröprodukter eller rotbaserade produkter (stekta eller extruderade)	5 μg/100 g			
	Modersmjölksersättning och tillskottsnäring enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Beredda spannmålsbaserade livsmedel enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med förordning (EU) nr 609/2013			
	Bearbetade fruktprodukter	1,5 μg/100 g			
	Bearbetade grönsaker	2 μg/100 g			

▼<u>M84</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Bröd och liknande produkter	5 μg/100 g			
	Frukostcerealier	4 μg/100 g			
	Pasta, deg och liknande produkter	5 μg/100 g			
	Andra spannmålsbaserade produkter	3 μg/100 g			
	Kryddor, smaksättningspreparat, smaksättare, såsingredienser, dessertsåser och dessertgar- neringar	10 μg/100 g			
	Proteinprodukter	10 μg/100 g			
	Ost	2 μg/100 g			
	Desserter baserade på mjölkprodukter och liknande produkter	2 μg/100 g			
	Fermenterad mjölk eller fermenterad grädde	1,5 μg/100 g			
	Mjölkpulver och mjölkkoncentrat	25 μg/100 g			
	Mjölkbaserade produkter, vassle och grädde	0,5 μg/100 g			
	Icke köttbaserade motsvarigheter till köttpro- dukter och icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter	2,5 μg/100 g			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	5 μg/100 g			
	Måltidsersättning för viktkontroll	5 μg/100 g			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
UV-behandlat bröd	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D_2	Det nya livsmedlets benämning i märkningen ska åtföljas av en upp- gift om att det "innehåller D-vitamin som producerats genom UV-behand- ling".			
	Jästa matbröd och portionsbröd (utan toppingar)	3 μg vitamin D ₂ /100 g				
UV-behandlad mjölk	ning benämnas "UV-beh	Det nya livsmedlet ska vid märkning benämnas "UV-behandlad". När UV-behandlad mjölk inne-				
	Pastöriserad helmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan	5–32 μg/kg för befolkningen i all- mänhet, utom spädbarn	ning (EU) nr 1169/2011 ska be- nämningen vid märkningen också innehålla texten "innehåller vita- min D som producerats genom UV-behandling" eller "mjölk in- nehållande vitamin D till följd av UV-behandling"	håller en mängd vitamin D som anses vara betydande enligt del A punkt 2 i bilaga XIII till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ska benämningen vid märkningen också innehålla texten "innehåller vita-		
	Pastöriserad mellanmjölk enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 som ska konsumeras som sådan	1–15 μg/kg för befolkningen i all- mänhet, utom spädbarn				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Vitamin D ₂ -svamp- pulver	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D_2 (11)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		Godkänt den 27 augu 2020. Detta införande sk
	Frukostcerealier	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g	"UV-behandlat svamppulver inne- hållande vitamin D" eller "UV-be-		på grundval av äganderätt ligt skyddade vetenskapli
	Jästa matbröd och konditorivaror	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g	handlat svamppulver innehållande vitamin D ₂ "		rön och vetenskapliga da som skyddas i enlighet m
	Spannmålsprodukter och pasta	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g	Märkningen av kosttillskott som in-		artikel 26 i förordning (El 2015/2283.
	Fruktjuice och frukt-/grönsaksjuicebland- ningar	1,125 μg vitamin D ₂ /100 ml	-		Sökande: Oakshire Natura LP., PO Box 388 Kenne Square, Pennsylvania 1934
	Mjölk och mjölkprodukter (utom mjölk i flytande form)	2,25μg vitamin D ₂ /100 g/ 1,125 μg vitamin D ₂ /100 ml (drycker)			Förenta staterna. Under de tid som uppgiftsskyddet gä ler får endast Oakshire Na
	Ost (utom cottage cheese, ricotta-ost och hårdost)	2,25 μg vitamin $D_2/100$ g			urals, LP. släppa ut det n livsmedlet vitamin D svamppulver på marknaden
	Drycker och stänger för måltidsersättning	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g/ 1,125 μg vitamin D ₂ /100 ml (drycker)			unionen, såvida inte en s nare sökande erhåller go kännande för det nya liv medlet utan hänvisning t
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g/ 1,125 μg vitamin D ₂ /100 ml (drycker)			de äganderättsligt skyddad vetenskapliga rön eller vete skapliga data som är skyd
	Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g			dade i enlighet med artikel 2 i förordning (EU) 2015/228 eller med medgivande a
	Soppor och buljonger	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g			
	Extruderade grönsakssnacks	2,25 μg vitamin D ₂ /100 g			Datum då uppgiftsskydd löper ut: 27 augusti 2025.
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn	15 μg/dag			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG avsedda för befolkningen i allmänhet, utom spädbarn	15 μg/dag			

<u>M9</u>							
	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	smedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀	
<u>M76</u>	Vitamin D ₂ -svamp-	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D2	Det nya livsmedlet ska vid märk-		Godkänt den 19 decem	
	pulver	Frukostcerealier	2,1 μg/100 g	ning av livsmedel där det ingår benämnas "UV-behandlat svamp-		2021. Detta införande s på grundval av ägandera	
		Jästa matbröd och liknande konditorivaror	2,1 μg/100 g	pulver innehållande vitamin D ₂ ".		ligt skyddade vetenskap rön och vetenskapliga o	
		Spannmålsprodukter, pasta och liknande produkter	2,1 μg/100 g	2. Märkningen av kosttillskott som innehåller vitamin D ₂ -svamppulver ska innehålla en uppgift om	vilka skyddas i enl artikel 26 i förordi 2015/2283	vilka skyddas i enlighet artikel 26 i förordning (2015/2283.	
		Frukt-/grönsaksjuicer och nektar	1,1 µg/100 ml (marknadsförs som sådana eller bereds enligt tillverka- rens anvisningar)	att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och barn under tre år.		Sökande: MBio, Monaş Mushrooms, Tullygony, holland, Co. Monaghan,	
		Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölk- baserade produkter, utom drycker	2,1 µg/100 g (marknadsförs som sådana eller bereds enligt tillverkarens anvisningar)				land. Under den tid som giftsskyddet gäller får er MBio, Mona Mushrooms släppa ut
		Mjölkprodukter och motsvarande icke mjölk- baserade produkter i form av drycker	1,1 µg/100 ml (marknadsförs som sådana eller bereds enligt tillverka- rens anvisningar)				nya livsmedlet vitamin svamppulver på markna unionen, såvida inte er nare sökande erhåller
		Mjölk och mjölkpulver	21,3 µg/100 g (marknadsförs som sådana eller bereds enligt tillverka- rens anvisningar)				kännande för det nya medlet utan hänvisning de äganderättsligt skyd vetenskapliga rön eller v
		Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	2,1 μg/100 g			skapliga data som skyd enlighet med artikel 26 ordning (EU) 2015/228	
		Soppor	2,1 μg/100 ml (marknadsförs som sådana eller bereds enligt tillverka- rens anvisningar)			ler med medgivande MBio, Mona Mushrooms.	
		Extruderade grönsakssnacks	2,1 μg/100 g				Datum då uppgiftssky löper ut: 19 december 2
		Måltidsersättning för viktkontroll	2,1 μg/100 g				
		Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för				
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott avsedda för spädbarn och småbarn	15 μg vitamin D ₂ /dag				

\blacksquare	M	90

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
Vitamin D ₂ -svamp-pulver	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter av vitamin D_2 ($\mu g/100~g~or~100~ml$)	 Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "UV-behandlat svamppulver innehållande vitamin D₂". Märkningen av kosttillskott som innehåller vitamin D₂-svamppulver ska innehålla en uppgift om att kosttillskotten inte bör intas av spädbarn och barn under tre år. 		Godkänt den 24 januari 2023. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön och vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283. Sökande: Monterey Mushrooms Inc, 260 Westgate Drive Watsonville, CA
	Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter Icke mjölkbaserade produkter, utom mjölk Frukostcerealier och müslistänger Soppor	1,1 2,2 2,2 2,2			
	Pulversoppor Vasslepulver Englit (rainealarinian and malitari	22,5			Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Monterey Mushrooms Inc släppa ut det nya livsmedlet vitamin D ₂ -svamppulver på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan hänvisning till de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Monterey Mushrooms Inc. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: 24 januari 2028.
	Frukt-/grönsaksjuicer och nektar Juicepulver av frukt/grönsaker Koncentrat av frukt-/grönsaksjuicer (flytande)	1,1 12,4 3,4			
	Läskedrycker som marknadsförs för intag vid fysisk aktivitet och fermenterade alkoholfria drycker (utom fermenterade mjölkbaserade drycker)	1,1			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för spädbarn	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för men inte mer än 15 μg/dag			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	15 μg/dag			
	Måltidsersättning för viktkontroll	5 μg/måltid			
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	15 μg/dag			

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Vitamin K ₂ (menakinon)	Ska användas i överensstämmelse med direktiv 2013 och/eller förordning (EG) nr 1925/2006	2002/46/EG, förordning (EU) nr 609/	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "menakinon" eller "vitamin K ₂ ".		
	Veteklimjölextrakt			Det nya livsmedlet ska vid märkning	Veteklimjölext-	
		Öl och ersättningsprodukter	0,4 g/100 g	"veteklimjölextrakt".	rakt får inte släppas ut på	
		Konsumtionsfärdiga cerealier	9 g/100 g		marknaden som kosttill-	
		Mjölkprodukter	2,4 g/100 g		skott eller in-	
		Fruktjuice och grönsaksjuice	0,6 g/100 g		grediens i kost- tillskott. Det får	
		Läskedrycker	0,6 g/100 g		inte heller ingå	
		Köttberedningar	2 g/100 g		i modersmjöl- ksersättning.	
<u>M78</u>						
	Färska växter av	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning		
	Wolffia arrhiza och/ eller Wolffia globosa (Traditionellt livs- medel från ett tredje- land)	Färska växter av <i>Wolffia arrhiza</i> och/eller <i>Wolffia globosa</i> som sådana		av livsmedel där det ingår benämnas "Wolffia arrhiza och Wolffia globosa" eller "Wolffia arrhiza" eller "Wolffia globosa", beroende på vilken växt som används.		
M48						
	Xylooligosackarider	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (10)	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Vitt bröd	14 g/kg	"xylooligosackarider".		
		Fullkornsbröd	14 g/kg			
		Frukostcerealier	14 g/kg			
		Kex	14 g/kg			
		Sojadrycker	3,5 g/kg			
		Yoghurt (9)	3,5 g/kg			
		Bredbara pålägg baserade på frukt och bär	30 g/kg			
		Chokladkonfektyr	30 g/kg			
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG för den vuxna befolkningen i allmänhet	2 g/dag			

▼<u>M9</u>

Godkänt nytt livsmedel	odkänt nytt livsmedel Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
10					
Biomassa från jästsvampen <i>Yarro-</i>	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märk- ning av livsmedel där det ingår		
wia lipolytica	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	6 g/dag för barn från 10 år, ung- domar och den vuxna befolkningen i allmänhet 3 g/dag för barn 3–9 år	benämnas "biomassa från jästsvampen <i>Yarrowia lipolytica</i> ". 2. Kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet bör innehålla en uppgift om att de inte bör intas om andra livsmedel som tillsatts	jästsvampen <i>Yarrowia lipolytica</i> ". Kosttillskott som innehåller det nya livsmedlet bör innehålla en uppgift om att de inte bör intas	
	Måltidsersättning för viktkontroll för vuxna	3 g/portion (högst 2 portioner/dag upp till 6 g/dag)			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013	I enlighet med särskilda närings- behov hos de personer som produk- terna är avsedda för, och under inga omständigheter högre än 6 g/dag			
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	6 g/dag			
	Ej smaksatta mjölkprodukter	5 g/kg			
	Smaksatta syrade mjölkprodukter	10 g/kg			
	Ost och ostprodukter (utom desserter)	10 g/kg			
	Nötbaserade bredbara pålägg	30 g/kg			
	Bearbetade potatisprodukter	10 g/kg			
	Kakao- och chokladkonfektyr	10 g/kg			
	Spannmål och frukostcerealier	20 g/kg			
	Pastabaserade produkter och nudlar	10 g/kg			

02017R2470 — SV — 07.11.2024 — 050.002 — 146

▼<u>M140</u>

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Förkokt eller bearbetad spannmål	10 g/kg			
	Matbröd och portionsbröd	6 g/kg			
	Finare bageriprodukter	15 g/kg			
	Värmebehandlade köttprodukter	15 g/kg			
	Örter och kryddor, smaksättningspreparat	50 g/kg			
	Soppor och buljonger	5 g/kg			
	Såser	10 g/kg			
	Sallader och smakrika bredbara smörgås- pålägg	30 g/kg			
	Jäst och jästprodukter	30 g/kg			
	Proteinprodukter, utom icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölkprodukter och mjölk- och gräddersättningsmedel för drycker	30 g/kg			
	Smaksatta drycker	10 g/l			
	Kaffe, kaffeextrakt	20 g/kg			
	Andra alkoholfria drycker	10 g/l			
	Snacks baserade på potatis, spannmål, mjöl eller stärkelse	300 g/kg			
	Bearbetade nötter	20 g/kg			
9					
Beta-glukaner från jäst		Maximihalter av beta-glukaner (i ren form) från jäst (Saccharomyces ce- revisiae)	av livsmedel där det ingår benämnas "beta-glukaner från jäst (<i>Saccharo</i> -		
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG, utom kosttillskott för spädbarn och småbarn	1,275 g/dag för barn som är äldre än 12 år och för den vuxna befolk- ningen i allmänhet	myces cerevisiae)".		
		0,675 g/dag för barn som är yngre än 12 år			

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Komplett kostersättning för viktkontroll enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013	1,275 g/dag			
	Livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/ 2013, utom livsmedel för speciella medi- cinska ändamål avsedda för spädbarn och småbarn	1,275 g/dag			
	Drycker baserade på frukt- och/eller grönsak- sjuice, inklusive koncentrat och dehydratise- rad juice	1,3 g/kg			
	Drycker med fruktsmak	0,8 g/kg			
	Pulver för beredning av kakaodrycker	38,3 g/kg (pulver)			
	Andra drycker	0,8 g/kg (drickfärdig produkt)			
		7 g/kg (pulver)			
	Müslistänger	6 g/kg			
	Frukostcerealier	15,3 g/kg			
	Fullkorns- och högfiberhaltig snabbgröt	1,5 g/kg			
	Söta kex av småkakstyp	6,7 g/kg			
	Salta kex av småkakstyp	6,7 g/kg			
	Mjölkbaserade drycker	3,8 g/kg			
	Syrade mjölkprodukter	3,8 g/kg			
		1			I

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livs	medlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
		Icke mjölkbaserade motsvarigheter till mjölk- produkter	3,8 g/kg			
		Torrmjölk/mjölkpulver	25,5 g/kg			
		Soppor och soppulver	0,9 g/kg (konsumtionsfärdig produkt)			
			1,8 g/kg (kondenserad produkt)			
			6,3 g/kg (pulver)			
		Choklad och konfektyr	4 g/kg			
		Proteinstänger och proteinpulver	19,1 g/kg			
		Sylt, marmelad och andra bredbara pålägg baserade på frukt och bär	11,3 g/kg			
▼ <u>M12</u>						
	Zeaxantin	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG	2 mg/dag	"zeaxantin".		
▼ <u>M9</u>						
	Zink-L-pidolat	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas		
		Livsmedel som omfattas av förordning (EU) nr 609/2013	3 g/dag	"zink L-pidolat".		
		Mjölkbaserade drycker och liknande produkter som är avsedda för småbarn				
		Måltidsersättning för viktkontroll				
		Livsmedel avsedda att intas i samband med mycket krävande muskelarbete, särskilt för idrottande				

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	► <u>M30</u> Uppgiftsskydd ◀
	Livsmedel försedda med uppgifter om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014.				
	Kosttillskott enligt definitionen i direktiv 2002/46/EG				

- (1) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 av den 12 juni 2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll och om upphävande av rådets direktiv 92/52/EEG, kommissionens direktiv 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG och 2006/141/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG och kommissionens förordningar (EG) nr 41/2009 och (EG) nr 953/2009 (EUT L 181, 29.6.2013, s. 35).
- (2) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 828/2014 av den 30 juli 2014 om kraven på tillhandahållande av information till konsumenterna om frånvaro eller reducerad förekomst av gluten i livsmedel (EUT L 228, 31.7.2014, s. 5).
- (3) Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/46/EG av den 10 juni 2002 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kosttillskott (EGT L 183, 12.7.2002, s. 51).
- (4) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel (EUT L 404, 30.12.2006, s. 26).
- (5) Rådets direktiv 2001/113/EG av den 20 december 2001 om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 67).
- (6) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (EUT L 347, 20.12.2013, s. 671).
- ►M33 (7) Gränsvärden för användning av den slutliga produkten när den är färdig att användas, saluförd som sådan eller utspädd enligt tillverkarens anvisningar. ◄
- ► M47 (8) Rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel (EGT L 10, 12.1.2002, s. 58). ◀
- ▶ <u>M48</u> (°) När xylooligosackarider används i mjölkprodukter får de inte helt eller delvis ersätta någon mjölkbeståndsdel.
- (10) Maximihalterna har beräknats på grundval av specifikationerna för pulverform 1. ◀
- ►M51 (11) Minimispecifikationen för vitamin D-halten i vitamin D₂ -svamppulver för 1 000 µg vitamin D₂/gram svamppulver används. ◀
- (12) Beroende på vilken åldersgrupp kosttillskottet är avsett för.
- (13) Utan att det påverkar tillämpningen av kraven i förordning (EU) nr 609/2013 och förordning (EU) 2016/127.
- (14) Ej traditionell användning av livsmedlet.

▼<u>M74</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det ny	a livsmedlet får använd	as	Ytt	erligare särskilda märkningskrav	Andra krav	Uppgiftsskydd
	Acheta domesticus (hussyrsa) i fryst och i torkad form	Angiven livsmedelskategori	Maximihalter (g/100 g) (marknadsförd som sådan eller beredd en- Angiven livsmedelskategori ligt anvisningarna) 1. Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fryst		Godkänt den 3 mars 2022. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade veten-			
	samt i pulverform		Fryst	Torkad eller pulvri- serad		Acheta domesticus (hus- syrsa)", "torkad/pulvriserad Acheta domesticus (hus-		skapliga rön och vetenskaplig data, vilka skyddas i enlighe med artikel 26 i förordning (EU
		Acheta domesticus i fryst och i torkad form samt i pulverform			syrsa)", beroende på vilken form som används. 2. Märkningen av livsmedel som innehåller <i>Acheta domesticus</i> (hussyrsa) i fryst	2015/2283. Sökande: Fair striestraat 3, Nederländerna Under den tid		
		Andra proteinprodukter än icke köttbase- rade motsvarigheter till köttprodukter	40	20			Nederländerna. Under den tid som uppgiftsskyd	
		Matbröd och portionsbröd	30	10		eller i torkad form eller i pulverform ska innehålla en uppgift om att denna ingre- diens kan orsaka en all- ergisk reaktion hos personer som är allergiska mot kräft- djur, blötdjur och produkter framställda därav samt mot dammkvalster. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen.	B p	det gäller får endast Fair Insect BV släppa ut det nya livsmedle på marknaden i unionen, såvide inte en senare sökande erhålle godkännande för det nya livsmed let utan att använda de ägande rättsligt skyddade vetenskaplige rön eller vetenskapliga data son
		Bageriprodukter, müslistänger och fyllda pastaprodukter	30	15				
		Kex	30	8				
		Pastabaserade produkter (torkade)	3	1				
		Soppor och koncentrerade soppor eller soppulver	20	5			kel 26 i förordning	är skyddade i enlighet med arti kel 26 i förordning (EU) 2015 2283 eller med medgivande a
		Bearbetade potatisprodukter, baljväxt- och grönsaksbaserade rätter samt pasta- eller pizzabaserade produkter	15	5	nara iniiciansiorteekiinigen.		Fair Insects BV. Datum då uppgiftsskyddet löpe ut: den 3 mars 2027.	
		Snacks baserade på majsmjöl	40	20				
		Ölliknande drycker, blandningar för alko- holdrinkar	1	1				
		Nötter, oljeväxtfrön och kikärter	40	25				
		Såser	30	10				
		Köttberedningar	40	16				
		Icke köttbaserade motsvarigheter till kött- produkter	80	50	1			
		Chokladkonfektyr	30	10				

Frysta fermenterade mjölkbaserade produkter

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det ny	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	Uppgiftsskydd
Locusta migratoria (europeisk vand- ringsgräshoppa) i fryst och i torkad	(marknadsförd som sådan eller beredd enligt anvisningarna)		Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas "fryst Locusta migratoria (eu-		Godkänt den 5 december 2021. Detta införande sker på grundval av äganderättsligt skyddade ve- tenskapliga rön och vetenskapliga	
form samt i pulver- form		Fryst	Torkad eller i pulverform	ropeisk vandringsgräs- hoppa)", "torkad <i>Locusta</i> <i>migratoria</i> (europeisk vand- ringsgräshoppa) i pulver-		data som skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/ 2283. Sökande: Fair Insects BV, Indu-
	Locusta migratoria i fryst och i torkad form samt i pulverform	,		form", "hel <i>Locusta migrato-</i> ria (europeisk vandringsgräs- hoppa) i pulverform", bero-		striestraat 3, 5107 NC Dongen, Nederländerna. Under den tid som uppgiftsskyd-
	Bearbetade potatisprodukter, baljväxtbaserade rätter och pastabaserade produkter	15	5	ende på vilken form som används. 2. Märkningen av livsmedel som innehåller Locusta migratoria (europeisk vandringsgräshoppa) i fryst eller i torkad form eller i pulverform ska innehålla en uppgift om att denna ingrediens kan orsaka en allergisk reaktion hos personer som är allergiska mot kräftdjur, blötdjur och produkter framställda därav samt mot kvalster. Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen.		det gäller får endast Fair Insects BV släppa ut det nya livsmedlet på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/2283 eller med medgivande av Fair Insects BV. Datum då uppgiftsskyddet löper ut: den 5 december 2026.
	Icke köttbaserade motsvarigheter till kött- produkter	80	50			
	Soppor och koncentrerade soppor	15	5			
	Baljväxter och grönsaker i konserv eller på burk	20	15			
	Sallader	15	5			
	Ölliknande drycker, blandningar för alkoholdrinkar	2	2			
	Chokladkonfektyr	30	10			
	Nötter, oljeväxtfrön och kikärter		20			
	Frysta fermenterade mjölkbaserade pro- dukter	15	5			
	Korv	30	10			

▼M74

▼M78

Mjölmask (Tenebrio molitor-larv) i fryst och i torkad form samt i pulverform

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas		Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav	
Mjölmask (Tenebrio molitor-lary) i fryst	Angiven livsmedelskategori	Maximihalto (marknadsförd som s ligt anvis	ådan eller beredd en-	Beroende på vilken form som används ska det nya livsmed- let vid märkning av livsmedel	
och i torkad form samt i pulverform		Fryst	Torkad eller pulvri- serad	där det ingår benämnas "fryst mjölmask (<i>Tenebrio molitor</i> - larv)", "torkad mjölmask (<i>Te</i> -	
	Mjölmask (<i>Tenebrio molitor</i> -larv) i fryst och i torkad form samt i pulverform			nebrio molitor-larv)" och "pulvriserad mjölmask (Te-	
	Matbröd och portionsbröd av flerkorn, kex och brödpinnar	30	10	nebrio molitor-larv)". 2. Märkningen av livsmedel som innehåller mjölmask (<i>Te</i> -	
	Müslistänger	30	15	nebrio molitor-larv) i fryst	
	Torkade pastabaserade produkter, pastabaserade rätter (utom torkad poppad pasta), pizza och pizzaliknande rätter	15	10	och i torkad form samt i pul- verform ska innehålla en uppgift om att denna ingredi- ens kan orsaka en allergisk	
	Torkade fyllda pastabaserade produkter	30	15	reaktion hos personer som är	
	Bakmixar (torkade)	30	15	allergiska mot kräftdjur och produkter framställda därav	
	Såser	30	10	samt mot dammkvalster.	
	Potatisbaserade rätter, baljväxtbaserade rätter	15	10	Denna uppgift ska placeras nära innehållsförteckningen.	
	Vasslepulver	40	20		
	Icke köttbaserade motsvarigheter till köttprodukter	80	50		
	Soppor och sallader	20	5		
	Chips	40	20		
	Ölliknande drycker, blandade alkoholdrycker, blandningar för alkoholdrycker	1	1		
	Chokladkonfektyr	30	10		
	Nötter, oljeväxtfrön och kikärter	40	30		
	Frysta fermenterade mjölkbaserade produkter	15	5		
	Köttberedningar	40	16		
				<u> </u>	

Uppgiftsskydd

Godkänt den 1 mars 2022. Detta

införande sker på grundval av

äganderättsligt skyddade veten-

skapliga rön och vetenskapliga

data, vilka skyddas i enlighet med artikel 26 i förordning (EU)

Sökande: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen,

Under den tid som uppgiftsskyddet gäller får endast Fair Insects BV släppa ut det nya livsmedlet på marknaden i unionen, såvida inte en senare sökande erhåller godkännande för det nya livsmedlet utan att använda de äganderättsligt skyddade vetenskapliga rön eller vetenskapliga data som är skyddade i enlighet med artikel 26 i förordning (EU) 2015/ 2283 eller med medgivande av

Datum då uppgiftsskyddet löper

2015/2283.

Nederländerna.

Fair Insects BV.

ut: den 1 mars 2027.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation					
N-Acetyl-D-neuraminsyra	Beskrivning					
·	N-Acetyl-D-neuraminsyra är ett vitt till benvitt, kristallint pulver.					
	Definition					
	Kemiskt namn					
	IUPAC-namn:					
	N-Acetyl-D-neuraminsyra (dihydrat)					
	5-Acetamido-3,5-dideoxi-D-glycero-D-galakto-non-2-ulopyranosonsyra (dihydrat)					
	Synonymer:					
	Sialinsyra (dihydrat)					
	Kemisk formel					
	$C_{11}H_{19}NO_9$ (acid)					
	$C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ *2 H_2O) (dihydrat)					
	Molekylmassa					
	309,3 Da (syra)					
	345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)					
	CAS-nr					
	131-48-6 (fri syra)					
	50795-27-2 (dihydrat)					
	Specifikationer					
	Beskrivning: vitt till benvitt, kristallint pulver					
	pH (20 °C, 5 % lösning): 1,7–2,5					
	N-Acetyl-D-neuraminsyra (dihydrat): > 97,0 %					
	Vatten (dihydrat beräknas till 10,4 %): ≤ 12,5 % (vikt/vikt)					
	Sulfataska: $\leq 0.2 \%$ (vikt/vikt)					
	Ättiksyra (som fri syra och/eller natriumacetat): < 0,5 % (vikt/vikt)					
	Tungmetaller					
	Järn: < 20,0 mg/kg					
	Bly: $< 0.1 \text{ mg/kg}$					
	Proteinrester: < 0,01 % (vikt/vikt)					

991	
017R <i>2</i> 470	
70	
Z V	
071	
7024	
50 002	
ン	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Lösningsmedelsrester
	2-Propanol: < 0,1 % (vikt/vikt)
	Aceton: < 0,1 % (vikt/vikt)
	Etylacetat: < 0,1 % (vikt/vikt)
	Mikrobiologiska kriterier
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Totalt antal aeroba mesofiler: < 500 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii: ej påvisade i 10 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Bacillus cereus: < 50 CFU/g
	Jäst: < 10 CFU/g
	Mögel: < 10 CFU/g
	Endotoxinrester: < 10 EU/mg
	CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter.
_	

▼M83

Acheta domesticus (hussyrsa) i fryst och i torkad form samt i pulverform

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet består av hel hussyrsa i fryst och i torkad form samt i pulverform. Uttrycket "hussyrsa" avser vuxna exemplar av Acheta domesticus, en insektsart som tillhör familjen Gryllidae.

Det nya livsmedlet är avsett att marknadsföras i tre olika former, nämligen i) värmebehandlad och fryst hel *A. domesticus* (fryst AD), ii) värmebehandlad och frystorkad hel *A. domesticus* (torkad AD), och iii) värmebehandlad, frystorkad och malen hel *A. domesticus* (pulver av hel AD).

En fasteperiod på minst 24 timmar krävs innan insekterna dödas genom frysning så att de vuxna gräshopporna kan tömma maginnehållet.

Aska (% vikt/vikt): 0,6–1,2 Fukt (% vikt/vikt): 76–82 Råprotein (N x 6,25) (% vikt/vikt): 12–21 Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt): 0,1–2

Egenskaper/sammansättning (fryst AD)

Fett (% vikt/vikt): 3-12

varav mättat (% vikt/vikt): 36–45

Egenskaper/sammansättning (torkad eller pulvriserad AD)

Aska (% vikt/vikt): 2,9-5,1

Fukt (% vikt/vikt): ≤ 5

Råprotein (N x 6,25) (% vikt/vikt): 55–65 Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt): 1–4

Fett (% vikt/vikt): 29-35

varav mättat (% vikt/vikt): 36-45

▼<u>M83</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Peroxidhalt (mekv O_2/kg fett): ≤ 5	Peroxidhalt (mekv O₂/kg fett): ≤ 5
	Kostfiber (% vikt/vikt): 0,8–3	Kostfiber (% vikt/vikt): 3–6
	(18)Kitin (% vikt/vikt): 0,7–3,0	(18)Kitin (% vikt/vikt): 5,3–10,0
	Tungmetaller	Tungmetaller
	Bly: ≤ 0.05 mg/kg	Bly: ≤ 0.05 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,06 mg/kg
	Mykotoxiner	Mykotoxiner
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): $\leq 4 \mu g/kg$	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): ≤ 4 μg/kg
	Aflatoxin B1 (μg/kg): ≤ 2	Aflatoxin B1 (μg/kg): ≤ 2
	Deoxynivalenol: ≤ 200 μg/kg	Deoxynivalenol: ≤ 200 µg/kg
	Ochratoxin A: ≤ 1 μg/kg	Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg
	Dioxiner och dioxinlika PCB	Dioxiner och dioxinlika PCB
	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB, övre koncentrationer, ((19) WHO $_{2005}$ PCDD/F-PCB-TEQ): \leq 1,25 pg/g fett	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB, övre koncentrationer, ((¹9)WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g fett
	Mikrobiologiska kriterier	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt: $\leq 10^5$ (7) CFU/g	Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 10 ⁵ CFU/g
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	<i>Escherichia coli</i> : ≤ 50 CFU/g	Escherichia coli: ≤ 50 CFU/g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Anaeroba sulfitreducerande bakterier: ≤ 30 CFU/g	Anaeroba sulfitreducerande bakterier: ≤ 30 CFU/g
	Bacillus cereus (presumtiva): ≤ 100 CFU/g	Bacillus cereus (presumtiva): ≤ 100 CFU/g
	Enterobacteriaceae (presumtiva): < 100 CFU/g	Enterobacteriaceae (presumtiva): < 100 CFU/g
	Koagulaspositiva stafylokocker: ≤ 100 CFU/g	Koagulaspositiva stafylokocker: ≤ 100 CFU/g

▼ <u>M99</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
-		
Delvis avfettat pulver av Acheta domesticus (hussyrsa)	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet delvis avfettat pulver som erhålls av hel <i>Acheta domesticus</i> (hussyrsa) efter en rad steg som inbegriper en fastperiod på 24 timmar för insekterna så att de kan tömma maginnehållet, avdödning av insekterna genom frysning, tvättning, värmebehandling, torkning, oljeutvinning (mekanisk extrudering) och malning.	
	Egenskaper/sammansättning Råprotein (N x 6,25) (% vikt/vikt): 74,0–78,0	
	Fett (% vikt/vikt): 9,0–12,0	
	Fukt (% vikt/vikt): 3,0–6,0 Växttråd (% vikt/vikt): 8,0–10,0	
	Kitin (22) (% vikt/vikt): 4,0–8,5	
	Aska (% vikt/vikt): ≤ 5.6	
	Peroxidhalt (mekv O_2/kg fett): $\leq 5,0$	
	Mangan: $\leq 100,0$ mg/kg	
	Cyanid: $\leq 5.0 \text{ mg/kg}$	
	Tungmetaller	
	Bly: ≤ 0.1 mg/kg	
	Kadmium: $\leq 0,025 \text{ mg/kg}$	
	Mykotoxiner	
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): $\leq 0.4 \mu g/kg$	
	Deoxynivalenol: ≤ 200,0 μg/kg	
	Ochratoxin A: ≤ 1,0 μg/kg	
	Dioxiner och dioxinlika PCB	
	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB, övre koncentrationer, ((2³)WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEF): ≤ 1,25 pg/g fett	
	Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 10 ⁵ CFU/g	
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g	
	Escherichia coli: ≤ 50 CFU/g	
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g	
	Bacillus cereus (presumtiva): ≤ 100 CFU/g	
	Enterobacteriaceae (presumtiva): < 100 CFU/g	
	Koagulaspositiva stafylokocker: $\leq 100 \text{ CFU/g}$	
	Trongamopositiva startytokovkor 100 of org	

reptans.	
cellkon-	

02017R2470 — SV — 07.11.2024 — 050.002 — 158

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
Torkat fruktkött av baobab (Adan- sonia digitata)	Beskrivning/definition	
	Baobab-frukten (<i>Adansonia digitata</i>) skördas från träd. Det hårda skalet knäcks och fruktköttet skiljs från frön och skal. Fruktköttet mals och delas upp i gro och finare bitar (partikelstorlek 3–600 μ) och förpackas.	
	Typiskt näringsvärde	
	Fukt (viktförlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7	
	Protein (g/100 g): 1,8–9,3	
	Fett (g/100 g): 0–1,6	
	Kolhydrater totalt (g/100 g): 76,3–89,5	
	Sockerarter totalt (uttryckt som glukos): 15,2–36,5	
	Natrium (mg/100 g): 0,1–25,2	
	Analysspecifikationer	
	Föroreningar: högst 0,2 %	
	Fukt (viktförlust vid torkning) (g/100 g): 4,5–13,7	
	Aska (g/100 g): 3,8–6,6 Beskrivning/definition Hydroalkoholextrakt från vävnadskulturer av <i>Ajuga reptans</i> L. som i huvudsak motsvarar extrakt av blommande ovanjordiska delar av <i>Ajuga reptan</i>	
Extrakt från cellkulturer av <i>Ajuga</i>		
reptans		
	Beskrivning	
Akkermansia muciniphila (pastöri-	Beskirining	
Akkermansia muciniphila (pastori- serad)		
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning.	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹²	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)*	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0 Protein (%): ≤ 35,0	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0 Protein (%): ≤ 35,0 Fett (%): ≤ 4,0	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0 Protein (%): ≤ 35,0 Fett (%): ≤ 4,0 Råaska (%): ≤ 21,0 Kolhydrater (%): 36,0−86,0	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0 Protein (%): ≤ 35,0 Fett (%): ≤ 4,0 Råaska (%): ≤ 21,0	
	Pastöriserad Akkermansia muciniphila (stam ATCC BAA-835, CIP 107961) framställs genom anaerob tillväxt av bakterien följt av pastörisering, cellk centrering, kryokonservering och frystorkning. Egenskaper/sammansättning Totalt antal celler av A. muciniphila (celler/g): 2,5 x 10 ¹⁰ till 2,5 x 10 ¹² Antal levande celler av A. muciniphila (CFU/g): < 10 (LoD)* Vattenaktivitet: ≤ 0,43 Fukt (%): ≤ 12,0 Protein (%): ≤ 35,0 Fett (%): ≤ 4,0 Råaska (%): ≤ 21,0 Kolhydrater (%): 36,0−86,0 Mikrobiologiska kriterierTotalt antal aeroba mesofiler: ≤ 500 CFU**/g	

▼<u>M80</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
		Jäst: ≤ 10 CFU/g Mögel: ≤ 10 CFU/g Bacillus cereus: ≤ 100 CFU/g Listeria spp.: ej påvisade i 25 g Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g Escherichia coli: ej påvisade i 1 g * LoD: detektionsgräns. ** Kolonibildande enheter.	
▼ M9			
	L-alanyl-L-glutamin	Beskrivning/definition L-alanyl-L-glutamin framställs genom fermentering med en genetiskt modifierad stam av Escherichia coli. Under fermenteringen utsöndras ingrediensen i tillväxtmediet från vilket det därefter separeras och renas till en koncentration på > 98 %. Utseende: vitt, kristallint pulver Renhetsgrad: > 98 % Infraröd spektroskopi: överensstämmelse med referensstandard Lösningens utseende: färglös och klar Innehåll (torrsubstans): 98–102 % Besläktade ämmen (vart och ett): ≤ 0,2 % Glödgningsrest: ≤ 0,1 % Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 % Optisk rotation: + 9,0−11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0−6,0 Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiologiska kriterier Escherichia coli: frånvaro/g	
	Algolja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp.	Beskrivning/definition Olja från mikroalgerna <i>Ulkenia</i> sp. Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbara ämnen: ≤ 4,5 % Transfettsyror: ≤ 1,0 % DHA-halt: ≥ 32 %	

02017R247
0-SV-
07.11.2024
-050.00
2 - 160

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
26		
Fröolja	från <i>Allanblackia</i>	Beskrivning/definition Fröolja från Allanblackia utvinns ur frön från de olika arterna av Allanblackia: A. floribunda (detsamma som A. parviflora) och A. stuhlmannii. Sammansättning av fettsyror (som % av fettsyror totalt) Laurinsyra – myristinsyra – palmitinsyra (C12:0 – C14:0 – C16:0): summan av dessa syror < 4,0 % Stearinsyra (C18:0): 45–58 % Oljesyra (C18:1): 40–51 % Fleromättade fettsyror: < 2 % Egenskaper Fria fettsyror: högst 0,1 % av fettsyror totalt Transfettsyror: högst 1,0 % av fettsyror totalt Peroxidtal: högst 1,0 mekv/kg Oförtvålbara ämnen: högst 1,0 % (vikt/vikt) av oljan
9		Förtvålningstal: 185–198 mg KOH/g
	akt av <i>Aloe macroclada</i>	Beskrivning/definition Pulvergelextrakt från bladen av <i>Aloe macroclada</i> Baker som i huvudsak motsvarar samma gel från blad av <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f. Aska: 25 % Kostfiber: 28,6 % Fett: 2,7 % Fukt: 4,7 % Polysackarider: 9,5 % Protein: 1,63 %
 I103		Glukos: 8,9 %

Alphitobius diaperinus-larver (buffalolarver) i fryst form, pastaform, torkad form och pulverform

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet består av hela buffalolarver i fryst form, pastaform, torkad form och pulverform. Uttrycket "buffalolarver" avser larvformen av Alphitobius diaperinus, en insektsart som tillhör familjen Tenebrionidae (svartbaggar).

Hela buffalolarven är avsedd som livsmedel, inga delar tas bort.

Det nya livsmedlet är avsett att marknadsföras i fyra olika former, nämligen i) hela, blancherade och frysta A. diaperinus-larver (fryst ADL), ii) pasta av hela, blancherade, malda och frysta A. diaperinus-larver (ADL i pastaform), iii) hela, blancherade och frystorkade A. diaperinus-larver (torkad ADL) och iv) pulver av hela, blancherade, frystorkade och malda A. diaperinus-larver (ADL i pulverform).

