

KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) 2017/2470**2019/EØS/50/28**

av 20. desember 2017

om opprettelse av EU-listen over nye næringsmidler i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283 om nye næringsmidler(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283 om nye næringsmidler og om endring av europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1169/2011 og oppheving av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 258/97 og kommisjonsforordning (EF) nr. 1852/2001⁽¹⁾, særlig artikkel 8, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I forordning (EU) nr. 2015/2283 fastsettes regler for omsetning og bruk av nye næringsmidler i Unionen.
- 2) I henhold til artikkel 8 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommisjonen opprette EU-listen over nye næringsmidler som er godkjent eller meldt i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 258/97⁽²⁾.
- 3) EU-listen over nye næringsmidler får anvendelse uten at det berører andre bestemmelser fastsatt i sektorspesifikt regelverk.
- 4) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

*Artikkel 1***EU-liste over godkjente nye næringsmidler**

EU-listen over nye næringsmidler som kan bringes i omsetning i Unionen som nevnt i artikkel 6 nr. 1 i forordning (EU) 2015/2283, opprettes med dette og er oppført i vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 20. desember 2017.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 351 av 30.12.2017, s. 72, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 138/2018 av 6. juli 2018 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), ennå ikke kunngjort.

(1) EUT L 327 av 11.12.2015, s. 1.

(2) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 258/97 av 27. januar 1997 om nye næringsmidler og nye næringsmiddelingsredienser (EFT L 43 av 14.2.1997, s. 1).

*VEDLEGG***EU-LISTE OVER NYE NÆRINGSMIDLER****Innhold i listen**

1. EU-listen skal bestå av tabell 1 og 2.
2. Tabell 1 omfatter godkjente nye næringsmidler og inneholder følgende opplysninger:
 - Kolonne 1: Godkjent nytt næringsmiddel
 - Kolonne 2: Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet. Denne kolonnen er videre delt i to: Angitt næringsmiddelkategori og øvre grenseverdier
 - Kolonne 3: Andre særlige krav til merking
 - Kolonne 4: Andre krav
3. Tabell 2 omfatter spesifikasjoner for nye næringsmidler og inneholder følgende opplysninger:
 - Kolonne 1: Godkjent nytt næringsmiddel
 - Kolonne 2: Spesifikasjoner

Tabell 1: Godkjente nye næringsmidler

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
N-acetyl-D-neuraminsyre	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «N-acetyl-D-neuraminsyre».</p> <p>Kosttilskudd som inneholder N-acetyl-D-neuraminsyre, skal merkes med en opplysning om at kosttilskuddet ikke bør gis til spedbarn, småbarn og barn under 10 år dersom de inntar morsmelk eller andre næringsmidler tilsatt N-acetyl-D-neuraminsyre i løpet av samme 24-timersperiode.</p>	
	Morsmelkerstatninger og tilskuddsblandinger som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 ⁽¹⁾	0,05 g/l rekonstituert produkt		
	Bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	0,05 g/kg for næringsmidler i fast form		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål for spedbarn og småbarn som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til spedbarn og småbarn som disse produktene er beregnet på, men under ingen omstendigheter høyere enn de øvre grenseverdiene som er angitt for den kategorien som er nevnt i tabellen, og som tilsvarer produktene.		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	0,2 g/l (drikker) 1,7 g/kg (stenger)		
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014 ⁽²⁾	1,25 g/kg		
	Ikke-aromatiserte pasteuriserte og steriliserte (herunder UHT-behandlede) melkebaserte produkter	0,05 g/l		
	Ikke-aromatiserte syrnede melkebaserte produkter som er varmebehandlet etter syring, aromatiserte syrnede melkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter	0,05 g/l (drikker) 0,4 g/kg (fast form)		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Melkeprodukterstatninger, herunder melke- og fløteerstatninger til drikker	0,05 g/l (drikker) 0,25 g/kg (fast form)		
	Kornstenger	0,5 g/kg		
	Bordsøtningsmidler	8,3 g/kg		
	Frukt- og grønnsaksbaserte drikker	0,05 g/l		
	Aromatiserte drikker	0,05 g/l		
	Spesialkaffe, te, urtete og fruktte, sikori; ekstrakter av te, urtete, fruktte og sikori; bearbeidede produkter av te, urter, frukt og korn til uttrekk	0,2 g/kg		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF ⁽³⁾	300 mg/dag for befolkningen generelt som er eldre enn ti år 55 mg/dag for spedbarn 130 mg/dag for småbarn 250 mg/dag for barn i alderen tre til ti år		
Tørket fruktmasse av apebrød (<i>Adansonia digitata</i>)	Ikke angitt	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fruktmasse av apebrød».		
Ekstrakt av <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk i kosttilskudd av lignende ekstrakt av blomstrende overjordiske deler av krypjonsokkoll (<i>Ajuga reptans</i>)		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
L-alanyl-L-glutamin	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF			
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013, unntatt næringsmidler til spedbarn og småbarn			
Algeolje fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.»	
	Bakerverar (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Kornstenger	500 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker (herunder melkebaserte drikker)	60 mg/100 ml		
Olje fra <i>Allanblackia</i>-frø	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra <i>Allanblackia</i> -frø».	
	Smørbare gule fettstoffer og krembaserte smørbare produkter	20 g/100 g		
Ekstrakt av blader av <i>Aloe macroclada</i> Baker	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk i kosttilskudd av lignende gel utvunnet av <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.		
Olje fra antarktisk krill (<i>Euphasia superba</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA (samlet)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lipidekstrakt fra krepsdyret antarktisk krill (<i>Euphasia superba</i>)».	
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukterstatninger 600 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA (samlet)</i>		
	Alkoholfrie drikker Melkebaserte drikker Melkeerstatningsdrikker	80 mg/100 ml		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 ml		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		
	Bakerverer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Ernæringsstenger/kornstenger	500 mg/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for befolkningen generelt 450 mg/dag for gravide og ammende kvinner		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
	Bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat beregnet på spedbarn og småbarn som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje fra antarktisk krill rik på fosfolipider fra <i>Euphausia superba</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA (samlet)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lipidekstrakt fra krepsdyret antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)».	
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukterstatninger 600 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker Melkebaserte drikker Melkeerstatningsdrikker	80 mg/100 ml		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 ml		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		
	Bakervarer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Ernæringsstenger/kornstenger	500 mg/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for befolkningen generelt 450 mg/dag for gravide og ammende kvinner		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA (samlet)</i>		
	Bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat beregnet på spedbarn og småbarn som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			
Olje med høyt innhold av arakidonsyre fra soppen <i>Mortierella alpina</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra <i>Mortierella alpina</i> » eller « <i>Mortierella alpina</i> -olje».	
	Morsmelkerstatning og tilskuddsblanding som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål for for tidlig fødte spedbarn som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
Arganolje fra <i>Argania spinosa</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Arganolje», og dersom det benyttes som smaksingrediens, skal «Vegetabilsk olje bare til bruk som smaksingrediens» angis på etiketten.	
	Som smaksingredienser	Ikke angitt		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk av vegetabiliske oljer i næringsmidler		
Astaxantinrik oleoharpiks fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Astaxantin».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	40-80 mg/dag av oleoharpiks, noe som gir ≤ 8 mg astaxantin per dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Fruktjuice og blandingsdrikker av frukt/grønnsaker	3 g/200 ml for tilsetning av hele basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)		
Ekstrakt av gjærede svarte bønner	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Ekstrakt av gjærede svarte soyabønner» eller «Gjæret soyaekstrakt».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	4,5 g/dag		
Bovint laktoferrin	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Laktoferrin av kumelk».	
	Morsmelkerstatning og tilskuddsblanding som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 (drikkeklar)	100 mg/100 ml		
	Næringsmidler basert på melkeprodukter beregnet på småbarn (spise-/drikkeklare)	200 mg/100 g		
	Bearbeidede kornbaserte næringsmidler (fast form)	670 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	Avhengig av den enkeltes behov, opptil 3 g/dag		
	Drikker basert på melk	200 mg/100 g		
	Pulverblandinger til melkebaserte drikker (drikkeklare)	330 mg/100 g		
	Drikker basert på syrnet melk (herunder yoghurt-drikker)	50 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker	120 mg/100 g		
	Produkter basert på yoghurt	80 mg/100 g		
	Produkter basert på ost	2 000 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav			
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>					
	Iskrem	130 mg/100 g					
	Kaker og konditorvarer	1 000 mg/100 g					
	Godteri	750 mg/100 g					
	Tyggegummi	3 000 mg/100 g					
Olje fra frø av <i>Buglossoides arvensis</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for stearidonsyre (STA)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Raffinert olje fra <i>Buglossoides</i> ».				
Melkeprodukter og melkeprodukterstatninger	250 mg/100 g						
	75 mg/100 g til drikker						
Ost og osteprodukter	750 mg/100 g						
Smør og andre fett- og oljeemulsjoner, herunder smørbart fett (ikke til koking eller steking)	750 mg/100 g						
Frokostkorn	625 mg/100 g						
Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, unntatt kosttilskudd til spedbarn og småbarn	500 mg/dag						
Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013, unntatt næringsmidler til spesielle medisinske formål beregnet på spedbarn og småbarn	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på						
Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid						