En fasteperiod på minst 24 timmar krävs innan insekterna dödas genom värmebehandling så att larverna kan tömma maginnehållet.

/kg			
		_	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Egenskaper/sammansättning (fryst ADL eller ADL i pastaform)	Egenskaper/sammansättning (torkad ADL eller ADL i pulverform)	
	Aska (% vikt/vikt): ≤ 1,5 Fukt (% vikt/vikt): 65–80	Aska (% vikt/vikt): ≤ 5	
	Råprotein (N × 6,25) (% vikt/vikt): 12–25	Fukt (% vikt/vikt): 1–5	
	Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt): 0,4–2	Råprotein (N × 6,25) (% vikt/vikt): 50-70	
	Fett (% vikt/vikt): 5–12	Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt): 1,5-3,5	
	Peroxidhalt (mekv O_2/kg fett): ≤ 0.2	Fett (% vikt/vikt): 20–35	
	Kostfiber (% vikt/vikt): 1–4	Peroxidhalt (mekv O ₂ /kg fett): ≤ 5	
	(27) Kitin (% vikt/vikt): 1,0–2,6	Kostfiber (% vikt/vikt): 3–6	
	Tungmetaller	(27) Kitin (% vikt/vikt): 3,0–9,1	
	Bly: ≤ 0,1 mg/kg	Tungmetaller	
	Kadmium: ≤ 0.05 mg/kg	Bly: $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$	
	Mykotoxiner	Kadmium: ≤ 0,05 mg/kg	
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): $\leq 4 \mu g/kg$	Mykotoxiner	
	Aflatoxin B1 (μ g/kg): ≤ 2	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): ≤ 4 μg/kg	
	Deoxynivalenol: $\leq 200 \text{ µg/kg}$	Aflatoxin B1 (μg/kg): ≤ 2	
	Ochratoxin A: ≤ 1 µg/kg	Deoxynivalenol: ≤ 200 μg/kg	
	Mikrobiologiska kriterier	Ochratoxin A: ≤ 1 μg/kg	
	Aeroba mikroorganismer totalt: $\leq 10^5$ (25) CFU/g	Mikrobiologiska kriterier	
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g	Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 10 ⁵ CFU/g	
	Escherichia coli: ≤ 50 CFU/g	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g	
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	Escherichia coli: ≤ 50 CFU/g	
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	
	Sulfitreducerande anaeroba bakterier: $\leq 30 \text{ CFU/g}$	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g	
	Bacillus cereus: $\leq 100 \text{ CFU/g}$	Anaeroba sulfitreducerande bakterier: $\leq 30~CFU/g$	
	Enterobacteriaceae: \le 100 CFU/g	Bacillus cereus: ≤ 100 CFU/g	
	Koagulaspositiva stafylokocker: ≤ 100 CFU/g	Enterobacteriaceae: ≤ 100 CFU/g	
		Koagulaspositiva stafylokocker: ≤ 100 CFU/g	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<u>6</u>	
Saft från stjälkar av växten Ange-	Beskrivning
lica keiskei (växtsaft från stjälkar av ashitaba)	Det nya livsmedlet är en viskös gul vätska som erhålls genom fysiska metoder från stjälkar av mogna <i>Angelica keiskei</i> -växter (ashitaba). <i>Angelica keiskei</i> sitt ursprung i Japan och heter ashitaba på japanska, vilket är skälet till att livsmedlet benämns växtsaft från stjälkar av ashitaba.
	Saften pastöriseras och blandas med cyklodextriner i ett ungefärligt förhållande på 30 % växtsaft från stjälkar av ashitaba och 70 % cyklodextriner, vare blandningen steriliseras, frystorkas och siktas.
	Källa: Angelica keiskei (familjen Apiaceae)
	Saftens egenskaper/sammansättning
	Chalkoner (xantoangelol + 4-hydroxiderrisin) (% vikt/volym): 1,0-2,25
	Kolhydrater (%): 5,0–7,5
	Vatten (%): 90,0–95,0
	Fett (% vikt/volym): 0,1–0,3
	Protein (% vikt/volym): 0,15–0,45
	Summan av angulära dihydropyrankumariner: ≤ 10 mg/kg
	Summan av furanokumariner: ≤ 100 mg/kg
	Tungmetaller
	Bly: $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$
	Arsenik: ≤ 0,3 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
	Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 1 000 CFU/g
	Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g
	Koliforma bakterier: ≤ 30 CFU/g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	CFU: kolonibildande enheter

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<u> 124</u>		
	Olja från antarktisk krill (Eup-	Beskrivning/definition
	hausia superba)	Vid produktion av lipidextrakt från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) genomgår djupfryst krossad krill eller torkad krill en extraktion av lipider med godkänt extraktionsmedel (i enlighet med direktiv 2009/32/EG). Proteiner och krillmaterial avlägsnas från lipidextraktet genom filtrering. Extraktionsmedel o processvatten avlägsnas genom avdunstning.
		Förtvålningstal: ≤ 230 mg KOH/g
		Peroxidtal: ≤ 3 mekv O ₂ /kg olja
		Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller olja från antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga or erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC).
		Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C
		Fosfolipider: ≥ 35 % till < 60 %
		Transfettsyror: ≤ 1 %
		EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 %
		DHA (dokosahexaensyra): ≥ 5 %
<u>M9</u>		
	Fosfolipidrik olja från antarktisk krill (Euphausia superba)	Beskrivning/definition
	Krm (Eupnausia superva)	Fosfolipidrik olja produceras av antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) genom upprepad sköljning med ett godkänt lösningsmedel (i enlighet med direktiv 20 32/EG) för att öka oljans fosfolipidhalt. Lösningsmedlen avlägsnas från slutprodukten genom avdunstning.
		Förtvålningstal: ≤ 230 mg KOH/g
		Peroxidtal: ≤ 3 mekv O ₂ /kg olja
		Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 3 % eller 0,6 uttryckt som vattenaktivitet vid 25 °C
		Fosfolipider: ≥ 60 %
		Transfettsyror: ≤ 1 %
		EPA (eikosapentaensyra): ≥ 9 %
		DHA (dokosahexaensyra): ≥ 5 %

02017R2470 —
-SV - 07.11
07.11.2024050.002
02 - 164

07	

▼ <u>M97</u>

Pulver av Antrodia camphorata-mycelier

Godkänt nytt livsmedel

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet är frystorkade mycelier av svampen Antrodia camphorata (stam BCRC 39106) som har odlats på fast medium. De frystorkade mycelierna mals sedan till ett pulver. Antrodia camphorata är synonymt med Taiwanofungus camphoratus (familj: Fomitopsidaceae).

Specifikation

Egenskaper/sammansättning

Viktförlust vid torkning (fukt): < 10 %

Kolhydrater: $\leq 80 \text{ g}/100 \text{ g}$ Protein: $\leq 20 \text{ g}/100 \text{ g}$ Aska: $\leq 6 \text{ g}/100 \text{ g}$ Fett: $\leq 6 \text{ g}/100 \text{ g}$

Triterpener totalt: 1,0-10,0 g/100 g Antrokinonol 1,0-20,0 mg/g

Tungmetaller

Arsenik: < 0,5 mg/kg

Mikrobiologiska kriterier

Aeroba mikroorganismer totalt: $\leq 10^3 \text{ *CFU/g}$

Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g

**Escherichia coli: ej påvisade i 10 g

**Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g

**Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g

*CFU: kolonibildande enheter

▼M120

Vatten-etanolextrakt av Labisia pumila

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet är ett hydroalkoholextrakt som erhålls från en hel torkad växt av Labisia pumila (Blume) Fern.-Vill.

Produktionsprocessen för det nya livsmedlet inleds med tvättning, torkning och malning av växten *Labisia pumila*. Det malda växtmaterialet extraheras sedan två gånger med en blandning av vatten och etanol (50/50 v/v). Det flytande extraktet koncentreras därefter, blandas med maltodextrin (som används som torkmedel) i förhållandet 2:1 och spraytorkas.

▼<u>M120</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Egenskaper/sammansättning (inklusive maltodextrin)Partikelstorlek: > 90 % genom maskstorlek 120 (125 μm)
	Aska: < 10 %
	Aska olöslig i syra: < 1 %
	Fukt: < 8 %
	Etanol: < 1 % (vikt/vikt)
	Gallussyra: 2–10 % (vikt/vikt)
	Kolhydrater: 70–90 g/100 g
	Protein: < 9 % (vikt/vikt)
	Fett totalt: < 3 % (vikt/vikt)
	Saponin (som ardisiacrispin A): < 1,5 % (vikt/vikt)
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer: < 1×10 ⁴ CFU/g
	Jäst och mögel: < 5×10 ² CFU/g
	E. coli: ej påvisade i 10 g
	S. aureus: ej påvisade i 10 g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	P. aeruginosa: ej påvisade i 10 g
	CFU: kolonibildande enheter
	Vikt/vikt: vikt per vikt
▼ <u>M128</u> Biomassa från äppelcellkultur	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är en biomassa av odlade och homogeniserade celler av den schweiziska äppelsorten uttwiler spätlauber (<i>Malus domestica</i> Borkh.). Produktionsprocessen består av att under sterila förhållanden samla in specifika delar av äpplet som sedan placeras på fasta medier i syfte att framkalla primär
	Produktionsprocessen består av att under sterila förhållanden samla in specifika delar av äpplet som sedan placeras på fasta medier i syfte att framkalla primär kallusvävnad bestående av dedifferentierade celler. Kalluscellerna odlas därefter i vätska för att sedan homogeniseras, värmebehandlas och torkas.

▼<u>M128</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Egenskaper/sammansättning
		Fukt: 10,9–15,5 g/100 g
		Aska: 11,8–20,8 g/100 g
Fetter: 0,6–2,5 g/100 g		Proteiner: 14,3–20,0 g/100 g
		Icke-digererbara kolhydrater: 17,1–25,2 g/100 g
		Andra kolhydrater (genom beräkning (29)): 21,9–38,9 g/100 g
		Sockerarter totalt: 17,1–32,6 g/100 g
		Fruktos: 10,8–20,2 g/100 g
		Glukos: 3,8–7,0 g/100 g
		Fenoler totalt: 0,15–0,29 g/100 g
		Äppelsyra: 0,41–1,19 g/100 g
		Bärnstenssyra: 0,14–0,26 g/100 g
▼ <u>M9</u>	Arakidonsyrarik olja från svam- pen <i>Mortierella alpina</i>	Beskrivning/definition Den klara, gula arakidonsyrarika oljan erhålls genom fermentering av de icke genetiskt modifierade stammarna IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 och CBS 210.32 av svampen <i>Mortierella alpina</i> med en lämplig vätska. Oljan extraheras därefter ur biomassan och renas. Arakidonsyra: ≥ 40 % (vikt/vikt) av den totala fettsyrehalten Fria fettsyror: ≤ 0,45 % av den totala fettsyrehalten Transfettsyror: ≤ 0,5 % av den totala fettsyrehalten
		Oförtvålbara ämnen: ≤ 1,5 %
		Peroxidtal: ≤ 5 mekv/kg
		Anisidintal: ≤ 20
		Syratal: ≤ 1,0 KOH/g
		Fukt: ≤ 0,5 %

02017R2470 —
- SV —
07.11.2024 –
07.11.2024 - 050.002 -
-167

Arganolja är den olja som erhålls genom kallpressning av de mandelliknande fruktkärnorna från Argania spinosa (L.) Skeels. Kärnorna kan rostas innan de pressas, men de får inte komma i direkt kontakt med eld.
Sammansättning
Palmitinsyra (C16:0): 12–15 %
Stearinsvra (C18:0): 5–7 %

Stearinsyra (C18:0): 5–7 %
Oljesyra (C18:1): 43–50 %
Linolsyra (C18:2): 29–36 %
Oförtvålbara ämnen: 0,3–2 %
Steroler totalt: 100–500 mg/100 g
Tokoferoler totalt: 16–90 mg/100 g

Oljesyra: 0,2–1,5 %

Beskrivning/definition

Peroxidtal: < 10 mekv O₂/kg

▼<u>M131</u>

Astaxantinrik oleoresin från algen Haematococcus pluvialis

Godkänt nytt livsmedel

Arganolja från Argania spinosa

Beskrivning

Astaxantin är en karotenoid som framställs av algen *Haematococcus pluvialis*. Det finns olika framställningsmetoder för att få algen att växa: användning av "slutna" system med solljusexponering eller strängt kontrollerad belysning; öppna bassänger kan också användas. Algcellerna skördas och torkas; oleoresin extraheras med hjälp av superkritisk koldioxid eller ett lösningsmedel (etylacetat). Astaxantin späds ut och standardiseras till 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % med olivolja, safflorolja, solrosolja eller triglycerider med medellånga kedjor.

Specifikation

Egenskaper/sammansättning:

Fett: 42,2–99 %
Protein: ≤ 4,4 %
Kolhydrater: ≤ 52,8 %
Fibrer: < 1,0 %
Aska: ≤ 4,2 %

Specifikationer för karotenoider i % (vikt/vikt)

Astaxantiner totalt: 2,9–11,1 % 9-cis-Astaxantin: 0,3–30,0 %

▼<u>M131</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	13-cis-Astaxantin: 0,2–7,0 %
	Monoestrar av astaxantin: 66,7–91,5 %
	Diestrar av astaxantin: 0,16–32,5 %
	Betakaroten: 0,01–0,3 %
	Lutein: ≤ 1,8 %
	Kantaxantin: ≤ 1,30 %
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba bakterier totalt: < 3 000 CFU/g
	Jäst och mögel: < 100 CFU/g
	Koliforma bakterier: < 10 CFU/g
	E. coli: ej påvisade
	Salmonella: ej påvisade
	Staphylococcus: ej påvisade
▼ <u>M129</u>	
Delvis hydrolyserat protein från	Beskrivning/definition
drav av korn (Hordeum vulgare) och ris (Oryza sativa)	Det nya livsmedlet är delvis hydrolyserat protein från drav av korn (<i>Hordeum vulgare</i>) och ris (<i>Oryza sativa</i>), restprodukter som erhålls från fasta biprodukter från ölproduktion, som innehåller 45–70 % drav av korn och 30–55 % drav av ris.
	Det nya livsmedlet framställs genom enzymatisk behandling av pastöriserade rester av drav av korn och ris från mäskstadiet i ölproduktionen. Det delvis hydrolyserade proteinet behandlas mekaniskt i flera steg för att framställa slutprodukten.
	Egenskaper/sammansättning
	Utseende: pulver
	Hydrolysgrad: 1–7 %
	Proteiner (N x 6,25): 78–90 %
	Fukt: 2–8 %
	Kolhydrater: 2–10 %

▼<u>M129</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fett: 0–2 %
	Aska: 1–8 %
	Tungmetaller
	Arsenik (mg/kg): ≤ 0.2
	Kadmium (mg/kg): ≤ 0.1
	Bly (mg/kg) : ≤ 0.2
	Kvicksilver (mg/kg): ≤ 0.01
	Mykotoxiner
	Aflatoxin B1: $\leq 2 \mu g/kg$
	Summan av aflatoxiner (B1, B2, G1 och G2): ≤ 4 μg/kg
	Deoxynivalenol: < 200 µg/kg
	Fumonisiner (summan av B1 och B2): ≤ 200 μg/kg
	Ochratoxin A: ≤ 3 μg/kg Zearalenon: ≤ 20 μg/kg
	Patulin: $\leq 50 \mu \text{g/kg}$
	Fatum. ≤ 30 μg/kg
	Näringshämmande faktorer:
	Fytinsyra: < 0,25 %
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt (CFU/g): < 10 ⁴
	Koliforma bakterier (CFU/g): < 100
	Jäst och mögel totalt (CFU/g): < 100
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Escherichia coli (CFU/g): < 10
	Staphylococcus aureus (CFU/g): < 10
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Bacillus cereus (CFU/g): < 100
	CFU: kolonibildande enheter

▼M134

nodi- enom och	02017R2470 - SV - 07.11.2024 - 050.002 - 170

D.4.	 	mikraalaen	7

Beskrivning/definition

Beskrivning/definition

Torrsubstans: 94,1 % Protein: 20,7 % Fett: 24,4 %

Kolhydrater: 1,7 %

Aska: 6,78 %

biologiska kontroller och övervakning finns på plats.

Kostfibrer: 40,5 % (metod: AOAC 958,29)

Betaglukan av mikroalgen Euglena B

Godkänt nytt livsmedel

Basilikafrö (Ocimum basilicum)

Det nya livsmedlet betaglukan från mikroalgen Euglena gracilis (paramylon) är en linjär ogrenad beta-1,3-D-glukanpolymer från den icke-genetiskt modifierade mikroalgen Euglena gracilis.

Specifikation

Basilika (Ocimum basilicum L.) tillhör familjen Lamiaceae inom ordningen Lamiales. Efter skörden rengörs fröna mekaniskt. Blommor, blad och andra delar av växten avlägsnas. Man måste säkerställa en högsta renhetsgrad för basilikafröna genom filtrering (optisk, mekanisk). Framställningsprocessen för fruktjuice och frukt-/grönsaksjuiceblandningar som innehåller basilikafrön (Ocimum basilicum L.) omfattar även förhydratisering och pastörering. System för mikro-

Det nya livsmedlet framställs genom fermentering, följt av pH-justering och homogenisering för att frigöra betaglukangranulat. Granulaterna isoleras genom dekantering och sköljning och därefter acidifieras och filtreras de. Efter torkning mals produkten. Processen inkluderar villkor som alkaliskt pH-värde och värmebehandling för att säkerställa att det inte finns några livskraftiga Euglena gracilis-celler i det nya livsmedlet.

Egenskaper/sammansättning

Utseende: Gräddvitt pulver

Betaglukan (*): (%) ≥ 95 (30)

Fukt (%): ≤ 6

Aska (%): ≤ 1

Tungmetaller

Bly (mg/kg): ≤ 0.5

Kadmium (mg/kg): ≤ 0.5

Kvicksilver (mg/kg): ≤ 0.05

Arsenik (mg/kg): ≤ 0,02

▼<u>M134</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt (CFU/g): ≤ 3 000
	Jäst och mögel totalt (CFU/g): ≤ 100
	Koliforma bakterier (MPN/g): ≤ 30
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	CFU: kolonibildande enheter, MPN: most probable number.
133	
Betain	Beskrivning/definition
	Betain (N,N,N-trimetylglycin eller karboxi-N,N,N-trimetylmetanaminium), i vattenfri form (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ (CAS-nr: 107-43-7) och monohydratform (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ .H ₂ O (CAS-nr: 590-47-6), erhålls genom bearbetning av sockerbetor (dvs. melass, vinass eller betainglycerol).
	Egenskaper/sammansättning
	Utseende: Friflytande vita kristaller
	Betain: ≥ 99,0 viktprocent (baserat på torrvikt)
	Fukt: $\leq 2.0 \%$ (vattenfritt) $\leq 15.0 \%$ (monohydrat)
	Aska: ≤ 0,1 %
	pH: 5,0-7,0
	Proteinrester: ≤ 1,0 mg/g
	Tungmetaller

Arsenik: < 0,1 mg/kg Kvicksilver: < 0,005 mg/kg Kadmium: < 0,01 mg/kg Bly: < 0,05 mg/kg

▼<u>M33</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier:
		Fullständig räkning av levande mikrober: ≤ 100 CFU/g
		Koliforma bakterier: Negativt / 10 g
		Salmonella sp: Negativt / 25 g
		Jäst: ≤ 10 CFU/g
		Mögel: $\leq 10 \text{ CFU/g}$
		CFU: kolonibildande enhet.
▼ <u>M9</u>		
	Extrakt av jästa svarta sojabönor	Beskrivning/definition
		Extrakt av jästa svarta sojabönor (Touchiextrakt) är ett finkornigt ljusbrunt proteinrikt pulver som erhålls genom vattenextraktion av små sojabönor (Glycine max (L.) Merr.) som fermenteras med Aspergillus oryzae. Extraktet innehåller en alfaglukosidasinhibitor.
		Egenskaper
		Fett: ≤ 1,0 %
		Protein: ≥ 55 %
		Vatten: $\leq 7.0\%$
		Aska: ≤ 10 %
		Kolhydrater: ≥ 20 %
		Aktivitet hos alfaglukosidasinhibitor: IC50 minst 0,025 mg/ml
		Sojaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g

Godkänt nytt livsmedel

Bovint laktoferrin Beskrivning/definition	
	Bovint laktoferrin är ett protein som förekommer naturligt i komjölk. Det är ett järnbindande glykoprotein på ca 77 kDa och består av en enda polypeptidkedja på 689 aminosyror.
	Framställningsprocess: Bovint laktoferrin isoleras från skummjölk eller ostvassle genom jonbyte och efterföljande ultrafiltrering. Därefter frys- eller spraytorkas det och de stora partiklarna siktas bort. Det är ett praktiskt taget luktfritt, lätt rosafärgat pulver.
Fysikalisk-kemiska egenskaper hos bovint laktoferrin	
	Fukt: < 4,5 %
	Aska: < 1,5 %
	Arsenik: < 2,0 mg/kg
	Järn: < 350 mg/kg
	Protein: > 93 %
	varav bovint laktoferrin: > 95 %
	varav andra proteiner: < 5,0 %
	pH (2 % lösning, 20 °C): 5,2–7,2
	Löslighet (2 % lösning, 20 °C): fullständig
▼ <u>M35</u>	
Vassleproteinisolat i katjonform av	Beskrivning
mjölk från nötkreatur	Vassleproteinisolat i katjonform av mjölk från nötkreatur är ett gulaktigt grått pulver som erhålls av skummjölk från nötkreatur genom isolering och rening i flera steg.
	Egenskaper/sammansättning
	Protein totalt (vikt/vikt av produkten): ≥ 90 %
	Laktoferrin (vikt/vikt av produkten): 25–75 %
	Laktoperoxidas (vikt/vikt av produkten): 10–40 %
	Andra proteiner (vikt/vikt av produkten): ≤ 30 %
	TGF-β2: 12–18 mg/100 g
	Fukt: ≤ 6,0 %
	pH (5 % lösning vikt/volym): 5,5–7,6

Specifikation

▼<u>M35</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Laktos: ≤ 3,0 %		
	Fett: ≤ 4,5 %		
	Aska: ≤ 3,5 %		
	Järn: ≤ 25 mg/100 g		
	Tungmetaller		
	Bly: < 0,1 mg/kg		
	Kadmium: < 0,2 mg/kg		
	Kvicksilver: < 0,6 mg/kg		
	Arsenik: < 0,1 mg/kg		
	Mikrobiologiska kriterier		
	Aeroba mesofiler: ≤ 10 000 CFU/g		
	Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g		
	Escherichia coli: ej påvisade/g		
	Koagulaspositiva stafylokocker: ej påvisade/g		
	Salmonella: ej påvisade i 25 g		
	Listeria: ej påvisade i 25 g		
	Cronobacter spp.: ej påvisade i 25 g		
	Mögel: $\leq 50 \text{ CFU/g}$		
	Jäst: $≤ 50$ CFU/g		
	CFU: kolonibildande enheter.		
▼M96			
V <u>11170</u>			
Betalaktoglobulin (β-laktoglobulin)	Beskrivning		
av mjölk från nötkreatur	Proteinet betalaktoglobulin (β-laktoglobulin) är ett vitt till gräddvitt pulver som framställs från vassle från nötkreatur genom en rad steg som inbegriper filtrering, koncentrering, kristallisation, återupplösning (i vatten), anpassning av pH-värdet till ett surt eller neutralt pH-värde, uppkoncentrering och torkning.		
	CAS-nr: 9045-23-2		
	Molekylvikt: 36,7 kDa (dimer), 18,3 kDa (monomer)		

▼<u>M96</u>

Godkänt nytt livsmedel Specifikation		Specifikation		
Egenskaper/sammansättning				
		pH (10 % lösning): 3,5–8,0		
		Protein (N x 6,38) (%): \geq 86,0		
		Betalaktoglobulin (procent av proteinhalt): ≥ 90,0		
		Laktos (%): ≤ 1,0		
		Fett (%): $\leq 1,0$		
		Aska (%): ≤ 5,0		
		Fukt (%): ≤ 5,5		
		Tungmetaller		
		Kadmium (mg/kg): < 0,2		
Bly (mg/kg): < 0,1		Bly (mg/kg) : < 0,1		
		Kvicksilver (mg/kg): < 0,01		
	Föroreningar			
	Aflatoxin M1 (μg/kg): < 0,01			
Mikrobiologiska kriterier				
Bakterietal totalt: ≤ 5 000 CFU/g				
Jäst och mögel totalt: ≤ 10 CFU/g				
Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g				
Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g				
Bacillus cereus: < 100 CFU/g				
Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g Staphylococcus aureus: < 10 CFU/g Sulfitreducerande klostridier: < 10 CFU/g		Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g		
		Staphylococcus aureus: < 10 CFU/g		
		Sulfitreducerande klostridier: < 10 CFU/g		
		CFU: kolonibildande enheter, kDa: kilodalton		
▼ <u>M107</u>				
Oste	opontin av mjölk från nöt-	Beskrivning		
	Osteopontin av mjoik från not- kreatur	Osteopontin av mjölk från nötkreatur isoleras från pastöriserad eller mikrofiltrerad vassle eller mjölk från nötkreatur genom jonbyteskromatografi, ultra- filtrering för att avlägsna lågmolekylära beståndsdelar och sprejtorkning. Under filtreringsprocessen avlägsnas laktos och vassleprotein, främst alfa-laktalbumin och beta-laktoglobulin.		
		Egenskaper/sammansättning		
Protein (%) (enligt N × 6,38): 76,5–80,5				
	Osteopontin av mjölk från nötkreatur (bmOPN) (% av protein): ≥ 84,5			

▼<u>M107</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Full längd bmOPN (MW 33,9 kDa) (% av bmOPN): ≥ 15
	N-terminalt fragment av bmOPN (MW 19,8 kDa) (% av bmOPN): ≥ 70
	Övriga mjölkproteiner (% av protein): ≤ 14,5
	Fukt: < 9,5 %
	Laktos: ≤ 1,0 %
	Fett: ≤ 1,0 %
	Aska: ≤ 11 %
	Olöslighetsindex (ml): ≤ 1,0
	Tungmetaller
	Bly: < 0.05 mg/kg
	Kadmium: < 0,05 mg/kg
	Kvicksilver: < 0,05 mg/kg
	Arsenik: < 0,5 mg/kg
	Aflatoxin M1: $< 0.1 \mu g/kg$
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt (30 °C) (CFU/g): ≤ 5 000
	Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 100
	Bacillus cereus (CFU/g): < 50
	Svavelreducerande klostridier (CFU/g): < 10
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
	Enterobacteriaceae (CFU/g): < 10
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	CFU: kolonibildande enheter
<u> </u>	
Olja från frön av Buglossoides a	r- Beskrivning/definition
vensis	Raffinerad buglossoidesolja utvinns ur frön av <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst.
	Alfa-linolensyra: ≥ 35 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt
	Stearidonsyra: $\geq 15\%$ (vikt/vikt) av fettsyror totalt
	Linolsyra: ≥ 8,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt
	Transfettsyror: $\leq 2.0\%$ (vikt/vikt) av fettsyror totalt
	Transfettsyror: ≤ 2,0 % (Vikt/Vikt) av Tettsyror totalt

V 1V12			
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
		Syratal: $\leq 0.6 \text{ mg KOH/g}$	
		Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv O ₂ /kg olja	
	Oförtvålbart innehåll: ≤ 2,0 %		
		Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 10 µg/ml	
		Pyrrolizidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 µg/kg	
▼ <u>M91</u>			
	O'' 6 ° 6 1		
	Olja från Calanus finmarchicus	Beskrivning/definition	
		Det nya livsmedlet är en rubinröd, svagt viskös olja med svag skaldjurslukt som utvinns ut kräftdjuret (marint zooplankton) <i>Calanus finmarchicus</i> . Ingrediensen består huvudsakligen av vaxestrar (> 85 %) med mindre mängder triglycerider och andra neutrala lipider.	
	Specifikationer		
Vatten: < 1,0 %		Vatten: < 1,0 %	
	Vaxestrar: > 85 %		
		Fettsyror totalt: > 46 %	
		Eikosapentaensyra (EPA): > 3,0 %	
		Dokosahexaensyra (DHA): > 4,0 %	
		Fettalkoholer totalt: > 28 %	
		C20:1 n-9 fettalkohol: > 9,0 %	
		C22:1 n-11 fettalkohol: > 12 %	
		Transfettsyror: < 1,0 %	
		Astaxantinestrar: ≤ 0,25 %	
		Peroxidtal: < 3,0 mekv/kg O ₂ /kg	
- M22			
▼ <u>M77</u>			
	Kalciumfruktoborat	Beskrivning/definition	
		Det nya livsmedlet är kalciumfruktoborat, ett kalciumsalttetrahydrat av en bis(fruktos)ester av borsyra i form av ett pulver, med formeln	
		$Ca[(C_6H_{10}O_6)_2B]_2$ •4 H_2O , och en molekylmassa på 846 Da.	

▼<u>M77</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
		Det nya livsmedlet framställs genom kemisk syntes varigenom fruktos kombineras med borsyra i vatten för att framställa en bis(fruktos)ester av borsyra genom olika uppvärmnings- och blandningsprocesser. Därefter tillsätts kalciumkarbonat för att framställa en lösning som innehåller kalciumsaltet av fruktoborat (tetrahydrat). Lösningen frystorkas, mals för att framställa den slutliga pulverprodukten och förpackas därefter och lagras vid representativa lagringsförhållanden (22 ± 1 °C RH 55–60 %).	
		Egenskaper/sammansättning	
		Fri fukt: < 5,0 %	
		Kalcium: 4,5–5 %	
Bor: 2,5–2,9 %		Bor: 2,5–2,9 %	
	Fruktos: 80-85 %		
		Aska: 15-16 %	
		Tungmetaller	
		Arsenik: ≤ 1 mg/kg	
Mikrobiologiska kriterier		Mikrobiologiska kriterier	
Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g ^(a)		Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g ^(a)	
	Jäst och mögel: < 100 CFU/g		
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g	
		Escherichia coli: < 10 CFU/g	
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	
		Koagulaspositiva stafylokocker: ej påvisade i 1 g	
		(a) CFU: kolonibildande enheter.	
▼ <u>M85</u>			
	Kalcium-L-metylfolat	Beskrivning	
		Det nya livsmedlet framställs genom kemisk syntes som utgår från folsyra.	
		Det är ett vitt till ljusgult, nästan luktfritt, kristallint pulver som är svårlösligt i vatten och mycket svagt lösligt eller olösligt i de flesta organiska lösningsmedel.	
		Definition	
	Kemisk formel: C ₂₀ H ₂₃ CaN ₇ O ₆		
		I and the second se	

Godkänt nytt livsmedel

_
020
17R2
2470
70 –
– SV –
-07
1
1.2024
-050
.00
179

Systematiskt namn: N-{4-[[((6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-metyl-4-oxo-6-pteridinyl)metyl]amino]bensoyl}-L-glutaminsyra, kalciumsalt

CAS-nr: 129025-21-4 (kalciumsalt med ospecificerat förhållande mellan L-5-metyltetrahydrofolat och kalciumjon [L-5-MTHF/Ca²⁺]) och 151533-22-1 (kalciumsalt i förhållandet 1:1 mellan L-5-MTHF och Ca²⁺)

Specifikation

Molekylvikt: 497,5 Da

Synonymer: L-metylfolat, kalcium; L-5-metyltetrahydrofolsyra, kalciumsalt [(L-5-MTHF-Ca)]; (6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, kalciumsalt [(6S)-5-MTHF-Ca]; (6S)-5-metyl-5,6,7,8-tetrahydropteroyl-L-glutaminsyra, kalciumsalt; L-5-metyl-tetrahydrofolsyra (L-5-MTHF) utan specificerad katjon

Strukturformel:

Egenskaper

Renhetsgrad: > 95 % (torrsubstans)

Vatten: ≤ 17,0 %

Kalcium (i vattenfri och lösningsmedelsfri substans): 7,0-8,5 %

Kalcium-D-metylfolat (6R, α S-isomer): $\leq 1,0 \%$

Andra folater och besläktade ämnen: ≤ 2,5 %

Etanol: $\leq 0.5 \%$

Föroreningar

CFU: kolonibildande enheter.

▼M85

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Spädbarn och småbarn	Befolkningen i allmänhet utom spädbarn och småbarn
	Bly: ≤ 1 mg/kg	Bly: ≤ 1 mg/kg
	Bor: ≤ 10 mg/kg	Bor: ≤ 10 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 1,0 mg/kg	Kvicksilver: ≤ 1,5 mg/kg
	Arsenik: ≤ 1,5 mg/kg	Arsenik: ≤ 1,5 mg/kg
	Platina: ≤ 2 mg/kg	Platina: ≤ 10 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 1 000 CFU/g Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g	
37		

▼M137

Kalcidiolmonohydrat

Beskrivning/definition:

Det nya livsmedlet är kalcidiolmonohydrat (25-hydroxikolekalciferolmonohydrat). Det nya livsmedlet innehåller monohydratformen av den främsta cirkulerande metaboliten av vitamin D₃ i kroppen och är en källa till 1,25-dihydroxivitamin D, den biologiskt aktiva formen av vitamin D.

Omvandlingsfaktor: 1 μ g kalcidiol = 2,5 μ g vitamin D₃ för doser upp till 10 μ g/dag.

Framställningsprocessen för det nya livsmedlet inleds med jästfermentering, vilket resulterar i en blandning av steroler där trienol är den främsta sterol som erhålls. Fermenteringen följs av rening och ett antal kemiska stege. De kemiska stegen omfattar förtvålning och extraktion där trienol isoleras från biomassan. Sedan utförs hydroxylering för att separera trienol från de andra sterolerna. Därefter epoxideras trienol och reduceras till 25-hydroxidehydrokolesterol. Detta följs av en fotokemisk reaktion för att erhålla en blandning av 25-hydroxiprevitamin D₃, 25-hydroxitakysterol och 25-hydroxilumisterol. Slutligen isomeriseras 25-hydroxiprevitamin D₃ termiskt till kalcidiol och omkristalliseras för att erhålla det nya livsmedlet med den renhetsgrad som krävs.

Det nya livsmedlet är avsett att släppas ut på marknaden i utspädd form, "0,25 viktprocent", med 0,250-0,275 viktprocent av kalcidiol (vattenfri). Det nya livsmedlet måste släppas ut på marknaden i ett preparat som garanterar dess stabilitet.