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje fra <i>Calanus finmarchicus</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra <i>Calanus finmarchicus</i> (krepssdyr)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2,3 g/dag		
Tyggegummibase (mono-metoksyetylenglykol)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Gummibase (herunder 1,3-butadien, 2-metyl-homopolymer, maleatert, estere med polyetylenglykol-mono-Me-eter)» eller «Gummibase (herunder CAS-nr. 1246080-53-4)».	
	Tyggegummi	8 %		
Tyggegummibase (metyl-vinyleter-maleinsyreanhydrid-kopolymer)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Gummibase (herunder metylvinyleter-maleinsyreanhydridkopolymer)» eller «Gummibase (herunder CAS-nr. 9011-16-9)».	
	Tyggegummi	2 %		
Chiaolje fra <i>Salvia hispanica</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Chiaolje (<i>Salvia hispanica</i>)».	
	Fettstoffer og oljer	10 %		
	Ren chiaolje	2 g/dag		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2 g/dag		
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)». 2. Ferdigpakke Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>) skal være påført ytterligere merking for å informere forbrukeren om at daglig inntak er høyst 15 g.	
	Brødprodukter	5 % (hele eller malte chiafrø)		
	Bakverk	10 % hele chiafrø		
	Frokostkorn	10 % hele chiafrø		
	Frukt-, nøtte- og frøblandinger	10 % hele chiafrø		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Fruktjuice og blandingsdrikker av frukt/grønnsaker	15 g/dag for tilsetning av hele, knuste eller malte chiafrø		
	Ferdigpakkede chiafrø som sådan	15 g/dag av hele chiafrø		
	Smørbare fruktprodukter	1 % hele chiafrø		
	Yoghurt	1,3 g hele chiafrø per 100 g yoghurt eller 4,3 g hele chiafrø per 330 g yoghurt (porsjon)		
	Steriliserte ferdigretter basert på korn, pseudokorn og/eller belfrukter	5 % hele chiafrø		
Kitinglukan fra <i>Aspergillus niger</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Kitinglukan fra <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	5 g/dag		
Kitinglukankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Kitinglukan fra <i>Fomes fomentarius</i> ».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	5 g/dag		
Kitosane ekstrakt av sopp (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Kitosane ekstrakt fra <i>Agaricus bisporus</i> » eller «Kitosane ekstrakt fra <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I tråd med vanlig bruk i kosttilskudd av kitosan fra krepsdyr		
Kondroitinsulfat	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Kondroitinsulfat framstilt ved mikrobiell gjæring og sulfatering».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for voksne, unntatt gravide og ammende kvinner	1 200 mg/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Krompikolinat	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for totalt krominnhold</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Krompikolinat».	
	Næringsmidler som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013	250 µg/dag		
	Næringsmidler som er anriket i samsvar med forordning (EF) nr. 1925/2006 ⁽⁴⁾			
Cistus incanus L. Pandalis (urt)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Cistus incanus L. Pandalis (urt)».	
	Urtete	Beregnet daglig inntak: 3 g urter/dag (2 kopper/dag)		
Citikolin	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Citikolin». 2. Merking av næringsmidler som inneholder citikolin, skal være påført en opplysning om at produktet ikke er beregnet på å bli inntatt av barn.	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	500 mg/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	250 mg/porsjon og et daglig inntak på høyst 1 000 mg		
Clostridium butyricum	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (CBM 588)» eller «Clostridium butyricum (CBM 588)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	$1,35 \times 10^8$ KDE/dag		
Ekstrakt av avfettet kakaopulver	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Forbrukerne skal få beskjed om ikke å innta mer enn 600 mg polyfenoler, som tilsvarer 1,1 g ekstrakt av avfettet kakaopulver per dag.	
	Ernæringsstenger	1 g/dag og 300 mg polyfenoler, som tilsvarer høyst 550 mg ekstrakt av avfettet kakaopulver i en porsjon næringsmiddel (eller kosttilskudd)		
	Melkebaserte drikker			
	Andre næringsmidler (herunder kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF) som er blitt bærere for funksjonelle ingredienser, og som vanligvis er beregnet på å bli inntatt av helsebevisste voksne			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Kakaoekstrakt med lavt fettinnhold	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Forbrukerne skal få beskjed om ikke å innta mer enn 600 mg kakaoflavanoler per dag.	
	Næringsmidler, herunder kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	730 mg/porsjon og omkring 1,2 g/dag		
Korianderfrøolje fra <i>Coriandrum sativum</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Korianderfrøolje».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	600 mg/dag		
Tørket frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Tørket frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i> ».	
	Urtete	I samsvar med vanlig bruk av <i>Crataegus laevigata</i> i næringsmidler		
	Syltetøy og gelé i samsvar med direktiv 2001/113/EF ⁽⁵⁾			
	Kompotter			
α-syklodekstrin	Ikke angitt		Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Alfa-syklodekstrin» eller «α-syklodekstrin».	
γ-syklodekstrin	Ikke angitt		Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Gamma-syklodekstrin» eller «γ-syklodekstrin».	
Dekstranpreparat framstilt av <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Dekstran».	
	Bakervarer	5 %		
Diasylglyserololje av vegetabilsk opprinnelse	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Diasylglyserololje av vegetabilsk opprinnelse (minst 80 % diasylglyseroler)».	
	Matoljer			
	Smørbare fettstoffer			
	Salatdressinger			
	Majones			
Måltidserstatning for vektkontroll (som drikker)				

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Bakervarer			
	Yoghurtlignende produkter			
Dihydrokapsiat (DHC)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Dihydrokapsiat». 2. Kosttilskudd som inneholder syntetisk dihydrokapsiat, merkes som «Ikke beregnet på barn opptil 4 1/2 år».	
	Kornstenger	9 mg/100 g		
	Kjeks og småkaker	9 mg/100 g		
	Risbaserte snacks	12 mg/100 g		
	Kullsyreholdige drikker, fortynnbare drikker, drikker basert på fruktjuice	1,5 mg/100 ml		
	Grønnsaksdrikker	2 mg/100 ml		
	Kaffebaserte drikker, tebaserte drikker	1,5 mg/100 ml		
	Aromatisert vann - ikke kullsyreholdig	1 mg/100 ml		
	Forkokt havregrøt	2,5 mg/100 g		
	Andre kornprodukter	4,5 mg/100 g		
	Iskrem, melkedesserter	4 mg/100 g		
	Puddingblandinger (spiseklare)	2 mg/100 g		
	Produkter basert på yoghurt	2 mg/100 g		
	Sjokoladearer	7,5 mg/100 g		
	Harde sukkervarer	27 mg/100 g		
	Sukkerfri tyggegummi	115 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Melke- og fløteerstatninger	40 mg/100 g		
	Søtstoffer	200 mg/100 g		
	Suppe (spiseklar)	1,1 mg/100 g		
	Salatdressing	16 mg/100 g		
	Vegetabiliske proteiner	5 mg/100 g		
	Ferdigretter	3 mg/måltid		
	Måltidserstatninger for vektkontroll	3 mg/måltid		
	Måltidserstatning for vektkontroll (som drikker)	1 mg/100 ml		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	3 mg/enkelt inntak 9 mg/dag		
	Pulverblandinger til alkoholfrie drikker	14,5 mg/kg, som tilsvarer 1,5 mg/100 ml		
Tørket ekstrakt av <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være « <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer HTN@Vb».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk i kosttilskudd av lignende ekstrakt av bladene av <i>Lippia citriodora</i>		
Ekstrakt av <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk i kosttilskudd av lignende ekstrakt av roten av <i>Echinacea angustifolia</i>		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje fra <i>Echium plantagineum</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for stearidonsyre (STA)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Raffinert <i>Echium</i> -olje».	
	Melkebaserte produkter og drikkeyoghurter i enkeltporsjoner	250 mg/100 g, 75 mg/100 g til drikker		
	Osteretter	750 mg/100 g		
	Smørbart fett og dressinger	750 mg/100 g		
	Frokostkorn	625 mg/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	500 mg/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
Epigallokatekingallat som rensset ekstrakt av grønne teblader (<i>Camellia sinensis</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Merkingen skal være forsynt med en opplysning om at forbrukerne ikke bør innta mer enn 300 mg ekstrakt per dag.	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	150 mg ekstrakt i én porsjon næringsmiddel eller kosttilskudd		
	Næringsmidler som er anriket i samsvar med forordning (EF) nr. 1925/2006			
L-ergotionein	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «L-ergotionein».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	30 mg/dag for befolkningen generelt (unntatt gravide og ammende kvinner) 20 mg/dag for barn over tre år		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Jern(III)natrium-EDTA	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier (uttrykt som vannfritt EDTA)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Jern(III)natrium-EDTA».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	18 mg/dag for barn 75 mg/dag for voksne		
	Næringsmidler som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013	12 mg/100 g		
	Næringsmidler som er anrikt i samsvar med forordning (EF) nr. 1925/2006			
Jern(II)ammoniumfosfat	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Jern(II)ammoniumfosfat».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	Brukes i samsvar med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 eller forordning (EF) nr. 1925/2006		
	Næringsmidler som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013			
	Næringsmidler som er anrikt i samsvar med forordning (EF) nr. 1925/2006			
Fiskepeptider fra <i>Sardinops sagax</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fiskepeptidprodukt</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fiskepeptider av (<i>Sardinops sagax</i>)».	
	Næringsmidler basert på yoghurt, yoghurt-drikker, syrnede melkeprodukter og melkepulver	0,48 g/100 g (spise-/drikkeklar)		
	Aromatisert vann og grønnsaksbaserte drikker	0,3 g/100 g (drikkeklar)		
	Frokostkorn	2 g/100 g		
	Supper, gryteretter og suppepulver	0,3 g/100 g (spiseklar)		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.». 2. Merkingen av næringsmidler der produktet er tilsatt som ny næringsmiddelingsrediens, skal angi følgende: a) Produktet må ikke inntas av gravide og ammende kvinner, barn og ungdommer. b) Personer som tar reseptpliktige legemidler, bør bruke produktet bare under medisinsk tilsyn. c) Høyst 120 mg flavonoider per dag bør inntas. 3. Mengden flavonoider i det ferdige næringsmiddelet skal angis på merkingen for næringsmidler som inneholder stoffet.	Drikker som inneholder flavonoider, skal selges til sluttforbrukeren i enkeltporsjoner.
	Drikker basert på melk	120 mg/dag		
	Drikker basert på yoghurt			
	Drikker basert på frukt eller grønnsaker			
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	120 mg/dag		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	120 mg/dag		
Fukoidanekstrakt av blæretang (<i>Fucus vesiculosus</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fukoidanekstrakt av blæretang (<i>Fucus vesiculosus</i>)»	
	Næringsmidler, herunder kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, for befolkningen generelt	250 mg/dag		
Fukoidanekstrakt av algen <i>Undaria pinnatifida</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fukoidanekstrakt av algen <i>Undaria pinnatifida</i> »	
	Næringsmidler, herunder kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, for befolkningen generelt	250 mg/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
2'-fukosyllaktose	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «2'-fukosyllaktose». 2. Merkingen av kosttilskudd som inneholder 2'-fukosyllaktose, skal være påført opplysning om at tilskuddet ikke bør brukes dersom andre næringsmidler med tilsatt 2'-fukosyllaktose inntas samme dag. 3. Merkingen av kosttilskudd som inneholder 2'-fukosyllaktose og er beregnet på småbarn, skal være påført opplysning om at tilskuddet ikke bør brukes dersom brystmelk eller andre næringsmidler med tilsatt 2'-fukosyllaktose inntas samme dag. 	
	Ikke-aromatiserte pasteuriserte og steriliserte (herunder UHT-behandlede) melkebaserte produkter	1,2 g/l		
	Ikke-aromatiserte syrnede melkebaserte produkter	1,2 g/l for drikker		
		19,2 g/kg for andre produkter enn drikker		
	Aromatiserte syrnede melkebaserte produkter, herunder varmebehandlede produkter	1,2 g/l for drikker		
		19,2 g/kg for andre produkter enn drikker		
	Melkeprodukterstatninger, herunder melke- og fløteerstatninger til drikker	1,2 g/l for drikker		
		12 g/kg for andre produkter enn drikker		
		400 g/kg for melke- og fløteerstatninger		
	Kornstenger	12 g/kg		
Bordsøtningsmidler	200 g/kg			
Morsmelkerstatning som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombinasjon med opptil 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan, eller rekonstitueres etter produsentens anvisninger			
Tilskuddsblandinger som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	1,2 g/l alene eller i kombinasjon med opptil 0,6 g/l lakto- <i>N</i> -neotetraose i forholdet 2:1 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan, eller rekonstitueres etter produsentens anvisninger			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	12 g/kg for andre produkter enn drikker		
		1,2 g/l for bruksklare næringsmidler i flytende form som bringes i omsetning som sådan, eller rekonstrueres etter produsentens anvisninger		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	1,2 g/l for melkebaserte drikker og lignende produkter som tilsettes alene eller i kombinasjon med opptil 0,6 g/l lakto-N-neotetraose i forholdet 2:1 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan, eller rekonstrueres etter produsentens anvisninger		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	4,8 g/l for drikker		
		40 g/kg for stenger		
	Brød og pastaprodukter med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014	60 g/kg		
	Aromatiserte drikker	1,2 g/l		
	Kaffe, te (unntatt svart te), urtete og fruktte, sikori; ekstrakter av te, urtete, fruktte og sikori; bearbeidede produkter av te, urter, frukt og korn til uttrekk, samt blandinger og lettløselige pulverpreparater av disse produktene	9,6 g/l – den øvre grenseverdien gjelder for bruksklare produkter		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, unntatt kosttilskudd til spedbarn	3,0 g/dag for befolkningen generelt		
1,2 g/dag for småbarn				