Kemiskt namn enligt IUPAC:

(1S,3Z)-3-[(2E)-2- $[(1R,3\alpha S,7\alpha R)$ -1-[(2R)-6-hydroxi-6-metylheptan-2-yl]-7 α -metyl-2,3,3 α ,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-yliden]etyliden]-4-metylidencyklohexan-1-ol; hydrat

CAS-nr: 63283-36-3 (kalcifediolmonohydrat)

Empirisk formel: C₂₇H₄₄O₂.H₂O Molekylvikt: 418,7 g/mol

▼<u>M137</u>

	Specifikation
	Egenskaper/sammansättning:
	25(OH)D ₃ .H ₂ O: 97,0–100 %
	Besläktade ämnen totalt: ≤ 1.5 %, varav $\Delta^{22-}25(OH)D_3$: ≤ 0.5 %, lumisterol (31): ≤ 0.5 %, pre-25(OH)D (32): ≤ 0.5 %, takysterol (33): ≤ 0.5 %, trans-vitamin
	$D_3(^{34}): \le 0.5\%$
	Andra orenheter: ≤ 0,10 % Vattenhalt: 3,8-5,0 %
	Aceton: $\leq 1.000 \text{ mg/kg}$
	Isopropanol: ≤ 10 mg/kg
	Tungmetaller:
	Arsenik: ≤ 1 mg/kg
▼ <u>M106</u>	
	Beskrivning/definition
tum Engl.	Det traditionella livsmedlet består av orostade torkade nötter av <i>Canarium ovatum</i> Engl. (familj: <i>Burseraceae</i>) som ofta kallas pilinötter. Pilinötter kommer endast från sorterna Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza och Magayon av växten <i>Canarium ovatum</i> Engl., och de kan släppas ut på marknaden med eller utan skal. Den ätbara delen av nöten är kärnan.
	Typiska sammansättningsintervall
	Fett: 57–73 %
	Protein: 11–15 %
	Vatten: 1–5 %
	Kolhydrater: 8–16,5 %
	Aska: 2,8–3,4 %
	Mikrobiologiska kriterier
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Totalt kolonialantal vid 30 °C: ≤ 10 000 CFU/g
	Koliforma bakterier: ≤ 100 CFU/g
	Escherichia coli: ≤ 10 CFU/g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 25 g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Sulfitreducerande anaeroba bakterier: ≤ 10 CFU/g
	CFU: kolonibildande enheter
	Torkade nötter av Canarium ovatum Engl.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
9	
Torkade nötter av Canarium in-	Beskrivning/definition
dicum L. (Kenari) (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Det traditionella livsmedlet är bearbetade torkade nangainötter. Nangainötter avser kärnor av mogen kenarifrukt och går under det vetenskapliga na Canarium indicum L. (eller Canarium amboinense Hochr., familjen Burseraceae).
	Sammansättning
	Aska: $\leq 5 \ (g/100 \ g)$
	Fukt: $\leq 6 \ (g/100 \ g)$
	Protein: 12,8–14,4 g/100 g
	Kolhydrater: 11,0-16,4 g/100 g
	Fett: 59,3–66,3 g/100 g
	Kostfiber: 4,4–9,8 g/100 g
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer: $\leq 5.0 \times 10^3 \text{ CFU/g}$
	Koliforma bakterier: < 3 MPN/g
	E. coli: $\leq 3 \text{ MPN/g}$
	Jäst och mögel: < 10 CFU/g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 25 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Aflatoxiner
	Aflatoxin B1: ≤ 2 mcg/kg
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): $\leq 4 \text{ mcg/kg}$
	Dioxiner och dioxinlika PCB
	Summan av dioxiner: ≤ 0,75 pg/g fett
	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB: ≤ 1,5 pg/g fett
	Tungmetaller
	Kadmium (Cd): ≤ 0.02 mg/kg
	Bly (Pb): ≤ 0.07 mg/kg
	CFU: kolonibildande enheter

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
4	
<u> </u>	
Cellobios	Beskrivning/definition
	Cellobios är en disackarid med två glukosmonomerer som är sammanlänkade med en β -(1–4)-glukosidbindning och som framställs från sackaros och glu en enzymreaktion i två steg, följt av en rad reningssteg.
	Egenskaper/sammansättning
	Cellobios DM (%): ≥ 99
	Fukt (%): < 1
	Andra identifierade sockerarter (%): ≤ 1
	Optisk rotation $[\alpha]_D$ (c 10, vatten): +33–36
	Aska (g/100 g): < 0,1
	Proteinhalt (g/100 g): < 0,01
	Tungmetaller
	Arsenik: < 0,1 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt (CFU/g): ≤ 1 000
	Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 100
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Koliforma bakterier (CFU/g): ≤ 10
	E. coli: ej påvisade i 10 g
	CFU: kolonibildande enheter

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
<u>82</u>	
Cetylerade fettsyror	Beskrivning/definition
	Det nya livsmedlet är främst en blandning av cetylerad myristinsyra och cetylerad oljesyra syntetiserad av cetylalkohol, myristinsyra och oljesyra, och i mind utsträckning andra cetylerade fettsyror och andra föreningar från olivolja.
	Egenskaper/sammansättning
	Esterhalt: 70-80 %, varav cetyloleat: 22-30 %, cetylmyristat: 41-56 %
	Triglycerider: 22–25 %
	Syratal (mg KOH/g): ≤ 5
	Förtvålningstal (mg KOH/g): 130–150
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 1 000 CFU/g
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	KOH: kaliumhydroxid
	CFU: kolonibildande enheter
9	
Tuggummibas (monometoxip tylenglykol)	Den nya livsmedelsingrediensen är en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består av grenade polymerer
	monometoxipolyetylenglykol (MPEG) som bundits till polyisopren-graft-maleinsyraanhydrid (PIP-g-MA) och oreagerad MPEG (mindre än 35 viktprocen
	Vit till benvit färg
	CAS-nr: 1246080-53-4

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Egenskaper
	Fukt: < 5,0 %
	Aluminium: < 3,0 mg/kg
	Litium: < 0,5 mg/kg
	Nickel: < 0,5 mg/kg
	Anhydridrest: < 15 μmol/g
	Polydispersitetsindex: < 1,4
	Isopren: < 0,05 mg/kg
	Etylenoxid: < 0,2 mg/kg
	Fri maleinsyraanhydrid: < 0,1 %
	Oligomerer totalt (mindre än 1 000 Da): ≤ 50 mg/kg
	Etylenglykol: < 200 mg/kg
	Dietylenglykol: < 30 mg/kg
	Monoetylenglykolmetyleter: < 3,0 mg/kg
	Dietylenglykolmetyleter: < 4,0 mg/kg
	Trietylenglykolmetyleter: < 7,0 mg/kg
	1,4-Dioxan: < 2,0 mg/kg
	Formaldehyd: < 10 mg/kg
Tuggummibas (sampolymer av	Beskrivning/definition
metylvinyleter och maleinsyraan-	Sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid är en vattenfri sampolymer av metylvinyleter och maleinsyraanhydrid.
hydrid)	Friflytande vitt till benvitt pulver
	CAS-nr: 9011-16-9
	Renhetsgrad
	Innehåll: Minst 99,5 % i torrsubstans
	Specifik viskositet (1 % MEK): 2–10
	Rester av metylvinyleter: ≤ 150 ppm
	Rester av maleinsyraanhydrid: ≤ 250 ppm
	Acetaldehyd: ≤ 500 ppm
	Metanol: ≤ 500 ppm
	Dilauroylperoxid: ≤ 15 ppm
	Tungmetaller totalt: ≤ 10 ppm

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Mikrobiologiska kriterier	
	Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 500 CFU/g	
	Mögel/jäst: ≤ 500 CFU/g	
	Escherichia coli: negativ test	
	Salmonella: negativ test	
	Staphylococcus aureus: negativ test	
	Pseudomonas aeruginosa: negativ test	
Chiaolja från <i>Salvia hispanica</i>	Beskrivning/definition	
	Chiaolja framställs genom kallpressning av chiafrön (<i>Salvia hispanica</i> L.) (renhetsgrad 99,9 %). Inga lösningsmedel används och när oljan har pressats bevaras den i dekanteringskärl och filtreras för att avlägsna orenheter. Den kan också framställas genom superkritisk koldioxidextraktion.	
	Framställningsprocess	
	Framställs genom kallpressning. Inga lösningsmedel används och när oljan har pressats bevaras den i dekanteringskärl och filtreras för att avlägsna orenheter.	
	Aciditet (uttryckt i oljesyra): ≤ 2,0 %	
	Peroxidtal: ≤ 10 mekv/kg	
	Olösliga orenheter: ≤ 0,05 %	
	Alfa-linolensyra: ≥ 60 %	
	Linolsyra: 15–20 %	
Chiafrö (Salvia hispanica)	Beskrivning/definition	
	Chia (Salvia hispanica L.) är en ettårig sommarörtväxt av familjen Labiatae. Efter skörden rengörs fröna mekaniskt. Blommor, blad och andra delar av växten avlägsnas.	
	Torrsubstans: 90–97 %	
	Protein: 15–26 %	
	Fett: 18–39 %	
	Kolhydrater (*): 18–43 %	
	Växttråd (**): 18–43 %	
	Aska: 3–7 %	
	(*) Kolhydrater omfattar fibervärdet	
	(**) Växttråd är den fiberdel som främst utgörs av osmältbar cellulosa, pentosaner och lignin	
	I / /	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Framställningsprocess
	Framställningsprocessen för fruktjuice och fruktjuiceblandningar som innehåller chiafrön omfattar även förhydratisering och pastörering. System för mikrobiologiska kontroller och övervakning finns på plats.
Kitinglukan från Aspergillus niger	Beskrivning/definition
	Kitinglukan erhålls från mycel av <i>Aspergillus niger</i> ; det är ett blekgult, luktfritt friflytande pulver. Det har ett torrsubstansinnehåll på minst 90 %. Kitinglukan består till största delen av följande två polysackarider:
	— Kitin, bestående av upprepade enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr 1398-61-4).
	— Beta(1,3)-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr 9041-22-9).
	Viktförlust vid torkning: ≤ 10 %
	Kitinglukan: ≥ 90 %
	Mängd kitin i förhållande till glukan: 30:70 till 60:40
	Aska: ≤ 3,0 %
	Lipider: ≤ 1,0 %
	Proteiner: $\leq 6.0 \%$
Kitinglukankomplex från Fomes fomentarius	Beskrivning/definition
jomemurus	Kitinglukankomplex erhålls från cellväggarna i fruktkroppen hos svampen <i>Fomes fomentarius</i> . Det består huvudsakligen av två polysackarider:
	 Kitin, bestående av upprepade enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr 1398-61-4). Beta-(1,3)(1,6)-D-glukan, bestående av upprepade enheter av D-glukos (CAS-nr 9041-22-9).
	Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. rensning, minskning av storleken och malning, uppmjukning i vatten och upphettning i en alkalisk lösning, tvättning, torkning. Det görs ingen hydrolys under framställningsprocessen.
	Utseende: Brunt, luktfritt pulver utan smak
	Renhetsgrad
	Fukt: \leq 15 \%
	Aska: ≤ 3,0 %
	Kitinglukan: ≥ 90 %
	Mängd kitin i förhållande till glukan: 70:20
	Kolhydrater totalt, utom glukaner: ≤ 0,1 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Proteiner: ≤ 2,0 %
	Lipider: $\leq 1,0\%$
	Melaniner: ≤ 8,3 %
	Tillsatser: inga
	pH: 6,7–7,5
	Tungmetaller
	Bly (ppm): $\leq 1,00$
	Kadmium (ppm): ≤ 1,00
	Kvicksilver (ppm): ≤ 0.03
	Arsenik (ppm): ≤ 0.20
	Mikrobiologiska kriterier
	Mesofila bakterier totalt: $\leq 10^3 / g$
	Jäst och mögel: ≤ 10³/g
	Koliforma bakterier vid 30 °C: ≤ 10³ /g
	$E. \ coli$: $\leq 10/g$
	Salmonella och andra patogena bakterier: frånvaro/25 g
Kitosanextrakt av svamp (Agaricus	Beskrivning/definition
bisporus, Aspergillus niger)	Kitosanextrakt (som huvudsakligen innehåller poly(D-glukosamin)) erhålls från stammarna från Agaricus bisporus eller från mycel av Aspergillus niger.
	Den patenterade framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. extraktion och deacetylering (hydrolys) i alkalisk lösning, upplösning i surt medium, utfällning i alkalisk lösning, tvättning och torkning.
	Synonym: poly(D-glukosamin)
	CAS-nr för kitosan: 9012-76-4
	Molekylformel för kitosan: (C ₆ H ₁₁ NO ₄) _n
	Utseende: fint friflytande pulver
	Aspekt: benvitt till svagt brunaktigt
	Lukt: luktfritt
	Renhetsgrad
	Kitosanhalt (% vikt/torrvikt): ≥ 85
	Glukanhalt (% vikt/torrvikt): ≤ 15
	Viktförlust vid torkning (% vikt/torrvikt): ≤ 10
	Viskositet (1 % i 1 % ättiksyra): 1–15

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Acetyleringsgrad (i % mol/våtvikt): 0–30		
	Viskositet (1 % i 1 % ättiksyra) (mPa.s): 1–14 för kitosan från Aspergillus niger; 12–25 för kitin från Agaricus bisporus		
	Aska (% vikt/torrvikt): ≤ 3,0		
	Proteiner (% vikt/torrvikt): ≤ 2,0		
	Partikelstorlek: > 100 nm		
	Tejpdensitet (g/cm³): 0,7–1,0		
	Fettbindande förmåga 800x (vikt/våtvikt): godkänd		
	Tungmetaller		
	Kvicksilver (ppm): ≤ 0.1		
	Bly (ppm): ≤ 1.0		
Arsenik (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,5 Mikrobiologiska kriterier Aeroba bakterier (CFU/g): ≤ 10 ³ Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 10 ³			
			Escherichia coli (CFU/g): ≤ 10
			Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10
			Salmonella: frånvaro/25 g
			Listeria monocytogenes: frånvaro/25 g
Kondroitinsulfat	Beskrivning/definition		
	Kondroitinsulfat (natriumsalt) är en biosyntetisk produkt. Den erhålls genom kemisk sulfatering av kondriotin från fermentering av bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 stam U1-41 (ATCC 23502).		
	Kondroitinsulfat (natriumsalt) (% torrsubstans): 95–105		
	MWw (genomsnitt) (kDa): 5-12		
	MWn (genomsnitt) (kDa): 4-11		
	Dispersitet $(w_h/w_{0,05})$: ≤ 0.7		
	Sulfateringsmönster (ΔDi -6S) (%): ≤ 85		
	Viktförlust vid torkning (%) (105 °C till konstant vikt): ≤ 10,0		
	Glödgningsrest (% torrsubstans): 20–30		
	Protein (% torrsubstans): ≤ 0.5		
	Endotoxiner (10 EU/mg): ≤ 100 Organiska föroreningar totalt (mg/kg): ≤ 50		
	Organiska fororennigal totalt (mg/kg): \(\sigma\)		

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Crompikolinat	Beskrivning/definition
	Krompikolinat är ett rödaktigt, lättrinnande pulver, något lösligt i vatten vid pH 7. Saltet är också lösligt i polära organiska lösningsmedel.
	Kemiskt namn: tris(2-pyridinkarboxylat-N,O)krom(III) eller 2-pyridinkarboxylsyrakrom(III)salt
	CAS-nr: 14639-25-9
	Kemisk formel: Cr(C ₆ H ₄ NO ₂) ₃
	Kemiska egenskaper:
	Krompikolinat: ≥ 95 %
	Krom (III): 12–13 %
	Krom (VI): ej påvisat
	Vatten: $\leq 4.0\%$

▼ <u>M56</u>

Kromhaltig biomassa från jästsvampen Yarrowia lipolytica

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet är den torkade och värmeavdödade kromhaltiga biomassan från jästsvampen Yarrowia lipolytica.

Det nya livsmedlet framställs genom fermentering i närvaro av kromklorid följt av rening i flera steg och värmeavdödning av jästen för att säkerställa att det inte finns några levande celler av *Yarrowia lipolytica* i det nya livsmedlet.

Egenskaper/sammansättning

Krom totalt: 18-23 µg/g

Krom (VI): < 10 μg/kg (dvs. detektionsgränsen)

Protein: 40-50 g/100 g Kostfiber: 24-32 g/100 g Sockerarter: < 2 g/100 g Fett: 6-12 g/100 g Aska totalt: ≤ 15 % Vatten: ≤ 5 % Torrsubstans: ≥ 95 % Tungmetaller

Bly: ≤ 3,0 mg/kg

Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg

▼<u>M56</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Mikrobiologiska kriterier		
	Totalt antal aeroba mikroorganismer: $\leq 5 \times 10^3 \text{ CFU/g}$		
		Jäst och mögel totalt: $\leq 10^2$ CFU/g	
		Levande celler av <i>Yarrowia lipolytica</i> (14): < 10 CFU/g (dvs. detektionsgränsen)	
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g	
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	
		CFU: kolonibildande enheter	
▼ <u>M85</u>			
	Cistus incanus L. Pandalis (ört)	Beskrivning	
		Cistus incanus L. Pandalis (ört) arten tillhör familjen Cistaceae och är inhemsk i Medelhavsområdet, halvön Chalkidike.	
		Det nya livsmedlet består av de torkade och skurna ovanjordiska delarna (unga skott med vedartade delar) av Cistus incanus L. Pandalis.	
▼ <u>M9</u>			
	Citikolin	Beskrivning/definition	
	Citikolili	Citikolin framställs genom en mikrobiologisk process.	
		Citikolin består av cytosin, ribos, pyrofosfat och kolin.	
		Vitt, kristallint pulver	
		Kemiskt namn: inre salt av kolincytidin-5'-pyrofosfat och cytidin-5'-(trihydrogendifosfat)-P'-[2-(trimetylammonio)etyl]ester	
		Kemisk formel: C ₁₄ H ₂₆ N ₄ O ₁₁ P ₂	
		Molekylvikt: 488,32 g/mol	
		CAS-nr: 987-78-0	
		pH (1 % provlösning): 2,5–3,5	
	Renhetsgrad		
	Innehåll: ≥ 98 % torrsubstans		
	Viktförlust vid torkning (100 °C, 4 timmar) ≤ 5,0 %		
		Ammonium: $\leq 0.05\%$	
		Arsenik: Högst 2 ppm	
		Fria fosforsyror: ≤ 0,1 %	
		5'-Cytidylsyra: ≤ 1,0 %	
		Mikrobiologiska kriterier	
		Bakterietal totalt: $\leq 10^3$ CFU/g	
		Jäst och mögel: ≤ 10 ² CFU/g	
		Escherichia coli: ej påvisade i 1 g	

02017R2470 -	
$^{70} - SV -$	
-07.11.2024	
4 - 050.002	
2	

	Clostridium butyricum (CBM-588) är en grampositiv, sporbildande, obligat anaerob, icke-patogen, icke genetiskt modifierad bakterie. Depositarienummer FERM BP-2789.
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal levande aeroba bakterier: $\leq 10^3$ CFU/g
	Escherichia coli: ej påvisade i 1 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 1 g
	Jäst och mögel: $\leq 10^2$ CFU/g
_	

▼<u>M79</u>

Torkat fruktkött och infusion av torkat fruktkött av *Coffea arabica* L. och/eller *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)

Godkänt nytt livsmedel

Clostridium butyricum

Beskrivning/definition

Beskrivning/definition

Det traditionella livsmedlet består av torkat, orostat fruktkött av kaffebär av *Coffea arabica* L. och/eller *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (släkte: *Coffea* familj: Rubiaceae) och infusioner av samma fruktkött. Infusionen kan användas som sådan, koncentrerad eller torkad.

Specifikation

Mogna kaffebär samlas in. Därefter avlägsnas kaffebönorna mekaniskt, före eller efter torkningsprocessen, och kvar blir torkat fruktkött av kaffebär som kan malas till pulver.

Det avskilda fruktköttet från kaffebäret är också känt som "cascara", från spanskans "cáscara" som betyder "skal".

Vanligtvis tillreds infusionen genom att man blandar upp till 6 g fruktkött eller skal av cascara i 100 ml varmt vatten (> 75 °C). Den får dra några minuter och hälls sedan genom en sil. Alternativt kan man använda torkade infusioner eller instantinfusioner.

Sammansättning hos torkat fruktkött av kaffebär

Vatten: < 18 %

 $\label{eq:Vattenaktivitet} \begin{tabular}{ll} Vattenaktivitet (a_w): $\le 0,65$\\ Aska: $< 10,4 \%$ torrsubstans\\ Protein: $< 15 \%$ torrsubstans\\ Fett: $< 5 \%$ torrsubstans\\ \end{tabular}$

Kolhydrater: < 85 % torrsubstans

Mikrobiologiska kriterier

Aeroba mikroorganismer: < 10⁴ CFU/g Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g Enterobacteriaceae: < 50 CFU/g Salmonella: ej påvisade i 25 g Bacillus cereus: < 100 CFU/g

▼<u>M79</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mykotoxiner
		Ochratoxin A: < 5,0 μg/kg
		Aflatoxin B1: < 2,0 μg/kg
		Aflatoxin B1, B2, G1, G2 (totalt): < 4,0 μg/kg
		Tungmetaller
		Kadmium (Cd): < 0,05 mg/kg
		Bly (Pb): $< 1.0 \text{ mg/kg}$
		Koppar: ≤ 50 mg/kg
		Kvicksilver: ≤ 0,02 mg/kg
		Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg
		Orenheter
		Bens(a)pyren: < 10,0 μg/kg
		Summan av bens(a)pyren, bens(a)antracen, bens(b)fluoranten och krysen: < 50,0 μg/kg
		Bekämpningsmedel
		Gränsvärden för bekämpningsmedel i det traditionella livsmedlet ska vara förenliga med de gränsvärden som fastställs i förordning (EG) nr 396/2005 för 0639000, "Örtteer från andra delar av växten".
		CFU: kolonibildande enheter.
▼ <u>M30</u>		
	D-ribos	Beskrivning
		D-ribos är en monosackarid av typen aldopentos som framställs genom fermentering med hjälp av en transketolasfattig stam av Bacillus subtilis.
		Kemisk formel: C ₅ H ₁₀ O ₅
		CAS-nr: 50-69-1
		Molekylmassa: 150,13 Da

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Egenskaper/sammansättning
	Utseende: torr pulverliknande konsistens, vit till svagt gul färg
	Specifik rotation $[\alpha]_D^{25}$: -19.0° till -21.0°
	Renhetsgrad: (% torrsubstans):
	HPLC/RI (8)-metod 98,0-102,0 %
	Aska: < 0,2 %
	Viktförlust vid torkning (fukt): < 0,5 %
	Lösningens klarhet: ≥ 95 % transmittans
	Tungmetaller
	Bly: ≤ 0.1 mg/kg
	Arsenik: ≤ 0,1 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt: ≤ 100 CFU (9)/g
	Jäst: ≤ 100 CFU/g
	Mögel: ≤ 100 CFU/g
	Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
	Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ M54		
T	orkad Euglena gracilis	Beskrivning/definition
		Det nya livsmedlet är torkade hela celler av Euglena som är den torkade biomassan av mikroalgen Euglena gracilis.
		Det nya livsmedlet framställs genom fermentering följt av filtrering och värmebehandling av mikroalgen för att säkerställa att inga livsdugliga celler av Euglena gracilis ingår i det nya livsmedlet.
		Egenskaper/sammansättning
		Kolhydrater totalt: ≤ 75 %
		β-glukan: > 50 %
		Protein: ≥ 15 %
		Fett: ≤ 15 %
		Aska: ≤ 10 %
		Fukt: ≤ 6 %
		Tungmetaller
		Bly: $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$
		Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg
		Kvicksilver: ≤ 0,05 mg/kg
		Arsenik: $\leq 0.02 \text{ mg/kg}$
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal (aeroba): ≤ 10 000 CFU/g
		Koliforma bakterier: ≤ 100 MPN/g
		Jäst och mögel: ≤ 500 CFU/g
		Escherichia coli: ej påvisade i 10 g
		Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g
		Salmonella: ej påvisade i 25 g
		Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
		CFU: kolonibildande enheter
		MPN: mest sannolika antal

_		
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Extrakt av avfettat kakaopulver	Kakaoextrakt (Theobroma cacao L.)
		Utseende: mörkbrunt pulver utan synliga orenheter
		Fysikaliska och kemiska egenskaper:
		Polyfenolhalt: minst 55,0 % GAE
		Teobrominhalt: högst 10,0 %
		Askhalt: högst 5,0 %
		Fukthalt: högst 8,0 %
		Bulkdensitet: 0,40–0,55 g
		pH: 5,0-6,5
		Lösningsmedelsrest: högst 500 ppm
	Kakaoextrakt med låg fetthalt	Kakaoextrakt med låg fetthalt (<i>Theobroma cacao</i> L.)
		Utseende: mörkrött till purpurfärgat pulver
		Kakaoextrakt, koncentrat: minst 99 %
		Kiseldioxid: högst 1,0 %
		Kakaoflavanoler: minst 300 mg/g
		— Epicatechin: minst 45 mg/g
		Viktförlust vid torkning: högst 5,0 %
M70		
	Korianderfröolja från Coriandrum	Beskrivning/definition
	sativum	Korianderfröolja är en olja innehållande fettsyreglycerider som framställs ur fröna från växten koriander Coriandrum sativum L.
		Gulaktig till brun färg och mild smak
		CAS-nr: 8008-52-4
		Sammansättning av fettsyror:
		Palmitinsyra (C16:0): 2–5 %
		Palmitinsyra (C16:0): 2–5 %

▼<u>M70</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Stearinsyra (C18:0): < 1,5 %
	Petroselinsyra (cis-C18:1(n-12)): 60-75 %
	Oljesyra (cis-C18:1(n-9)): 7–15 %
	Linolsyra (C18:2): 12–19 %
	α-Linolensyra (C18:3): < 1,0 %
	Transfettsyror: ≤ 1,0 %
	Renhetsgrad
	Brytningsindex (20 °C): 1,466–1,474
	Syratal: ≤ 4 mg KOH/g
	Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg
	Jodtal: 88–110 enheter
	Förtvålningstal: 179–200 mg KOH/g
	Oförtvålbara ämnen: ≤ 15 g/kg
ranbärsextrakt i pulverform	Beskrivning/definition
	Tranbärsextrakt i pulverform är ett vattenlösligt fenolrikt extrakt i pulverform som beretts genom en etanolextraktion av den koncentrerade saften av friska mogna bär av tranbärssorten <i>Vaccinium macrocarpon</i> .

▼<u>M15</u>

Egenskaper/sammansättning

Fukt (% vikt/vikt): ≤ 4

Proantocyanidiner (% vikt/torrvikt)

- OSC-DMAC-metoden (3) (5): 55,0–60,0 eller
- BL-DMAC-metoden (4) (5): 15,0–18,0

Fenoler totalt (GAE (6), % vikt/torrvikt) (5)

— Folin-Ciocalteau-metoden: > 46,2

Löslighet (vatten): 100 %, utan synliga olösliga partiklar

▼<u>M15</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Etanol (mg/kg): ≤ 100
		Filteranalys: 100 % genom 30 mesh-filter
		Utseende och arom, som pulver: friflytande, djupröd färg. Jordig arom utan bränd karaktär.
		Tungmetaller
		Arsenik (ppm): < 3
		Mikrobiologiska kriterier
		Jäst: < 100 CFU (⁷)/g
		Mögel: < 100 CFU/g
		Aeroba mikroorganismer: < 1 000 CFU/g
		Koliforma bakterier: < 10 CFU/g
		Escherichia coli: < 10 CFU/g
		Salmonella: ej påvisade i 375 g
М9		
<u>v17</u>		
	Torkad frukt av Crataegus pinna-	Beskrivning/definition
	tifida	Torkad frukt av arten Crataegus pinnatifida som tillhör familjen Rosaceae och är inhemsk i norra Kina och Korea.
		Sammansättning
		Torrsubstans: 80 %
		Kolhydrater: 55 g/kg råvikt
		Fruktos: 26,5–29,3 g/100 g
		Glukos: 25,5–28,1 g/100 g
		Vitamin C: 29,1 mg/100 g råvikt
		Natrium: 2,9 g/100 g råvikt
		Kompotter är produkter som erhålls genom värmebehandling av den ätliga delen av en eller flera fruktarter, hela eller delade, siktade eller ej, utan betydande koncentration. Man kan använda socker, vatten, cider, kryddor och citronsaft.
	α-Cyklodextrin	Beskrivning/definition
	-	En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av sex D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindningar på hydrolyserad stärkelse. Insamling och rening av α-cyklodextrin kan utföras genom ett av följande förfaranden: utfällning av ett komplex av α-cyklodextrin med 1-dekanol,

	02	
	ΙU	
	. / .	
	K24	,
	4	
	/	
	_	
	V	
	<	
	U	
		١
	7	
	Ų,	
	24	
	Ì	
	U	
	\mathcal{C}	
	١.ر	
	UU	
J	7	
J	13	
J	36	
	1	

Godkänt nytt livsmedel Specifikation upplösning i uppvärmt vatten och förnyad utfällning, ångstripping av komplexbildaren och kristallisation av α-cyklodextrin ur lösningen, eller jonbyteskromatografi eller gelfiltrering åtföljt av kristallisation av α-cyklodextrin ur den renade moderlösningen, eller membranseparationsmetoder, såsom ultrafiltrering och omvänd osmos. Beskrivning: Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne Synonymer: α -cyklodextrin, α -dextrin, cyklohexaamylos, cyklomaltohexaos, α -cykloamylos Kemiskt namn: cyklohexaamylos CAS-nr: 10016-20-3 Kemisk formel: (C₆H₁₀O₅)₆ Formelmassa: 972.85 Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans) Identifiering Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 278 °C Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol Specifik rotation: $\left[\alpha\right]_{D}^{25}$: mellan +145° och +151° (1 % lösning) Kromatografi: Retentionstiden för den största toppen i ett vätskekromatogram av provet är densamma som för en referenslösning av α-cyklodextrin i ett kromatogram av referensen α-cyklodextrin (tillgänglig från Consortium für elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, Förenta staterna) vid de betingelser som anges under rubriken Analysmetod. Renhetsgrad Vatten: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden) Rest av komplexbildare: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Reducerande ämnen: ≤ 0,5 % (uttryckt som glukos) Sulfataska: $\leq 0,1 \%$ Bly: ≤ 0.5 mg/kg

Bestämning med vätskekromatografi vid följande betingelser.

Analysmetod

Provlösning: Väg noggrant upp cirka 100 mg prov i en 10 ml mätkolv och tillsätt omkring 8 ml avjoniserat vatten. Lös provet helt genom att placera mätkolven i ett ultraljudbad (10–15 minuter) och späd sedan till märket med renat, avjoniserat vatten. Filtrera lösningen genom ett filter med en porstorlek på 0.45 mikrometer.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Referenslösning: Väg noggrant upp cirka 100 mg α-cyklodextrin i en 10 ml mätkolv och tillsätt omkring 8 ml avjoniserat vatten. Lös provet helt genom att placera mätkolven i ultraljudbad och späd sedan till märket med renat, avjoniserat vatten.
	Kromatografi: vätskekromatograf försedd med RI-detektor och en integrerad skrivare
	Kolonn och packning: nucleosil-100-NH ₂ (10 μm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland) eller motsvarande
	Längd: 250 mm
	Diameter: 4 mm
	Temperatur: 40 °C
	Rörlig fas: acetonitril/vatten (67/33, v/v)
	Flödeshastighet: 2,0 ml/min
	Injektionsvolym: 10 μl
	Förfarande: Injicera provlösningen i kromatografen, registrera kromatogrammet och mät topparean för alfa-cyklodextrinpiken. Beräkna andelen alfa-cyklodextrin i provet med hjälp av följande formel:
	$%$ α-cyklodextrin (på torrsubstans) = $100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$
	där
	A_S och A_R är toppareorna för α -cyklodextrin i provlösningen respektive referenslösningen.
	W _S och W _R är vikten (mg) α-cyklodextrin i provet respektive referensen, efter korrigering för vattenhalten.
γ-Cyklodextrin	Beskrivning/definition
	En icke-reducerande cyklisk sackarid bestående av åtta D-glukopyranosylenheter som är sammankopplade med α-1,4-bindningar. Den framställs genom att cyklodextringlukosyltransferas (CGTase, EC 2.4.1.19) får reagera med hydrolyserad stärkelse. Insamling och rening av gamma-cyklodextrin kan utföras genom utfällning av ett komplex av gamma-cyklodextrin med 8-cyklohexadeken-1-on, upplösning av komplexet i vatten och n-dekan, ångstrippning av vattenfasen och insamling av gamma-cyklodextrinet från lösningen genom kristallisation.
	Stort sett luktfritt, vitt eller nästan vitt, kristallint fast ämne
	Synonymer: γ-cyklodextrin, γ-dextrin, cyklooktaamylos, cyklomaltooktaos, γ-cykloamylas
	Kemiskt namn: cyklooktaamylos
	CAS-nr: 17465-86-0
	Kemisk formel: (C ₆ H ₁₀ O ₅) ₈
	Innehåll: ≥ 98 % (torrsubstans)

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Identifiering
		Smältintervall: bryts ned vid en temperatur över 285 °C
		Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol
		Specifik rotation: $[\alpha]_D^{25}$: mellan + 174 ° och + 180 ° (1 % lösning)
		Renhetsgrad
		Vatten: ≤ 11 %
		Rest av komplexbildare (8-cyklohexadeken-1-on): ≤ 4 mg/kg
		Lösningsmedelsrest (<i>n</i> -dekan): ≤ 6 mg/kg
		Reducerande ämnen: ≤ 0,5 % (uttryckt som glukos)
		Sulfataska: ≤ 0,1 %
▼ M22		
	Spannmål av <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fonio) utan skal	Beskrivning/definition
	(Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Det traditionella livsmedlet är spannmål av <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf utan skal (skalet har tagits bort).
		Digitaria exilis (Kippist) Stapf) är en ettårig örtväxt av familjen Poaceae.
		Typiskt näringsvärde hos spannmål av fonio utan skal
		Kolhydrater: 76,1 g/100 g fonio
		Vatten: 12,4 g/100 g fonio
		Protein: 6,9 g/100 g fonio
		Fett: 1,2 g/100 g fonio
		Fibrer: 2,2 g/100 g fonio
		Aska: 1,2 g/100 g fonio
		Fytathalt: $\leq 2.1 \text{ mg/g}$
▼ M9		
	Dextranpreparat framställt med hjälp av Leuconostoc mesenteroides	1. Pulverform
		Kolhydrater: 60 % varav dextran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktos: 0,3 %, leukros: 9,2 %
		Protein: 6,5 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Lipider: 0,5 %
	Mjölksyra: 10 %
	Etanol: spår
	Aska: 13 %
	Fukt: 10 %
	2. Flytande form
	Kolhydrater: 12 % varav dextran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktos: 1,9 %, leukros: 2,2 %
	Protein: 2,0 %
	Lipider: 0,1 %
	Mjölksyra: 2,0 %
	Etanol: 0,5 %
	Aska: 3,4 %
	Fukt: 80 %
Diglyceridolja av vegetabiliskt ur-	Beskrivning/definition
sprung	Framställs av glycerol och fettsyror från ätliga vegetabiliska oljor, särskilt från sojabönsolja (<i>Glycine max</i>) eller rapsolja (<i>Brassica campestris</i> , <i>Brassica napus</i>) med ett särskilt enzym.
	Fördelningen av acylglyceroler
	Diglycerider (DAG): ≥ 80 %
	1,3-Diglycerider (1,3-DAG): ≥ 50 %
	Triglycerider (TAG): ≤ 20 %
	Monoglycerider (MAG): ≤ 5,0 %
	Sammansättning av fettsyror (MAG, DAG, TAG)
	Oljesyra (C18:1): 20–65 %
	Linolsyra (C18:2): 15–65 %
	Linolensyra (C18:3): ≤ 15 %
	Mättade fettsyror: ≤ 10 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Övriga
	Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g
	Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,1 %
	Peroxidtal: ≤ 1,0 mekv/kg
	Oförtvålbara ämnen: ≤ 2,0 %
	Transfettsyror: $\leq 1.0 \%$
	MAG = monoglycerider, DAG = diglycerider, TAG = triglycerider
Dihydrocapsiat (DHC)	Beskrivning/definition
	Dihydrocapsiat syntetiseras genom enzymkatalyserad förestring av vanillylalkohol och 8-metylnonansyra. Efter förestringen extraheras dihydrocapsiat monthexan.
	Viskös, färglös till gul vätska
	Kemisk formel: C ₁₈ H ₂₈ O ₄
	CAS-nr: 205687-03-2
	Fysikalisk-kemiska egenskaper
	Dihydrocapsiat: > 94 %
	8-Metylnonansyra: < 6,0 %
	Vanillylalkohol: < 1,0 %
	Övriga ämnen som härrör från syntesen: < 2,0 %
<u></u>	
Torkade ovanjordiska delar av	Beskrivning/definition
Hoodia parviflora	Det är de hela torkade ovanjordiska delarna av Hoodia parviflora N.E.Br., (familjen Apocynaceae).
	Egenskaper/sammansättning
	Växtmaterial: ovanjordiska delar av minst 3 år gamla växter
	Utseende: ljusgrönt till brunt fint pulver
	Löslighet (vatten): > 25 mg/ml
	Fukt: < 5,5 %
	$A_{ m w}$: < 0.3

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	pH: < 5,0
	Protein: < 4,5 g/100 g
	Fett: < 3 g/100 g
	Kolhydrater (inklusive kostfiber): < 80 g/100 g
	Kostfiber: < 55 g/100 g
	Sockerarter totalt: < 10,5 g/100 g
	Aska: < 20 %
	Hoodigosider
	P57: 5–50 mg/kg
	L: 1 000–6 000 mg/kg
	O: 500–5 000 mg/kg
	Totalt: 1 500–11 000 mg/kg
	Tungmetaller
	Arsenik: < 1,00 mg/kg
	Kvicksilver: < 0,1 mg/kg
	Kadmium: < 0,1 mg/kg
	Bly: $< 0.5 \text{ mg/kg}$
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer: < 10 ⁵ CFU/g
	Escherichia coli: < 10 CFU/g
	Staphylococcus aureus: < 50 CFU/g
	Koliforma bakterier totalt: < 10 CFU/g
	Jäst: ≤ 100 CFU/g
	Mögel: \(\leq 100 \cdot \text{CFU/g} \)
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	CFU: kolonibildande enheter.