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Galakto-oligosakkarid	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier (uttrykt som forholdet kg galakto-oligosakkarid / kg ferdig næringsmiddel)</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	0,333		
	Melk	0,020		
	Melkebaserte drikker	0,030		
	Måltidserstatning for vektkontroll (som drikker)	0,020		
	Melkeerstatningsdrikker	0,020		
	Yoghurt	0,033		
	Melkebaserte desserter	0,043		
	Fryste melkebaserte desserter	0,043		
	Fruktdrikker og energidrikker	0,021		
	Måltidserstatningsdrikker for spedbarn	0,012		
	Saftdrikker til barn	0,025		
	Yoghurtdrikker til barn	0,024		
	Dessert til barn	0,027		
	Snacks til barn	0,143		
	Kornprodukter til barn	0,027		
Drikker til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere	0,013			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier (uttrykt som forholdet kg galakto-oligosakkarid / kg ferdig næringsmiddel)</i>		
	Juice	0,021		
	Fyll til fruktpaier	0,059		
	Bearbeidede produkter av frukt	0,125		
	Stenger	0,125		
	Korn	0,125		
	Morsmelkerstatning og tilskuddsblanding som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	0,008		
Glukosamin HCl	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk av glukosamin fra skalldyr i næringsmidler		
	Næringsmidler som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013			
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn			
	Måltidserstatning for vektkontroll			
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Glukosaminsulfat KCl	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk av glukosamin fra skalldyr i næringsmidler		
Glukosaminsulfat NaCl	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk av glukosamin fra skalldyr i næringsmidler		
Guarkjerner	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Guarkjerner».</p> <p>2. På alle næringsmidler som inneholder guarkjerner, skal det tydelig opplyses om mulig risiko for fordøyelsesbesvær for barn under 8 år som eksponeres for guarkjerner.</p> <p>Eksempel: «Overdrevet inntak av disse produktene kan forårsake fordøyelsesbesvær, særlig for barn under 8 år».</p> <p>3. For produkter med to beholdere som inneholder henholdsvis melke- og kornprodukter, skal bruksanvisningen klart angi behovet for å blande korn- og melkeprodukter før inntak for å ta hensyn til den potensielle risikoen for forstoppelse i mage-tarm-systemet.</p>	
	Ferske melkeprodukter som yoghurt, surmelk, ferskost og andre melkebaserte desserter.	1,5 g/100 g		
	Frukt- eller grønnsaksbaserte næringsmidler i flytende form (av typen «smoothie»)	1,8 g/100 g		
	Frukt- eller grønnsaksbaserte kompotter	3,25 g/100 g		
	Kornprodukter ledsaget av et melkeprodukt, i emballasje som inneholder to beholdere	10 g/100 g i kornprodukter Ingen i det medfølgende melkeproduktet 1 g/100 g i det spiseklare produktet		
Varmebehandlede melkeprodukter syrnede med <i>Bacteroides xylanisolvens</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Syrnede melkeprodukter (i flytende form, halvtflytende form og som spraytørket pulver)			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Hydroksytyrosol	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Hydroksytyrosol».</p> <p>Merkingen av næringsmidler som inneholder hydroksytyrosol, skal være forsynt med følgende angivelser:</p> <p>a) Dette næringsmiddelet bør ikke inntas av barn under tre år samt gravide og ammende kvinner.</p> <p>b) Dette næringsmiddelet bør ikke brukes til koking, baking eller steking.</p>	
	Fiskeoljer og vegetabiliske oljer (unntatt olivenolje og oljer fra olivenpressrester som definert i del VIII i vedlegg VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽⁶⁾) som bringes i omsetning som sådan	0,215 g/kg		
	Smørbart fett som definert i del VII i vedlegg VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 som bringes i omsetning som sådan	0,175 g/kg		
Isstrukturerende protein, type III HPLC 12	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Isstrukturerende protein».</p>	
	Spiseis	0,01 %		
Vandige ekstrakter av tørkede blader av <i>Ilex guayusa</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Ekstrakter av tørkede blader av <i>Ilex guayusa</i>».</p>	
	Urtete	I samsvar med vanlig bruk i urtete og kosttilskudd av lignende vandig ekstrakt av tørkede blader av <i>Ilex paraguariensis</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF			
Isomalto-oligosakkarid	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<p>1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Isomalto-oligosakkarid».</p> <p>2. Næringsmidler som inneholder den nye ingrediensen, skal merkes som «en kilde til glukos».</p>	
	Leskedrikker med redusert energiinnhold	6,5 %		
	Energidrikker	5,0 %		
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere (herunder isotoniske drikker)	6,5 %		
	Fruktjuicer	5 %		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Bearbeidede grønnsaker og grønnsakjuicer	5 %		
	Andre leskedrikker	5 %		
	Kornstenger	10 %		
	Småkaker, kjeks	20 %		
	Kornstenger til frokost	25 %		
	Harde sukkerverer	97 %		
	Myke sukkerverer/sjokoladeplater	25 %		
	Måltidserstatning for vektkontroll (som stenger eller melkebasert)	20 %		
Isomaltulose	Ikke angitt		<ol style="list-style-type: none"> Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Isomaltulose». Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen skal være ledsaget av en angivelse av at «Isomaltulose er en kilde til glukose og fruktose». 	
Laktitol	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Laktitol».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF (kapsler eller tableter) beregnet på voksne	20 g/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Lakto-N-neotetraose	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	<ol style="list-style-type: none"> Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lakto-N-neotetraose». Merking av kosttilskudd som inneholder lakto-N-neotetraose, skal merkes med en opplysning om at kosttilskudd ikke bør brukes dersom andre næringsmidler tilsatt lakto-N-neotetraose inntas samme dag. Merking av kosttilskudd som inneholder lakto-N-neotetraose beregnet på småbarn, skal merkes med en opplysning om at kosttilskudd ikke bør brukes dersom morsmelk eller andre næringsmidler tilsatt lakto-N-neotetraose inntas samme dag. 	
	Ikke-aromatiserte pasteuriserte og steriliserte (herunder UHT-behandlede) melkebaserte produkter	0,6 g/l		
	Ikke-aromatiserte syrnede melkebaserte produkter	0,6 g/l for drikker 9,6 g/kg for andre produkter enn drikker		
	Aromatiserte syrnede melkebaserte produkter, herunder varmebehandlede produkter	0,6 g/l for drikker 9,6 g/kg for andre produkter enn drikker		
	Melkeprodukterstatninger, herunder melke- og fløteerstatninger til drikker	0,6 g/l for drikker 6 g/kg for andre produkter enn drikker 200 g/kg for melke- og fløteerstatninger		
	Kornstenger	6 g/kg		
	Bordsøtningmidler	100 g/kg		
	Morsmelkerstatning som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i kombinasjon med opptil 1,2 g/l 2'-fukosyllaktose i forholdet 1:2 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan eller rekonstitueres etter produsentens anvisninger		
	Tilskuddsblandinger som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	0,6 g/l i kombinasjon med opptil 1,2 g/l 2'-fukosyllaktose i forholdet 1:2 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan eller rekonstitueres etter produsentens anvisninger		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Bearbeidede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	6 g/kg for andre produkter enn drikker 0,6 g/l for bruksklare næringsmidler i flytende form som bringes i omsetning som sådan eller rekonstrueres etter produsentens anvisninger		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	0,6 g/l for melkebaserte drikker og lignende produkter som tilsettes alene eller i kombinasjon med 2'-O-fukosyllaktose i konsentrasjoner på opptil 1,2 g/l, i forholdet 1:2 i det bruksklare sluttproduktet som bringes i omsetning som sådan eller rekonstrueres etter produsentens anvisninger		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	2,4 g/l for drikker 20 g/kg for stenger		
	Brød og pastaprodukter med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014	30 g/kg		
	Aromatiserte drikker	0,6 g/l		
	Kaffe, te (unntatt svart te), urtete og fruktte, sikori; ekstrakter av te, urtete, fruktte og sikori; bearbeidede produkter av te, urter, frukt og korn til uttrekk, samt blandinger og lettløselige pulverpreparater av disse produktene	4,8 g/l – den øvre grenseverdien gjelder for bruksklare produkter		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, unntatt kosttilskudd til spedbarn	1,5 g/dag for befolkningen generelt 0,6 g/dag for småbarn		
Bladekstrakt av lusernen <i>Medicago sativa</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Protein fra lusern (<i>Medicago sativa</i>)» eller «Protein fra alfalfa (<i>Medicago sativa</i>)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	10 g/dag		
Lykopen	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lykopen».	
	Drikker basert på frukt-/grønnsakjuice (herunder konsentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikker til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere	2,5 mg/100 g		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	8 mg/måltid		
	Frokostkorn	5 mg/100 g		
	Fettstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Andre supper enn tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knekkebrød)	3 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	15 mg/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Lykopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lykopen».	
	Drikker basert på frukt-/grønnsakjuice (herunder konsentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikker til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere	2,5 mg/100 g		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	8 mg/måltid		
	Frokostkorn	5 mg/100 g		
	Fettstoffer og dressinger	10 mg/100 g		
	Andre supper enn tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knekkebrød)	3 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	15 mg/dag		
Lykopen fra tomater	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lykopen».	
	Drikker basert på frukt-/grønnsakjuice (herunder konsentrater)	2,5 mg/100 g		
	Drikker til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere	2,5 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav	
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>			
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	8 mg/måltid			
	Frokostkorn	5 mg/100 g			
	Fettstoffer og dressinger	10 mg/100 g			
	Andre supper enn tomatsupper	1 mg/100 g			
	Brød (herunder knekkebrød)	3 mg/100 g			
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på			
Lykopen-oleoharpiks fra tomater	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for lykopen</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Lykopen-oleoharpiks fra tomater».		
	Drikker basert på frukt-/grønnsakjuice (herunder konsentrater)	2,5 mg/100 g			
	Drikker til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere	2,5 mg/100 g			
	Total kosterstatning for vektkontroll omfattet av forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	8 mg/måltid			
	Frokostkorn	5 mg/100 g			
	Fettstoffer og dressinger	10 mg/100 g			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for lykopen</i>		
	Andre supper enn tomatsupper	1 mg/100 g		
	Brød (herunder knekkebrød)	3 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
Magnesiumsitratmalat	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Magnesiumsitratmalat».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF			
Ekstrakt av magnoliabark	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Ekstrakt av magnoliabark».	
	Myntepastiller (sukkerverer)	0,2 % for å gi frisk ånde. Basert på et iblandingsnivå på høyst 0,2 % og en tyggegummi-/pastillstørrelse på høyst 1,5 g per stykk vil hver tyggegummi eller pastill inneholde høyst 3 mg ekstrakt av magnoliabark.		
	Tyggegummi			
Maiskimolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan for-såpes	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Maiskimekstrakt».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2 g/dag		
	Tyggegummi	2 %		
Metylcellulose	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Metylcellulose».	Metylcellulose skal ikke brukes i næringsmidler som er særlig beregnet på småbarn.
	Spiseis	2 %		
	Aromatiserte drikker			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Aromatiserte og ikke-aromatiserte syrnede melkeprodukter			
	Kalde desserter (produkter basert på melk, fett, frukt, korn eller egg)			
	Bearbeidede produkter av frukt (fruktmasse, -pureer eller -kompotter)			
	Supper og buljonger			
(6S)-5-metyltetrahydrofolsyre, glukosaminsalt	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «(6S)-5-metyltetrahydrofolsyre, glukosaminsalt» eller «5MTHF-glukosamin».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF som kilde til folat			
Monometylsilantriol (organisk silisium)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for silisium</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Organisk silisium (monometylsilantriol)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for voksne (i flytende form)	10,40 mg/dag		
Ekstrakt av mycel fra shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Ekstrakt fra sopp <i>Lentinula edodes</i> » eller «Ekstrakt fra shiitakesopp».	
	Brødprodukter	2 ml/100 g		
	Leskedrikker	0,5 ml/100 ml		
	Ferdigretter	2,5 ml per måltid		
	Næringsmidler basert på yoghurt	1,5 ml/100 ml		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2,5 ml per daglig dose		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Nonijuice» eller «Juice av <i>Morinda citrifolia</i> ».	
	Pasteuriserte drikker basert på frukt og fruktnektar	30 ml per porsjon (opptil 100 % nonijuice) eller 20 ml to ganger om dagen, høyst 40 ml per dag		
Pulver av nonifruktjuice (<i>Morinda citrifolia</i>)	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	6,6 g/dag (tilsvarende 30 ml nonijuice)	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Pulver av nonijuice» eller «Pulver av juice av <i>Morinda citrifolia</i> ».	
Puré og konsentrat av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være som følger: For fruktpuré: «Fruktpuré av <i>Morinda citrifolia</i> » eller «Puré av nonifrukt». For fruktkonsentrat: «Fruktkonsentrat av <i>Morinda citrifolia</i> » eller «Konsentrat av nonifrukt».	
		Fruktpuré		
	Godteri/søtsaker	45 g/100 g		
	Kornstenger	53 g/100 g		
	Pulverblandinger til næringsdrikker (tørrvekt)	53 g/100 g		
	Drikker med kullsyre	11 g/100 g		
	Iskrem og sorbet	31 g/100 g		
	Yoghurt	12 g/100 g		
	Kjeks	53 g/100 g		
	Boller, kaker og konditorvarer	53 g/100 g		
	Frokostkorn (helkorn)	88 g/100 g		
	Syltetøy og gelé i samsvar med direktiv 2001/113/EF	133 g/100 g Basert på forbehandlet mengde som gir 100 gram ferdig produkt		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Søte smørbare fettstoffer, fyll og glasurer	31 g/100 g		
	Sauser, pikkels, sjyer og smaksingredienser	88 g/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	26 g/dag		
		Fruktkonsentrat		
	Godteri/søtsaker	10 g/100 g		
	Kornstenger	12 g/100 g		
	Pulverblandinger til næringsdrikker (tørrvekt)	12 g/100 g		
	Drikker med kullsyre	3 g/100 g		
	Iskrem og sorbet	7 g/100 g		
	Yoghurt	3 g/100 g		
	Kjeks	12 g/100 g		
	Boller, kaker og konditorvarer	12 g/100 g		
	Frokostkorn (helkorn)	20 g/100 g		
	Syltetøy og gelé i samsvar med direktiv 2001/113/EF	30 g/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier		
	Søte smørbare fettstoffer, fyll og glasurer	7 g/100 g		