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Torkat extrakt av <i>Lippia citriodora</i> från cellkulturer	Beskrivning/definition Torkat extrakt av cellkulturer HTN®Vb av Lippia citriodora (Palau) Kunth.
	Extrakt från cellkulturer av Echinacea angustifolia	Beskrivning/definition
		Extrakt från rötterna av <i>Echinacea angustifolia</i> som erhålls från vävnadskulturer av växter motsvarar i huvudsak ett extrakt från roten av <i>Echinacea angustifolia</i> som erhålls i etanol-vatten som titrerats till 4 % echinacosid.
▼ <u>M32</u>		
	Extrakt från cellkulturer av Echinacea purpurea	Beskrivning/definition
		Torkat extrakt av <i>Echinacea purpurea</i> från cellkulturer EchiPure-PC™.
▼ <u>M9</u>		
	Olja från Echium plantagineum	Beskrivning/definition
		Echiumolja är svagt gul och framställs genom raffinering av olja som utvinns ur frön från <i>Echium plantagineum</i> L. stearidonsyra: ≥ 10 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt
		Transfettsyror: ≤ 2,0 % (vikt/vikt) av fettsyror totalt
		Syratal: ≤ 0,6 mg KOH/g
		Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv O ₂ /kg olja
		Oförtvålbart innehåll: ≤ 2,0 %
		Proteinhalt (kväve totalt): ≤ 20 μg/ml
		Pyrrolizidinalkaloider: ej påvisbara vid detektionsgränsen 4,0 μg/kg

<u>-</u>		7
_	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
52		
F	Florotanniner från <i>Ecklonia cava</i>	Beskrivning/definition
		Florotanniner från <i>Ecklonia cava</i> erhålls genom alkoholextraktion från den ätliga havsalgen <i>Ecklonia cava</i> . Extraktet är ett mörkbrunt pulver som är rikt florotanniner, polyfenolföreningar som finns som sekundära metaboliter i vissa arter av brunalger.
		Egenskaper/sammansättning
		Florotanninhalt: 90 ± 5 %
		Antioxidantaktivitet: > 85 %
		Fukt: < 5 %
		Aska: < 5 %
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal levande celler: < 3 000 CFU/g
		Mögel/jäst: < 300 CFU/g
		Koliforma bakterier: ej påvisade i test
		Salmonella spp.: ej påvisade i test
		Staphylococcus aureus: ej påvisade i test
		Tungmetaller och halogener
		Bly: < 3,0 mg/kg
		Kvicksilver: < 0,1 mg/kg
		Kadmium: < 3,0 mg/kg
		Arsenik: < 25,0 mg/kg
		Oorganisk arsenik: < 0,5 mg/kg
		Jod: 150,0–650,0 mg/kg
		CFU: kolonibildande enheter
		Oorganisk arsenik: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0–650,0 mg/kg

▼ <u>M9</u>		
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M18</u>		
	Hydrolysat från äggmembran	Beskrivning
		Hydrolysat från äggmembran utvinns ur skalmembran från hönsägg. Äggskalen genomgår hydromekanisk separation för att utvinna äggmembranen som därefter bearbetas med en patenterad upplösningsmetod. Efter upplösningen filtreras, koncentreras och spraytorkas lösningen som sedan förpackas.
		Egenskaper/sammansättning

Kvävehaltiga föreningar totalt (% vikt/vikt): ≥ 88 Kollagen (% vikt/vikt): ≥ 15

Kemiska parametrar

Elastin (% vikt/vikt): ≥ 20

Glykosaminoglykaner totalt (% vikt/vikt): ≥ 5

Kalcium: ≤ 1 %

Fysikaliska parametrar

pH: 6,5–7,6

Aska (% vikt/vikt): ≤ 8 Fukt (% vikt/vikt): ≤ 9 Vattenaktivitet: ≤ 0.3 Löslighet (i vatten): löslig Bulkdensitet: ≥ 0,6 g/cc

Tungmetaller

Arsenik: ≤ 0,5 mg/kg Mikrobiologiska kriterier

Aeroba mikroorganismer: ≤ 2 500 CFU/g

Escherichia coli: ≤ 5 MPN/g Salmonella: ej påvisade (i 25 g) Koliforma bakterier: ≤ 10 MPN/g Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g

Mesofila sporer: ≤ 25 CFU/g Termofila sporer: ≤ 10 CFU/10 g

Metoder

Förbränning enligt AOAC 990.03 och AOAC 992.15 SircolTM Soluble Collagen Assay (analys av lösligt kollagen) FastinTM elastinanalys USP26 (kondroitinsulfat K0032)

▼<u>M18</u>

	Godkänt nytt livsmedel		Specifi	kation	
		Jäst: ≤ 10 CFU/g			
		Mögel: ≤ 200 CFU/g			
		CFU: kolonibildande enheter, MP	N = Most Probable Number, USP: Förenta	staternas farmakopé.	
<u> 19</u>					
	Epigallokatekingallat som renat	Beskrivning/definition			
	extrakt av blad av grönt te (Ca- mellia sinensis)	Ett höggradigt renat extrakt av bla epigallokatekingallat (EGCG) och	den från grönt te (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kur har en smältpunkt på omkring 210–215 °C	ntze) i form av ett fint, benvitt till blekt rosa pulver. Det består av minst 9	0 %
		Utseende: benvitt till blekt rosa p	ulver		
		Kemiskt namn: polyfenol(-)epigal	_		
		Synonymer: epigallokatekingallat	(EGCG)		
		CAS-nr: 989-51-5			
		INCI-namn: epigallocatechin galla	te		
		Molekylmassa 458,4 g/mol			
		Viktförlust vid torkning: högst 5,0) %		
		Tungmetaller			
		Arsenik: högst 3,0 ppm			
		Bly: högst 5,0 ppm Innehåll			
		minst 94 % EGCG (torrsubstans)			
		högst 0,1 % koffein			
			t i vatten, etanol, metanol och aceton		
	L-ergotionein	Definition			
		Kemiskt namn (IUPAC): (2S)-3-(2	2-tioxo-2,3-dihydro-1 <i>H</i> -imidazol-4-yl)-2-(trim	etylammonio)-propanoat	
		Kemisk formel: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S			
		Molekylmassa: 229,3 Da			
		CAS-nr: 497-30-3			
		Parameter	Specifikation	Metod	
		Utseende	Vitt pulver	Visuell	
		Optisk rotation	$[\alpha]_D \ge (+) \ 122^{\circ} \ (c = 1, \ H_2O)^{a)}$	Polarimetrisk	

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation	
	Kemisk renhet	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	Identifiering	Överensstämmande med strukturen C: $47,14 \pm 0,4 \%$ H: $6,59 \pm 0,4 \%$ N: $18,32 \pm 0,4 \%$	1H-NMR Grundämnesanalys
	Totala lösningsmedelsrester (metanol, etylacetat, isopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gaskromatografi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Viktförlust vid torkning	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Orenheter	< 0,8 %	HPLC/GPC eller 1H-NMR
	Tungmetaller ^{b) c)}		
	Bly	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Kadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Kvicksilver	< 0,1 ppm	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiska specifikationer ^{b)}		
	Totalt antal levande aeroba bakterier (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3 \text{ CFU/g}$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Jäst och mögel totalt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2 \text{ CFU/g}$	
	Escherichia coli	Ej påvisade i 1 g	

▼ <u>M9</u>		Т
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Eur. Ph.: Europeiska farmakopén, 1H-NMR: kärnmagnetisk resonans, HPLC: högpresterande vätskekromatografi, GPC: gelfiltreringskromatografi, ICP/AES: ICP-atomemissionsspektrometri,
		CFU: kolonibildande enheter.
		a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^{\circ} (c = 1, H_2O)$
		b) Analyser som utförts på varje parti
		c) Gränsvärden i enlighet med förordning (EG) nr 1881/2006
▼ <u>M10</u> 8	8	
	Rostade och poppade kärnor från	Beskrivning/definition
	frön av Euryale ferox Salisb. (makhana) (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Det traditionella livsmedlet består av rostade och poppade kärnor från frön av färska växter av <i>Euryale ferox</i> Salisb. (familj: Nymphaeaceae, även kallad rävnäckros) som ska konsumeras som snacks. Det traditionella livsmedlet framställs i flera steg som omfattar insamling, tvättning och torkning av fröna, er första rostning i olja, temperering till rumstemperatur, en andra rostning i olja för att poppa kärnorna, följt av att de varma fröna stöts för att frigöra de poppade kärnorna. Det traditionella livsmedlet kallas även makhana eller rävnötter.
		Typiskt näringsvärde

Typiskt näringsvärde

Fett: 13,0 g/100 g

Kolhydrater: 75,0 g/100 g

Fibrer: 2,5 g/100 g Protein: 7 g/100 g

Fukt (% vikt/vikt): < 5,0 Aska: < 0,5 g/ 100 g

Mikrobiologiska kriterier

Bakterietal totalt: $< 10^3$ CFU/g

Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g

Totalt antal enterobakterier: < 10 CFU/g

Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g

Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g

Tungmetaller

Selen: $\leq 0.8 \text{ mg/kg}$

Koppar: ≤ 30,0 mg/kg Bly: $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$

Arsenik: ≤ 0,1 mg/kg

▼<u>M108</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg
		Tenn: $\leq 3.5 \text{ mg/kg}$
		Kvicksilver: ≤ 0,025 mg/kg
		Mykotoxiner
		Aflatoxin B1: ≤ 2,0 μg/kg
		Summan av aflatoxinerna B1, B2, G1 och G2: ≤ 4,0 μg/kg
		Ochratoxin A: ≤ 1,0 μg/kg
		Citrinin: $\leq 20.0 \mu \text{g/kg}$
		Cyanotoxiner
		Mikrocystiner: ≤ 0,0015 mg/kg
		Bekämpningsmedel
		Bekämpningsmedel: ≤ 0,01 mg/kg
		Föroreningar från bearbetning
		Akrylamid: $\leq 40.0 \mu \text{g/kg}$
		Summan av PAH: ≤ 10,0 μg/kg
		Summan av dioxinlika PCB: ≤ 0,35 pg/g
		3 -MCPD: $\leq 20,0 \mu g/kg$
		Glycidylfettsyraestrar (uttryckt som glycidol): ≤ 500,0 µg/kg
		Summan av 3-MCPD och 3-MCPD-fettsyraestrar: ≤ 750,0 µg/kg
		CFU: Kolonibildande enheter; PAH: Polycykliska aromatiska kolväten; PCB: Polyklorerade bifenyler; 3-MCPD: 3-Monoklorpropandiol
▼ <u>M52</u>		
	Extrakt av tre växtrötter (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. och Angelica gigas Nakai)	Beskrivning/definition Blandningen av de tre växtrötterna är ett gulbrunt fint pulver framställt genom hetvattenextraktion, koncentration genom avdunstning och spraytorkning Sammansättning hos extraktet av en blandning av de tre växtrötterna Rot av Cynanchum wilfordii: 32,5 % (vikt/vikt) Rot av Phlomis umbrosa: 32,5 % (vikt/vikt) Rot av Angelica gigas: 35,0 % (vikt/vikt)

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Specifikation
		Viktförlust vid torkning: högst 100 mg/g
		Innehåll
		Kanelsyra: 0,012–0,039 mg/g
		Shanzhisidmetylester: 0,20–1,55 mg/g
		Nodakenin: 3,35–10,61 mg/g
		Metoxsalen: < 3 mg/g
		Fenoler: 13,0–40,0 mg/g
		Kumariner: 13,0–40,0 mg/g
		Iridoider: 13,0–39,0 mg/g
		Saponiner: 5,0–15,5 mg/g
		Näringskomponenter
		Kolhydrater: 600–880 mg/g
		Proteiner: 70–170 mg/g
		Fetter: < 4 mg/g
		Mikrobiologiska parametrar
		Totalt antal levande bakterier: < 5 000 CFU/g
		Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g
		Koliforma bakterier: < 10 CFU/g
		Salmonella: ej påvisade i 25 g
		Escherichia coli: ej påvisade i 25 g
		Staphylococcus aureus: ej påvisade i 25 g
		Tungmetaller
		Bly: < 0.65 mg/kg
		Arsenik: < 3,0 mg/kg
		Kvicksilver: < 0,1 mg/kg
		Kadmium: < 1,0 mg/kg
		CFU: kolonibildande enheter
▼ <u>M9</u>		
	Järn(III)natrium-EDTA	Beskrivning/definition
	Jai n(111)nati ium-ED I A	Järn(III)natrium-EDTA (etylendiamintetraättiksyra) är ett luktfritt, lättrinnande, gult till brunt pulver med en kemisk renhetsgrad på över 99 % (vikt/vikt). Det
		är fullständigt lösligt i vatten.
		Kemisk formel: CuoHuaFeNaNaOo * 3HaO

Kemisk formel: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Kemiska egenskaper: pH i 1 % lösning: 3,5–5,5 Järn: 12,5–13,5 % Natrium: 5,5 % Vatten: 12,8 % Organiskt material (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5–70,5 % Ämnen olösliga i vatten: ≤ 0,1 % Nitrilotriättiksyra: ≤ 0,1 %
Järnammoniumfosfat	Beskrivning/definition Järnammoniumfosfat är ett grått/grönt, fint pulver som är praktiskt taget olösligt i vatten och lösligt i utspädda mineralsyror. CAS-nr: 10101-60-7 Kemisk formel: FeNH₄PO₄ Kemiska egenskaper: pH i 5 % suspension i vatten: 6,8−7,8 Järn (totalt): ≥ 28 % Järn (totalt): ≥ 28 % Järn (III): 22-30 % (vikt/vikt) Järn (III): ≤ 7,0 % (vikt/vikt) Ammoniak: 5-9 % (vikt/vikt) Vatten: ≤ 3,0 %
Fiskpeptider av Sardinops sagax	Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är en peptidblandning som framställs genom en alkalisk proteaskatalyserad hydrolys av fiskmuskel från Sardinops sagax, varefter peptidfraktionen isoleras genom kolonnkromatografi och produkten koncentreras genom vakuum- och spraytorkning. Gulaktigt vitt pulver Peptider (¹) (peptider, dipeptider och tripeptider med kort kolkedja och med en molekylvikt på mindre än 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1−0,16 g/100 g Aska: ≤ 10 g/100 g Fukt: ≤ 8 g/100 g (¹) Kjeldahlmetoden

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Flavonoider från Glycyrrhiza	Beskrivning/definition
glabra	Flavonoider från rötterna eller jordstammen av <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. extraheras med etanol följt av ytterligare extraktion av detta etanolextrakt m triglycerider med medellånga kedjor. Det är en mörkbrun vätska som innehåller 2,5–3,5 % glabridin.
	Fukt: < 0,5 %
	Aska: < 0,1 %
	Peroxidtal: < 0,5 mekv/kg
	Glabridin: 2,5–3,5 % av fett
	Glycyrrhizinsyra: < 0,005 %
	Fett, inklusive ämnen av typen polyfenol: ≥ 99 %
	Protein: < 0,1 %
	Kolhydrater: ej påvisbara
Fruktkött samt juice och juice-	Beskrivning/definition
Fruktkött samt juice och juice- koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L.	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (Theobroma cacao L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna
koncentrat av fruktkött av Theob-	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering o
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrering)
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0–2,0
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0–2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0–0,2
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0–2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0–0,2 Sockerarter totalt (g/100 g): > 11,0
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0−2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0−0,2 Sockerarter totalt (g/100 g): > 11,0 Brixgrader: ≥ 14
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering of frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0−2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0−0,2 Sockerarter totalt (g/100 g): > 11,0 Brixgrader: ≥ 14 pH: 3,3−4,0
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0−2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0−0,2 Sockerarter totalt (g/100 g): > 11,0 Brixgrader: ≥ 14 pH: 3,3−4,0 Mikrobiologiska kriterier
koncentrat av fruktkött av <i>Theob-</i> roma cacao L. (Traditionellt livsmedel från ett	Det traditionella livsmedlet är fruktköttet av kakaoväxten (<i>Theobroma cacao</i> L.), vilket är den vattenhaltiga, gelatinösa och sura substansen där fröna inbäddade. Fruktkött av kakao erhålls genom att kakaofrukten delas och fruktköttet separeras från skal och bönor. Fruktköttet genomgår därefter pastörisering frysning. Juice och/eller juicekoncentrat av fruktkött av kakao framställs efter bearbetning (enzymatisk behandling, pastörisering, filtrering och koncentrerin Typiska uppgifter om sammansättningen av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av kakao Protein (g/100 g): 0,0−2,0 Fett totalt (g/100 g): 0,0−0,2 Sockerarter totalt (g/100 g): > 11,0 Brixgrader: ≥ 14 pH: 3,3−4,0

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation

▼<u>M74</u>

Locusta migratoria (europeisk vandringsgräshoppa) i fryst och i torkad form samt i pulverform

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet består av europeisk vandringsgräshoppa i fryst och i torkad form samt i pulverform. Uttrycket "europeisk vandringsgräshoppa" avser vuxna exemplar av *Locusta migratoria*, en insektsart som tillhör familjen Acrididae (underfamilj Locustinae).

Det nya livsmedlet är avsett att marknadsföras i tre olika former, nämligen i) värmebehandlad och fryst *L. migratoria* (fryst LM), ii) värmebehandlad och frystorkad *L. migratoria* (torkad LM) och iii) värmebehandlad, frystorkad och malen hel *L. migratoria* (pulver av hel LM). Torkad LM kan marknadsföras som sådan eller i pulverform.

När det gäller fryst LM och torkad LM ska ben och vingar avlägsnas för att minska risken för förstoppning till följd av förtäring av de långa taggarna på insektens skenben. Pulver av hel LM erhålls genom mekanisk malning av insekten inklusive ben och vingar och genom siktning för att minska partikelstorleken till mindre än 1 mm.

En fasteperiod på minst 24 timmar krävs innan insekterna dödas genom frysning så att de vuxna gräshopporna kan tömma maginnehållet.

Parametrar	Fryst LM	Torkad LM	Pulver av hel LM			
Egenskaper/sammansättning						
Aska (% vikt/vikt)	0,6–1,0	2,0–3,1	1,8–1,9			
Fukt (% vikt/vikt)	67–73	≤ 5	≤ 5			
Råprotein (N × 6,25) (% vikt/vikt)	11–21	43–53	50–60			
Fett (% vikt/vikt)	7–13	31–41	31–41			
Mättade fettsyror (% fett)	35–43	35–43	35–43			
Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt)	0,1–2,0	0,1–2,0	1,0–3,5			
(18) Kostfiber (% vikt/vikt)	1,5–3,5	5,5–9,0	5,5–9,0			
Kitin (% vikt/vikt)	1,7–2,4	6,4–10,4	10,5–13,9			
Peroxidhalt (mekv O ₂ /kg fett)	≤ 5	≤ 5	≤ 5			

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation					
	Föroreningar					
	Bly (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07		
	Kadmium (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05		
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4		
	Aflatoxin B1 (μg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2		
	Deoxynivalenol (μg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200		
	Ochratoxin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1		
	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB, övre koncentrationer ((19) WHO ₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g fett)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2		
	Mikrobiologiska kriterier					
	Totalt antal aeroba mikroorganismer ((7) CFU/g)	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵		
	Enterobacteriaceae (presumtiva) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100		
	Escherichia coli (CFU/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50		
	Listeria monocytogenes	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g		
	Salmonella spp.	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g		
	Bacillus cereus (presumtiva) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100		
	Koagulaspositiva stafylokocker (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100		
	Anaeroba sulfitreducerande bakterier (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30		
	Jäst och mögel (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100		

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Fucoidanextrakt från algen <i>Fucus</i>	Beskrivning/definition
vesiculosus	Fucoidan från storalgen <i>Fucus vesiculosus</i> extraheras med vatten i sur lösning med påföljande filtreringsprocesser utan användning av organiska lösnings medel. Extraktet koncentreras och torkas till den slutliga fucoidanextraktprodukten med följande specifikationer:
	Benvitt till brunt pulver
	Lukt och smak: mild doft och smak
	Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar)
	pH-värde: 4,0–7,0 (1 % lösning vid 25 °C)
	Tungmetaller
	Arsenik (ppm): < 1,0 ppm
	Kadmium: < 3,0 ppm
	Bly: < 2,0 ppm
	Kvicksilver: < 1,0 ppm
	7. 11
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g
	Jäst och mögel: < 100 CFU/g
	Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g
	Escherichia coli: frånvaro/g
	Salmonella: frånvaro/10 g
	Staphylococcus aureus: frånvaro/g
	Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan:
	Extrakt 1:
	Fucoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–5,5 %
	Polyfloroglucinol: 0,5–15 %
	Mannitol: 1–5 %
	Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,5 %
	Andra kolhydrater: 0,5–1,0 %
	Protein: 2,0–2,5 %
	Extrakt 2:
	Fucoidan: 60–65 %
	Alginat: 3,0–6,0 %
	Polyfloroglucinol: 20–30 %
	Mannitol: < 1,0 %
	Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–2,0 %
	Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %
	Protein: 2,0–2,5 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Fucoidanextrakt från algen Unda-	Beskrivning/definition
ria pinnatifida	Fucoidan från algen <i>Undaria pinnatifida</i> extraheras med vatten i sur lösning med påföljande filtreringsprocesser utan användning av organiska lösningsmedel. Extraktet koncentreras och torkas till den slutliga fucoidanextraktprodukten med följande specifikationer:
	Benvitt till brunt pulver
	Lukt och smak: mild doft och smak
	Fukt: < 10 % (105 °C, 2 timmar)
	pH-värde: 4,0-7,0 (1 % lösning vid 25 °C)
	Tungmetaller
	Arsenik (ppm): < 1,0 ppm
	Kadmium: < 3,0 ppm
	Bly: < 2.0 ppm
	Kvicksilver: < 1,0 ppm
	Mikrobiologi
	Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 000 CFU/g
	Jäst och mögel: < 100 CFU/g
	Totalt antal enterobakterier: frånvaro/g
	Escherichia coli: frånvaro/g
	Salmonella: frånvaro/10 g
	Staphylococcus aureus: frånvaro/g
	Sammansättning hos de två tillåtna typerna av extrakt, baserat på halten fucoidan:
	Extrakt 1:
	Fucoidan: 75–95 %
	Alginat: 2,0–6,5 %
	Polyfloroglucinol: 0,5–3,0 %
	Mannitol: 1–10 %
	Naturliga salter/fria mineraler: 0,5–1,0 %
	Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %
	Protein: 2,0–2,5 %
	Extrakt 2:
	Fucoidan: 50–55 %
	Alginat: 2,0–4,0 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Polyfloroglucinol: 1,0–3,0 %
	Mannitol: 25–35 %
	Naturliga salter/fria mineraler: 8–10 %
	Andra kolhydrater: 0,5–2,0 %
	Protein: 1,0–1,5 %
2'-Fukosyllaktos	Definition
(syntetisk)	Kemiskt namn: α-L-Fukopyranosyl- $(1\rightarrow 2)$ -β-D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ - D-glukopyranos
(-,,,	Kemisk formel: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅
	CAS-nr: 41263-94-9
	Molekylvikt: 488,44 g/mol
	Beskrivning
	2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom kemisk syntes.
	Renhetsgrad
	2′-Fukosyllaktos: ≥ 95 %
	D-Laktos: ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
	L-Fukos: ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
	Difukosyl- D-laktosisomerer: ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
	2′-Fukosyl- D-laktulos: ≤ 0,6 % (vikt/vikt)
	pH (20 °C, 5 % lösning): 3,2–7,0
	Vatten (%): $\leq 9.0 \%$
	Sulfataska: ≤ 0,2 %
	Ättiksyra: $\leq 0.3 \%$
	Lösningsmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg var för sig, ≤ 200,0 mg/kg i kombination)
	Proteinrester: ≤ 0,01 %
	Tungmetaller
	Palladium: ≤ 0.1 mg/kg
	Nickel: $\leq 3.0 \text{ mg/kg}$
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g
	Jäst och mögel: ≤ 10 CFU/g
	Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation	,	
Specifikation	Definition			Uppgiftsskydd 2'-Fukosyllaktos framställe en genetiskt modifierad st
	Kemiskt namn: α-L-Fukopyranosyl-(1 Kemisk formel: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ CAS-nr: 41263-94-9 Molekylvikt: 488,44 g/mol	l→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranos		Corynebacterium gluta ATCC 13032 godkändes 16 maj 2023. Detta inf sker på grundval av ägander skyddade vetenskapliga rö
2'-Fukosyllaktos (mikrobiellt ursprung)	Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli K-12	Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli BL-21	Källa: En genetiskt modifierad stam av <i>Corynebacterium glutamicum</i> ATCC 13032	vetenskapliga data som sky enlighet med artikel 26 i : ning (EU) 2015/2283. Sökande: Advanced Protein
	Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 83 % D-Laktos: ≤ 10,0 % L-Fukos: ≤ 2,0 % Difukosyl-D-laktos: ≤ 5,0 % 2'-Fukosyl-D-laktulos: ≤ 1,5 % Summan av sackarider (2'-fukosyllaktos, D-laktos, L-fukos, difukosyl-D-laktos och 2'-fukosyl-D-laktulos): ≥ 90 % pH (20 °C, 5 % lösning): 3,0-7,5 Vatten: ≤ 9,0 % Sulfataska: ≤ 2,0 % Ättiksyra: ≤ 1,0 % Proteinrester: ≤ 0,01 %	Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt pulver och det flytande koncentratet är en färglös till svagt gul klar vattenlösning (45 ± 5 % (vikt/volym)). 2'-Fukosyllaktos framställs genom en mikrobiologisk process. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos: ≥ 90 % Laktos: ≤ 5,0 % Fukos: ≤ 3,0 % 3'-Fukosyllaktos: ≤ 5,0 % Fukosylgalaktos: ≤ 5,0 % Gulos: ≤ 3,0 % Galaktos: ≤ 3,0 % Vatten: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataska: ≤ 0,5 % (pulver och vätska) Proteinrester: ≤ 0,01 % (pulver och vätska)	Beskrivning 2'-Fukosyllaktos är ett vitt till benvitt/elfenbensvitt pulver som framställs genom en mi- krobiologisk process. Renhetsgrad 2'-Fukosyllaktos (vikt/vikt torr- substans): ≥ 94,0 % D-Laktos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % L-Fukos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % 3-Fukosyllaktos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % Difukosyllaktos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 2,0 % D-Glukos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % D-Glaktos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % D-Galaktos (vikt/vikt torr- substans): ≤ 3,0 % Vatten: ≤ 9,0 % Aska: ≤ 0,5 % Proteinrester: ≤ 0,005 %	nologies Corporation, 7th GyeongGi-BioCenter, Gwanggyo-ro, Yeongto Suwon-si Gyeonggi-do, Sydkorea. Under den tid sor giftsskyddet gäller får enda vanced Protein Technologie poration släppa ut 2'-fukosy framställd med en genetiskt fierad stam av <i>Corynebac glutamicum</i> ATCC 1303 marknaden i unionen, såvie en senare sökande erhåller gnande för det nya livsmedle hänvisning till de ägander skyddade vetenskapliga rövetenskapliga data som sky enlighet med artikel 26 i ning (EU) 2015/2283 elle medgivande av Advanced I Technologies Corporation. Datum då uppgiftsskyddet ut: den 16 maj 2028.

▼<u>M149</u>

Godkänt nytt livsmedel

			1	
	Mikrobiologiska kriterier Aeroba mesofila bakterier totalt: ≤ 3 000 CFU/g Jäst: ≤ 100 CFU/g Mögel: ≤ 100 CFU/g Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter	Tungmetaller Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver och vätska) Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg (pulver och vätska) Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver och vätska) Kvicksilver: ≤ 0,5 mg/kg (pulver och vätska) Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 10 ⁴ CFU/g (pulver), ≤ 5 000 CFU/g (vätska) Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g (pulver), ≤ 50 CFU/g (vätska) Enterobacteriaceae/koliforma bakterier: ej påvisade i 11 g (pulver och vätska) Salmonella: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska) Cronobacter: ej påvisade i 100 g (pulver), ej påvisade i 200 ml (vätska) Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg (pulver), ≤ 10 EU/μl (vätska) Aflatoxin M1: ≤ 0,025 μg/kg (pulver och vätska) CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter	Föroreningar Arsenik: ≤ 0,03 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 µg/kg Etanol: ≤ 1 000 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 500 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g Salmonella: ej påvisade i 25 g Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g Endotoxiner: ≤ 100 EU/g CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter	
<u> </u>				
2'-fukosyllaktos/difukosyllaktos- blandning (2'-FL/DFL) (mikrobiellt ursprung)	Källa: En genetiskt modifierad Esche Egenskaper/sammansättning Utseende: vitt till benvitt pulver eller Summan av 2'-fukosyllaktos, difukosy		v torrsubstansen): ≥ 92,0 % (vikt/v	

Specifikation

▼<u>M58</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	2'-fukosyllaktos (% av torrsubstansen): ≥ 75,0 % (vikt/vikt)
	Difukosyllaktos (% av torrsubstansen): ≥ 5,0 % (vikt/vikt)
	D-Laktos: \le 10,0 \% (vikt/vikt)
	L-Fukos: ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
	$2'$ -fukosyl-D-laktulos: $\leq 2,0$ (vikt/vikt)
	Summan av andra kolhydrater (11): $\leq 6.0 \%$ (vikt/vikt)
	Fukt: ≤ 6,0 % (vikt/vikt)
	Sulfataska: ≤ 0,8 % (vikt/vikt)
	pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0–6,0
	Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal aeroba mesofiler: ≤ 1000 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
	Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g
	Jäst: $\leq 100 \text{ CFU/g}$
	Mögel: ≤ 100 CFU/g
	Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
	CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter
▼ <u>M75</u>	
3-fukosyllaktos (3-FL)	Beskrivning
(mikrobiellt ursprung)	3-fukosyllaktos (3-FL) är ett renat, vitt till benvitt pulver som framställs genom mikrobiell fermentering och innehåller begränsade halter D-laktos, L-fukos, D galaktos och D-glukos.
	Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli K-12.
	Definition
	Kemisk formel: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅
	Kemiskt namn: β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)[-\alpha$ -L-fukopyranosyl- $(1\rightarrow 3)]$ -D-glukopyranos
	Molekylmassa: 488,44 Da
	CAS-nr: 41312-47-4
	Egenskaper/sammansättning
	3-fukosyllaktos (% av torrsubstansen): ≥ 90,0 % (vikt/vikt)
	D-laktos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
	L-fukos (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt)

Godkänt nytt	smedel Specifikation
	Summan av D-galaktos och D-glukos (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt)
	Summan av andra kolhydrater ^a (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt)
	Fukt: $\leq 5.0 \%$ (vikt/vikt)
	pH (20 °C, 5 % lösning): 3,0–7,5
	Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
	Aska (%): ≤ 0,5
	Tungmetaller/föroreningar
	Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg
	Kadmium: $\leq 0.05 \text{ mg/kg}$
	Bly: ≤ 0.05 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 0.1 mg/kg
	Aflatoxin M1: $\leq 0.025 \mu \text{g/kg}$
	Aflatoxin B1: $\leq 0.1 \mu \text{g/kg}$
	Endotoxinrester: ≤ 0,3 EU/mg
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g
	Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii: ej påvisade i 10 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Bacillus cereus: ≤ 10 CFU/g
	$J\ddot{a}st: \leq 100 \text{ CFU/g}$
	Mögel: ≤ 100 CFU/g
	CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter, ^a Summan av andra kolhydrater: 3-fukosyllaktosisomer, difukosyllaktosisomer och oligomerer.
▼M102	
3-Fukosyllaktos (3-F	Beskrivning
(framställd av en de	
E. coli BL21(DE3))	D-galaktos och D-glukos.
	Definition
	Kemiskt namn: β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)[-\alpha$ -L-fukopyranosyl- $(1\rightarrow 3)]$ -D-glukopyranos
	Kemisk formel: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅
	Molekylmassa: 488,44 Da

▼<u>M102</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	CAS-nr: 41312-47-4 Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli BL21(DE3) Egenskaper/sammansättning 3-Fukosyllaktos (% av torrsubstansen): ≥ 90,0 % (vikt/vikt) D-laktos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt) D-glukos (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt) D-galaktos (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt) L-fukos (% av torrsubstansen): ≤ 3,0 % (vikt/vikt) Summan av andra kolhydrater (% av torrsubstansen) (²⁴): ≤ 5,0 % (vikt/vikt) Fukt: ≤ 9,0 % (vikt/vikt) Aska: ≤ 1,0 % (vikt/vikt) Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
	Tungmetaller och föroreningar Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoxin M1: ≤ 0,025 μg/kg Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU (25)/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Cronobacter (Enterobacter) sakazakii.: ej påvisade i 10 g Endotoxinrester: ≤ 10 EU (26)/mg
▼ <u>M125</u>	
3-Fukosyllaktos ("3-FL") (framställd av en derivatstam av E. coli K-12 DH1)	Beskrivning 3-Fukosyllaktos (3-FL) är ett renat och koncentrerat vitt till benvitt pulver som framställs genom mikrobiell fermentering och innehåller begränsade halter D-laktos, 3-fukosyllaktulos och L-fukos. Definition Kemiskt namn: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-[α-L-fukopyranosyl-(1→3)]-D-glukopyranos Kemisk formel: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ Molekylmassa: 488,44 Da CAS-nr: 41312-47-4 Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli, K-12 DH1

▼<u>M125</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Egenskaper/sammansättning
	3-Fukosyllaktos (% vikt/vikt torrsubstans): ≥ 90,0
	D-Laktos (% vikt/vikt): ≤ 5,0
	3-Fukosyllaktulos (% vikt/vikt): ≤ 1,5
	L-Fukos (% vikt/vikt): $\leq 1,0$
	Summan av 3-fukosyllaktus, 3-fukosyllaktulos, D-laktos och L-fukos (% vikt/vikt torrsubstans): ≥ 92,0
	Summan av andra kolhydrater (% vikt/vikt): ≤ 5,0
	Fukt (% vikt/vikt): ≤ 6,0
	pH (20 °C, 5 % lösning): 3,2–7,0
	Aska (% vikt/vikt): ≤ 0.5
	Ättiksyra (% vikt/vikt): ≤ 1,0
	Proteinrester (% vikt/vikt): ≤ 0,01
	Tungmetaller och föroreningar
	Arsenik: $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$
	Aflatoxin M1: $\leq 0.025 \mu \text{g/kg}$
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Presumtiv Bacillus cereus: ≤ 50 CFU/g
	Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg
	CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M132</u>	<u> </u>	
	Galaktooligosackarid	Beskrivning/definition
		Galaktooligosackarid framställs av mjölklaktos genom en enzymprocess med hjälp av β-galaktosidaser från Aspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris, Sporobolomyces singularis, Kluyveromyces lactis och Papiliotrema terrestris.
		GOS: minst 46 % torrsubstans
		Laktos: högst 40 % torrsubstans
		Glukos: högst 22 % torrsubstans
		Aska: högst 4,0 % torrsubstans
		Protein: högst 4,5 % torrsubstans
		Nitrit: högst 2 mg/kg
▼ <u>M9</u>		
	Glukosamin HCl från Aspergillus niger och en genetiskt modifierad	Vitt, kristallint, luktfritt pulver
	stam av E. Coli K-12	Molekylformel: C ₆ H ₁₃ NO ₅ •HCl
	K-12	Relativ molekylmassa: 215,63 g/mol
		D-Glukosamin HCl: 98,0–102,0 % av referensstandard (HPLC)
		Specifik rotation: + 70,0°-+ 73,0°
	Glukosaminsulfat KCl från Asper-	Vitt, kristallint, luktfritt pulver
	gillus niger och en genetiskt modi- fierad stam av E. Coli K-12	Molekylformel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4$ •2KCl
		Relativ molekylmassa: 605,52 g/mol
		D-Glukosaminsulfat 2KCl: 98,0–102,0 % av referensstandard (HPLC)
		Specifik rotation: $+50.0^{\circ} - +52.0^{\circ}$

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Glukosaminsulfat NaCl från As-	Vitt, kristallint, luktfritt pulver
pergillus niger och en genetiskt	Molekylformel: (C ₆ H ₁₄ NO ₅) ₂ SO ₄ • 2NaCl
modifierad stam av E. Coli K-12	Relativ molekylmassa: 573,31 g/mol
	D-Glukosamin HCl: 98–102 % av referensstandard (HPLC)
	Specifik optisk rotation: + 52° - + 54°
Guarkärnmjöl	Beskrivning/definition
	Naturligt guarkärnmjöl är den malda frövitan av frön från naturliga arter av guarträdet, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (familjen Leguminosae). Mjölet består huvudsakligen av polysackarider med hög molekylvikt, huvudsakligen sammansatta av enheter av galaktopyranos och mannopyranos som är sammankopplade genom glykosidlänkar, som kemiskt kan beskrivas som galaktomannan (minst 75 % galaktomannan).
	Utseende: Vitt till gulaktigt pulver
	Molekylvikt: 50 000–8 000 000 Da
	CAS-nr: 9000-30-0
	Einecs-nr: 232-536-8
	Renhetsgrad: i enlighet med kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (¹) och kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/175 av den 5 februari 2015 om fastställande av särskilda villkor för import av guarkärnmjöl med ursprung i eller avsänt från Indien på grund av risken för kontaminering med pentaklorfenol och dioxiner (²).

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fysikalisk-kemiska egenskaper
	Pulver
	Hållbarhet: 2 år
	Färg: vit
	Lukt: svag
	Partiklarnas medeldiameter: 60–70 μm
	Fukt: högst 15 %
	Viskositet * efter 1 timme: –
	Viskositet * efter 2 timmar: minst 3 600 mPa.s
	Viskositet * efter 24 timmar: minst 4 000 mPa.s
	Löslighet: lösligt i hett och kallt vatten
	pH för 10 g/l vid 25 °C – 6–7,5
	Flingor
	Användningstid: 1 år
	Färg: vit/benvit med få eller inga svarta prickar
	Lukt: svag
	Partiklarnas medeldiameter: 1–10 mm
	Fukt: högst 15 %
	Viskositet * efter 1 timme: minst 3 000 mPa.s
	Viskositet * efter 2 timmar: –
	Viskositet * efter 24 timmar: –
	Löslighet: lösligt i hett och kallt vatten
	pH för 10 g/l vid 25 °C – 5–7,5
	(*) Viskositeten mäts under följande förhållanden: 1 %, 25 °C, 20 varv/min
Värmebehandlade mjölkprodukter	Beskrivning/definition
syrade med Bacteroides xylanisol- vens	Värmebehandlade syrade mjölkprodukter framställs med Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) som startkultur.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mellanmjölk (1,5 %–1,8 % fetthalt) eller skummjölk (högst 0,5 % fetthalt) pastöriseras eller UHT-behandlas före syrningen med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSI 23964). De syrade mjölkprodukterna homogeniseras och värmebehandlas sedan för att inaktivera <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Slutprodukte innehåller inga livsdugliga celler av <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)(¹).
	(¹) Ändrad DIN EN ISO 21528–2.
lydroxityrosol	Beskrivning/definition
	Hydroxityrosol är en blekgul, viskös vätska som erhålls genom kemisk syntes.
	Molekylformel: C ₈ H ₁₀ O ₃
	Molekylvikt: 154,6 g/mol
	CAS-nr: 10597-60-1
	Fukt: ≤ 0,4 %
	Lukt: karakteristisk
	Smak: svagt bitter
	Löslighet (vatten): blandbart med vatten
	pH: 3,5–4,5
	Brytningsindex: 1,571–1,575
	Renhetsgrad
	Hydroxityrosol: ≥ 99 %
	Ättiksyra: $\leq 0.4\%$
	Hydroxityrosolacetat: ≤ 0,3 %
	Summan av homovanillinsyra, iso-homovanillinsyra och 3-metoxi-4-hydroxifenylglykol: ≤ 0,3 %
	Tungmetaller
	Bly: ≤ 0.03 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0,01 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 0,01 mg/kg
	Lösningsmedelsrester
	Etylacetat: ≤ 25,0 mg/kg
	Isopropanol: ≤ 2,50 mg/kg
	Metanol: $\leq 2,00 \text{ mg/kg}$
	Tetrahydrofuran: ≤ 0,01 mg/kg

Godkänt nytt livsmedel

Isstrukturerande protein, typ III HPLC 12		Beskrivning/definition Preparatet av isstrukturerande protein (ISP) är en ljusbrun vätska som produceras genom genomdränkt fermentering av en genetiskt modifierad stam av bakjäst av livsmedelskvalitet (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) där en syntetisk gen för det isstrukturerande proteinet har införts i jästens genom. Proteinet uttrycks och utsöndras i tillväxtmediet där det separeras från jästcellerna genom mikrofiltrering och koncentreras genom ultrafiltrering. Jästcellerna överförs därmed inte till ISP-preparatet vare sig som sådana eller i förändrad form. ISP-preparatet består av oförändrat ISP, glykosylerat ISP och proteiner och peptider från jästen samt av sockerarter, syror och salter som normalt förekommer i livsmedel. Koncentratet stabiliseras med 10 mM citonsyrabuffert. Innehåll: ≥ 5 g/l aktivt ISP pH: 2,5−3,5 Aska: ≤ 2,0 % DNA: ej påvisbart
Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i>		Beskrivning/definition Mörkbrun vätska. Vätskeextrakt av torkade blad från <i>Ilex guayusa</i> . Sammansättning Protein: < 0,1 g/100 ml Fett: < 0,1 g/100 ml Kolhydrater: 0,2–0,3 g/100 ml Sockerarter totalt: < 0,2 g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogensyror: 9,9–72,4 mg/100 ml
▼ <u>M49</u>		
	Infusion från kaffeblad av Coffea arabica L. och/eller Coffea canep- hora Pierre ex A. Froehner (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Beskrivning/definition Det traditionella livsmedlet består av en infusion av blad från Coffea arabica L. och/eller Coffea canephora Pierre ex A. Froehner (familj: Rubiaceae). Det traditionella livsmedlet bereds genom att högst 20 g torkade blad från Coffea arabica L. och/eller Coffea canephora Pierre ex A. Froehner blandas med 1 l varmt vatten. Bladen avlägsnas och därefter pastöriseras infusionen (vid minst 71 °C i 15 sekunder).

Specifikation

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Sammansättning
		Visuell: brungrön vätska
		Lukt och smak: karakteristisk
		Klorogensyra (5-CQA): < 100 mg/l
		Koffein: < 80 mg/l
		Epigallokatekingallat (EGCG): < 700 mg/l
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt: < 500 CFU/g
		Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g
		Koliforma bakterier totalt: < 100 CFU/g
		Escherichia coli: ej påvisade i 1 g
		Salmonella: ej påvisade i 25 g
		Tungmetaller
		Bly (Pb): < 3,0 mg/l
		Arsenik (As): < 2,0 mg/l
		Kadmium (Cd): < 1,0 mg/l
		CFU: kolonibildande enheter
▼ <u>M94</u>		
	Järnhydroxidadipattartrat	Beskrivning/definition
	Jai illiyui oxidadipattai ti at	Järnhydroxidadipattartrat är ett luktfritt, konstruerat nanomaterial i pulverform som är olösligt i vatten och framställs genom kemisk syntes som omfattar en rad
		steg som inbegriper syra-basreaktion, utfällning, filtrering och torkning.
		Kosttillskotten som innehåller det nya livsmedlet framställs i kapselform. Överskott av adipat, tartrat och natriumklorid används vid halter som härrör från produktionsprocessen för att bidra till att stabilisera järnhydroxidadipattartratet och säkerställa den godkända partikelstorleksfördelningen. Om andra former av kosttillskott (t.ex. tabletter, pastiller, pulverpåsar, tuggbara kosttillskott eller sirapsberedningar) används i kombination med adipat, tartrat och natriumklorid eller i kombination med andra ämnen, eller om andra ämnen används i kosttillskott i kapselform som innehåller det nya livsmedlet, ska det säkerställas att den godkända partikelstorleksfördelningen för järnhydroxidadipattartrat bibehålls.

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation Järnoxohydroxidadipattartrat	
	Trivialnamn	Järnoxohydroxidadipattartrat	
	Andra namn	Järnhydroxidadipattartrat, järnoxihydroxidadipattartrat	
	Handelsnamn	Järnhydroxidadipattartrat	
	CAS-nr	2460638-28-0	
	Molekylformel (beräkad)	$FeO_m(OH)_n(H_2O)_x(C_4H_6O_6)_y(C_6H_{10}O_4)_z$ $d\ddot{a}r \ m \ och \ n \ \ddot{a}r \ odefinierade \ enligt \ vedertagen \ praxis \ f\"{o}r \ ferrij\ddot{a}rnoxohydroxider\ (*)$ $x = 0.28-0.88$ $y = 0.78-1.50$ $z = 0.04-0.19$ $Vinsyra\ (C_4H_6O_6) \ och \ adipinsyra\ (C_6H_{10}O_4) \ f\"{o}rekommer \ i \ protonerad \ form$	
	Molekylvikt	Genomsnittlig molekylvikt: 35 803,4 Da (lägre-övre: 27 670,5–45 319,4 Da)	

Egenskaper/sammansättning

Fysikalisk-kemiska

Järn (% torrsubstans): 24,0–36,0 Adipat (% torrsubstans): 1,5–4,5 Tartrat (% torrsubstans): 28,0–40,0

Vattenhalt (%): 10,0-21,0

Natrium (% torrsubstans): 9,0–11,0 Klorid (% torrsubstans): 2,6–4,2

▼<u>M94</u>

Fasfördelning	
Löslig (%): 2,0–4,0	
Nano (%): 92,0–98,0	
Mikro (%): 0,0–3,0	
Primär partikelstorlek	
Mediandiameter (20).: 1,5–2,3 nm	
Medeldiameter (20).: 1,8–2,8 nm	
Dv(10) (21): 1,5–2,5 nm	
Dv(50) (21): 2,5–3,5 nm	
Dv(90) (21): 5,0–6,0 nm	
Tungmetaller	
Arsenik: < 0,80 mg/kg	
Nickel: < 50,0 mg/kg	
Lösningsmedelsrester	
Etanol: < 500 mg/kg	
Mikrobiologiska kriterier	
Aeroba mikroorganismer totalt: < 10 CFU/g	
Jäst och mögel totalt: < 10 CFU/g	
▼ <u>M116</u>	
Järnkaseinat med kaseinater från Beskrivning	
mjölk Järnkaseinat med kaseinater från mjölk är ett järnkaseinfosfatkomplex i form av ett grädd- eller beigefärgat pulver som tillver järn(III)salter (järn(III)sulfat eller järn(III)klorid) i en kaseinlösning som erhålls från mjölk från nötkreatur i närvaro av kaliumortof inbegriper pastörisering, koncentrering och torkning.	erkas genom upplösning av ofosfat efter en rad steg som
Egenskaper/sammansättning	
Protein (%): 50,0–65,0	
Aska (%): 20,0–40,0	
Fukt (%): < 8,0	
Fett (%): < 1,0	
Järn (%): 2,0–4,0	

▼<u>M116</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
_		Kalium (%): 5,0–15,0Fosfor (%): 2,0–6,0
		Natrium (%): < 4,0
		Tungmetaller
		Bly: < 0,5 mg/kg
		Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg
		Kadmium: < 0,5 mg/kg
		Kvicksilver: < 0,1 mg/kg
		Mykotoxiner
		Aflatoxin M1: ≤ 0.02 mg/kg
		Mikrobiologiska kriterier
		Aeroba mikroorganismer: ≤ 1 000 CFU/g
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst och mögel: ≤ 10 CFU/g
		Escherichia coli: ≤ 10 CFU/g
		Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
-		CFU: kolonibildande enheter
▼ <u>M9</u>		
I	somalto-oligosackarid	Pulver
	<u> </u>	Löslighet (vatten) (%): > 99
		Glukos (% torrsubstans): ≤ 5,0
		Isomaltos + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90
		Fukt (%): ≤ 4,0
		Sulfataska (g/100 g): ≤ 0.3
		Tungmetaller
		Bly (mg/kg): ≤ 0.5
		Arsenik (mg/kg): ≤ 0.5

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Sirap
	Torrsubstans (g/100 g): > 75
	Glukos (% torrsubstans): $\leq 5,0$
	Isomaltos + DP3–DP9 (% torrsubstans): ≥ 90
	pH: 4–6
	Sulfataska (g/100 g): ≤ 0.3
	Tungmetaller
	Bly (mg/kg): ≤ 0.5
	Arsenik (mg/kg): ≤ 0.5
Isomaltulos	Beskrivning/definition
	En reducerande disackarid bestående av en glukos- och en fruktosenhet förenade genom en α -1,6-glykosidbindning. Ämnet framställs av sackaros genom en enzymatisk process. Det är monohydratformen som används som handelsvara. Utseende: Praktiskt taget luktlösa, vita eller nästan vita kristaller med söt smak.
	Kemiskt namn: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranos, monohydrat

CAS-nr: 13718-94-0

Kemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11}$ · H_2O

Strukturformel

Formelmassa: 360,3 (monohydrat)

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen Viktförlust vid torkning: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 timmar) Tungmetaller Bly: ≤ 0,1 mg/kg Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (¹), "Instrumental methods". (¹) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA), 1991, 322 s., ISBN 92–5-102991-1.
▼ <u>M138</u>	
Isomaltulospulver	Beskrivning/definition: Det nya livsmedlet är isomaltulospulver som framställs av sackaros genom en mikrobiologisk process med Serratia plymuthica. Torrsubstanshalten är en blandning av mono- och disackarider som huvudsakligen består av isomaltulos (≥ 75 %) och trehalos (≤ 13 %) och, i mindre utsträckning, glukos, fruktos, sackaros och oligosackarider (spår). Egenskaper/sammansättning: Isomaltulos (% torrsubstans): ≥ 75 Trehalos (% torrsubstans): ≤ 3 Fruktos (% torrsubstans): ≤ 3 Fruktos (% torrsubstans): ≤ 5 Fukt (%): ≤ 7 Aska (%): ≤ 0,05 Protein (%): < 0,1 Kemisk identitet för isomaltulos: Kemiskt namn (IUPAC): α-D-glukopyranosyl-(1 → 6)-D-fruktofuranos Trivialnamn: Isomaltulos CAS-nr: 13718-94-0 Molekylformel: C₁2H₃2O₁1 Molekylvikt: 342,30 g/mol Kemisk identitet för trehalos: Kemiskt namn (IUPAC): α-D-glukopyranosyl-(1 → 1)-D-fruktofuranos Trivialnamn: Trehalos CAS-nr: 51411-23-5 Molekylformel: C₁2H₃2O₁1 Molekylvikt: 342,30 g/mol Tungmettaller: Bly (mg/kg): ≤ 0,1

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier: Aeroba mikroorganismer totalt: < 100 CFU/g Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g E. coli: < 10 CFU/g Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g Salmonella: ej påvisade i 25 g CFU: kolonibildande enheter DM: torrsubstans

▼ M90

Kärnor från *Jatropha curcas* L. (den ätliga sorten)

Beskrivning

Kärnorna erhålls från frön av mogna frukter av den ätliga sorten av växter av *Jatropha curcas* L. som producerar kärnor med ej påvisbara halter av forbolestrar; kärnorna erhålls genom en rad steg som omfattar rengöring och skalning av frukterna för att erhålla fröna, torkning av fröna, rengöring av fröna för att avlägsna avfall och andra rester, mekanisk skalning av fröna, och därefter genomgår kärnorna hydrotermisk behandling (> 120 °C i 40 minuter) för att minska mängden antinutritionella ämnen och mikroorganismer.

Den ätliga sorten av växter av *Jatropha curcas* L., som producerar kärnor med ej påvisbara halter av forbolestrar, är fenotypiskt oskiljaktig från den oätliga sorten och därför bör endast den lämpliga ätliga sorten av växter av *Jatropha curcas* L. användas i produktionen av det nya livsmedlet. Det ska säkerställas under hela produktionsprocessen att ätliga och oätliga kärnor inte blandas.

Att ätliga kärnor inte har blandats med oätliga kärnor ska bekräftas genom analytiska kontroller av forbolestrar som utförs för varje fröparti efter fröna torkas och innan de skalas i enlighet med provtagningsförfarandet i tabell A. Fem laboratorieprover som extraheras från varje samlingsprov ska skalas, malas och analyseras med avseende på forbolestrar med hjälp av en validerad UHPLC-UV-MS-metod^(b). Endast partier där forbolestrar inte kan påvisas i något av de fem proverna får bearbetas vidare genom skalning av fröna och hydrotermisk behandling av kärnorna.

Tahell A

Partiernas vikt (i ton)	Delpartiernas vikt eller antal	Antal delprover
≥ 500	100 ton	100
> 100 och < 500	5 delpartier	100
> 10 och \le 100	5 delpartier	100
> 5,0 och \le 10	_	80
> 1 och \le 5,0	_	60
> 0,1 och \le 1,0	_	30
≤ 0,1	_	10

Provtagningen ska ske separat för varje delparti. Samlingsprover ska bestå av minst 10 delprover. Varje delprov ska väga minst 3,5 kg. Denna vikt får ökas proportionellt i linje med det antal delprover som tas.

•	Godkänt nytt livsmedel Specifikation	
		Egenskaper/sammansättning Fukt: ≤ 3,0 % Fett totalt: 54,0–61,0 % Protein totalt: 21,0–32,0 % Fibrer totalt: 6,0–10,0 % Aska: 3,0–5,0 % Föroreningar Forbolestrar (μg TPA-ekviv.(*)/g kärnor)(*): ≤ 0,75 (LOD)(*) Bly: ≤ 0,20 mg/kg Kadmium: ≤ 0,20 mg/kg Summan av aflatoxinerna B1, B2, G1 och G2: ≤ 4,0 μg/kg Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 1 000 CFU/g Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g Listeria monocytogenes: ≤ 100 CFU/g (*) TPA-ekviv.: 12-O-tetradekanoylforbol-13-acetat-ekivalent. (*) Validerad vätskekromatografimetod med UV-spektrofotometri och masspektrometri (UHPLC-UV-MS) för påvisande av forbolestertoppar. (*) Detektionsgräns (endast partier med koncentrationer av forbolestrar under detektionsgränsen fär genomgå hela bearbetningen). CFU: kolonibildande enheter.
▼ <u>M9</u>	Laktitol	Beskrivning/definition Kristallint pulver eller färglös lösning som framställts genom katalytisk hydrogenering av laktos. Kristallina produkter förekommer både i vattenfri form och som monohydrat och dihydrat. Nickel används som katalysator. Kemiskt namn: 4-O-β-galaktopyranosyl-D-glucitol Kemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvikt: 344,31 g/mol CAS-nr: 585-86-4 Renhetsgrad Löslighet (i vatten): mycket lösligt i vatten Specik rotation $[a]_D^{20} = +13^o-16^o$ Innehåll: ≥ 95 % (torrvikt) Vatten: $\leq 10,5$ % Andra polyoler: $\leq 2,5$ % (torrvikt) Reducerande sockerarter: $\leq 0,2$ % (torrvikt) Klorider: ≤ 100 mg/kg (torrvikt) Sulfater: ≤ 200 mg/kg (torrvikt)

▼M144

difierad	
→4)-D-	

Blandning av lakto-N-fukopentaos
I och 2'-fukosyllaktos (LNFP-I/2'-
FL-blandning) (framställd av en

derivatstam av E. coli K-12 DH1)

Godkänt nytt livsmedel

Beskrivning

Blandningen av lakto-N-fukopentaos I och 2'-fukosyllaktos är ett renat och koncentrerat vitt till benvitt pulver som framställs med en genetiskt modifierat stam av Escherichia coli K-12 DH1.

Specifikation

Definition

Lakto-N-fukopentaos I

Sulfataska: ≤ 0.1 % (torrvikt) Nickel: ≤ 2.0 mg/kg (torrvikt) Arsenik: ≤ 3.0 mg/kg (torrvikt) Bly: ≤ 1.0 mg/kg (torrvikt)

 $Kemiskt namn: α-L-Fukopyranosyl-(1 \rightarrow 2)-\beta-D-galaktopyranosyl-(1 \rightarrow 3)-2-(acetylamin)-2-deoxi-\beta-D-glukopyranosyl-(1 \rightarrow 3)-\beta-D-galaktopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-galaktopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-gal$

glukopyranos

Kemisk formel: $C_{32}H_{55}NO_{25}$ Molekylmassa: 853,77 Da CAS-nr: 7578-25-8

2'-Fukosyllaktos

Kemiskt namn: α -L-Fukopyranosyl- $(1 \rightarrow 2)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1 \rightarrow 4)$ -D-glukopyranos

Kemisk formel: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Molekylmassa: 488,44 Da CAS-nr: 41263-94-9

Egenskaper/sammansättning

Blandning av lakto-N-fukopentaos I och 2'-fukosyllaktos (% vikt/vikt torrsubstans): ≥ 75,0

Lakto-*N*-fukopentaos I (% vikt/vikt torrsubstans): 50,0–75,0 2'-Fukosyllaktos (% vikt/vikt torrsubstans): 15,0–35,0

Lakto-*N*-tetraos (% vikt/vikt): ≤ 5,0 3-Fukosyllaktos (% vikt/vikt): ≤ 1,0 D-Laktos (% vikt/vikt): ≤ 10,0

Difukosyllaktos (% vikt/vikt): ≤ 2,0

Lakto-N-fukopentaos I-fruktos-isomer (% vikt/vikt): ≤ 1,5

2'-Fukosyl-D-laktulos (% vikt/vikt): $\leq 1,0$

Summan av L-fukos och 2'-fukosyl-D-laktitola (% vikt/vikt): ≤ 1,0

▼<u>M144</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Summan av lakto- <i>N</i> -fukopentaos I, 2′-fukosyllaktos, lakto- <i>N</i> -tetraos, difukosyllaktos, 3′-fukosyllaktos, D-laktos, L-fukos, 2′-fukosyl-D-laktitol, lakto- <i>N</i> -fukopentaos I-fruktos-isomer och 2′-fukosyl-D-laktulos (% vikt/vikt torrsubstans): ≥ 90,0
	Summan av andra kolhydrater (% vikt/vikt): ≤ 6,0
	Fukt (% vikt/vikt): ≤ 8.0
	pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0–7,0
	Aska (% vikt/vikt): ≤ 0,5
	Proteinrester (% vikt/vikt): ≤ 0,01
	Tungmetaller och föroreningar
	Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg
	Kadmium: ≤ 0.1 mg/kg
	Bly: $\leq 0.02 \text{ mg/kg}$
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
	Aflatoxin M1: $\leq 0.025 \mu g/kg$
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Presumtiv Bacillus cereus: ≤ 50 CFU/g
	Endotoxiner: ≤ 10 EU/mg
	^a Topparna för L-fukos och 2'-fukosyl-D-laktitol överlappar på kromatogrammet från HPAEC-PAD (<i>High Performance Anion Exchange Chromatography with Pulsed Amperometric Detection</i>).
	CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Lakto-N-neotetraos (syntetisk)	Definition Kemiskt namn: β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranos Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ CAS-nr: 13007-32-4 Molekylvikt: 707,63 g/mol Beskrivning Lakto-N-neotetraos är ett vitt till benvitt pulver. Framställs genom kemisk syntes och isoleras genom kristallisation. Renhetsgrad Innehåll (vattenfritt): ≥ 96 % D-Laktos: ≤ 1,0 % Lakto-N-trios II: ≤ 0,3 % Isomer av lakto-N-neotetraosfruktos: ≤ 0,6 %
	pH (20 °C, 5 % lösning): 5,0–7,0 Vatten: ≤ 9,0 % Sulfataska: ≤ 0,4 % Ättiksyra: ≤ 0,3 % Lösningsmedelsrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50 mg/kg var för sig, ≤ 200 mg/kg i kombination) Proteinrester: ≤ 0,01 % Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nickel: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 500 CFU/g Jäst: ≤ 10 CFU/g Mögel: ≤ 10 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
<u></u>	
Lakto-N-neotetraos (mikrobiellt ursprung)	Definition Kemiskt namn: β-D-Galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoxi-β-D-glukopyranosyl-(1→3)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranos Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁ CAS-nr: 13007-32-4 Molekylvikt: 707,63 g/mol

▼<u>M123</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Beskrivning/källa
		Lakto- <i>N</i> -neotetraos är ett vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process med en genetiskt modifierad stam av <i>Escherichia coli</i> K-12 och/eller av <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3). En ytterligare icke-obligatorisk genetiskt modifierad nedbrytningsstam av <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3) får användas i framställningsprocessen för att bryta ned intermediära kolhydratbiprodukter och återstående utgångskolhydratsubstrat.
		Renhetsgrad
		Innehåll (vattenfritt): $\geq 80\%$
		D-Laktos: ≤ 10,0 %
		Lakto-N-trios II: ≤ 3,0 %
		para-Lakto-N-neohexaos: ≤ 5,0 %
		Isomer av lakto-N-neotetraosfruktos: ≤ 1,0 %
		Summan av sackarider (lakto-N-neotetraos, D-laktos, lakto-N-trios II, para-lakto-N-neohexaos, isomer av lakto-N-neotetraosfruktos): ≥ 92 % (vikt/vikt torr-substa)
		pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0-7,0
		Vatten: ≤ 9,0 %
		Sulfataska: ≤ 1,0 %
		Lösningsmedelsrester (metanol): ≤ 100 mg/kg
		Proteinrester: ≤ 0,01 %
		Mikrobiologiska kriterier
		Aeroba mesofila bakterier totalt: ≤ 500 CFU/g
		Jäst och mögel: ≤ 50 CFU/g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter
▼ <u>M45</u>		
▼ M46		
	Lakto-N-tetraos (LNT) (mikrobi-	Definition
	ellt ursprung)	Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁
		Kemiskt namn: β -D-Galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 3)$ -2-acetamido-2-deoxi- β -D-glukopyranosyl- $(1\rightarrow 3)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ -D-glukopyranosyl-
		Molekylmassa: 707,63 Da
		CAS-nr: 14116-68-8
		Beskrivning
		Lakto-N-tetraos är ett renat, vitt till benvitt, amorft pulver eller agglomerat som framställs genom en mikrobiologisk process.

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Källa
		En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli, stam K-12 DH1
		Egenskaper/sammansättning
		Utseende: vitt till benvitt pulver eller agglomerat
		Summan av lakto-N-tetraos, D-laktos och lakto-N-trios II (% av torrsubstansen): ≥ 90,0 % (vikt/vikt)
		Lakto-N-tetraos (% av torrsubstansen): ≥ 70,0 % (vikt/vikt)
		D-Laktos: $\leq 12,0 \%$ (vikt/vikt)
		Lakto-N-trios II: ≤ 10,0 % (vikt/vikt)
		Para-lakto-N-hexaos-2: ≤ 3,5 % (vikt/vikt)
		Isomer av lakto-N-tetraosfruktos: ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
		Summan av andra kolhydrater: ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Fukt: $\leq 6.0 \%$ (vikt/vikt)
		Sulfataska: ≤ 0,5 % (vikt/vikt)
		pH (20 °C, 5 % lösning): 4,0–6,0
		Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst: ≤ 100 CFU/g
		Mögel: ≤ 100 CFU/g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		CFU: kolonibildande enheter
▼ <u>M10</u>	<u>1</u>	
	Lakto-N-tetraos (LNT)	Beskrivning
	(framställt av derivatstammar av	Lakto-N-tetraos är ett renat och koncentrerat vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiell fermenteringsprocess.
	E. coli BL21(DE3))	Definition
		Kemiskt namn: β -D-Galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 3)$ -2-acetamido-2-deoxi- β -D-glukopyranosyl- $(1\rightarrow 3)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ -D-glukopyranosyl-
		Kemisk formel: C ₂₆ H ₄₅ NO ₂₁
		CAS-nr: 14116-68-8
		Molekylmassa: 707,63 Da
		Källa: Två genetiskt modifierade stammar (en produktionsstam och en icke-obligatorisk nedbrytningsstam) av Escherichia coli BL21(DE3)

▼<u>M101</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Egenskaper/sammansättning
		Lakto-N-tetraos (% av torrsubstansen): ≥ 75,0 % (vikt/vikt)
		D-Laktos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Lakto- <i>N</i> -trios II (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		$Para$ -lakto- N -hexaos (% av torrsubstansen): ≤ 5.0 % (vikt/vikt)
		D-Galaktos och D-glukos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Summan av andra kolhydrater ^a : ≤ 15,0 % (vikt/vikt)
		Fukt: $\leq 9.0 \%$ (vikt/vikt)
		Aska: $\leq 1.0 \%$ (vikt/vikt)
		Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
		Tungmetaller och föroreningar
		Arsenik: ≤ 0,2 mg/kg
		Aflatoxin M1: $< 0.025 \mu g/kg$
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
		Cronobacter (Enterobacter) sakazaki: ej påvisade i 10 g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		^a Summan av andra kolhydrater = 100 (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) – kvantifierade kolhydrater (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) – aska (% (vikt/vikt) av torrsubstansen), CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter
▼ <u>M21</u>		
	Bär av <i>Lonicera caerulea</i> L. (blåtry) (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Beskrivning/definition Det traditionella livsmedlet består av färska och frysta bär av Lonicera caerulea var. edulis. Lonicera caerulea L. är en lövfällande buske i familjen Caprifoliaceae. Typiskt näringsvärde för bär av blåtry (färska bär): Kolhydrater: 12,8 % Fibrer: 2,1 % Lipider: 0,6 % Proteiner: 0,7 %

▼<u>M21</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Aska: 0,4 % Vatten: 85,5 %
Bladextrakt av blålusern (<i>Medi-</i>	Beskrivning/definition
cago sativa)	Blålusern (<i>Medicago sativa</i> L.) bearbetas inom två timmar efter skörden. Den skärs i bitar och krossas. Efter att ha passerat en oljepress ger blålusernen er fibrig rest och pressaft (10 % torrsubstans). Torrsubstansen av saften innehåller ca 35 % råprotein. Pressaften (pH 5,8–6,2) neutraliseras. Förvärmning och ånginsprutning gör att proteiner associerade med karotenoid- och klorofyllpigment koagulerar. Proteinfällningen separeras genom centrifugering och torkas därefter. Askorbinsyra tillsätts och proteinkoncentratet av blålusern granuleras och förvaras i inert gas eller kylförvaras.
	Sammansättning
	Protein: 45–60 %
	Fett: 9–11 %
	Fria kolhydrater (lösliga fibrer): 1–2 %
	Polysackarider (olösliga fibrer): 11–15 %
	inklusive cellulosa: 2–3 %
	Mineraler: 8–13 %
	Saponiner: ≤ 1,4 %
	Isoflavoner: ≤ 350 mg/kg
	Coumestrol: ≤ 100 mg/kg
	Fytater: ≤ 200 mg/kg
	L-kanavanin: ≤ 4,5 mg/kg
Lykopen	Beskrivning/definition
	Syntetiskt lykopen framställs genom s.k. Wittig-kondensation av syntetiska intermediärer som allmänt används vid framställningen av andra karotenoider som används i livsmedel. Syntetiskt lykopen består av ≥ 96 % lykopen och mindre mängder av andra relaterade karotenoidkomponenter. Lykopen tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras.
	Kemiskt namn: lykopen
	CAS-nr: 502-65-8 (all-trans-lykopen)
	Kemisk formel: C ₄₀ H ₅₆
	Formelmassa: 536,85 Da

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Lykopen från <i>Blakeslea trispora</i>	Beskrivning/definition
	Rent lykopen från <i>Blakeslea trispora</i> består av ≥ 95 % lykopen och ≤ 5 % andra karotenoider. Det tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras.
	Kemiskt namn: lykopen
	CAS-nr: 502-65-8 (all-trans-lykopen)
	Kemisk formel: C ₄₀ H ₅₆
	Formelmassa: 536,85 Da
Lykopen från tomater	Beskrivning/definition
	Rent lykopen från tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består av ≥ 95 % lykopen och ≤ 5 % andra karotenoider. Det tillhandahålls antingen i pulverform i en passande matris eller som en oljedispersion. Färgen är mörkröd eller rödlila. Antioxidativt skydd ska garanteras.
	Kemiskt namn: lykopen
	CAS-nr: 502-65-8 (all-trans-lykopen)
	Kemisk formel: C ₄₀ H ₅₆
	Formelmassa: 536,85 Da
Lykopenoleoresin från tomater	Beskrivning/definition
, ip	Lykopenoleoresin från tomater utvinns genom extraktion med lösningsmedel ur mogna tomater (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) varefter lösningsmedlet avlägsnas. Det rör sig om en röd till mörkbrun viskös, klar vätska.
	Lykopen totalt: 5–15 %
	Varav trans-lykopen: 90–95 %
	Karotenoider totalt (beräknat som lykopen): 6,5–16,5 %
	Andra karotenoider: 1,75 %
	(Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %)
	Tokoferoler totalt: 1,5–3,0 %
	Oförtvålbara ämnen: 13–20 %
	Fettsyror totalt: 60–75 %
	Vatten (Karl Fischer): ≤ 0,5 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
- Lysozymhydrolysat från hönsägg-	Beskrivning/definition
vita	Lysozymhydrolysat från hönsäggvita framställs av lysozym från hönsäggvita genom en enzymatisk process, med användning av subtilisin från Bacillicheniformis.
	Produkten är ett benvitt till ljusgult pulver.
	Specifikation
	Protein (TN(*) x 5,30): 80–90 %
	Tryptofan: 5–7 %
	Förhållandet mellan tryptofan och LNAA(**): 0,18-0,25
	Hydrolysgrad: 19–25 %
	Fukt: < 5 %
	Aska: < 10 %
	Natrium: < 6 %
	Tungmetaller
	Arsenik: < 1 ppm
	Bly: < 1 ppm
	Kadmium: < 0,5 ppm
	Kvicksilver: < 0,1 ppm
	Mikrobiologiska kriterierTotalt antal aeroba bakterier: < 10 ³ CFU/g
	Jäst och mögel totalt: < 10 ² CFU/g
	Enterobakterier: < 10 CFU/g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 10 g
	* TN: totalkväve
	** LNAA: stora neutrala aminosyror

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Magnesiumcitratmalat	Beskrivning/definition
	Magnesiumcitratmalat är ett vitt till gulvitt, amorft pulver.
	Kemisk formel: Mg ₅ (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ (C ₄ H ₄ O ₅) ₂
	Kemiskt namn: pentamagnesium di-(2-hydroxibutandioat)-di-(2-hydroxipropan-1,2,3-trikarboxylat)
	CAS-nr: 1259381-40-2
	Molekylvikt: 763,99 Da (vattenfritt)
	Löslighet: lättlösligt i vatten (ca 20 g i 100 ml)
	Beskrivning av det fysikaliska tillståndet: amorft pulver
	Magnesiuminnehåll: 12,0–15,0 %
	Viktförlust vid torkning (120 °C/4 timmar): ≤ 15 %
	Färg (fast form): vit till gulaktig
	Färg (20 % vattenlösning): färglös till gulaktig
	Utseende (20 % vattenlösning): klar lösning
	pH (20 % vattenlösning): ca 6,0
	Orenheter
	Klorid: ≤ 0,05 %
	Sulfat: ≤ 0,05 %
	Arsenik: ≤ 3,0 ppm
	Bly: ≤ 2.0 ppm
	Kadmium: ≤ 1 ppm
	Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm
<u> 2</u>	
Magnesium-L-treonat	Beskrivning/definition
Magnesium 2 treomit	Det nya livsmedlet framställs genom kemisk syntes och består av magnesium-L-treonat.
	Kemisk identitet
	Kemiskt namn (IUPAC): Magnesium (2R,3S)-2,3,4-trihydroxibutanoatmonohydrat
	Trivialnamn: Magnesium-L-treonat
	Molekylformel: C ₈ H ₁₆ MgO ₁₁
	CAS-nr: 500304-76-7
	Molekylvikt: 312,5 Da
	Holekyiviki. 512,5 Bu

▼ M152

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Egenskaper/sammansättning
		Utseende: Vitt pulver
		Magnesium-L-treonatmonohydrat: 98–102 %
		Magnesium: 7,2–8,3 %
		L-Treonat: 82–91 %
		Oxalsyra: ≤ 1 %
		Etanol: $\leq 5~000~\text{ppm}$
		Viktförlust vid torkning: ≤ 5,0 %
		Mikrobiologiska kriterier
		Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 100 CFU/g
		Jäst och mögel totalt: ≤ 10 CFU/g
		E. coli: ej påvisade i 10 g
		Salmonella: ej påvisade i 25 g
		Förkortningar: CAS-nr: Chemical Abstracts Service, IUPAC: Internationella kemiunionen (International Union of Pure and Applied Chemistry), CFU: koloni-bildande enhet
▼ <u>M9</u>		
	Extrakt av magnoliabark	Beskrivning/definition
		Extrakt av magnoliabark utvinns från barken av <i>Magnolia officinalis</i> L. och framställs genom superkritisk koldioxidextraktion. Barken tvättas och ugnstorkas för att minska fukthalten före malning och extraktion med superkritisk koldioxid. Extraktet löses upp i etanol av medicinsk kvalitet och omkristalliseras för att ge extrakt av magnoliabark.
		Extrakt av magnoliabark består huvudsakligen av två fenolföreningar, magnolol och honokiol.
		Utseende: ljust brunaktigt pulver
		Renhetsgrad
		Magnolol: $\geq 85,2\%$
		Honokiol: $\geq 0.5\%$

Magnolol och honokiol: ≥ 94 % Eudesmol totalt: ≤ 2 % Fukt: 0,50 % Tungmetaller Arsenik (ppm): ≤ 0,5
Fukt: 0,50 % Tungmetaller
Tungmetaller
Arsenik (ppm): ≤ 0.5
Bly (ppm): ≤ 0.5
Metyleugenol (ppm): ≤ 10
Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0
Alkaloider totalt (ppm): ≤ 100
Beskrivning/definition
Majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans framställs genom vakuumdestillering och skiljer sig från raffinerad majsgroddsolja genom koncentrationen av den oförtvålbara fraktionen (1,2 g i raffinerad majsgroddsolja och 10 g i majsgroddsolja med hög halt av oförtvålbar substans).
Renhetsgrad
Oförtvålbara ämnen: > 9,0 g/100 g
Tokoferoler: $\geq 1,3 \text{g}/100$
g α-Tokoferol (%): 10–25 %
β-tokoferol (%): < 3,0 %
γ-Tokoferol (%): 68–89 %
δ-Tokoferol (%): $< 7.0 \%$
Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 6,5 g/100 g
Fettsyror i triglycerider
Palmitinsyra: 10,0–20,0 %
Stearinsyra: < 3,3 %
Oljesyra: 20,0–42,2 %
Linolsyra: 34,0–65,6 %
Linolensyra: < 2,0 %
Syratal: ≤ 6.0 mg KOH/g
Peroxidtal: ≤ 10 mekv O ₂ /kg olja
1

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Tungmetaller
	Järn (Fe): < 1 500 μg/kg
	Koppar (Cu): < 100 µg/kg
	Orenheter
	Polycykliska aromatiska kolväten (PAH), bens(a)pyren: < 2 μg/kg
	Behandling med aktivt kol är nödvändigt för att se till att polycykliska aromatiska kolväten (PAH) inte anrikas vid tillverkning av majsgroddsolja med hög halt a oförtvålbar substans.
Metylcellulosa	Beskrivning/definition
	Metylcellulosa är cellulosa som erhålls direkt från naturligt fibröst växtmaterial och är partiellt företrad med metylgrupper.
	Kemiskt namn: cellulosametyleter
	Kemisk formel: Polymererna innehåller substituerade anhydroglukosenheter med följande allmänna formel:
	C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3) där R1, R2 och R3 var och en kan vara något av följande:
	$-\mathrm{H}$
	— CH ₃ eller
	$-CH_2CH_3$
	Molekylvikt: makromolekyler: från ca 20 000 (n ca 100) till ca 380 000 g/mol (n ca 2 000)
	Innehåll: 25-33 % metoxylgrupper (-OCH ₃) och högst 5 % hydroxietoxylgrupper (-OCH ₂ CH ₂ OH)
	Svagt hygroskopiskt, vitt eller lätt gulaktigt eller gråaktigt, luktfritt och smaklöst, granulärt eller fibröst pulver
	Löslighet: Sväller i vatten och lämnar en klar till opalskimrande, viskös, kolloidal lösning. Olösligt i etanol, eter och kloroform. Lösligt i isättika.
	Renhetsgrad
	Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % (105 °C, 3 timmar)
	Sulfataska: ≤ 1,5 % vid 800 ± 25 °C
	pH: ≥ 5.0 och ≤ 8.0 (1 % kolloidal lösning)
	Tungmetaller
	Arsenik: ≤ 3,0 mg/kg
	Bly: $\leq 2.0 \text{ mg/kg}$
	Kvicksilver: ≤ 1,0 mg/kg
	Kadmium: $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
1-Metylnikotinamidklorid	Definition
	Kemiskt namn: 3-karbamoyl-1-metyl-pyridiniumklorid
	Kemisk formel: C ₇ H ₉ N ₂ OCl
	CAS-nr: 1005-24-9
	Molekylvikt: 172,61 Da
	Beskrivning
	1-Metylnikotinamidklorid är ett vitt eller benvitt, kristallint fast ämne framställt genom kemisk syntes.
	Egenskaper/sammansättning
	Utseende: Vitt-benvitt, kristallint fast ämne
	Renhetsgrad: ≥ 98,5 %
	Trigonellin: ≤ 0,05 %
	Nikotinsyra: ≤ 0,10 %
	Nikotinamid: ≤ 0,10 %
	Största okända orenhet: ≤ 0,05 %
	Summan av okända orenheter: ≤ 0,20 %
	Summan av alla orenheter: ≤ 0,50 %
	Löslighet: lösligt i vatten och metanol. Praktiskt taget olösligt i 2-propanol och diklormetan.
	Fukt: ≤ 0,3 %
	Viktförlust vid torkning: ≤ 1,0 %
	Glödgningsrest: ≤ 0,1 %
	Lösningsmedelsrester och tungmetaller
	Metanol: $\leq 0.3\%$
	Tungmetaller: $\leq 0,002\%$
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal aeroba mikroorganismer: ≤ 100 CFU/g
	Mögel/jäst: ≤ 10 CFU/g
	Enterobacteriaceae: ej påvisade i 1 g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 1 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
	CFU: kolonibildande enheter.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
(6S)-5-metyltetrahydrofolsyra, glu-kosaminsalt	Beskrivning/definition Kemiskt namn: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-metyl-4-oxo-6-pteridinyl]metyl]amino]bensoyl]-L-glutaminsyra, glukosaminsalt Kemisk formel: C ₃₂ H ₅₁ N ₉ O ₁₆ Molekylvikt: 817,80 g/mol (vattenfritt) CAS-nr: 11.8.1972-37-1 Utseende: krämfärgat till ljusbrunt pulver Renhetsgrad Diastereoisomerisk renhet: minst 99 % (6S)-5-metyltetrahydrofolsyra Glukosamininnehåll: 34–46 % i torrsubstans 5-Metyltetrahydrofolsyrainnehåll: 54–59 % i torrsubstans Vatten: ≤ 8,0 % Tungmetaller		
	Bly: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm		
	Arsenik: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm		
	Mikrobiologiska kriterier Totalt antal aeroba mikroorganismer: ≤ 100 CFU/g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Escherichia coli: ej påvisade i 10 g		
Monometylsilantriol (organiskt kisel)	Beskrivning/definition Kemiskt namn: etylsilantriol Kemisk formel: CH ₆ O ₃ Si Molekylvikt: 94,14 g/mol CAS-nr: 2445-53-6		

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad
	Organiskt kiselpreparat (monometylsilantriol) (vattenlösning):
	Aciditet (pH): 6,4–6,8
	Kisel: 100–150 mg Si/l
	Tungmetaller
	Bly: $\leq 1.0 \mu g/l$
	Kvicksilver: ≤ 1,0 μg/l
	Kadmium: ≤ 1,0 μg/l
	Arsenik: $\leq 3.0 \mu \text{g/l}$
	Lösningsmedel
	Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (resthalt)
<u>3</u>	
Mononatriumsalt av L-5-metyltet-	Beskrivning/definition
rahydrofolsyra	Det nya livsmedlet framställs genom kemisk syntes och består av L-5-metyltetrahydrofolsyra.
	Molekylformel: C ₂₀ H ₂₄ N ₇ NaO ₆
	Kemiskt namn: N-[4-[[(2-amino-1,4,5,6,7,8-hexahydro-5-metyl-4-oxo-(6S)-pteridinyl)metyl]amino]bensoyl]-L-glutaminsyra
	CAS-nr: 2246974-96-7
	Molekylvikt: 481,44 g/mol
	Egenskaper/sammansättning
	Utseende: vitt till gult eller beigefärgat pulver
	Innehåll och besläktade föreningar: innehåll av 5-MeTHFA-Na (torrsubstans): > 95 %, summan av folatbesläktade ämnen: ≤ 2,5
	Natrium: 4–5 % (vikt/vikt)
	Vatten: ≤ 1,0 %
	Lösningsmedelsrester: etanol: $\leq 0.5\%$, isopropanol: $\leq 0.5\%$
	Diastereomerisk renhet: (6R)-mefolinat: ≤ 1,0 % area
	Föroreningar av grundämnen
	Bor: ≤ 10 mg/kg Platina: ≤ 10 mg/kg (för livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn och kosttillskott avsedda för gravida kvinnor: ≤ 2 mg/kg)

▼<u>M133</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
-		Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg	
		Bly: $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$	
		Kvicksilver: ≤ 1,5 mg/kg (för livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn och kosttillskott avsedda för gravida kvinnor: ≤ 1 mg/kg)	
		Mikrobiologiska kriterier	
		Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 100 CFU/g	
		Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g	
		E. coli: ej påvisade i 10 g	
-		Förkortningar: CFU: kolonibildande enheter, IR: infraröd, MeTHFA: metyltetrahydrofolsyra.	
<u>M87</u>			
	Protein från mungbönor (Vigna	Beskrivning/definition	
1	adiata)	Det nya livsmedlet är proteinpulver från mungbönor vilket extraheras ur frön av växten Vigna radiata genom flera bearbetningssteg följt av pastörisering och spraytorkning.	
		Egenskaper/sammansättning	
		Fukt: ≤ 6 %	
		Protein (vikt/vikt) ^(a) : ≥ 84 %	
		Aska (vikt/vikt): ≤ 6,0 %	
		Fett (vikt/vikt): ≤ 5,5 %	
		Kolhydrater (vikt/vikt): ≤ 5,0 genom beräkning	
		Mikrobiologiska kriterier	
		Aeroba mikroorganismer: < 5 000 CFU/g (b)	
		Jäst och mögel: < 100 CFU/g	
		Koliforma bakterier: < 100 CFU/g	
		Escherichia coli: < 10 CFU/g	
		Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g	
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g	
		(a) Vikt/vikt: vikt per vikt.	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
Mycelextrakt av shiitakesvamp	Beskrivning/definition	
(Lentinula edodes)	Den nya livsmedelsingrediensen är ett sterilt vätskeextrakt som erhålls från mycel av <i>Lentinula edodes</i> som odlas genom nedsänkt fermentering. Det är e ljusbrun, lätt grumlig vätska.	
	Lentinan är en β -(1-3) β -(1-6)-D-glukan med en molekylvikt på ca 5 \times 10 ⁵ Da, en grad av förgrening på 2/5 och en tertiärstruktur i form av en trippelheliz	
	Renhetsgrad/Sammansättning av mycelextrakt av Lentinula edodes	
	Fukt: 98 %	
	Torrsubstans: 2 %	
	Fri glukos: < 20 mg/ml	
	Protein totalt (¹): < 0,1 mg/ml	
	Kvävehaltiga beståndsdelar (²): < 10 mg/ml	
	Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml	
	(¹) Bradfordmetoden	
	(²) Kjeldahlmetoden	
Nikotinamidribosidklorid	Beskrivning/definition	
TVIKOLIII AIII III II II II II II II II II II	Det nya livsmedlet är en syntetisk form av nikotinamidribosidklorid. Det nya livsmedlet innehåller ≥ 90 % nikotinamidribosidklorid, främst i dess β-form. D resterande beståndsdelarna är lösningsmedelsrester, reaktionsbiprodukter och nedbrytningsprodukter.	
	Nikotinamidribosidklorid	
	CAS-nr: 23111-00-4	
	EG-nr: 807-820-5	
	IUPAC-namn: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihydroxi-5-(hydroximetyl)oxolan-2-yl]pyridin-1-ium-3-karboxamidklorid	
	Kemisk formel: C11H15N2O5C1	
	Molekylvikt: 290,7 g/mol	
	Egenskaper/sammansättning	
	Färg: vit till ljusbrun	
	Form: pulver	
	Identifiering: bekräftas med NMR (kärnmagnetisk resonans)	
	Nikotinamidribosidklorid ≥ 90 %	