	Sauser, pikkels, sjyer og smaksingredienser	20 g/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	6 g/dag		
Noniblader (<i>Morinda citrifolia</i>)	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Noniblader» eller «Blader av <i>Morinda citrifolia</i> ». 2. Forbrukeren skal opplyses om at en kopp urtete ikke bør tilberedes med mer enn 1 g tørkede og ristede blader av <i>Morinda citrifolia</i> .	
	Til tilberedning av urtete	En kopp urtete for konsum skal ikke tilberedes med mer enn 1 g tørkede og ristede blader av <i>Morinda citrifolia</i> .		
Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fruktpulver av <i>Morinda citrifolia</i> » eller «Nonifruktpulver».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2,4 g/dag		
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Angitt næringsmiddelkategori	Øvre grenseverdier	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være « <i>Odontella aurita</i> (mikroalge)».	
	Aromatisert pasta	1,5 %		
	Fiskesupper	1 %		
	Fisk- eller skalldyrterriner	0,5 %		
	Buljongtilberedninger	1 %		
	Kjeks	1,5 %		
	Fryst, panert fisk	1,5 %		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje anriket med fytosteroler/fytostanoler	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fytosteroler/fytostanoler</i>	I samsvar med vedlegg III.5 til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Smørbart fett som definert i del VII tillegg II bokstav B og C i vedlegg VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, og unntatt fettstoffer til matlaging og smørbare produkter basert på smør eller annet animalsk fett	1. Produkter som inneholder den nye næringsmiddelingsrediensen, skal presenteres på en slik måte at de lett kan deles inn i porsjoner som inneholder enten høyst 3 g (for én porsjon per dag) eller høyst 1 g (for tre porsjoner per dag) av tilsatte fytosteroler/fytostanoler.		
	Melkebaserte produkter, for eksempel produkter basert på delvis skummet melk og skummetmelk, eventuelt med tilsetning av frukt og/eller korn, produkter basert på syrnet melk, for eksempel yoghurt og ostebaserte produkter (fettinnhold \leq 12 g per 100 g), der melkefettet eventuelt er redusert og fett eller protein er helt eller delvis erstattet med vegetabilsk fett eller protein	2. Mengden av fytosteroler/fytostanoler tilsatt i en beholder med drikker skal ikke overstige 3 g. 3. Salatdressinger, majones og krydrede sauser skal pakkes som enkeltporsjoner.		
	Soyadrikker			
	Salatdressinger, majones og krydrede sauser			
Olje ekstrahert av blekksprut	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA til sammen</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Blekksprutolje».	
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukterstatninger 600 mg/100 g		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA til sammen</i>		
	Bakervarer (brød og rundstykker)	200 mg/100 g		
	Kornstenger	500 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker (herunder melkebaserte drikker)	60 mg/100 ml		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	3 000 mg/dag for befolkningen generelt 450 mg/dag for gravide og ammende kvinner		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	200 mg/måltid		
Høytrykkspasteuriserte fruktbaserte tilberedninger	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen «Høytrykkspasteurisert» skal angis ved siden av betegnelsen på den fruktbaserte tilberedningen som sådan og for ethvert produkt som den inngår i.	
	Typer frukt: Epler, aprikos, banan, bjørnebær, blåbær, kirsebær, kokosnøtt, fiken, druer, grapefrukt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, plomme, bringebær, rabarbra, jordbær			
Fosfatert maisstivelse	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fosfatert maisstivelse».	
	Bakervarer	15 %		
	Pasta			
	Frokostkorn			
	Kornstenger			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Fosfatidylserin fra fosfolipider fra fisk	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fosfatidylserin</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fosfatidylserin fra fisk».	
	Drikker basert på yoghurt	50 mg/100 ml		
	Pulver basert på melkepulver	3 500 mg/100 g (tilsvarer 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Næringsmidler basert på yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornstenger	350 mg/100 g		
	Sjokoladebaserte søtsaker	200 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	300 mg/dag		
Fosfatidylserin fra fosfolipider fra soya	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fosfatidylserin</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fosfatidylserin fra soya».	
	Drikker basert på yoghurt	50 mg/100 ml		
	Pulver basert på melkepulver	3,5 g/100 g (tilsvarer 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Næringsmidler basert på yoghurt	80 mg/100 g		
	Kornstenger	350 mg/100 g		
	Sjokoladebaserte søtsaker	200 mg/100 g		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
Fosfolipidprodukt som inneholder like mengder fosfatidylserin og fosfatidsyre	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fosfatidylserin</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fosfatidylserin og fosfatidsyre fra soya».	Produktet er ikke beregnet markedsført til gravide eller ammende kvinner.
	Frokostkorn	80 mg/100 g		
	Kornstenger	350 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for fosfatidylserin</i>		
	Næringsmidler basert på yoghurt	80 mg/100 g		
	Soyabaserte yoghurtlignende produkter	80 mg/100 g		
	Yoghurtbaserte drikker	50 mg/100 g		
	Soyabaserte yoghurtlignende drikker	50 mg/100 g		
	Pulver basert på melkepulver	3,5 g/100 g (tilsvarer 40 mg/100 ml drikkeklart produkt)		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	800 mg/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
Fosfolipider fra eggeplomme	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Ikke angitt			
Fytoglykogen	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fytoglykogen».	
	Bearbeidede næringsmidler	25 %		
Fytosteroler/fytostanoler	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	I samsvar med vedlegg III.5 til forordning (EU) nr. 1169/2011	
	Risdrikker	1. De skal presenteres på en slik måte at de lett kan deles inn i porsjoner som inneholder enten høyst 3 g (for én porsjon per dag) eller høyst 1 g (for tre porsjoner per dag) av tilsatte fytosteroler/fytostanoler.		
	Rugbrød med mel som inneholder ≥ 50 % rug (sammalt rugmel, hele eller knuste rugkerner og rugflak) og ≤ 30 % hvete, og med ≤ 4 % tilsatt sukker, men uten tilsatt fett.			
Salatdressinger, majones og krydrede sauser	Mengden av fytosteroler/fytostanoler tilsatt i en beholder med drikker skal ikke overstige 3 g. Salatdressinger, majones og krydrede sauser skal pakkes som enkeltporsjoner.			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Soyadrikker			
	Melkelignende produkter, for eksempel produkter basert på delvis skummet melk og skummetmelk, eventuelt med tilsetning av frukt og/eller korn, der melkefettet eventuelt er redusert, eller der melkefett og/eller -protein er helt eller delvis erstattet med vegetabilsk fett og/eller protein			
	Produkter basert på syrnet melk, for eksempel yoghurt- og ostelignende produkter (fettinnhold < 12 % per 100 g), der melkefettet eventuelt er redusert, eller der melkefett og/eller -protein er helt eller delvis erstattet med vegetabilsk fett og/eller protein			
	Smørbart fett som definert i del VII tillegg II bokstav B og C i vedlegg VII til forordning (EU) nr. 1308/2007, og unntatt fettstoffer til matlaging og smørbare produkter basert på smør eller annet animalsk fett			
Plommekjerneolje	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Til steking og som krydder	I samsvar med vanlig bruk av vegetabilske oljer i næringsmidler		
Potetprotein (koagulert) og hydrolysater av det	Ikke angitt		Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Potetprotein».	