▼ <u>M92</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation			
	Lösningsmedelsrester			
	Aceton: ≤ 5 000 mg/kg			
	Metanol: $\leq 1~000~\text{mg/kg}$			
	Acetonitril: ≤ 50 mg/kg			
	Metyltertiärbutyleter: ≤ 500 mg/kg			
	Reaktionsbiprodukter			
	Metylacetat: $\leq 1~000~\text{mg/kg}$			
	Acetamid: ≤ 27 mg/kg			
	Ättiksyra: ≤ 5 000 mg/kg			
	Tungmetaller			
	Arsenik: ≤ 1 mg/kg			
	Kvicksilver (*): ≤ 0.1 mg/kg			
	Kadmium (*): ≤ 1 mg/kg			
	Bly (*): ≤ 0.5 mg/kg			
	Mikrobiologiska kriterier			
	Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g			
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g			
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g			
	CFU: kolonibildande enheter.			
	* Endast för livsmedel för speciella medicinska ändamål, komplett kostersättning för viktkontroll och måltidsersättning.			
19				
19				
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citri- folia</i>)	Beskrivning/definition			
	Nonifrukterna (frukter av <i>Morinda citrifolia</i> L.) pressas. Den erhållna saften pastöriseras. Fermentering före eller efter pressningen kan förekomma.			
	Rubiadin: ≤ 10 µg/kg			
	Lucidin: ≤ 10 µg/kg			

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Beskrivning/definition		
trifolia)	Frön och skal av de soltorkade frukterna av <i>Morinda citrifolia</i> separeras. Den erhållna massan filtreras så att saften separeras från fruktköttet. Torkningen av den framställda saften sker på något av följande två sätt:		
	Antingen genom finfördelning med hjälp av maltodextriner från majs; blandningen erhålls genom att saft och maltodextriner flödar in med konstant hastighet.		
	Eller genom intensivtorkning med zeoliter eller torkning och därefter blandning med ett hjälpämne; genom den processen kan juicen först torkas och därefter blandas med maltodextriner (samma mängd som används vid finfördelning).		
uktpuré och fruktkoncentrat av	Beskrivning/definition		
oni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Frukterna av Morinda citrifolia skördas för hand. Frön och skal kan separeras mekaniskt från de pureade frukterna. Efter pastörisering förpackas purén aseptiska behållare och förvaras kallt.		
	Koncentrat av <i>Morinda citrifolia</i> framställs av puré av <i>M. citrifolia</i> genom behandling med pektolytiska enzymer (50–60 °C i 1–2 timmar). Därefter upphettas purén för att inaktivera pektinaserna och kyls sedan omedelbart. Juicen separeras i en dekantercentrifug. Därefter samlas juicen upp och pastöriseras innan der koncentreras i en vakuumindunstare från 6–8 brixgrader till 49–51 brixgrader i det slutliga koncentratet.		
	Sammansättning		
	Puré		
	Fukt: 89–93 %		
	Protein: < 0,6 g/100 g		
	Fett: $\leq 0.4 \text{ g}/100 \text{ g}$		
	Aska: < 1,0 g/100 g		
	Kolhydrater totalt: 5–10 g/100 g		
	Fruktos: 0,5–3,82 g/100 g		
	Glukos: 0,5–3,14 g/100 g		
	Kostfiber: $< 0.5-3 \text{ g}/100 \text{ g}$		
	5,15-Dimetylmorindol (1): $\leq 0,254 \mu \text{g/ml}$		
	Lucidin (1): ej påvisbart		
	Alisarin (1): ej påvisbart		
	Rubiadin (1): ej påvisbart		
	Koncentrat		

Fukt: 48-53 %

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation			
	Protein: 3–3,5 g/100 g			
	Fett: < 0,04 g/100 g			
	Aska: 4,5–5,0 g/100 g			
	Kolhydrater totalt: 37–45 g/100 g			
	Fruktos: 9–11 g/100 g			
	Glukos: 9–11 g/100 g			
	Kostfiber: 1,5–5,0 g/100 g			
	5,15-Dimetylmorindol (1): $\leq 0,254 \mu \text{g/ml}$			
	(1) Med en HPLC-UV-metod som utvecklats och validerats för analys av antrakinoner i puré och koncentrat av <i>Morinda citrifolia</i> . Detektionsgränser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alisarin) och 62,5 ng/ml (rubiadin).			
Noniblad (<i>Morinda citrifolia</i>)	Beskrivning/definition			
	Efter avskärning genomgår bladen av <i>Morinda citrifolia</i> torknings- och rostningsförfaranden. Produkten har en partikelstorlek som varierar mellan brutna blad och ett grovkornigt pulver med inslag av finare partiklar. Till färgen är det grönbrunt till brunt.			
	Renhetsgrad/sammansättning			
	Fukt: < 5,2 %			
	Protein: 17–20 %			
	Kolhydrater: 55–65 %			
	Aska: 10–13 %			
	Fett: 4–9 %			
	Oxalsyra: < 0,14 %			
	Garvsyra: < 2,7 %			
	5,15-Dimetylmorindol: < 47 mg/kg			
	Rubiadin: ej påvisbart, ≤ 10 µg/kg			
	Lucidin: ej påvisbart, ≤ 10 μg/kg			
Pulver av nonifrukt (<i>Morinda cit-</i>	Beskrivning/definition			
rifolia)	Pulver av nonifrukt framställs av mosade nonifrukter (<i>Morinda citrifolia</i> L.) genom frystorkning. Frukterna krossas och kärnorna avlägsnas. Vid frystorkningen avlägsnas vattnet från nonifrukterna och därefter mals den återstående massan till ett pulver och kapslas in.			

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation			
	Renhetsgrad/sammansättning			
	Fukt: 5,3–9 %			
	Protein: 3,8–4,8 g/100 g			
	Fett: 1–2 g/100 g			
	Aska: 4,6–5,7 g/100 g			
	Kolhydrater totalt: 80–85 g/100 g			
	Fruktos: 20,4–22,5 g/100 g			
Glukos: 22–25 g/100 g				
	Kostfiber: 15,4–24,5 g/100 g			
	5,15-Dimetylmorindol (1): $\leq 2,0 \mu g/ml$			
	(1) Med en HPLC-UV-metod som utvecklats och validerats för analys av antrakinoner i fruktpulver av Morinda citrifolia. Detektionsgränser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol),			
Iikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Kisel: 3,3 %			
	Kristallint kisel: högst 0,1–0,3 % som orenhet			
Olja med tillsats av fytosteroler	Beskrivning/definition			
ller fytostanoler	Olja med tillsats av fytosteroler eller fytostanoler består av en oljefraktion och en fytosterolfraktion			
	Fördelningen av acylglyceroler			
	Fria fettsyror (uttryckt i oljesyra): ≤ 2,0 %			
	Monoglycerider (MAG): ≤ 10 %			
	Diglycerider (DAG): ≤ 25 %			
	Triglycerider (TAG): resten			
	Fytosterolfraktion			
	β-Sitosterol: ≤ 80 %			
	β -Sitostanol: $\leq 15\%$			
	Kampesterol: ≤ 40 %			
	Kampestanol: $\leq 5.0 \%$			
	Stigmasterol: ≤ 30 %			
	Stigmasterol: ≤ 30 % Brassikasterol: ≤ 3,0 %			

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation				
Övrigt Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,5 % Peroxidtal: < 5,0 mekv/kg Transfettsyror: ≤ 1 % Förorening/renhet (GC-FID eller motsvarande metod) av fytosteroler eller fytostanoler: Fytosteroler och fytostanoler som utvinns ur andra källor än vegetabilisk olja som är lämplig som livsmedel måste vara fria från förorening genom en renhet på mer än 99 %.					
Olja från bläckfisk	Syratal: ≤ 0.5 KOH/g olja Peroxidtal: ≤ 5 mekv O $_2$ /kg olja p -Anisidintal: ≤ 20 Köldtest vid 0 °C: ≤ 3 timmar Fukt: ≤ 0.1 % (vikt/vikt) Oförtvålbara ämnen: ≤ 5.0 % Transfettsyror: ≤ 1.0 % Dokosahexaensyra: ≥ 20 % Eikosapentaensyra: ≥ 10 %				
Delvis avfettade pulver av chiafrö (Salvia hispanica)	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är delvis avfetta Fysikalisk-sensoriska egenskaper Föroreningar: 0,1 %		s genom pressning och malning av hela frön av Salvia hispanica L.		
		Pulver med hög proteinhalt	Pulver med hög fiberhalt		
	Partikelstorlek	≤ 130 μm	≤ 400 μm		
	Kemisk sammansättning				
		Pulver av Salvia hispanica med hög proteinhalt	Pulver av Salvia hispanica med hög fiberhalt		
	Fukt	≤ 9,0 %	≤ 9,0 %		
	Protein	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %		
	Fett	≤ 17 %	≤ 12 %		
	Fibrer	≤ 30 %	≥ 50 %		

▼<u>M126</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Mikrobiologiska Bakterietal totalt: Jäst: ≤ 500 CFU/ Mögel: ≤ 500 CF Staphylococcus an Koliforma bakteri Enterobacteriaceae Bacillus cereus: ≤ Escherichia coli: Listeria monocyto Salmonella spp.: Föroreningar Arsenik: ≤ 0,1 pp Kadmium: ≤ 0,1 ppm Kvicksilver: ≤ 0,1 Aflatoxiner (totalt		Arsenik: ≤ 0,1 ppm Kadmium: ≤ 0,1 ppm
	Delvis avfettat rapspulver från Brassica rapa L. och Brassica napus L.	Definition: Pulvret framställs från delvis avfettade frön av icke genetiskt modifierad Brassica rapa L. och Brassica napus L. av dubbellåga sorter (00) genom en rad bearbetningssteg för att minska halten glukosinolater och fytater. Källa: Frön av Brassica rapa L. och Brassica napus L. Egenskaper/sammansättning Protein (N × 6,25): 33,0–43,0 % Lipider: 14,0–22,0 % Kolhydrater totalt (*): 33,0–40,0 % Fibrer totalt (**): 33,0–43,0 %

▼<u>M63</u>

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation
Fukt: < 7,0 %		Fukt: < 7,0 %
		Aska: 2,0–5,0 %
		Glukosinolater totalt: < 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg)
		Fytater: < 1,5 %
		Peroxidtal (i vikt av det nya livsmedlet): ≤ 3.0 mEq O ₂ /kg
		Tungmetaller
		Bly: $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$
		Arsenik (oorganiskt): ≤ 0,2 mg/kg
		Kadmium: $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$
		Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
		Aluminium: ≤ 35,0 mg/kg
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt (30 °C): < 5 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g
		Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst och mögel: < 100 CFU/g
		Bacillus cereus: < 100 CFU/g
		(*) Enligt differens: 100 % - [protein % + fukt % + fett % + aska %]
(**) AOAC 2011.25 (Enzymatisk gravimetri)		
		CFU: kolonibildande enheter, AOAC: Association of Official Agricultural Chemists
▼ <u>M55</u>		
	Extrakt från Panax notoginseng och Astragalus membranaceus	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet innehåller två extrakt. Det ena är ett etanolextrakt av rötterna av Astragalus membranaceus (Fisch.) Bunge. Det andra är ett varmvattenextrakt av rötterna av Panax notoginseng (Burkill) F.H. Chen, som ytterligare koncentrerats genom absorption på harts och efterföljande eluering med 60 % etanol. I slutet av tillverkningsprocessen blandas båda extrakten (45–47,5 % av vartdera extraktet) med maltodextrin (5–10 %). Egenskaper/sammansättning Saponiner, totalt: 1,5–5 % Ginsenosid Rb1: 0,1–0,5 % Astragalosid I: 0,01–0,1 %

▼<u>M55</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation				
Kolhydrater: ≥ 90 % Protein: ≤ 4,5 % Aska: ≤ 1 % Fukt: ≤ 5 % Fett: ≤ 1,5 % Tungmetaller Arsenik: ≤ 0,3 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt: ≤ 5 000 CFU/g Jäst och mögel totalt: ≤ 500 CFU/g Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g Escherichia coli: ej påvisade i 25 g Salmonella: ej påvisade i 375 g		Specification				
Stathylococcus aureus: ej påvisade i 25 g CFU: kolonibildande enheter						
▼ <u>M9</u>						
	Pastöriserade fruktberedningar framställda genom högtrycks- behandling	Parameter	Mål	Anmärkningar		
		Lagring av frukt före högtrycks- behandling	Minst 15 dagar vid – 20 °C	Frukt som skördats och lagrats i enlighet med god hygien, samt god jordbruks- och tillverkningssed		
		Frukttillsats	40-60 % upptinad frukt	Homogeniserad frukt som tillförts till andra ingredienser		
		pH:	3,2–4,2			
		° Brix	7–42	Garanterad genom tillsats av socker		
		$a_{ m w}$	< 0,95	Garanterad genom tillsats av socker		
		Slutlig lagring	Högst 60 dagar vid högst + 5 °C	Motsvarar lagringsordningen för konventionellt beredda produkter		

11)		
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
M10	0	
	Ärt- och risprotein fermenterat	Beskrivning
	med mycel av <i>Lentinula edodes</i> (shiitakesvamp)	Det nya livsmedlet framställs genom att en blandning av 65 % ärtproteinkoncentrat och 35 % risproteinkoncentrat fermenteras med mycel av shiitakesvam (<i>Lentinula edodes</i>), och därefter genomgår det värmebehandling för att avsluta fermenteringen och en rad torkningssteg för att bilda ett pulver.
		Egenskaper/sammansättning
		Protein (% torrvikt, N x 6,25): \geq 75,0
		Fukt: ≤ 7.0
		Fett totalt (% torrvikt): ≤ 10,0
		Aska (% torrvikt): ≤ 10,0
		Kolhydrater (% genom beräkning) ≤ 15,0
		Mykotoxiner
		Aflatoxin B1 (µg/kg): < 1,0
		Aflatoxin B2 (μg/kg): < 1,0
		Aflatoxin G1 (μg/kg): < 1,0
		Aflatoxin G2 (μg/kg): < 1,0
		Aflatoxin total (B1+B2+G1+G2) ($\mu g/kg$): < 3,0
		Tungmetaller
		Arsenik ($\mu g/g$): $< 0,1$
		Kadmium ($\mu g/g$): $< 0,1$
		Bly $(\mu g/g)$: < 0,3
		Kvicksilver (μ g/g): < 0,1
		Mikrobiologiska kriterier
		Aeroba mikroorganismer totalt: < 1 000 CFU/g
		Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Escherichia coli: < 10 CFU/g
		Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
		*CFU: kolonibildande enheter

▼ <u>M37</u>	
Fenylkapsaicin Beskrivning/definition	
Fenylkapsaicin (N-[(4-hydroxi-3-metoxifenyl)metyl]-7-fenylhept-6-ynamid, C ₂₁ H ₂₃ NO ₃ , CAS-nr 848127-67-3), är kemiskt syntetiserat syntes, där det första steget innebär framställning av intermediär acetylensyra genom en reaktion mellan fenylacetylen och ett karboxy det andra steget är en serie reaktioner mellan intermediär acetylensyra och vanillylaminderivat för att framställa fenylkapsaicin.	genom en tvåstegs- lsyraderivat, och där
Egenskaper/sammansättning	
Renhetsgrad (% av torrsubstansen): ≥ 98 %	
Fukt: ≤ 0,5 %	
Total mängd biprodukter som härrör från syntesen vid framställningen: $\leq 1,0 \%$	
N,N -dimetylformamid: $\leq 880 \text{ mg/kg}$	
Diklormetan: ≤ 600 mg/kg	
Dimetoxietan: ≤ 100 mg/kg	
Etylacetat: ≤ 0,5 %	
Andra lösningsmedel: ≤ 0,5 %	
Tungmetaller	
Bly: ≤ 1.0 mg/kg	
Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg	
Kvicksilver: ≤ 0.1 mg/kg	
Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg	
Mikrobiologiska kriterier	
Bakterietal totalt: ≤ 10 CFU/g	
Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g	
Escherichia coli: ej påvisade i 10 g	
Salmonella sp.: ej påvisade i 10 g	
Jäst och mögel: ≤ 10 CFU/g	
CFU: kolonibildande enheter	

Fosfaterad majsstärkelse (fosfaterat distärkelsefosfat) är kemiskt modifierad resistent stärkelse som erhålls från stärkelse med hög amyloshalt genom en kombination av kemiska behandlingar för att bilda fosfattvärbindningar mellan kolhydratrester och förestrade hydroxylgrupper.				
Den nya livsmedelsingrediensen är ett vitt eller nästan vitt pulver.				
CAS-nr: 11120-02-8				
Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$				
n = antal glukosenheter, x , $y = $ substitutionsgrader				
Kemisk specifikation för fosfaterat distärkelsefosfat:				
Viktförlust vid torkning: 10–14 %				
pH: 4,5–7,5				
Kostfiber: ≥ 70 %				
Stärkelse: 7–14 %				
Protein: $\leq 0.8\%$				
Lipider: $\leq 0.8\%$				
Resthalt av bundet fosfor: ≤ 0,4 % (som fosfor) "majs med hög amyloshalt" som källa				
Beskrivning				
Fosfaterat distärkelsefosfat som framställs från vetestärkelse (fosfaterad vetestärkelse) är en kemiskt modifierad resistent stärkelse som erhålls från vetestärkelse genom en kombination av kemiska behandlingar för att bilda fosfattvärbindningar inom och mellan enskilda stärkelsemolekyler.				
Den nya livsmedelsingrediensen är ett vitt eller nästan vitt friflytande pulver.				
Føenskaner/sammansättning				

02017R2470 — SV — 07.11.2024 — 050.002

▼M112

Fosfaterad vetestärkelse

Godkänt nytt livsmedel

Fosfaterad majsstärkelse

Beskrivning

Specifikation

Egenskaper/sammansättning

CAS-nr: 11120-02-8

Beskrivning/definition

Kemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_v$

n = antal glukosenheter, x, y = substitutionsgrader

Parameter	Pulverform 1	Pulverform 2
Fosfaterat distärkelsefosfat (torrsubstans)	≥ 85 %	≥ 75 %
Omodifierad vetestärkelse (torrsubstans)	≤ 15 %	≤ 25 %
Fukt	9–12 %	

▼<u>M112</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
		Kostfiber totalt (torrsubstans)	≥ 76,0 %	≥ 66,0 %
		Aska	≤ 3	%
		Protein	≤ 0,5	%
		Fett totalt	≤ 0,50 %	≤ 0,34 %
		Resthalt av bunden fosfor ≤ 0.4 % (som fosfor)		om fosfor)
		pH (25 % slurry)	4,5–6	5,5
		Arsenik: ≤ 1 mg/kg Bly: ≤ 2 mg/kg Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Levande aeroba bakterier totalt: ≤ 10 ⁴ CFU/g Jäst och mögel totalt: ≤ 200 CFU/g Escherichia coli: negativt test Salmonella spp.: negativt test CFU: kolonibildande enheter		
▼ <u>M9</u>	Fosfatidylserin från fosfolipider från fisk Beskrivning/definition Den nya livsmedelsingrediensen är ett gult till brunt pulver. Fosfatidylserin erhålls från fosfolipider från fisk genom en enzymatisk transfosfatidylering naminosyran L-serin. Specifikation för fosfatidylserin framställt av fosfolipider från fisk Fukt: < 5,0 % Fosfolipider: ≥ 75 % Fosfatidylserin: ≥ 35 % Glycerider: < 4,0 % Fritt L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,5 %(¹) Peroxidtal: < 5,0 mekv O ₂/kg olja (¹) Tokoferoler får tillsättas som antioxidanter enligt kommissionens förordning (EU) nr 1129/2011 om livsmedelstillsatser.		matisk transfosfatidylering med	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
Osfatidylserin från sojafosfolipi-	Beskrivning/definition	
er	Den nya livsmedelsingrediensen är ett benvitt till ljusgult pulver. Den finns också i flytande form med en klar brun till brandgul färg. I flytande form innehåller den MCT-triacylglycerider som bärare. Den innehåller lägre nivåer av fosfatidylserin eftersom den innehåller betydande mängder olja (MCT).	
	Fosfatidylserin från sojafosfolipider erhålls genom en enzymatisk transfosfatidylering av sojalecitin med hög halt av fosfatidylkolin med aminosyran L-serin. Fosfatidylserin består av ett glycerofosfatskelett som konjugerats med två fettsyror och L-serin genom en fosfodiesterbindning.	
	Specifikation för fosfatidylserin från sojafosfolipider	
	Pulverform	
	Fukt: < 2,0 %	
	Fosfolipider: ≥ 85 %	
	Fosfatidylserin: ≥ 61 %	
	Glycerider: < 2,0 %	
	Fritt L-serin: < 1,0 %	
	Tokoferoler: < 0,3 %	
	Fytosteroler: < 0,2 %	
	Flytande form	
	Fukt: < 2,0 %	
	Fosfolipider: ≥ 25 %	
	Fosfatidylserin: ≥ 20 %	
	Glycerider: ej tillämpligt	
	Fritt L-serin: < 1,0 %	
	Tokoferoler: < 0,3 %	
	Fytosteroler: < 0,2 %	
osfolipidprodukt som innehåller	Beskrivning/definition	
ika delar fosfatidylserin och fos-	Produkten framställs genom enzymatisk omvandling av sojalecitin. Fosfolipidprodukten är ett högkoncentrerat gulbrunt pulver med lika delar fosfatidylserin	
atinsyra	och fosfatinsyra.	
	Specifikation för produkten	
	Fukt: $\leq 2.0\%$	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Fosfolipider totalt: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Fosfatinsyra: ≥ 20 % Glycerider: ≤ 1,0 % Fritt L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoler: ≤ 0,3 % Fytosteroler: ≤ 2,0 % Kiseldioxid används med en högsta halt på 1,0 %.	
Fosfolipider från äggula	85 % och 100 % rena fosfolipider från äggula	
Fytoglykogen	Beskrivning: Vitt till benvitt pulver som är en luktfri, färglös polysackarid utan smak som utvinns ur icke genetiskt modifierad sockermajs med hjälp av traditionell teknik för livsmedelsbearbetning. Definition: Glukospolymer (C ₆ H ₁₂ O ₆)n med raka bindningar av α(1 – 4) glykosidbindningar förgrenade var 8:e–12:e glukosenhet genom α(1 – 6) glykosidbindningar. Specifikationer Kolhydrater: 97 % Sockerarter: 0,5 % Fibrer: 0,8 % Fett: 0,2 % Protein: 0,6 %	
Fytosteroler eller fytostanoler	Beskrivning/definition Fytosteroler och fytostanoler är steroler och stanoler som utvinns ur växter och som kan förekomma som fria steroler och stanoler eller som estrar med fettsyror av livsmedelskvalitet. Sammansättning (genom GC-FID eller motsvarande metod) β-Sitosterol: < 81 % β-Sitostanol: < 35 % Kampesterol: < 40 % Kampestanol: < 15 %	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Stigmasterol: < 30 % Brassikasterol: < 3,0 % Övriga steroler/stanoler: < 3,0 %	
Förorening/renhet (GC-FID eller motsvarande metod)		
	Fytosteroler och fytostanoler som utvinns ur andra källor än vegetabilisk olja som är lämplig som livsmedel måste vara fria från föroreningar, vilket bäst garanteras genom en renhet av mer än 99 % hos fytosterol- eller fytostanolingrediensen.	
Plommonkärnolja	Beskrivning/definition	
	Plommonkärnolja är en vegetabilisk olja som erhålls genom kallpressning av kärnorna från (Prunus domestica).	
	Sammansättning Oljesyra (C18:1): 68 %	
	Cijesyra (C18:1): 68 % Linolsyra (C18:2): 23 %	
	γ-Tokoferol: 80 % av tokoferoler totalt	
	β-Sitosterol: 80–90 % av steroler totalt	
	Triolein: 40–55 % av triglycerider	
	Cyanvätesyra: högst 5 mg/kg olja	
Koagulerat potatisprotein och	Torrsubstans: ≥ 800 mg/g	
hydrolysat därav	Protein (N * 6,25): \geq 600 mg/g (torrsubstans)	
	Aska: ≤ 400 mg/g (torrsubstans) Glykoalkaloid (totalt): ≤ 150 mg/kg	
	Lysinoalanin (totalt): ≤ 130 mg/kg Lysinoalanin (totalt): ≤ 500 mg/kg	
	Lysinoalanin (fritt): ≤ 10 mg/kg	
Puolulelian artides (austrumana	Specification für annum 4	
Prolyloligopeptidas (enzympreparat)	Specifikation för enzymet Systematiskt namn: prolyloligopeptidas	
,	Synonymer: prolylendopeptidas, prolin-specifik endopeptidas, endoprolylpeptidas	
	Molekylvikt: 66 kDa	
	Enzymkommissionens nummer: EC 3.4.21.26	
	CAS-nr: 72162-84-6	

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Källa: en genetiskt modifierad stam av Aspergillus niger (GEP-44)
	Beskrivning: Prolyloligopeptidas finns tillgänglig som enzympreparat innehållande ca 30 % maltodextrin.
	Specifikationer för enzympreparatet av prolyloligopeptidas
	Aktivitet: $> 580\ 000\ PPI(^1)/g\ (> 34.8\ PPU(^2)/g)$
	Utseende: mikrogranulat
	Färg: benvitt till gulaktigt orange. Färgen kan variera mellan tillverkningssatserna.
	Torrsubstans: > 94 %
	Gluten: < 20 ppm
	Tungmetaller
	Bly: ≤ 1.0 mg/ kg
	Arsenik: $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$
	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Aeroba mikroorganismer totalt: $\leq 10^3$ CFU/g
	Jäst och mögel totalt: ≤ 10 ² CFU/g
	Sulfitreducerande anaeroba bakterier: ≤ 30 CFU/g
	Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Escherichia coli: ej påvisade i 25 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 10 g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Antimikrobiell aktivitet: ej påvisad
	Mykotoxiner: under detektionsgränserna: aflatoxin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 μg/kg), aflatoxiner totalt (< 2,0 μg/kg), ochratoxin A (< 0,20 μg/kg), T-2-toxin (< 5 μg/kg), zearalenon (< 2,5 μg/kg), fumonisin B1 och B2 (< 2,5 μg/kg)
	(1) PPI – Protease Picomole International.
	(²) PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units.

▼ <u>M9</u>	' <u>M9</u>			
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
▼ <u>M136</u>				
	Proteinkoncentrat från Lemna	Beskrivning/definition:		
	gibba och Lemna minor	Det nya livsmedlet är ett proteinkoncentrat som framställs från växtarterna <i>Lemna gibba</i> (70–100 %) och <i>Lemna minor</i> (0–30 %). Framställningen av proteinkoncentratet inbegriper mekanisk separering av proteinfraktionen från olösliga fibrer, följt av utfällning under sura förhållanden, pastörisering och spraytorkning.		
		Odlingen sker i bassänger i växthus under kontrollerade förhållanden. Det vatten som används för odlingen filtreras och UV-behandlas. Odlingsförhållandena övervakas för att kontrollera tillväxten av alger, jäst och svampar. pH-värdet hålls mellan 5,5 och 6,5.		
		Egenskaper/sammansättning:		
		Utseende: grönt pulver		
		Fukt: 1,5–8 %		
		Protein (Nx6,25): 60–75 %		
		Aska: 4–12 %		
		Fett: 2–11 %		
		Fibrer: 6–17 %		

Aska: 4-12 % Vitaminer:

Mineraler: Bor: < 10 mg/kg Koppar: < 12 mg/kg Molybden: < 40 mg/kg Järn: < 670 mg/kg Zink: < 50 mg/kg Mangan: < 100 mg/kg Näringshämmande faktorer: Oxalsyra: < 1 900 mg/kg

 β -karoten: < 755 mg/kg

Vitamin K₁ (fyllokinon): < 16 mg/100 g

▼<u>M136</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Tungmetaller:
	Bly (mg/kg): ≤ 0.3
	Kadmium (mg/kg): ≤ 0.2
	Kvicksilver (mg/kg): ≤ 0.1
	Arsenik (mg/kg): ≤ 0.2
	Cyanotoxiner:
	Microcystiner/nodularin: < 0,19 mg/kg
	Övriga främmande ämnen:
	Lysinoalanin (bundet): < 500 mg/kg
	Lysinoalanin (fritt): < 10 mg/kg
	Nitrat: < 3 000 mg/kg
	Bekämpningsmedel:
	Gränsvärden för bekämpningsmedel enligt kodnummer 0254000 ("Undergrupp d) Vattenkrasse" i gruppen "Bladgrönsaker, örter och ätliga blommor") i förordning (EG) nr 396/2005.
	Mikrobiologiska kriterier:
	Mikroorganismer totalt: < 10 ⁴ CFU/g
	Bacillus cereus: < 100 CFU/g
	Clostridium perfringens: < 100 CFU/g
	Koagulaspositiva stafylokocker: < 100 CFU/g
	Escherichia coli: < 10 CFU/g
	Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Jäst och mögel: < 10 CFU/g
	CFU: kolonibildande enheter

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
<u>!</u>	Postuiuning/Jofinition	Beskrivning/definition
Proteinextrakt från grisnjurar	Beskrivning/definition Proteinextraktet erhålls från homogeniserade grisnjurar genom en kombination av saltutfällning och höghastighetscentrifugering. Den erhållna fällningen innehåller huvudsakligen proteiner med 7 % av enzymet diaminoxidas (enzymnomenklatur E.C. 1.4.3.22) och återsuspenderas i ett fysiologiskt buffertsystem. Det erhållna proteinextraktet från grisnjure formuleras i lämplig form och dos för att nå aktiva ytor i matsmältningskanalen. Basprodukt	Proteinextraktet erhålls från homogeniserade grisnjurar genom rad olika steg som omfattar ett antal acetontvättar för att avfe och dehydratisera de homogeniserade grisnjurarna, följt av arinning, torkning, malning och skiktning för att framställa pulver som huvudsakligen innehåller proteiner med 7–9 % genomsnitt) av enzymet diaminoxidas (enzymnomenklatur E. 1.4.3.22). Proteinextraktet från grisnjure formuleras i lämpform och dos för att nå aktiva ytor i matsmältningskanalen.
	Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt innehåll av diaminoxidas (DAO) Fysikaliskt tillstånd: vätska	Basprodukt
	Färg: brunaktig	Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt inneh av diaminoxidas (DAO)
	Utseende: lätt grumlig lösning	Fysikaliskt tillstånd: pulver
	pH-värde: 6,4–6,8	Färg: ljusbrun
	Enzymatisk aktivitet: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA [DAO radioextraktionstest]) Mikrobiologiska kriterier	Enzymatisk aktivitet: ≥ 0,10 mU/mg (vätskekromatografi n fluorescensdetektion [UHPLC-FLD])
	Brachyspira spp.: ej påvisad (realtids-PCR)	Vattenhalt: < 10 %
	Listeria monocytogenes: ej påvisad (realtids-PCR)	Lösningsmedelsrester
	Staphylococcus aureus: < 100 CFU/g	Aceton: < 5 000 mg/kg
	Influensa A: ej påvisad (realtids-PCR med omvänd transkription)	Mikrobiologiska kriterier
	Escherichia coli: < 10 CFU/g	Staphylococcus aureus: < 100 CFU/g
	Aeroba mikroorganismer totalt: < 10 ⁵ CFU/g	Escherichia coli: < 10 CFU/g
	1	

Jäst och mögel: < 10⁵ CFU/g

Salmonella: ej påvisad i 10 g

Slutprodukt

Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10⁴ CFU/g

Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt innehåll av diaminoxidas (DAO) (E.C. 1.4.3.22) i lämplig form och dos för att nå aktiva ytor i matsmältningskanalen

Aeroba mikroorganismer totalt: < 10⁴ CFU/g

Listeria monocytogenes: ej påvisad i 25 g

Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10² CFU/g

Jäst och mögel totalt: $< 10^3$ CFU/g

Salmonella: ej påvisad i 10 g

▼<u>M143</u>

Godkänt nytt livsmedel Specifikation		
	Fysikaliskt tillstånd: fast	Slutprodukt
	Färg: gulgrå Enzymatisk aktivitet: 110–220 kHDU DAO/g (DAO REA [DAO radioextraktionstest])	Specifikation: proteinextrakt från grisnjure med naturligt inneh av diaminoxidas (DAO) (E.C. 1.4.3.22) i lämplig form och dör att nå aktiva ytor i matsmältningskanalen
	Syrastabilitet: 15 min 0,1 M HCl följt av 60 min borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g (DAO REA [DAO radioextraktionstest])	Fysikaliskt tillstånd: fast
	Vattenhalt: < 10 %	Färg: ljusbrun
	Mikrobiologiska kriterier Staphylococcus aureus: < 100 CFU/g	Enzymatisk aktivitet: 2,29–4,6 mU/g (vätskekromatografi med fluorescensdetektion [UHPLC-FLD])
	Escherichia coli: < 10 CFU/g Aeroba mikroorganismer totalt: < 10 ⁴ CFU/g	Syrastabilitet: 15 min 0,1 M HCl följt av 60 min borat pH = 9 > 1.4 mU DAO/g (vätskekromatografi med fluorescensdetekt: [UHPLC-FLD])
	Jäst och mögel totalt: < 10 ³ CFU/g	Vattenhalt: < 10 %
	Salmonella: ej påvisad i 10 g	Mikrobiologiska kriterier
	Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10 ² CFU/g PCR: polymeraskedjereaktion. HDU: Histamine Degrading Units (enheter för histaminnedbrytning)	Staphylococcus aureus: < 100 CFU/g Escherichia coli: < 10 CFU/g
		Aeroba mikroorganismer totalt: < 10 ⁴ CFU/g
		Jäst och mögel totalt: $< 10^3$ CFU/g
		Salmonella: ej påvisad i 10 g
		Enterobakterier som är resistenta mot gallsalter: < 10 ² CFU/
		Listeria monocytogenes: ej påvisad i 25 g
		mU: milliUnit (uttryckt i mU/mg) mäter nanomol (nmol) av histamin som bryts ner per minut av DAO med hjälp av vät kekromatografi med fluorescensdetektion (UHPLC-FLD) (O. Comas-Basté <i>et al.</i> , <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , 411:7595–7602 [2019]). 1 mU motsvarar 48 000 HDU enligt metoden med DAO radioextraktionstest (REA).

V <u>IVI</u>		
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M10</u>		
	Dinatriumsaltet av pyrrolokinolin-	Definition
	kinon	Kemiskt namn: dinatrium 9-karboxi-4,5-dioxo-1 <i>H</i> -pyrrolo[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboxilat
		Kemisk formel: C ₁₄ H ₄ N ₂ Na ₂ O ₈
		CAS-nr: 122628-50-6
		Molekylvikt: 374,17 Da
		Beskrivning
		Dinatriumsaltet av pyrrolokinolinkinon är ett rödbrunt pulver som framställs av den icke genetiskt modifierade bakterien <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> st. CK-275.
		Egenskaper/sammansättning
		Utseende: rödbrunt pulver
		Renhetsgrad: ≥ 99,0 % (torrvikt)
		UV-absorbans (A322/A259): 0.56 ± 0.03
		UV-absorbans (A233/A259): 0.90 ± 0.09
		Fukt: ≤ 12,0 %
		Lösningsmedelsrester
		Etanol: ≤ 0,05 %
		Tungmetaller
		Bly: < 3 mg/kg
		Arsenik: < 2 mg/kg
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal levande celler: ≤ 300 CFU/g
		Mögel/jäst: ≤ 12 CFU/g
		Koliforma bakterier: ej påvisade i 1 g
		Hyphomicrobium denitrificans: ≤ 25 CFU/g
		CFU: kolonibildande enheter.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Rapsolja med hög halt av oför-	Beskrivning/definition
tvålbar substans	Rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans framställs genom vakuumdestillering och skiljer sig från raffinerad rapsolja genom koncentrationen av den oförtvålbara fraktionen (1 g i raffinerad rapsolja och 9 g i rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans). Mängden triglycerider som innehåller enkelomättade och fleromättade fettsyror minskar något.
	Renhetsgrad
	Oförtvålbara ämnen: > 7,0 g/100 g
	Tokoferoler: > 0,8 g/100
	g α-Tokoferol (%): 30–50 %
	γ-Tokoferol (%): 50–70 %
	δ-Tokoferol (%): < 6,0 %
	Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 5,0 g/100 g
	Fettsyror i triglycerider
	Palmitinsyra: 3–8 %
	Stearinsyra: 0,8–2,5 %
	Oljesyra: 50–70 %
	Linolsyra: 15–28 %
	Linolensyra: 6–14 %
	Erukasyra: < 2,0 %
	Syratal: ≤ 6,0 mg KOH/g
	Peroxidtal: ≤ 10 mekv O ₂ /kg olja
	Tungmetaller
	Järn (Fe): < 1 000 μg/kg
	Koppar (Cu): < 100 μg/kg
	Orenheter
	Polycykliska aromatiska kolväten (PAH), bens(a)pyren: < 2 μg/kg
	Behandling med aktivt kol är nödvändigt för att se till att polycykliska aromatiska kolväten (PAH) inte anrikas vid tillverkning av rapsolja med hög halt av oförtvålbar substans.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Rapsfröprotein	Definition
	Rapsfröprotein är ett vattenhaltigt proteinrikt extrakt från presskaka av raps av icke genetiskt modifierad Brassica napus L. och Brassica rapa L.
	Beskrivning
	Vitt till benvitt, spraytorkat pulver
	Protein totalt: ≥ 90 %
	Lösligt protein: ≥ 85 %
	Fukt: ≤ 7,0 %
	Kolhydrater: ≤ 7,0 %
	Fett: ≤ 2,0 %
	Aska: ≤ 4,0 %
	Fibrer: ≤ 0,5 %
	Glukosinolater totalt: ≤ 1 mmol/kg
	Renhetsgrad
	Fytat totalt: ≤ 1,5 %
	Bly: ≤ 0.5 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Aeroba bakterier: ≤ 10 000 CFU/g
	Totalt antal koliforma bakterier ≤ 10 CFU/g
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Raffinerat räkpeptidkoncentrat	Beskrivning
	Raffinerat räkpeptidkoncentrat är en peptidblandning som erhålls av skal och huvuden från nordhavsräka (<i>Pandalus borealis</i>) genom rening i flera steg enzymproteolys med hjälp av ett proteas från <i>Bacillus licheniformis</i> och/eller <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> .
	Egenskaper/sammansättning
	Torrsubstans totalt (%): \geq 95,0 %
	Peptider (vikt/vikt torrsubstans): ≥ 87,0 % varav peptider med en molekylvikt på mindre än 2 kDa: ≥ 99,9 %
	Fett (vikt/vikt): ≤ 1,0 %
	Kolhydrater (vikt/vikt): ≤ 1,0 %
	Aska (vikt/vikt): ≤ 15,0 %
	Kalcium: ≤ 2,0 %
	Kalium: ≤ 0,15 %
	Natrium: ≤ 3,5 %
	Tungmetaller
	Arsenik (oorganisk): ≤ 0,22 mg/kg
	Arsenik (organisk): ≤ 51,0 mg/kg
	Kadmium: $\leq 0.09 \text{ mg/kg}$
	Bly: ≤ 0.18 mg/kg
	Kvicksilver totalt: ≤ 0,03 mg/kg
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal levande celler: ≤ 20 000 CFU/g
	Salmonella: ej påvisade i 25g
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25g
	Escherichia coli: ≤ 20 CFU/g
	Koagulaspositiva Staphylococcus aureus: ≤ 200 CFU/g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 25g
	Mögel/jäst: ≤ 20 CFU/g
	CFU: kolonibildande enheter.