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Prolyloloypeptidase (enzympreparat)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Prolyloloypeptidase».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for voksne generelt	120 PPU/dag (2,7 g enzympreparat/dag) (2 × 10 ⁶ PPI/dag) PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International		
Proteinekstrakt fra svineryrer	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	3 kapsler/ dag, som tilsvarer 12,6 mg svineryreekstrakt per dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	Innhold av diaminoksidase (DAO): 0,9 mg/dag (3 kapsler med et innhold av DAO på 0,3 mg/kapsel)		
Rapsolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Rapsolje (ekstrakt)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	1,5 g per porsjon anbefalt som daglig dose		
Rapsfrøprotein	Som vegetabilsk proteinkilde i næringsmidler, unntatt i morsmelkestatning og tilskuddsblanding		<ol style="list-style-type: none"> Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Rapsfrøprotein». Et næringsmiddel som inneholder «rapsfrøprotein», skal merkes med en opplysning om at dette kan utløse en allergisk reaksjon hos forbrukere som er allergiske mot sennep og sennepsprodukter. Dersom det er relevant, skal denne opplysningen plasseres nær ingredienslisten. 	

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Trans-resveratrol	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være « <i>Trans-resveratrol</i> ». 2. Merking av kosttilskudd som inneholder trans-resveratrol, skal merkes med en opplysning om at personer som bruker medisiner, bare bør bruke produktet under medisinsk tilsyn.	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for voksne (i kapsel- eller tablettform)	150 mg/dag		
Trans-resveratrol (mikrobiell kilde)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være « <i>Trans-resveratrol</i> ». 2. Merking av kosttilskudd som inneholder trans-resveratrol, skal merkes med en opplysning om at personer som bruker medisiner, bare bør bruke produktet under medisinsk tilsyn.	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	I samsvar med vanlig bruk i kosttilskudd av resveratrol ekstrahert av parkslirekne (<i>Fallopia japonica</i>)		
Hanekamekstrakt	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Hanekamekstrakt» eller «Ekstrakt av hanekyllingkam».	
	Melkebaserte drikker	40 mg/100 g eller mg/100 ml		
	Drikker basert på syrnet melk	80 mg/100 g eller mg/100 ml		
	Yoghurtlignende produkter	65 mg/100 g eller mg/100 ml		
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g eller mg/100 ml		
Sacha inchi-olje fra <i>Plukenetia volubilis</i>	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Sacha inchi-olje (<i>Plukenetia volubilis</i>)».	
	Som for linolje	I samsvar med vanlig bruk av linolje i næringsmidler		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Salatrim	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Fett med redusert energiinnhold (salatrim)». 2. Det skal opplyses at overdrevet inntak kan forstyrre mage-tarm-systemet. 3. Det skal opplyses at produktene ikke er beregnet inntatt av barn.	
	Bakervarer og søtsaker			
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. med høyt innhold av DHA og EPA	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA til sammen</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.»	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for voksne, unntatt gravide og ammende kvinner	3 000 mg/dag		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF for gravide og ammende kvinner	450 mg/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	200 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA og EPA til sammen</i>		
	Bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som fastsatt i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			
	Bakerverer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	600 mg/100 g for ost, 200 mg/100 g for produkter av soyamelk og melkeetterligninger (unntatt drikker)		
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	600 mg/100 g for ost, 200 mg/100 g for melkeprodukter (herunder melk, fromage frais og yoghurtprodukter, unntatt drikker)		
	Alkoholrie drikker (herunder melkeprodukterstatninger og melkebaserte drikker)	80 mg/100 g		
	Korn-/ernæringsstenger	500 mg/100 g		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)».	
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukterstatninger 600 mg/100 g		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA/dag for befolkningen generelt		
		450 mg DHA/dag for gravide og ammende kvinner		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltiderstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	200 mg/100 g		
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommissjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014				
Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav	
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>			
	Bakervarer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g			
	Kornstenger	500 mg/100 g			
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 g			
	Alkoholfrie drikker (herunder melkeprodukt-erstatninger og melkebaserte drikker)	80 mg/100 ml			
	Morsmelkerstatning og tilskuddsblanding som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013			
	Bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som fastsatt i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g			
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp.	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.».		
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g			
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukt-erstatninger 600 mg/100 g			
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g			
	Frokostkorn	500 mg/100 g			
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA/dag for befolkningen generelt 450 mg DHA/dag for gravide og ammende kvinner			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltidserstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	200 mg/100 g		
	Bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som fastsatt i forordning (EU) nr. 609/2013			
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på		
	Bakerevarer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Kornstenger	500 mg/100 g		
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker (herunder melkeprodukterstatninger og melkebaserte drikker)	80 mg/100 ml		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Olje fra mikroalgen <i>Schizochytrium</i> sp.».	
	Melkeprodukter, unntatt melkebaserte drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukter 600 mg/100 g		
	Melkeprodukterstatninger, unntatt drikker	200 mg/100 g, eller for osteprodukterstatninger 600 mg/100 g		
	Smørbart fett og dressinger	600 mg/100 g		
	Frokostkorn	500 mg/100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	250 mg DHA/dag for befolkningen generelt		
		450 mg DHA/dag for gravide og ammende kvinner		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013 og måltiderstatninger for vektkontroll	250 mg/måltid		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn	200 mg/100 g		
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommissjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014				
Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med de særlige ernæringsbehovene til personene som disse produktene er beregnet på			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for DHA</i>		
	Bakerverer (brød, rundstykker og søte kjeks og småkaker)	200 mg/100 g		
	Kornstenger	500 mg/100 g		
	Fettstoffer til matlaging	360 mg/100 g		
	Alkoholfrie drikker (herunder melkeprodukterstatninger og melkebaserte drikker)	80 mg/100 ml		
	Morsmelkerstatning og tilskuddsblanding som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	I samsvar med forordning (EU) nr. 609/2013		
	Bearbejdede kornbaserte næringsmidler og barnemat for spedbarn og småbarn som fastsatt i forordning (EU) nr. 609/2013	200 mg/100 g		
Ekstrakt av gjærede soyabønner	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Gjærede soyabønner (ekstrakt)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF (kapsler, tabletter eller i pulverform) beregnet på voksne, unntatt gravide og ammende kvinner	100 mg/dag	2. Merking av kosttilskudd som inneholder ekstrakt av gjærede soyabønner, skal merkes med en opplysning om at personer som tar medisiner, bare bør bruke produktet under medisinsk tilsyn.	
Hvetekimekstrakt (<i>Triticum aestivum</i>) med høyt spermidininnhold	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Hvetekimekstrakt med høyt spermidininnhold»	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF beregnet på voksne	Tilsvarende høyst 6 mg spermidin/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Sucromalt	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Sucromalt». 2. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen skal være ledsaget av en angivelse av at produktet er en kilde til glukose og fruktose.	
	Ikke angitt			
Fiber av sukkerrør	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>		
	Brød	8 %		
	Bakervarer	5 %		
	Kjøtt- og muskelprodukter	3 %		
	Smaksingredienser og krydder	3 %		
	Revet ost	2 %		
	Næringsmidler for særlige kostholdsbehov	5 %		
	Sauser	2 %		
	Drikker	5 %		
Ekstrakt av solsikkeolje	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Solsikkeolje (ekstrakt)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	1,1 g/dag		
Tørket mikroalge (<i>Tetraselmis chuii</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Tørket mikroalge (<i>Tetraselmis chuii</i>)» eller «Tørket mikroalge (<i>T. chuii</i>)». Kosttilskudd som inneholder mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i> i tørket form, skal være påført følgende opplysning: «Inneholder ubetydelige mengder av jod».	
	Sauser	20 % eller 250 mg/dag		
	Spesialsalt	1 %		
	Smaksingrediens	250 mg/dag		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	250 mg/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Therapon barcoo/Scortum	Bruksområde som for laks, nemlig tilberedning av fiskematprodukter og fiskeretter, herunder kokte, rå, røykte og bakte fiskeprodukter			
D-tagatose	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «D-tagatose». 2. Merkingen av et produkt der innholdet av D-tagatose overstiger 15 g per porsjon, og alle drikkevarer som inneholder mer enn 1 % D-tagatose (slik de inntas), skal merkes med opplysningen «Overdrevet inntak kan ha avførende virkning».	
	Ikke angitt			
Taksifolinrik ekstrakt	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Taksifolinrik ekstrakt».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF beregnet på befolkningen generelt, unntatt spedbarn, småbarn, barn og ungdommer under 14 år	100 mg/dag		
Trehalose	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	1. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Trehalose» og skal vises på merkingen for produktet som sådan eller i ingredienslisten over næringsmidler som inneholder det. 2. Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen skal være ledsaget av en angivelse av at «Trehalose er en kilde til glukose».	
	Ikke angitt			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
UV-behandlet sopp (<i>Agaricus bisporus</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for vitamin D₂</i>		
	Sopp (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamin D ₂ /100 g våtvekt	<ol style="list-style-type: none"> Betegnelsen på etiketten til det nye næringsmiddelet som sådan eller til næringsmidler som inneholder det, skal være «UV-behandlet sopp (<i>Agaricus bisporus</i>)». Betegnelsen på etiketten til det nye næringsmiddelet som sådan eller til næringsmidler som inneholder det, skal være ledsaget av en angivelse av at en «kontrollert lysbehandling» er brukt til å øke vitamin D-innholdet» eller «UV-behandling er brukt til å øke innholdet av vitamin D₂». 	
UV-behandlet bakegjær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for vitamin D₂</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Vitamin D-gjær» eller «Vitamin D ₂ -gjær».	
	Brød og rundstykker hevet med gjær	5 µg vitamin D ₂ /100 g		
	Konditorvarer hevet med gjær	5 µg vitamin D ₂ /100 g		
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	5 µg vitamin D ₂ /dag		
UV-behandlet brød	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for vitamin D₂</i>	Betegnelsen på etiketten til det nye næringsmiddelet skal ledsages av «Inneholder vitamin D framstilt ved UV-behandling».	
	Brød og rundstykker (uten pynt og overtrekk) hevet med gjær	3 µg vitamin D ₂ /100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
UV-behandlet melk	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for vitamin D₃</i>	1. Betegnelsen på etiketten til det nye næringsmiddelet skal være «UV-behandlet». 2. Dersom UV-behandlet melk har et innhold av vitamin D som i henhold til nr. 2 i del A i vedlegg XIII til europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1169/2011 anses å være betydelig, skal det i forbindelse med merkingen opplyses: «inneholder vitamin D framstilt ved UV-behandling» eller «melk som inneholder vitamin D framstilt ved UV-behandling».	
	Pasteurisert helmelk som definert i forordning (EU) nr. 1308/2013 som skal inntas som sådan	5–32 µg/kg for befolkningen generelt, unntatt spedbarn		
	Pasteurisert delvis skummet melk som definert i forordning (EU) nr. 1308/2013 som skal inntas som sådan	1–15 µg/kg for befolkningen generelt, unntatt spedbarn		
Vitamin K₂ (menakinon)	Brukes i samsvar med direktiv 2002/46/EF, forordning (EU) nr. 609/2013 og/eller forordning (EF) nr. 1925/2006		Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Menakinon» eller «Vitamin K ₂ ».	
Ekstrakt av hvetekli	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Ekstrakt av hvetekli».	«Ekstrakt av hvetekli» kan ikke bringes i omsetning som kosttilskudd eller ingrediens i kosttilskudd. Den kan heller ikke tilsettes i morsmelkerstatninger.
	Øl og erstatningsprodukter	0,4 g/100 g		
	Spiseklare kornprodukter	9 g/100 g		
	Melkeprodukter	2,4 g/100 g		
	Frukt- og grønnsakjuice	0,6 g/100 g		
	Leskedrikker	0,6 g/100 g		
	Bearbeidet kjøtt	2 g/100 g		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Betaglukaner fra gjær	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for rene betaglukaner fra gjær (Saccharomyces cerevisiae)</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Betaglukaner fra gjær (Saccharomyces cerevisiae)».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF, unntatt kosttilskudd til spedbarn og småbarn	1,275 g/dag for barn over 12 år og voksne generelt 0,675 g/dag for barn under 12 år		
	Total kosterstatning for vektkontroll som definert i forordning (EU) nr. 609/2013	1,275 g/dag		
	Næringsmidler til spesielle medisinske formål som definert i forordning (EU) nr. 609/2013, unntatt næringsmidler til spesielle medisinske formål beregnet på spedbarn og småbarn	1,275 g/dag		
	Drikker basert på frukt- og/eller grønnsakjuice, herunder konsentrat og dehydrert juice	1,3 g/kg		
	Drikker med fruktsmak	0,8 g/kg		
	Pulver til kakaodrikker	38,3 g/kg (pulver)		
	Andre drikker	0,8 g/kg (drikkeklart produkt)		
		7 g/kg (pulver)		
	Kornstenger	6 g/kg		
Frokostkorn	15,3 g/kg			