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M86</u>		
	trans-Resveratrol	Beskrivning/definition
		Syntetiskttrans-resveratrol är benvita till beigefärgade kristaller.
		Kemiskt namn: 5-[(E)-2-(4-hydroxifenyl)etenyl]bensen-1,3-diol
		Kemisk formel: C ₁₄ H ₁₂ O ₃
		Molekylvikt: 228,25 Da
		CAS-nr: 501-36-0
		Renhetsgrad
		trans-Resveratrol: ≥ 98–99 %
		Totalt biprodukter (besläktade ämnen): ≤ 0,5 %
		Enskilda besläktade ämnen: ≤ 0,1 %
		Sulfataska: ≤ 0,1 %
		Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 %
		Tungmetaller
		Bly: $\leq 1,0$ ppm
		Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm
		Arsenik: ≤ 1,0 ppm
		Orenheter
		Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg
		Mikrobiellt ursprung: en genetiskt modifierad stam av Saccharomyces cerevisiae
		Utseende: benvitt till svagt gult pulver
		trans-Resveratrolhalt: minst 98 % (vikt/vikt) (torrvikt)
		Aska: högst 0,5 % (vikt/vikt)
		Fukt: högst 3 % (vikt/vikt)
▼ M9		
	Tuppkamsextrakt	Beskrivning/definition:
		Tuppkamsextrakt erhålls från <i>Gallus gallus</i> genom enzymatisk hydrolys av tuppkam med efterföljande filtrering, koncentrering och utfällning. De viktigaste beståndsdelarna i tuppkamsextrakt är glykosaminoglykanerna hyaluronsyra, kondroitinsulfat A och dermatansulfat (kondroitinsulfat B). Vitt eller nästan vitt hygroskopiskt pulver.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Hyaluronsyra: 60–80 %
	Kondroitinsulfat A: $\leq 5,0\%$
	Dermatansulfat (kondroitinsulfat B): ≤ 25 %
	pH: 5,0–8,5
	Renhetsgrad
	Klorider: ≤ 1,0 %
	Kväve: ≤ 8,0 %
	Viktförlust vid torkning: (105 °C i 6 timmar): ≤ 10 %
	Tungmetaller
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
	Arsenik: ≤ 1,0 mg/kg
	Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg
	Krom: ≤ 10 mg/kg
	Bly: $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal levande aeroba bakterier: $\leq 10^2$ CFU/g
	Escherichia coli: ej påvisade i 1 g
	Salmonella: ej påvisade i 1 g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
	Pseudomonas aeruginosa: ej påvisade i 1 g
Sacha inchi-olja från <i>Plukenetia</i>	Beskrivning/definition
volubilis	Sacha inchi-olja är en till 100 % kallpressad vegetabilisk olja som utvinns ur frön från <i>Plukenetia volubiis</i> L. Det är en genomskinlig, flytande och blank olja vid rumstemperatur. Oljan har en fruktig, lätt grönsakssmak, utan bismak.
	Aspekt, klarhet, glans, färg: flytande vid rumstemperatur, klar, glänsande guldgul
	Lukt och smak: fruktig, vegetabilisk utan bismak eller oacceptabel lukt

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Renhetsgrad
	Vatten och flyktiga ämnen: < 0,2 g/100 g
	Orenheter olösliga i hexan: < 0,05 g/100 g
	Oljesyra: < 2,0 g/100 g
	Peroxidtal: < 15 mekv O ₂ /kg olja
	Transfettsyror: < 1,0 g/100 g
	Omättade fettsyror totalt: > 90 %
	Omega 3 alfa-linolensyra (ALA) > 45 %
	Mättade fettsyror: < 10 %
	Inga transfettsyror (< 0,5 %)
	Ingen erukasyra (< 0,2 %)
	Mer än 50 % trilinolenin och dilinolenintriglycerider
	Fytosteroler, sammansättning och halt
	Ingen kolesterol (< 5,0 mg/100 g)
Salatrim	Beskrivning/definition
	Salatrim är den internationellt erkända kortformen för korta och långa triglyceridmolekyler (short and long chain acyl triglyceride molecules). Salatrim framställs genom icke-enzymatisk interesterifiering av triacetin, tripropionin, tributyrin, eller blandningar därav med hydrogenerad olja av raps, sojabönor, bomullsfrö eller solrosolja. Beskrivning: Klar, lätt ambragul vätskeform till en svagt färgad, vaxartad, fast form vid rumstemperatur. Fri från särskilda ämnen och utan främmande eller härsken lukt.
	Fördelning av glycerolester:
	Triglycerider: > 87 %
	Diglycerider: ≤ 10 %
	Monoglycerider: ≤ 2,0 %
	Fettsyrasammansättning:
	Molprocent LCFA (långkedjiga fettsyror): 33–70 %

▼<u>M9</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Molprocent SCFA (kortkedjiga fettsyror): 30–67 %
		Mättade långkedjiga fettsyror: < 70 % (vikt/vikt)
		Transfettsyror: ≤ 1,0 %
		Fria fettsyror (som oljesyra): ≤ 0,5 %
		Sammansättning av triglycerid:
		Triestrar (korta/långa av $0.5-2.0$): $\geq 90\%$
		Triestrar (korta/långa = 0): ≤ 10 %
		Oförtvålbart material: ≤ 1,0 %
		Fukt: ≤ 0,3 %
		Aska: ≤ 0,1 %
		Färg: ≤ 3,5 röd (Lovibond)
		Peroxidtal: ≤ 2,0 mekv/kg
▼ <u>M147</u>		
	DHA- och EPA-rik olja från <i>Schi-</i>	Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g
	zochytrium sp.	Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja
		Oxidationsstabilitet: För alla livsmedel som innehåller DHA- och EPA-rik olja från <i>Schizochytrium</i> sp. bör oxidationsstabilitet demonstreras genom lämpliga och erkända nationella/internationella analysmetoder (t.ex. AOAC).
		Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 %
		Oförtvålbara ämnen: ≤ 4,5 %
		Transfettsyror: ≤ 1 %
		DHA-halt: ≥ 15 %
		EPA-halt: ≥ 10 %
▼ <u>M27</u>		
	Olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	Det nya livsmedlet framställs från stammen ATCC PTA-9695 av mikroalgen Schizochytrium sp.
	(ATCC PTA-9695)	Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja
		Oförtvålbara ämnen: ≤ 3,5 %
		Transfettsyror: ≤ 2,0 %
		Fria fettsyror: ≤ 0,4 %
		Dokosapentaensyra (DPA) n-6 ≤ 7,5 %
		DHA-halt: ≥ 35 %

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M14</u>	8	
	Olja från <i>Schizochytrium</i> sp. (CA-BIO-A-2)	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är en olja som framställs från stammen CABIO-A-2 av mikroalgen Schizochytrium sp. Sammansättning DHA-halt: ≥ 35,0 % Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbara ämnen: ≤ 3,5 % Transfettsyror: ≤ 2,0 % Fria fettsyror: ≤ 0,4 % p-Anisidintal: ≤ 10
▼ <u>M71</u>		
	Olja från Schizochytrium sp. (FCC-3204)	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är en olja som framställs från stammen FCC-3204 av mikroalgen Schizochytrium sp. Sammansättning Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbara ämnen: ≤ 4,5 % Transfettsyror: ≤ 1,0 % Dokosahexaensyra (DHA): ≥ 32,0 % p-anisidintal: ≤ 10
▼ <u>M9</u>		
	Olja från <i>Schizochytrium</i> sp.	Syratal: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroxidtal: ≤ 5,0 mekv/kg olja Fukt och flyktiga ämnen: ≤ 0,05 % Oförtvålbara ämnen: ≤ 4,5 % Transfettsyror: ≤ 1,0 % DHA-halt: ≥ 32,0 %

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ M23		
	Sirap av Sorghum bicolor (L.) Moench (Traditionellt livsmedel från ett tredjeland)	Beskrivning/definition Det traditionella livsmedlet är sirap av Sorghum bicolor (L.) Moench (av släktet Sorghum, tillhörande familjen Poaceae (alt. Gramineae)). Sirapen framställs av stjälkar av S. bicolor, efter tillämpning av processer såsom krossning, extraktion och indunstning, inbegripet en värmebehandling för att erhålla en sirap på minst 74 brixgrader. Uppgifter om sammansättningen av sirap av Sorghum bicolor (L.) Moench Vatten: 22,7 g/100 g Aska: 2,4 Sockerarter totalt: > 74,0 g/100 g
<u>▼ M9</u>	Extrakt av fermenterade sojabönor	Beskrivning/definition Extrakt av fermenterade sojabönor är ett luktfritt, mjölkvitt pulver. Det består av 30 % extrakt av fermenterade sojabönor i pulverform och 70 % resistent dextrin (som bärare) från majsstärkelse som tillsätts under bearbetningen. Vitamin K₂ avlägsnas under tillverkningsprocessen. Extrakt av fermenterade sojabönor innehåller nattokinas som isolerats från natto, ett livsmedel som framställts genom fermentering av icke genetiskt modifierade sojabönor (Glycine max (L.)) med en utvald stam Bacillus subtilis var. natto. Nattokinasaktivitet: 20 0000−28 000 fibrinnedbrytningsenheter/gf¹) Identitet: går att bekräftaBeskaffenhet: ingen obehaglig smak eller lukt Viktförlust vid torkning: ≤ 10 % Vitamin K₂: ≤ 0,1 mg/kg Tungmetaller Bly: ≤ 5,0 mg/kg Mikrobiologiska kriterier Totalt antal levande aeroba bakterier: ≤ 10³ CFU/³/yg Jäst och mögel: ≤ 10² CFU/g Koliforma bakterier: ≤ 30 CFU/g Sporbildande bakterier: ≤ 10 CFU/g Escherichia coli: frånvaro/25 g Salmonella: frånvaro/25 g Listeria: frånvaro/25 g (¹) Metod enligt Takaoka et al. (2010).

02017R2470
-SV-
07.11.2024
-050.002 -
-288

Godkänt nytt livsmedel	
------------------------	--

Specifikation

▼M142

Frön och frömjöl från *Vigna subterranea* (L.) Verdc. (traditionellt livsmedel från ett tredjeland)

Beskrivning/definition

Det traditionella livsmedlet består av skalade, hela, torkade frön från Vigna subterranea (L.) Verdc. [familjen Fabaceae (eller Leguminosae)] eller av mjöl som framställs i flera steg, inklusive värmebehandling och malning av fröna.

Synonymer: Cryptolobus subterraneus (L.) Spreng., Glycine subterranea L., Tetrodea subterranea (L.) Raf., Voandzeia subterranea (L.) Thouars.

Trivialnamn: bambarajordnöt.

Torkade frön

Typiska sammansättningsintervall

Fukt: 7-11 %

Protein: > 15 %

Kolhydrater: 32-65 %

Socker: < 6,0 %

Fett: 4-7 %

Fibrer: 7-31 %

Tungmetaller

Arsenik: < 0,05 mg/kg

Kadmium: < 0.02 mg/kg

Bly: < 0.05 mg/kg

Kvicksilver: < 0,01 mg/kg

Mykotoxiner

Summan av aflatoxiner (B1 + B2 + G1 + G2): $< 4 \mu g/kg$

Aflatoxin B1: $< 2 \mu g/kg$

Summan av fumonisiner (B1 + B2 + B3): $< 60 \mu g/kg$

Deoxynivalenol: < 0,1 mg/kg

Ochratoxin A: $< 0.5 \mu g/kg$

Zearalenon: < 0,1 mg/kg

Övriga främmande ämnen eller antinutritionella faktorer:

Vätecyanid (inklusive vätecyanid bunden i cyanogena glykosider): < 15 mg/kg

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier
	Sporer från aeroba mesofiler: < 1 spor/g
	Alicyclobacillus: ej påvisade i 10 g
	Presumtiv Bacillus cereus: < 10 cfu/g
	Koliforma bakterier: < 10 cfu/g
	E. coli: < 10 cfu/g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Staphylococcus aureus: < 10 cfu/g
	Bakterietal totalt: < 5 000 cfu/g
	Jäst och mögel: < 100 cfu/g
	Mjöl av torkade frön
	Typiska sammansättningsintervall
	Fukt: 4–7 %
	Protein: > 15 %
	Kolhydrater: 55–75 %
	Socker: < 20 %
	Fett: 4–9 %
	Fibrer: 10–30 %
	Tungmetaller
	Arsenik: < 0,05 mg/kg
	Kadmium: < 0,02 mg/kg
	Bly: $< 0.05 \text{ mg/kg}$
	Kvicksilver: < 0,01 mg/kg
	Mykotoxiner
	Summan av aflatoxiner (B1 + B2 + G1 + G2): $< 4 \mu g/kg$
	Aflatoxin B1: < 2 μg/kg
	Summan av fumonisiner (B1 + B2 + B3): $< 60 \mu g/kg$
	Deoxynivalenol: < 0,1 mg/kg
	Ochratoxin A: < 0,5 µg/kg
	Zearalenon: < 0,1 mg/kg

▼M142

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Övriga främmande ämnen eller antinutritionella faktorer:
	Vätecyanid (inklusive vätecyanid bunden i cyanogena glykosider): < 10 mg/kg
	Fytinsyra: < 0,01 g/100 g
	Mikrobiologiska kriterier
	Sporer från aeroba mesofiler: < 1 spor/g
	Alicyclobacillus: ej påvisade i 10 g
	Presumtiv Bacillus cereus: < 10 cfu/g
	Koliforma bakterier: < 10 cfu/g
	E. coli: < 10 cfu/g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Staphylococcus aureus: < 10 cfu/g
	Bakterietal totalt: < 1 000 cfu/g
	Jäst och mögel: < 100 cfu/g
	Cfu: kolonibildande enheter

▼<u>M57</u>

Selenhaltig biomassa från jästsvampen *Yarrowia lipolytica*

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet är den torkade och värmeavdödade selenhaltiga biomassan från jästsvampen Yarrowia lipolytica.

Det nya livsmedlet framställs genom fermentering i närvaro av natriumselenit följt av rening i flera steg inklusive värmeavdödning av jästen för att säkerställa att det inte finns några levande celler av *Yarrowia lipolytica* i det nya livsmedlet.

Egenskaper/sammansättning

Selen totalt: $165-200 \mu g/g$

Selenmetionin (13): 100–140 μg/g

Protein: 40–50 g/100 g Kostfiber: 24–32 g/100 g Sockerarter: < 1 g/100 g

Fett: 6–12 g/100 g Aska totalt: ≤ 15 %

Vatten: ≤ 5 %

Torrsubstans: ≥ 95 %

▼<u>M57</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Tungmetaller
		Bly: $\leq 3.0 \text{ mg/kg}$
		Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg
		Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal aeroba mikroorganismer: $\leq 5 \times 10^3$ CFU/g
		Jäst och mögel totalt: $\leq 10^2$ CFU/g
		Levande celler av <i>Yarrowia lipolytica</i> (14): < 10 CFU/g (dvs. detektionsgränsen)
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		CFU: kolonibildande enheter
— M61		
	Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-	Beskrivning
	riumsalt)	3'-Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) är ett renat, vitt till benvitt pulver eller agglomerat som framställs genom en mikrobiologisk process o
(mi	krobiellt ursprung)	innehåller begränsade halter laktos, 3'-sialyllaktulos och sialinsyra.
		Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli, K-12 DH1
		Definition
		Kemisk formel: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na
		Kemiskt namn: N -acetyl- α -D-neuraminyl- $(2\rightarrow 3)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ -D-glukos, natriumsalt
		Molekylmassa: 655,53 Da
		CAS-nr: 128596-80-5
		Egenskaper/sammansättning
		Utseende: vitt till benvitt pulver eller agglomerat
		Summan av 3'-sialyllaktosnatriumsalt, D-laktos, och sialinsyra (% av torrsubstansen): ≥ 90,0 % (vikt/vikt)
		3'-Sialyllaktosnatriumsalt (% av torrsubstansen): ≥ 88,0 % (vikt/vikt)
		D-Laktos: ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Sialinsyra: ≤ 1,5 % (vikt/vikt)
		3'-Sialyllaktulos: ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Summan av andra kolhydrater: ≤ 3,0 % (vikt/vikt)
		Fukt: ≤ 8,0 % (vikt/vikt)
		Natrium: 2,5–4,5 % (vikt/vikt)
		Klorid: $\leq 1.0 \%$ (vikt/vikt)
		pH (20 °C, 5 % lösning): 4,5–6,0
		Proteinrester: $\leq 0.01 \%$ (vikt/vikt)

▼<u>M61</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst: ≤ 100 CFU/g
		Mögel: ≤ 100 CFU/g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter.
105		
	3'-Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-	Beskrivning
	natriumsalt)	3'-Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) är ett renat, vitt till benvitt pulver eller agglomerat framställt genom en mikrobiologisk process och innehål
	(framställt av derivatstammar av E. coli BL21(DE3))	begränsade halter laktos, 3'-sialyllaktulos och sialinsyra.
	L. con BE21(BE3))	Definition Versity and A. D. State and A. D. D. State and A.
		Kemiskt namn N-acetyl- α -D-neuraminyl- $(2\rightarrow 3)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ -D-glukos, natriumsalt
		Kemisk formel C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na
		Molekylmassa 655,53 Da
		CAS-nr: 128596-80-5
		Källa Två genetiskt modifierade stammar (en produktionsstam och en icke-obligatorisk nedbrytningsstam) av Escherichia coli BL21(DE3)
		Egenskaper/sammansättning
		3'-Sialyllaktosnatriumsalt (% av torrsubstansen): $\geq 88,0$ % (vikt/vikt)
		3'-Sialyllaktulos (% av torrsubstansen): $\leq 5,0$ % (vikt/vikt)
		D-laktos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Sialinsyra (% av torrsubstansen): ≤ 1,5 % (vikt/vikt)
		N-acetyl-D-glukosamin (% av torrsubstansen): ≤ 1,0 % (vikt/vikt)
		Summan av andra kolhydrater (% av torrsubstansen) (a): ≤ 5.0 % (vikt/vikt)
		Fukt: ≤ 9,0 % (vikt/vikt)
		Aska: $\leq 8.5\%$ (vikt/vikt)
		Proteinrester: $\leq 0.01 \%$ (vikt/vikt)
		Natrium: ≤ 4,2 % (vikt/vikt)
		Mikrobiologiska kriterier:
		Standardantal per platta: ≤ 1 000 (*) CFU/g
		Enterobacteriaceae: \(\leq 10 \) CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g

▼<u>M105</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Cronobacter (Enterobacter) sakazakii: ej påvisade i 10 g
	Endotoxinrester: ≤ 10 (**) EU/mg
	(a) Summan av andra kolhydrater = 100 (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) – 3'-sialyllaktosnatriumsalt (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) – kvantifiera kolhydrater (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) – aska (% (vikt/vikt) av torrsubstansen).
	(*) CFU: kolonibildande enheter.
	(**) EU: endotoxinenheter.
<u></u>	
3'-Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-	Beskrivning:
natriumsalt)	3'-Sialyllaktosnatriumsalt (3'-SL-natriumsalt) är ett renat, koncentrerat, vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process. Det innehå
(framställt med användning av en	begränsade halter av sialinsyra, D-laktos, D-glukos, 3'-sialyllaktulosnatriumsalt och 6'-sialyllaktosnatriumsalt.
derivatstam av E. coli W (ATCC	Källa:
9637))	En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli W (ATCC 9637)
	Definition:
	Kemisk formel: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na
	Kemiskt namn: N-acetyl- α -D-neuraminyl- $(2\rightarrow 3)$ - β -D-galaktopyranosyl- $(1\rightarrow 4)$ -D-glukos, natriumsalt
	Molekylmassa: 655,53 Da
	CAS-nr: 128596-80-5
	Egenskaper/sammansättning:
	3'-Sialyllaktosnatriumsalt (% vikt/vikt av torrsubstans): ≥ 82,0
	Sialinsyra (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 6,0
	D-laktos (% vikt/vikt av torrsubstans): $\leq 3,0$
	D-glukos (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 3.0
	Summan av 3'-sialyllaktulosnatriumsalt och 6'-sialyllaktosnatriumsalt (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 5,0
	Summan av andra kolhydrater ^a (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 12,0
	Fukt (% vikt/vikt): ≤ 10,5
	Natrium (% vikt/vikt): ≤ 5.0
	pH (25 °C, 5 % lösning): 4,5–7,5
	Proteinrester (% vikt/vikt): ≤ 0.01
	Tungmetaller och föroreningar:
	Arsenik (mg/kg): ≤ 0.2
	Bly (mg/kg): ≤ 0.2

▼<u>M135</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Kvicksilver (mg/kg): ≤ 0,1 Aflatoxin M1: < 0,025 (μg/kg) Mikrobiologiska kriterier: Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g Presumtiv Bacillus cereus: ≤ 50 CFU/g Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg "Summan av andra kolhydrater = 100 % vikt/vikt av torrsubstans – 3′-sialyllaktos (syra, % vikt/vikt av torrsubstans) – kvantifierade kolhydrater ((% vikt/vikt av torrsubstans), sialinsyra + D-laktos + D-glukos + (3′-sialyllaktulos och 6′-sialyllaktos (syror)) – natrium (vikt/vikt av torrsubstans). CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter
▼ <u>M60</u>		
	6'-sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (mikrobiellt ursprung)	Beskrivning 6'-sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) är ett renat, vitt till benvitt pulver eller agglomerat som framställs genom en mikrobiologisk process och innehåller begränsade halter laktos, 6'-sialyllaktulos och sialinsyra. Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli, K-12 DH1 Definition Kemisk formel: C₂₃H₃₅NO₁₅Na Kemiskt namn: N-aectyl-α-D-neuraminyl-(2→6)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukos, natriumsalt Molekylmassa: 655,53 Da CAS-nr: 157574-76-0 Egenskaper/sammansättning Utseende: vitt till benvitt pulver eller agglomerat Summan av 6'-sialyllaktosnatriumsalt, D-laktos och sialinsyra (% av torrsubstansen): ≥ 94,0 % (vikt/vikt) 6'-sialyllaktosnatriumsalt (% av torrsubstansen): ≥ 90,0 % (vikt/vikt) D-laktos: ≤ 5,0 % (vikt/vikt) Sialinsyra: ≤ 2,0 % (vikt/vikt) 6'-sialyllaktulos: ≤ 3,0 % (vikt/vikt) Summan av andra kolhydrater: ≤ 3,0 % (vikt/vikt) Summan av andra kolhydrater: ≤ 3,0 % (vikt/vikt) Summan av andra kolhydrater: ≤ 3,0 % (vikt/vikt) Natrium: 2,5-4,5 % (vikt/vikt) Natrium: 2,5-4,5 % (vikt/vikt) Natrium: 2,5-4,5 % (vikt/vikt) Natrium: 2,5-4,5 % (vikt/vikt) PH (20 °C, 5 % lösning): 4,5-6,0 Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)

▼<u>M60</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier
		Totalt antal aeroba mesofila bakterier: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: \(\leq 10 \) CFU/g
		Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g Jäst: ≤ 100 CFU/g
		$M\ddot{o}gel: \leq 100 \text{ CFU/g}$
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter.
▼ <u>M11</u>	<u>5</u>	
	6'-Sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-nat-	Beskrivning
	riumsalt)	6'-Sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) är ett renat, vitt till benvitt pulver eller agglomerat framställt genom en mikrobiologisk process som innehåller
	(framställt av derivatstammar av	begränsade halter laktos, 6'-sialyllaktulos och sialinsyra.
	E. coli BL21(DE3))	Definition
		Kemiskt namn: N-acetyl- α -D-neuraminyl-(2 \rightarrow 6)- β -D-galaktopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-glukos, natriumsalt
		Kemisk formel: C ₂₃ H ₃₈ NO ₁₉ Na
		Molekylmassa: 655,53 Da
		CAS-nr: 157574-76-0
		Källa: Två genetiskt modifierade stammar (en produktionsstam och en icke-obligatorisk nedbrytningsstam) av Escherichia coli BL21(DE3)
		Egenskaper/sammansättning
		6'-Sialyllaktosnatriumsalt (% av torrsubstans): ≥ 90,0 % (vikt/vikt) 6'-Sialyllaktulos (% av torrsubstans): ≤ 3,0 % (vikt/vikt)
		D-Laktos (% av torrsubstansen): ≤ 5,0 % (vikt/vikt)
		Sialinsyra (% av torrsubstans): ≤ 2.0 % (vikt/vikt)
		N-Acetyl-D-glukosamin (% av torrsubstans): ≤ 3,0 % (vikt/vikt)
		Summan av andra kolhydrater (% av torrsubstans) (28): $\leq 5,0$ % (vikt/vikt)
		Fukt: \(\le 9.0 \% \) (vikt/vikt)
		Aska: $\leq 8.5\%$ (vikt/vikt)
		Proteinrester: ≤ 0,01 % (vikt/vikt)
		Natrium: ≤ 4,2 % (vikt/vikt)
		Föroreningar
		Arsenik: $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$
		Aflatoxin M1: $\leq 0.025 \mu \text{g/kg}$

▼M11:

▼ <u>M115</u>		
	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
		Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
▼ <u>M127</u>	<u>1</u>	
	6'-Sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) (framställt av en derivatstam av <i>E</i> .	Beskrivning 6'-Sialyllaktosnatriumsalt (6'-SL-natriumsalt) är ett renat, vitt till benvitt pulver som framställs genom en mikrobiologisk process och isoleras, renas och koncentreras ytterligare. Det innehåller begränsade halter av sialinsyra, D-laktos, D-glukos, 6'-sialyllaktulos och 3'-sialyllaktosnatriumsalt.

coli W (ATCC 9637))

Källa: En genetiskt modifierad stam av Escherichia coli W (ATCC 9637)

Definition

Kemisk formel: C₂₃H₃₈NO₁₉Na

Kemiskt namn: N-acetyl-α-D-neuraminyl-(2→6)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukos, natriumsalt

Molekylmassa: 655,53 Da CAS-nr: 157574-76-0

Egenskaper/sammansättning

6'-Sialyllaktosnatriumsalt (% vikt/vikt av torrsubstans): ≥ 82,0

Sialinsyra (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 6.0 D-laktos (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 3.0 D-glukos (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 3,0

Summan av 6'-sialyllaktulos och 3'-sialyllaktosnatriumsalt (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 5,0

Summan av andra kolhydrater^a (% vikt/vikt av torrsubstans): ≤ 13,0

Fukt (% vikt/vikt): ≤ 10.5 Natrium (% vikt/vikt): ≤ 5.0 pH (25 °C, 5 % lösning): 4,5-7,5 Proteinrester (% vikt/vikt): ≤ 0.01 Tungmetaller och föroreningar Arsenik (mg/kg): ≤ 0.2

Aflatoxin M1: $< 0.025 \mu g/kg$

▼<u>M127</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt: ≤ 1 000 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ej påvisade i 10 g
		Cronobacter spp.: ej påvisade i 10 g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
		Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g
		Presumtiv <i>Bacillus cereus</i> : ≤ 50 CFU/g
		Endotoxinrester: ≤ 10 EU/mg
		a Summan av andra kolhydrater = 100 % vikt/vikt av torrsubstans – 6'-sialyllaktos (syra, % vikt/vikt av torrsubstans) – kvantifierade kolhydrater ((% vikt/vikt av torrsubstans), sialinsyra + D-laktos + D-glukos + (6'-sialyllaktulos och 3'-sialyllaktos (syror)) – natrium (vikt/vikt av torrsubstans). CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter
▼ <u>M43</u>		
	Spermidinrikt vetegroddsextrakt (Triticum aestivum)	Beskrivning/definition Spermidinrikt vetegroddsextrakt erhålls från icke-fermenterade, ogrodda vetegroddar (<i>Triticum aestivum</i>) genom flytande-fast extraktion som särskilt, men inte uteslutande, riktas mot polyaminer. Spermidin (N-(3-aminopropyl)butan-1,4-diamin): 0,8–2,4 mg/g Spermidintriklorid: < 0,1 μg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 16,0 μg/g Mykotoxiner Aflatoxiner (totalt): < 0,4 μg/kg Mikrobiologiska kriterier Aeroba bakterier totalt: < 10 000 CFU/g Jäst och mögel: < 100 CFU/g Escherichia coli: < 10 CFU/g Salmonella: frånvaro/25 g Listeria monocytogenes: frånvaro/25 g
▼ <u>M9</u>		
	Sucromalt	Beskrivning/definition
		Sucromalt är en komplex sackaridblandning som framställs av sackaros och stärkelsehydrolysat genom en enzymreaktion. Vid denna process binds glu- kosmolekyler till sackarider från stärkelsehydrolysatet med hjälp av ett enzym som framställs av bakterien <i>Leuconostoc citreum</i> eller med hjälp av en rekombinant stam av mikroorganismen <i>Bacillus licheniformis</i> . De oligosackarider som uppstår kännetecknas av förekomsten av glukosbindningarna α-
		(1 \rightarrow 6) och α -(1 \rightarrow 3). Resultatet är en blandning som utöver dessa oligosackarider huvudsakligen innehåller fruktos, men också leukros och andra disackarider.

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Fukt: 20–25 %
	Sulfatas: högst 0,05 %
	pH: 3,5–6,0
	Konduktivitet: < 200 (30 %)
	Kväve: < 10 ppm
	Fruktos: 35–45 % av torrvikten
	Leukros: 7–15 % av torrvikten
	Andra disackarider: högst 3 %
	Oligo- och polysackarider: 40–60 % av torrvikten
Sockerrörsfiber	Beskrivning/definition
	Sockerrörsfiber utvinns från den torra cellvägg eller fibriga rest som kvarstår efter pressning eller extraktion av sockersaft från sockerrör av genotypen Saccharum. Det består huvudsakligen av cellulosa och hemicellulosa.
	Framställningsprocessen består av flera steg, bl.a. flisning, alkalisk spjälkning, avlägsnande av lignin och andra beståndsdelar som inte är cellulosahaltiga, blekning av renade fibrer, syratvättning och neutralisering.
	Fukt: ≤ 7,0 %
	Aska: $\leq 0.3\%$
	Kostfiber totalt, torrsubstans (alla olösliga): ≥ 95 %
	varav hemicellulosa (20–25 %) och cellulosa (70–75 %)
	Kisel (ppm): ≤ 200
	Protein: 0,0 %
	Fett: spår
	pH: 4–7
	Tungmetaller
	Kvicksilver (ppm): ≤ 0.1
	Bly (ppm): ≤ 1.0
	Arsenik (ppm): ≤ 1.0
	Kadmium (ppm): ≤ 0.1
	Mikrobiologiska kriterier
	Jäst och mögel (CFU/g): ≤ 1 000
	Salmonella: frånvaro
	Listeria monocytogenes: frånvaro

▼<u>M53</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Socker från fruktkött av kakao	Beskrivning/definition
(Theobroma cacao L.)	Socker erhålls från juicekoncentrat av fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.), antigen genom torkning eller genom rening för att framställa glukos eller fruktos med hög renhet.
	Socker som framställts genom torkning
	Näringssammansättning
	Sockerarter totalt (g/100 g): > 80
	Fukt (%): < 5
	Mikrobiologiska kriterier
	Bakterietal totalt (aeroba) (CFU/g): < 10 ⁴
	Jäst och mögel (CFU/g): < 50
	Enterobacteriaceae (CFU/g): < 10
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Alicyclobacillus: ej påvisade i 50 g
	Termoacidofila bakterier: ej påvisade i 50 g
	Socker som framställts genom rening
	Näringssammansättning för glukos från fruktkött av kakao (Theobroma cacao L.)
	Glukoshalt (%): > 93
	Aska (%): < 0,2
	Fukt (%): < 1,0
	Näringssammansättning för fruktos från fruktkött av kakao (Theobroma cacao L.)
	Fruktoshalt (%): > 98
	Glukoshalt (%): < 0,5 %
	Aska (%): < 0,2
	Fukt (%): < 0.5 Mikrahialagiska kritariar fär glukas och fruktas från fruktkätt av kakas (Thachrama agaga I.)
	Mikrobiologiska kriterier för glukos och fruktos från fruktkött av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Bakterietal totalt (aeroba) (CFU/g): < 10 ⁴
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
	Sumonena spp of pavisade 1 25 g

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Solrosoljeextrakt	Beskrivning/definition
	Solrosoljeextrakt framställs genom en koncentrationsfaktor på 10 av den oförtvålbara fraktionen av raffinerad solrosolja som extraherats från frön av solr (Helianthus Annuus L).
	Sammansättning
	Oljesyra (C18:1): 20 %
	Linolsyra (C18:2): 70 %
	Oförtvålbara ämnen: 8,0 %
	Fytosteroler: 5,5 %
	Tokoferoler: 1,1 %
3	
Torkad frukt av Synsepalum dul-	Beskrivning/definition
cificum	Det nya livsmedlet är frystorkat fruktkött och skal från urkärnad frukt av <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell som tillhör famil <i>Sapotaceae</i> . Den torkade massan mals till ett pulver.
	Egenskaper/sammansättning
	Fukt $(g/100 g)$: < 6
	Aska (g/100 g): 3,5–8,5
	Kolhydrater totalt (g/100 g): 70–87
	Sockerarter (g/100 g): 50–75
	Fiber (g/100 g): 1–6,5
	Protein totalt (g/100 g): 3,5–6,0
	Mirakulin (16) (g/100 g): 1,5–2,5
	Fett totalt (g/100 g): 0,50–3,50
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal aeroba mikroorganismer: < 10 ⁴ CFU (⁷)/g
	Bacillus cereus (presumtiva): < 100 CFU/g
	Sulfitreducerande klostridier: ≤ 30 CFU/g
	Enterobakterier totalt: < 100 CFU/g
	1

▼<u>M73</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Bekämpningsmedel
	Gränsvärden för bekämpningsmedel i enlighet med kod 0820990 ("Övriga" i gruppen fruktkryddor) enligt förordning (EG) nr 396/2005 (17).

▼<u>M66</u>

Torkad *Tenebrio molitor*-larv (vanlig mjölbagge)

Beskrivning/definition

Det nya livsmedlet är termiskt torkad vanlig mjölbagge, hela djuret, antingen hel (blancherad, ugnstorkad larv) eller i form av ett pulver (blancherad, ugnstorkad, malen larv). Uttrycket "vanlig mjölbagge" avser larvformen av *Tenebrio molitor*, en insektsart som tillhör familjen Tenebrionidae (svartbaggar).

Hela mjölbaggen är avsedd som livsmedel och inga delar tas bort.

En fasteperiod på minst 24 timmar krävs innan den termiska torkningen så att larven ska kunna tömma maginnehållet.

Egenskaper/sammansättning

Aska (% vikt/vikt): 3,5–4,5

Fukt (% vikt/vikt): 1-8

Råprotein (N x 6,25) (% vikt/vikt): 56–61 Lättsmälta kolhydrater (15) (% vikt/vikt): 1–6

Fett (% vikt/vikt): 25-30

varav mättat (% vikt/vikt): 4-9

Peroxidhalt (mekv O_2/kg fett: ≤ 5

Kostfiber (% vikt/vikt): 4-7

Kitin (% vikt/vikt): 4-7

Tungmetaller

Bly: $\leq 0.075 \text{ mg/kg}$

 $Kadmium: \leq 0,1 \ mg/kg$

Mykotoxiner

Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2): \leq 4 $\mu g/kg$

Aflatoxin B1: $\leq 2 \mu g/kg$ Deoxynivaleno: $\leq 200 \mu g/kg$ Ochratoxin A: $\leq 1 \mu g/kg$

<u>M66</u>				
Godkänt nytt livsmed	del	Specifikation		
	Mikrobiologiska kriterier			
	Totalt antal aeroba mikroorganismer:	$\leq 10^5 \text{ CFU } (^7)/g$		
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g			
	Escherichia coli: ≤ 50 CFU/g			
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g			
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i	i 25 g		
	Anaeroba sulfitreducerande bakterier:	$\leq 30 \text{ CFU/g}$		
	Bacillus cereus (presumtiva): ≤ 100 (CFU/g		
	Enterobacteriaceae (presumtiva): < 10) CFU/g		
	Koagulaspositiva stafylokocker: ≤ 10	0 CFU/g		
M81				
14101				
Mjölmask (Tenebrio molito	4 • ´			
fryst och i torkad form sa pulverform	Det flya flysfilediet af flijofflask (1e)		pulverform. Uttrycket "mjölmask" avser larvformen av <i>Tenebri</i> d vetenskaplig synonym är <i>Tenebrio molitor</i> Linnaeus.	
	Hela mjölmasken är avsedd som livs	Hela mjölmasken är avsedd som livsmedel, inga delar tas bort.		
	En fasteperiod på minst 24 timmar k	rävs innan insekterna dödas genom frysning så att la	rverna kan tömma maginnehållet.	
		as ut på marknaden i tre olika former, nämligen som h d) som kan förekomma i pulverform (pulvriserad).	nel, blancherad och frusen T. molitor-larv (fryst) och hel, blancera	
	Parametrar	Fryst	Torkad eller pulvriserad	
	Egenskaper/sammansättning			
	Aska:	0,9–1,10	3,6–4,1	

69-75

14–19

≤ 5

54-60

Fukt (% vikt/vikt):

Råprotein (N x 6,25) (% vikt/vikt):

▼<u>M81</u>

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation	
	Fett (% vikt/vikt): — av vilka mättade fettsyror (% fett):	7–12,5 20–29	27–30 20–29
	Lättsmälta kolhydrater (% vikt/vikt):	1–2	4–8
	Kostfiber (% vikt/vikt):	1,2–3,5	4–6
	Kitin(*) (% vikt/vikt):	≤ 3	4–9
	Peroxidhalt (mekv O ₂ /kg fett):	≤ 5	≤ 5
	Föroreningar		
	Tungmetaller		
	Bly (mg/kg):	≤ 0,01	≤ 0,075
	Kadmium (mg/kg):	≤ 0,05	≤ 0,1
	Mykotoxiner		
	Aflatoxiner (summan av B1 + B2 + G1 + G2) (µg/kg):	< 4	≤ 4
	Aflatoxin B1 (μg/kg):	≤ 2	≤ 2
	Deoxynivalenol (μg/kg):	≤ 200	≤ 200
	Ochratoxin A (μg/kg):	≤ 1	≤ 1
	Dioxiner och PCB		
	Summan av dioxiner och dioxinlika PCB (övre koncentrationer, WHO- TEQ2005)(**) (pg/g fett)	≤ 0,75	≤ 0,75

020
02017R24
170 —
- SV -
- 07
.11.202
)24 –
- 050.002
02 —
304

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation		
	Mikrobiologiska kriterier	Mikrobiologiska kriterier		
	Aeroba mikroorganismer totalt (CFU/g):	≤ 10 ⁵	≤ 10 ⁵	
	Enterobacteriaceae (presumtiva) (CFU/g):	≤ 100	≤ 100	
	Escherichia coli (CFU/g):	≤ 50	≤ 50	
	Listeria monocytogenes:	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g	
	Salmonella spp.:	ej påvisade i 25 g	ej påvisade i 25 g	
	Bacillus cereus (presumtiva) (CFU/g):	≤ 100	≤ 100	
	Koagulaspositiva stafylokocker (CFU/g):	≤ 100	≤ 100	
	Anaeroba sulfitreducerande bakterier (CFU/g):	≤ 30	≤ 30	
	Jäst och mögel (CFU/g):	≤ 100	≤ 100	
	(*) Kitin beräknat som skillnaden n	nellan fiberfraktionen ADF (Acid Detergent Fibre	e) och ligninfraktionen ADL (Acid Detergent Lignin) (ADF-ADL)	

^(*) Kitin beräknat som skillnaden mellan fiberfraktionen ADF (Acid Detergent Fibre) och ligninfraktionen ADL (Acid Detergent Lignin) (ADF-ADL), Hahn et al. (2018).

CFU: kolonibildande enheter

▼M89

Tetrahydrocurcuminoider

Beskrivning

Tetrahydrocurcuminoider framställs genom en rad steg som innebär extraktion av curcuminoider från torkade och pulveriserade gurkmeja-rhizomer (*Curcuma longa* L.), hydrogenering (med användning av palladium på kol (Pd/C) som katalysator), koncentration, kristallisering, torkning och malning till ett pulver.

Egenskaper/sammansättning

Tetrahydrocurcuminoider totalt (torrsubstans) (% vikt/vikt): > 95,0

Fukt (% vikt/vikt): ≤ 1,0 Aska (% vikt/vikt): ≤ 1,0 Palladium (mg/kg): < 5,0

^(**) Summan av de övre koncentrationerna av polyklorerade dibenso-para-dioxiner (PCDD), polyklorerade dibensofuraner (PCDF) och dioxinlika polyklorerade bifenyler (PCB) uttryckt i toxiska ekvivalenter enligt Världshälsoorganisationen (med användning av de toxicitetsekvivalensfaktorer (TEF) som WHO fastställt 2005).

▼<u>M89</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Mikrobiologiska kriterier
		Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 5 000 CFU/g
		Jäst och mögel totalt: ≤ 100 CFU/g
		Escherichia coli: < 10 CFU/g
		Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g
		Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
		CFU: kolonibildande enheter
▼ M9		
V <u>IVI</u>		
	Torkad mikroalg Tetraselmis chuii	Beskrivning/definition
	Torkiu mikrong Tenuseums enun	Den torkade produkten utvinns ur den marina mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> som tillhör familjen Chlorodendraceae och odlas i sterilt havsvatten i slutna system
		med fotobioreaktorer.
		Renhetsgrad/sammansättning
		Identifieras med hjälp av kärnmarkören rDNA 18 S (den analyserade sekvensen innehåller inte mindre än 1 600 baspar) i National Centre for Biotechnologys informations (NCBI) databas: Minst 99,9 %
		Vattenhalt: ≤ 7,0 %
		Proteiner: 35–40 %
		Aska: 14–16 %
		Kolhydrater: 30–32 %
		Fibrer: 2–3 %
		Fett: 5–8 % Mättade fettsyror: 29–31 % av fettsyror totalt
		Enkelomättade fettsyror: 21–24 % av fettsyror totalt
		Fleromättade fettsyror: 44–49 % av fettsyror totalt
		$Jod: \leq 15 \text{ mg/kg}$

### Therapon barcoo/Scortum Beskrivning/definition Scortum/Therapon barcoo \(\text{ir en fiskart i familjen Terapontidae.} \) Det \(\text{ir en endemisk s\(\text{ivotatenart fr\(\text{in Australien.} \) Numera odlas den i fiskodlingsanl\(\text{ig} \) Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > sl\(\text{kite: Therapon barcoo} \) eller Scortum barcoo	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Scortum/Therapon barcoo är en fiskart i familjen Terapontidae. Det är en endemisk sötvattenart från Australien. Numera odlas den i fiskodlingsanläg. Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > släkte: Therapon barcoo eller Scortum barcoo Fiskköttets sammansättning Protein (%): 18–25 Fokt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fott (%): 5–15 Fottsyror (mg fettsyror/g filė): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med i enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Scortum/Therapon barcoo är en fiskart i familjen Terapontidae. Det är en endemisk sötvattenart från Australien. Numera odlas den i fiskodlingsanläg. Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > släkte: Therapon barcoo eller Scortum barcoo Fiskköttets sammansättning Protein (%): 18–25 Fokt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fott (%): 5–15 Fottsyror (mg fettsyror/g filė): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med i enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > släkte: Therapon barcoo eller Scortum barcoo Fiskköttets sammansättning Protein (%): 18–25 Fukt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filė): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 0,3–2,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller	Therapon barcoo/Scortum	Beskrivning/definition
Fiskköttets sammansättning Protein (%): 18–25 Fukt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): ∑ PUFA n-3: 1,2–20,0 ∑ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Scortum/Therapon barcoo är en fiskart i familjen Terapontidae. Det är en endemisk sötvattenart från Australien. Numera odlas den i fiskodlingsanläggningar.
Protein (%): 18–25 Fukt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g fil6): 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-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Taxonomisk identifiering: klass: Actinopterygii > ordning: Perciformes > familj: Terapontidae > släkte: Therapon barcoo eller Scortum barcoo
Fukt (%): 65–75 Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3-n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totali: 1,6–40,0 Omega 6-syror totali: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Fiskköttets sammansättning
Aska (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 0,3–2,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Protein (%): 18–25
Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3-/n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Fukt (%): 65–75
Kolhydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyror (mg fettsyror/g filė): 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-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Aska (%): 0,5–2,0
Fett (%): 5-15 Fettsyror (mg fettsyror/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2-20,0 Σ PUFA n-6: 0,3-2,0 PUFA n-6: 1,5-15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6-40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6-10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Energi (kJ/kg): 6 000–11 500
Fettsyror (mg fettsyror/g filé): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-6: 0,3–2,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Kolhydrater (%): 0,0
 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-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Fett (%): 5–15
 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Fettsyror (mg fettsyror/g filé):
PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Σ PUFA n-3: 1,2–20,0
Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0 Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0 Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Σ PUFA n-6: 0,3–2,0
D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0
D-tagatos Beskrivning/definition Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Omega 3-syror totalt: 1,6–40,0
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		Omega 6-syror totalt: 2,6–10,0
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller		
Tagatos framställs genom isomerisering av galaktos med hjälp av kemisk eller enzymatisk omvandling, eller genom epimerisering av fruktos med lenzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller	D-tagatos	Beskrivning/definition
enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg. Utseende: vita eller nästan vita kristaller	- ··· g ·····	
		enzymatisk omvandling. Dessa omvandlingar sker i ett steg.
Kemiskt namn: D-tagatos		Utseende: vita eller nästan vita kristaller
		Kemiskt namn: D-tagatos

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Synonym: D- <i>lyxo</i> -hexulos
	CAS-nr: 87-81-0
	Kemisk formel: C ₆ H ₁₂ O ₆
	Formelmassa: 180,16 (g/mol)
	Renhetsgrad
	Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen
	Viktförlust vid torkning: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timmar)
	Specifik rotation: $\left[\alpha\right]_D^{20}$: $-4 \text{ till } -5.6^{\circ} (1 \% \text{ vattenlösning})(^1)$
	Smältintervall: 133–137 °C
	Tungmetaller
	Bly: $\leq 1.0 \text{ mg/kg(*)}$
	(*) Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (*), "Instrumental methods"(1).
	(1) Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) 1991, 307 s., ISBN 92–5-102991-1.
▶ <u>M52</u> Taxifolinrikt extrakt ◀	Beskrivning: Taxifolinrikt extrakt från trä av dahurisk lärk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) är ett vitt till blekgult pulver som kristalliseras av varma vattenlösningar. ▶ M52 Definition: Kemiskt namn: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroxifenyl)-3,5,7-trihydroxi-2,3-dihydrokrom-4-on, även kallad (+) <i>trans</i> -(2R,3R)-dihydroquercetin] och med högst 2 % av <i>cis</i> -formen ◀ Specifikationer Fysikalisk parameter Fukt: ≤ 10 % Analys av föreningen Taxifolin (m/m): ≥ 90,0 % av torrsubstansen

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation
	Tungmetaller, bekämpningsmedel	
	Bly: ≤ 0.5 mg/kg	
	Arsenik: ≤ 0,02 mg/kg	
	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg	
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg	
	Diklordifenyltrikloretan (DDT): ≤ 0,0	5 mg/kg
	Lösningsmedelsrester	
	Etanol: < 5 000 mg/kg	
	Mikrobiologiska kriterier	
	Mikroorganismer totalt (TPC): $\leq 10^4$	CFU/g
	Enterobakterier: ≤ 100/g	
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g	
	Escherichia coli: frånvaro/1 g	
	Salmonella: frånvaro/10 g	
	Staphylococcus aureus: frånvaro/1 g	
	Pseudomonas: frånvaro/1 g	· i taxifolinrikt extrakt (torrsubstans)
	Normala manguer av bestandsdelar	t taxifoliifrikt extrakt (torrsubstalis)
	Beståndsdel	Innehåll, normal mängd (%)
	Taxifolin	90–93
	Aromadendrin	2,5–3,5
	Eriodiktyol	0,1–0,3
	Quercetin	0,3–0,5
	Naringenin	0,2–0,3
	Kaempferol	0,01–0,1
	Pinocembrin	0,05–0,12
	Oidentifierade flavonoider	1-3
	Vatten(*)	1,5
	(*) Taxifolin är en kristall i sin hydratis	serade form och under torkningen. Detta resulterar i att 1,5 volymprocent kristallvatten ingår.

Trehalos

02017R247
$^{70} - SV -$
07.11.2024
050.002
-309

Beskrivning/definition

Godkänt nytt livsmedel

En icke-reducerande disackarid bestående av två glukosenheter förenade genom en α-1,1-glykosidbindning. Ämnet framställs genom en enzymatisk flerstegsprocess där utgångsämnet är stärkelse eller sackaros som först gjorts flytande. Det är dihydratformen som används som handelsvara. Praktiskt taget luktlösa, vita eller nästan vita kristaller med söt smak.

Specifikation

Synonymer: α,α-trehalos

Kemiskt namn: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrat

CAS-nr: 6138-23-4 (dihydrat)

Kemisk formel: C₁₂H₂₂O₁₁ • 2H₂O (dihydrat)

Formelmassa: 378,33 (dihydrat) Innehåll: ≥ 98 % av torrsubstansen

Bestäm blyhalten med hjälp av en atomabsorptionsmetod som är anpassad till den angivna nivån. Provstorleken och metoden för provberedning kan grundas på principerna för den metod som beskrivs i FAO:s Food and Nutrition Paper 5 (1), "Instrumental methods".

Analysmetod

Princip: Trehalos identifieras genom vätskekromatografi och bestäms kvantitativt genom jämförelse med en standardlösning trehalos.

Beredning av provlösning: Väg med hög noggrannhet upp cirka 3 g torrt prov i en 100 ml mätkolv och tillsätt omkring 80 ml renat, avjonat vatten. Se till att provet löser sig fullständigt och späd sedan till märket med renat, avjonat vatten. Låt lösningen passera genom ett filter (porstorlek 0.45 μ).

Beredning av standardlösning: Lös en noggrant uppvägd mängd torr standardreferenstrehalos i vatten så att en lösning med känd trehaloshalt erhålls, motsvarande ungefär 30 mg/ml.

Utrustning: vätskekromatograf försedd med RI-detektor och en integrerad skrivare

Parametrar:

Kolonn: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller ekvivalent

längd: 300 mmdiameter: 10 mmtemperatur: 50 °CRörlig fas: vatten

Flödeshastighet: 0,4 ml/min Injektionsvolym: 8 µl

Förfarande: Injicera en volym provlösning samt (separat) en lika stor volym standardlösning i kolonnen.

Beräkna toppareorna för trehalos från kromatogrammet.

Beräkna mängden trehalos (mg) i 1 ml provlösning med hjälp av följande formel:

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	% trehalos = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$
	där
	R_S = topparea för trehalos i standardberedningen
	$R_{\rm U}$ = topparea för trehalos i provberedningen
	W _S = mängden trehalos (mg) i standardberedningen
	$W_U = \text{det torra provets vikt (mg)}$
	Egenskaper
	Identifiering:
	Löslighet: lättlösligt i vatten, mycket svagt lösligt i etanol
	Specifik rotation: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % vattenlösning, dihydrat), $+199^\circ$ (5 % vattenlösning, vattenfri substans)
	Smältpunkt: 97 °C (dihydrat)
	Renhetsgrad
	Viktförlust vid torkning: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 timmar)
	Aska totalt: $\leq 0.05\%$
	Tungmetaller
	Bly: ≤ 1.0 mg/kg
<u>.</u>	
UV-behandlade champinjoner	Beskrivning/definition
(Agaricus bisporus)	Kommersiellt odlad <i>Agaricus bisporus</i> på vilken UV-behandling tillämpas för skördade champinjoner.
	UV-behandling: bestrålning med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 200–800 nm.
	Vitamin D ₂
	Kemiskt namn: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
	Synonym: ergokalciferol
	CAS-nr: 50-14-6
	Molekylvikt: 396,65 g/mol
	made and the state of the state
	Innehåll

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M84</u>		
	UV-bestrålad bagerijäst (Saccha-	Beskrivning/definition
	romyces cerevisiae)	Bagerijäst (Saccharomyces cerevisiae) bestrålas med ultraviolett ljus för att ergosterol ska omvandlas till vitamin D ₂ (ergokalciferol). Halten vitamin D ₂ i jästkoncentratet varierar mellan 800 000 och 3 500 000 IU vitamin D/100 g (200–875 μg/g).
		Jästen ska vara inaktiverad för att användas i modersmjölkersättning och tillskottsnäring, i beredda spannmålsbaserade livsmedel och i livsmedel för speciella medicinska ändamål enligt definitionen i förordning (EU) nr 609/2013. Jästen kan, men behöver inte, vara inaktiverad för att användas i andra livsmedel.
		Jästkoncentratet blandas med vanlig bagerijäst så att maximihalten i färdigförpackad färsk jäst och torrjäst för bakning i hemmet inte överskrids.
		Brunt friflytande granulat.
		Vitamin D ₂
		Kemiskt namn: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
		Synonym: ergokalciferol
		CAS-nr: 50-14-6
		Molekylvikt: 396,65 g/mol
		Mikrobiologiska kriterier för jästkoncentratet
		Koliforma bakterier: $\leq 10^3/g$
		Escherichia coli: ≤ 10/g
		Salmonella: ej påvisade i 25 g
▼ <u>M9</u>		
	UV-behandlat bröd	Beskrivning/definition
		UV-behandlat bröd är jästa matbröd och portionsbröd (utan toppingar) som behandlas med ultraviolett ljus efter gräddningen för att omvandla ergosterol till vitamin D ₂ (ergokalciferol).
		UV-behandling: behandling med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 240–315 nm i högst 5 sekunder med en energitillförsel på 10–50 mJ/cm ² .
		Vitamin D ₂
		Kemiskt namn: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol
		Synonym: ergokalciferol
		CAS-nr: 50-14-6
		Molekylvikt: 396,65 g/mol
		Innehåll
		Vitamin D ₂ (ergokalciferol) i slutprodukten: 0,75–3 μg/100 g (¹)
		Jäst i deg: $1-5 \text{ g}/100 \text{ g}(^2)$
		(¹) EN 12821:2009, Europastandard.
		(²) Beräkning för receptet.

Godkänt nytt livsmedel

Beskrivning/definition

UV-behandlad mjölk

	lingen av pastöriserad mjölk med UV-ljus leder till en ökad koncentration av vitamin D ₃ (kolekalciferol) genom omvandling av 7-dehydrokolesterol till vitamin D ₃ .
	UV-behandling: behandling med ultraviolett ljus inom våglängdsintervallet 200-310 nm med en energitillförsel på 1 045 J/l.
	Vitamin D ₃
	Kemiskt namn: $(1S,3Z)$ -3- $[(2E)$ -2- $[(1R,3aS,7aR)$ -7a-metyl-1- $[(2R)$ -6-metylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-hexahydro-1 H -inden-4-yliden]etyliden]-4-metylidencyklohexan-1-ol
	Synonym: kolekalciferol
	CAS-nr: 67-97-0
	Molekylvikt: 384,6377 g/mol
	Innehåll
	Vitamin D ₃ i slutprodukten:
	Helmjölk (¹): 0,5–3,2 μg/100 g(²)
	Mellanmjölk (1): $0,1-1,5 \mu g/100 g(^2)$
	(1) Enligt definitionen i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (EUT L 347, 20.12.2013, s. 671).
	(²) HPLC.
▼ <u>M51</u>	
Vitamin D ₂ -svamppulver	Beskrivning/definition
	Vitamin D ₂ -svamppulver är ett granulärt pulver framställt av homogeniserade Agaricus bisporus-svampar som har exponerats för UV-ljus.
	Svamparna tvättas, homogeniseras och löses i vatten för att framställa en flytande svampmassa. Den flytande svampmassan förs in under en UV-lampa. Därefter filtreras, torkas och mals svampmassan för att framställa vitamin D ₂ -svamppulver.
	UV-behandling: Bestrålning med ultraviolett ljus inom ett liknande våglängdsintervall som för UV-behandlade nya livsmedel som godkänts enligt förordningen om nya livsmedel.
	ningen om nya livsmedel.
	ningen om nya livsmedel. Egenskaper/sammansättning

Specifikation

UV-behandlad mjölk är komjölk (helmjölk och mellanmjölk) som behandlas med ultraviolett (UV) ljus genom turbulent flöde efter pastörisering. Behand-

▼<u>M51</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation		
	Tungmetaller		
	Bly (Pb): ≤ 0.5 mg/kg		
	Kadmium: $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$		
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg		
	Arsenik: ≤ 0,3 mg/kg		
	Mykotoxiner		
	Aflatoxiner (summan av B1+B2+G1+G2): < 4 μg/kg		
	Mikrobiologiska kriterier		
	Bakterietal totalt: ≤ 5 000 CFU (7)/g		
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g		
	Salmonella sp.: ej påvisade i 25 g		
	Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g		
	Escherichia coli: ≤ 10 CFU/g		
	Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g		
	Enterobacteriaceae: ≤ 10 CFU/g		
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g		
1151			
Vitamin D ₂ -svamppulver	Beskrivning/definition		
	Det nya livsmedlet är ett svamppulver som framställs av hela den torkade svampen <i>Agaricus bisporus</i> . Processen omfattar torkning, malning och kontrollerad exponering av svamppulvret för UV-bestrålning.		
	UV-behandling: Bestrålning med ultraviolett ljus inom ett liknande våglängdsintervall som för UV-behandlade nya livsmedel som godkänts enlig förordning (EU) 2015/2283.		
	Egenskaper/sammansättning		
	Vitamin D ₂ -halt: 137–595 μg/g svamppulver		
	Aska: ≤ 13,5 %		
	Vattenaktivitet: < 0,5		
	Fukthalt: $\leq 7.5\%$		
	Kolhydrater totalt: ≤ 60 %		
	Råprotein (N × 6,25): \geq 22 %		
	Fett: $\leq 4.5 \%$		

▼<u>M151</u>

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
		Tungmetaller
		Bly: ≤ 0.5 mg/kg
		Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg
		Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg
		Arsenik: ≤ 0,3 mg/kg
		Mykotoxiner
		Aflatoxin B1: $\leq 0.10 \mu g/kg$
		Aflatoxiner (summan av B1+B2+G1+G2): < 4 μg/kg
		Mikrobiologiska kriterier
		Bakterietal totalt: ≤ 5 000 CFU
		Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g
		E. coli: < 10 CFU/g
		Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g
		Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g
		Koliforma bakterier: ≤ 10 CFU/g
		Listeria spp.: ej påvisade i 25 g
		Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g
		CFU: kolonibildande enheter
▼ <u>M98</u>		
	Vitamin D ₂ -svamppulver	Beskrivning/definition
		Det nya livsmedlet framställs genom kontrollerad exponering av skivade/tärnade Agaricus bisporus-svampar för UV-strålning följt av dehydrering och malning till pulver.
		UV-behandling: Bestrålning med ultraviolett ljus inom ett liknande våglängdsintervall som för UV-behandlade nya livsmedel som godkänts enligt förordning (EU) 2015/2283.
		Egenskaper/sammansättning
		Vitamin D ₂ -halt: 125–375 μg/g
		Fukt: ≤ 7 %

▼<u>M98</u>

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation			
	Aska: ≤ 13,5 %			
	Vattenaktivitet: < 0,5			
	Fett: ≤ 4,5 %			
	Kolhydrater totalt: ≤ 60 %			
	Protein: ≤ 40 %			
	Tungmetaller			
	Bly: $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$			
	Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg			
	Kvicksilver: ≤ 0,1 mg/kg			
	Arsenik: $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$			
	Mykotoxiner			
	Aflatoxin B1: $\leq 2 \mu g/kg$			
	Aflatoxiner (summan av B1+B2+G1+G2): $< 4 \mu g/kg$			
	Mikrobiologiska kriterier			
	Aeroba mikroorganismer totalt: ≤ 5 000 CFU/g			
	Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g			
	Koliforma bakterier: < 100 MPN/g			
	Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g			
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g			
	Escherichia coli: ej påvisade i 10 g			
	Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g			
	CFU: kolonibildande enheter. MPN: mest sannolika antal			
9				
Vitamin K ₂ (menakinon)	Det nya livsmedlet framställs genom en syntetisk eller mikrobiologisk process.			
	Vitamin K ₂ (2-metyl-3-all- <i>trans</i> -polyprenyl-1,4-naftokinoner), eller menakinon-serien, är en grupp prenylerade naftokinon-derivat. Antalet isoprenrester, där isopren-enhet består av 5 kolatomer inklusive sidokedjan, används för att karakterisera menakinonhomologerna som huvudsakligen innehåller MK-7, och mindre utsträckning MK-6.			
	Vitamin K_2 -serie (menakinon-serie) där menakinon-7 (MK-7)(n = 6) är $C_{46}H_{64}O_2$, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) är $C_{41}H_{56}O_2$ och menakinon-4 (MK-7)(n = 3) är $C_{31}H_{40}O_2$.			
	Kemiskt namn: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametyl-2,6,10,14,18,22,26-oktac osaheptaenyl)-3-metyl-1,4-naftalenedion			
	CAS-nr: 2124-57-4			
	Molekylformel: C ₄₆ H ₆₄ O ₂			

Godkänt nytt livsmedel

Souliant nytt nysmaati	-r
	Molekylvikt: 649 g/mol CH ₃ 2-metyl-1,4-naftokinon (menadion) Specifikation för syntetiskt vitamin K_2 (menakinon-7)
	Utseende: gult pulver Renhetsgrad: högst 6,0 % cis-isomer, högst 2,0 % andra orenheter Innehåll: 97–102 % menakinon-7 (inklusive minst 92 % all-trans-menakinon-7) Specifikationer för mikrobiologiskt framställt vitamin K2 (menakinon-7) Källa: Bacillus subtilis spp. natto och Bacillus licheniformis Utseende: gult pulver eller oljesuspension
Veteklimjölextrakt	Beskrivning/definition Vitt, kristallint pulver som erhålls genom enzymatisk extraktion från kli av <i>Triticum aestivum</i> L., rikt på arabinoxylanoligosackarider. Torrsubstans: minst 94 % Arabinoxylanoligosackarider: minst 70 % torrsubstans Genomsnittlig polymerisationsgrad för arabinoxylanoligosackarider: 3–8 Ferulasyra (bunden till arabinoxylanoligosackarider): 1–3 % torrsubstans Polysackarider och oligosackarider totalt: minst 90 % Protein: högst 2 % torrsubstans Aska: högst 2 % torrsubstans

Specifikation

▼ M9

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation	
	Mikrobiologiska parametrar Totalt antal mesofila bakterier: högst 10 000/g Jäst: högst 100/g Svamp: högst 100/g Salmonella: ej påvisade i 25 g Bacillus cereus: högst 1 000/g Clostridium perfringens: högst 1 000/g	

▼<u>M78</u>

Färska växter av Wolffia arrhiza och/eller Wolffia globosa (traditionellt livsmedel från ett tredjeland)

Beskrivning/definition

Det traditionella livsmedlet består av färska växter av Wolffia arrhiza (L.) Horkel ex Wimm. och/eller av Wolffia globosa (Roxb.) Hartog & Plas (familj: Araceae).

Mikrobiologiska kriterier

Bakterietal totalt: $< 10^3$ CFU/g Jäst och mögel totalt: < 100 CFU/g Totalt antal enterobakterier: < 100 CFU/g

Escherichia coli: < 100 CFU/g Salmonella: ej påvisade i 25 g

Listeria monocytogenes: ej påvisade i 25 g Staphylococcus aureus: ej påvisade i 10 g

Tungmetaller

Bly: < 0.3 mg/kg

Arsenik (oorganiskt): < 0,10 mg/kg

Kadmium: < 0,2 mg/kg

Krom: < 1 mg/kg

Kvicksilver: < 0,10 mg/kg

Spårämnen

Koppar: < 0,8 mg/kg Molybden: < 0,3 mg/kg

Zink: < 5 mg/kg

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Bor: < 5 mg/kg Mangan: < 6 mg/kg Cyanotoxiner Mikrocystiner: 0,006 μg/g Bekämpningsmedel Gränsvärden för bekämpningsmedel enligt kodnummer 0254000 ("Undergrupp d) Vattenkrasse" i gruppen "Bladgrönsaker, örter och ätliga blommor") i förordning (EG) nr 396/2005 (17).
<u> </u>	

▼<u>M19</u> ▼<u>M20</u>

Xylooligosackarider

Beskrivning

Det nya livsmedlet är en blandning av xylooligosackarider som erhålls av majskolvar (Zea mays ssp. mays) genom hydrolys med hjälp av en xylanas från Trichoderma reesei följt av en reningsprocess.

Egenskaper/sammansättning

Parameter	Pulverform 1	Pulverform 2	Sirapsliknande form
Fukt (%)	≤5,0	≤5,0	-
Torrsubstans (%)	-	-	70-75
Protein (g/100 g)		< 0,2	1
Aska (%)		≤ 0,3	
pH		3,5-5,0	
Kolhydrater totalt (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Xylooligosackarider (torrsubstans) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Andra kolhydrater (g/100 g) ^a	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Monosackarider totalt (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glukos (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinos (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Xylos (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Disackarider totalt (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5
Xylobios (xylooligosackarider DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40

Godkänt nytt livsmedel		Specifikation		
	Cellobios (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
	Oligosackarider totalt (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
	Xylotrios (xylooligosackarider DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
	Xylotetraos (xylooligosackarider DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
	Xylopentaos (xylooligosackarider DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
	Xylohexaos (xylooligosackarider DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
	Xyloheptaos (xylooligosackarider DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
	Maltodextrin (g/100 g) b	0	20-25	0
	Koppar (mg/kg)	< 5,0		
	Bly (mg/kg)	< 0,5		
	Arsenik (mg/kg)	< 0,3		
	Salmonella (CFU c/25 g)	ej påvisade		
	E. coli (MPN ^d /100 g)	ej påvisade		
	Jäst (CFU/g)	< 10		
	Mögel (CFU/g)	< 10		
		ackarider (glukos, xylos och arabinos) och cellobio den mängd som tillförs under processen.	os.	

	Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
▼ <u>M14</u>	10	
	Biomassa från jästsvampen Yarro- wia lipolytica	Beskrivning/definition Det nya livsmedlet är den torkade och värmeavdödade biomassan från jästsvampen Yarrowia lipolytica. Egenskaper/sammansättning Protein: 45-55 g/100 g Kostfiber: 24-30 g/100 g Sockerarter: <1 g/100 g Aska totalt: ≤12 % Vattenhalt: ≤5 % Torrsubstans: ≥95 % Mikrobiologiska kriterier Aeroba mikroorganismer totalt: ≤5 × 10³ CFU/g Jäst och mögel totalt: ≤10² CFU/g Levande celler av Yarrowia lipolytica (a): <10 CFU/g (dvs. detektionsgränsen) Koliforma bakterier: ≤10 CFU/g Salmonella spp.: ej påvisade i 25 g Föroreningar Bly: ≤0,1 mg/kg Kvicksilver: ≤0,1 mg/kg Kadmium: ≤0,1 mg/kg Kadmium: ≤0,15 mg/kg Förkortningar: CFU: kolonibildande enheter (a) Ska testas omedelbart efter värmebehandlingen. Det ska vidtas åtgärder för att förhindra korskontaminering med levande celler av Yarrowia lipolytica under packning och/eller lagring av det nya livsmedlet.
▼ <u>M9</u>		
	Beta-glukaner från jäst	Beskrivning/definition Beta-glukaner är komplexa polysackarider med högmolekylär massa (100–200 kDa), vilka finns i cellväggarna i många typer av jäst och sädesslag. Den kemiska beteckningen för beta-glukaner från jäst är (1–3),(1–6)-β-D-glukaner. Beta-glukaner utgörs av ett skelett av β-1-3-bundna glukosenheter, förgrenade genom β-1-6-bindningar, till vilket kitin och mannoproteiner är bundna genom β-1-4-bindningar. Beta-glukaner är isolerade från jäst (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Tertiärstrukturen hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i> s cellvägg av glukan består av kedjor av β-1,3-bundna glukosenheter, förgrenade genom β-1,6-bindningar, som bildar ett skelett till vilket kitin (genom β-1,4-bindningar), β-1,6-glukaner och vissa mannoproteiner är bundna.

Godkänt nytt livsmedel

Det nya livsmedlet finns i tre olika former: löslig och olöslig form och som olösligt i vatten men utspädningsbart i många flytande matriser.
Kemiska specifikationer för beta-glukaner från jäst (Saccharomyces cerevisiae)
Löslig form
Kolhydrater totalt: > 75 %
Beta-glukaner $(1,3/1,6) > 75\%$
Aska: < 4,0 %
Fukt: < 8,0 %
Protein: < 3,5 %
Fett: < 10 %
Olöslig form
Kolhydrater totalt: > 70 %
Beta-glukaner $(1,3/1,6) > 70\%$
Aska: ≤ 12 %
Fukt: < 8,0 %
Protein: < 10 %
Fett: < 20 %
Olösliga i vatten, men utspädningsbara i många flytande matriser
$(1,3)$ - $(1,6)$ - β -D-glukan $> 80\%$
Aska: < 2,0 %
Fukt: < 6,0 %
Protein: < 4,0 %
Fett totalt: $< 3.0 \%$
Mikrobiologiska uppgifter förolösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser
Bakterietal totalt: < 1 000 CFU/g
Enterobacteriaceae: < 100 CFU/g
Koliforma bakterier totalt: < 10 CFU/g
Jäst: $< 25 \text{ CFU/g}$

Specifikation

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mr. 1 × 25 CFIV
	Mögel: < 25 CFU/g
	Salmonella: ej påvisade i 25 g
	Escherichia coli: ej påvisade i 1 g
	Bacillus cereus: < 100 CFU/g
	Staphylococcus aureus: ej påvisade i 1 g
	Tungmetaller för olösliga i vatten men utspädningsbara i många flytande matriser
	Arsenik: < 0,2 mg/kg
	Kvicksilver: < 0,1 mg/kg
	Kadmium: < 0,1 mg/kg ◀
Zeaxantin	Beskrivning/definition
	Zeaxantin är ett naturligt förekommande xantofyllpigment och en oxygenerad karotenoid.
	Syntetiskt zeaxantin framställs antingen som ett gelatin- eller stärkelsebaserat spraytorkat pulver (s.k. beadlets) med tillsatt α-tokoferol och askorbylpalmitat eller som en majsoljesuspension med tillsatt α-tokoferol. Syntetiskt zeaxantin framställs från mindre molekyler genom en kemisk flerstegssyntes.
	Orangerött kristallint pulver med svag eller ingen lukt.
	Kemisk formel: C ₄₀ H ₅₆ O ₂
	CAS-nr: 144-68-3
	Molekylvikt: 568,9 Da
	Fysikalisk-kemiska egenskaper
	Viktförlust vid torkning: < 0,2 %
	all-trans-Zeaxantin > 96 %
	cis-Zeaxantin: < 2,0 %
	Andra karotenoider: < 1,5 %
	Trifenylfosfinoxid (CAS-nr: 791-28-6): < 50 mg/kg

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
Zink-L-pidolat	Beskrivning/definition
	Zink-L-pidolat är ett vitt till benvitt pulver med karakteristisk lukt.
	Internationellt generiskt namn (INN): L-pyroglutaminsyra, zinksalt
	Synonymer: zink-5-oxoprolin, zinkpyroglutamat, zinkpyrrolidinkarboxylat, Zinc PCA, L-zinkpidolat
	CAS-nr: 15454-75-8
	Molekylformel: (C ₅ H ₆ NO ₃) ₂ Zn
	Relativ vattenfri molekylmassa: 321,4
	Utseende: vitt till vitaktigt pulver
	Renhetsgrad
	Zink-L-pidolat (renhet): ≥ 98 %
	pH (10 % vattenlösning): 5,0-6,0
	Specifik rotation: 19,6°–22,8°
	Vatten: ≤ 10,0 %
	Glutaminsyra: < 2,0 %
	Tungmetaller
	Bly: ≤ 3.0 ppm
	Arsenik: ≤ 2,0 ppm
	Kadmium: ≤ 1,0 ppm
	Kvicksilver: ≤ 0,1 ppm

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
	Mikrobiologiska kriterier
	Totalt antal levande mesofila bakterier: ≤ 1 000 CFU/g
	Jäst och mögel: ≤ 100 CFU/g
	Patogen: frånvaro

- (*) Cornell RM och Schwertmann U, 2003, The Iron Oxides: Structure, Properties, Reactions, Occurences and Uses, 2:a upplagan, Wiley (https://doi.org/10.1002/3527602097).
- (1) Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).
- (2) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/175 av den 5 februari 2015 om fastställande av särskilda villkor för import av guarkärnmjöl med ursprung i eller avsänt från Indien på grund av risken för kontaminering med pentaklorfenol och dioxiner (EUT L 30, 6.2.2015, s. 10).
- ▶ M15 (3) OSC-DMAC-metoden (4-dimetylaminokanelaldehyd) (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPJ, Bravo-Clemente, L, Khoo C and Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68–82. Modifierat från Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002): Ho C-T, Zheng QY (red.) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction, s. 151–166.
- (4) BL-DMAC-metoden (4-dimetylaminokanelaldehy) (Brunswick Lab), Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. J Sci Food Agric. 2010 Jul; 90(9):1473-8.
- (5) De olika värden för dessa tre parametrar beror på att olika metoder har använts.
- (6) GAE: gallsyraekvivalenter.
- (7) CFU: kolonibildande enhete r.
- ► M30 (8) HPLC/RI: högpresterande vätskekromatografi med RI-detektor.
- (9) CFU: kolonibildande enhet. ◀
- (10) Ska testas omedelbart efter värmebehandlingen. Det ska vidtas åtgärder för att förhindra korskontaminering med levande celler från Yarrowia lipolytica under packning och/eller lagring av det nya livsmedlet.
- (11) 2'-fukosylgalaktos, glukos, galaktos, mannitol, sorbitol, galaktitol, trihexos, allolaktos och andra till strukturen liknande kolhydrater.
- ► M51 (12) Omräknat från internationella enheter (IE) med hjälp av omräkningsfaktorn 0,025 µg = 1IE. ◀
- (13) Uttryckt som selen.
- (14) Tillämpas på alla steg efter värmebehandlingen för att garantera att det inte finns några levande celler av Yarrowia lipolytica och testas första gången omedelbart efter värmebehandlingen. Det ska vidtas åtgärder för att förhindra korskontaminering med levande celler av Yarrowia lipolytica under packning och/eller lagring av det nya livsmedlet.
- (15) Lättsmälta kolhydrater = 100 (råprotein + fett + kostfiber + aska + fukt).
- (16) Mirakulin ingår i den totala proteinhalten.
- (17) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 396/2005 av den 23 februari 2005 om gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i eller på livsmedel och foder av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om ändring av rådets direktiv 91/414/EEG (EUT L 70, 16.3,2005, s. 1).
- (18) Kostfiber får inte innehålla kitin på grund av olika analysmetoder.
- (19) Summan av de övre koncentrationerna av polyklorerade dibenso-para-dioxiner (PCDD), polyklorerade dibensofuraner (PCDF) och dioxinlika polyklorerade bifenyler (PCB) uttryckt i toxiska ekvivalenter enligt Världshälsoorganisationen (med användning av de toxicitetsekvivalensfaktorer (TEF) som WHO fastställt 2005).
- (20) Nummerbaserad (genom transmissionselektronmikroskopi [TEM]).
- (21) Volymbaserad (hydrodynamisk diameter genom dynamisk ljusspridning). CFU: kolonibildande enheter.
- (22) Kitin beräknat som skillnaden mellan fiberfraktionen ADF (Acid Detergent Fibre) och ligninfraktionen ADL (Acid Detergent Lignin) (ADF-ADL), Hahn et al. (2018).
- (23) Summan av de övre koncentrationerna av polyklorerade dibenso-para-dioxiner (PCDD), polyklorerade dibensofuraner (PCDF) och dioxinlika polyklorerade bifenyler (PCB) uttryckt i toxiska ekvivalenter enligt Världshälsoorganisationen (med användning av de toxicitetsekvivalensfaktorer (TEF) som WHO fastställt 2005).

 CFU: kolonibildande enheter.
- (24) Summan av andra kolhydrater = 100 (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) kvantifierade kolhydrater (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) aska (% (vikt/vikt) av torrsubstansen).
- (25) CFU: kolonibildande enheter.

- (26) EU: endotoxinenheter.
- (27) Summan av andra kolhydrater = 100 (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) kvantifierade kolhydrater (% (vikt/vikt) av torrsubstansen) aska (% (vikt/vikt) av torrsubstansen).
- (28) Summan av andra kolhýdrater = 100 (% (vikt/vikt) av torrsubstans) 6'-sialyllaktosnatriumsalt (% (vikt/vikt) av torrsubstans) kvantifierade kolhýdrater (% (vikt/vikt) av torrsubstans) aska (% (vikt/vikt) av torrsubstans), CFU: kolonibildande enheter, EU: endotoxinenheter.
- (29) Andra kolhydrater (g/100g) = 100 (torrsubstanshalt) aska protein (kväve x 6,25) fett totalt bärnstenssyra L-äppelsyra kostfiber
- (30) Uttryckt som kostfiber totalt.
- (31) 9b,10a-kolesta-5,7-dien-3b,25-diol (25(OH)).
- (32) Kolesta-5,7-dien-3b,25-diol.
- (33) (6E)-9,10-sekokolesta-5(10),6,8-trien-3b,25-diol (iso-25(OH)).
- (34) (5E,7E)-9,10-sekokolesta-5,7,10(19)-trien-3b,25-diol.