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier for rene betaglukaner fra gjær (Saccharomyces cerevisiae)</i>		
	Hurtigvarmretter av frokostkorn med helkorn og høyt fiberinnhold	1,5 g/kg		
	Kjeks av typen «cookie»	6,7 g/kg		
	Kjeks av typen «cracker»	6,7 g/kg		
	Melkebaserte drikker	3,8 g/kg		
	Syrnede melkeprodukter	3,8 g/kg		
	Melkeprodukterstatninger	3,8 g/kg		
	Tørrmelk/melkepulver	25,5 g/kg		
	Supper og suppeblandinger	0,9 g/kg (spiseklart produkt)		
		1,8 g/kg (kondensert)		
		6,3 g/kg (pulver)		
	Sjokolade og søtsaker	4 g/kg		
	Proteinstenger og -pulver	19,1 g/kg		
	Syltetøy, marmelade og andre smørbare fruktprodukter	11,3 g/kg		
Zeaxantin	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Syntetisk zeaxantin».	
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF	2 mg/dag		

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet		Andre særlige krav til merking	Andre krav
Sink-L-pidolat	<i>Angitt næringsmiddelkategori</i>	<i>Øvre grenseverdier</i>	Betegnelsen på det nye næringsmiddelet på merkingen av næringsmidler som inneholder det, skal være «Sink-L-pidolat».	
	Næringsmidler som omfattes av forordning (EU) nr. 609/2013	3 g/dag		
	Melkebaserte drikker og lignende produkter beregnet på småbarn			
	Måltidserstatning for vektkontroll			
	Næringsmidler til bruk ved krevende muskelaktivitet, særlig for idrettsutøvere			
	Næringsmidler med angivelser av fravær eller redusert forekomst av gluten i samsvar med kravene i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014			
	Kosttilskudd som definert i direktiv 2002/46/EF			

(¹) Europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 609/2013 av 12. juni 2013 om næringsmidler til spedbar og småbarn, næringsmidler til spesielle medisinske formål og totale kosterstatninger for vektkontroll og om oppheving av rådsdirektiv 92/52/EØF, kommisjonsdirektiv 96/8/EF, 1999/21/EF, 2006/125/EF og 2006/141/EF, europaparlaments- og rådsdirektiv 2009/39/EF og kommisjonsforordning (EF) nr. 41/2009 og (EF) nr. 953/2009 (EUT L 181 av 29.6.2013, s. 35).

(²) Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 828/2014 av 30. juli 2014 om krav til opplysninger til forbrukerne om fravær eller redusert forekomst av gluten i næringsmidler (EUT L 228 av 31.7.2014, s. 5).

(³) Europaparlaments- og rådsdirektiv 2002/46/EF av 10. juni 2002 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om kosttilskudd (EFT L 183 av 12.7.2002, s. 51).

(⁴) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1925/2006 av 20. desember 2006 om tilsetning av vitaminer, mineraler og visse andre stoffer i næringsmidler (EUT L 404 av 30.12.2006, s. 26).

(⁵) Rådsdirektiv 2001/113/EF av 20. desember 2001 om syltetøy, fruktgelé, marmelade og kastanjepuré beregnet på konsum (EFT L 10 av 12.1.2002, s. 67).

(⁶) Europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1308/2013 av 17. desember 2013 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om oppheving av rådsforordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 av 20.12.2013, s. 671).

Tabell 2: Spesifikasjoner

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>N-acetyl-D-neuraminsyre</p>	<p>Beskrivelse: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminsyre er et hvitt til hvitaktig krystallinsk pulver</p> <p>Definisjon:</p> <p>Kjemisk betegnelse: IUPAC-betegnelse: <i>N</i>-acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat) 5-acetamido-3,5-dideokso-D-glysero-D-galakto-non-2-ulopyranosonsyre (dihydrat)</p> <p>Synonymer: Sialinsyre (dihydrat)</p> <p>Kjemisk formel: $C_{11}H_{19}NO_9$ (syre) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihydrat)</p> <p>Molekylmasse: 309,3 Da (syre) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)</p> <p>CAS-nr.: 131-48-6 (fri syre) 50795-27-2 (dihydrat)</p> <p>Spesifikasjoner: Beskrivelse: Hvitt til hvitaktig krystallinsk pulver pH (20 °C, 5 % løsning): 1,7–2,5 <i>N</i>-acetyl-D-neuraminsyre (dihydrat): > 97,0 % Vann (dihydrat beregnet til 10,4 %): ≤ 12,5 % (m/m) Sulfataske: < 0,2 % (m/m) Eddiksyre (som fri syre og/eller natriumacetat): < 0,5 % (m/m)</p> <p>Tungmetaller: Jern: < 20,0 mg/kg Bly: < 0,1 mg/kg Proteinrester: < 0,01 % (m/m)</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Løsemiddelrester: 2-propanol: < 0,1 % (m/m) Aceton: < 0,1 % (m/m) Etylacetat < 0,1 % (m/m)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Salmonella: Ikke påvist i 25 g Samlet antall aerobe mesofile bakterier: < 500 KDE/g Enterobacteriaceae: Ikke påvist i 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: Ikke påvist i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 KDE/g Gjær: < 10 KDE/g Mugg: < 10 KDE/g Endotoksinrester: < 10 EU/mg KDE: Kolonidannende enheter, EE: Endotoksinenheter.</p>
<p>Tørket fruktmasse av apebrød (<i>Adansonia digitata</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Apebrødfrukten (<i>Adansonia digitata</i>) høstes fra trær. Det harde skallet knekkes åpent, og fruktmassen skilles fra frø og skall. Fruktmassen males og deles i grove og fine biter (partikkelstørrelse 3-600 µ) og pakkes.</p> <p>Typisk næringsinnhold: Vanninnhold (tap ved tørking) (g/100 g): 4,5–13,7 Protein (g/100 g): 1,8–9,3 Fett (g/100 g): 0-1,6 Karbohydrater i alt (g/100 g): 76,3–89,5 Sukker (som glukose) i alt: 15,2–36,5 Natrium (mg/100 g): 0,1–25,2</p> <p>Analysespesifikasjoner: Fremmedstoffer: Ikke over 0,2 % Vanninnhold (tap ved tørking) (g/100 g): 4,5–13,7 Aske (g/100 g): 3,8–6,6</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Ekstrakt av <i>Ajuga reptans</i> fra cellekulturer	<p>Beskrivelse/definisjon: Vandig alkoholløsning (ekstrakt) av vevskulturer av <i>Ajuga reptans</i> L. som i det vesentlige tilsvare ekstrarer av blomstrende overjordiske deler av <i>Ajuga reptans</i> fra tradisjonelle kulturer.</p>
L-alanyl-L-glutamin	<p>Beskrivelse/definisjon: L-alanyl-L-glutamin framstilt ved gjæring med en genmodifisert stamme av <i>Escherichia coli</i>. Under gjæringsprosessen utskilles ingrediensen i vekstmediet, som den deretter skilles fra og så renses til en konsentrasjon på > 98 %.</p> <p>Utseende: Hvitt krystallinsk pulver Renhet: > 98 % Infrarød spektroskopi: Samsvar med referansestandard Løsningens utseende: Fargeløs og klar Innhold (tørrstoff): 98–102 % Beslektede stoffer (hvert enkelt): ≤ 0,2 % Gløderest: ≤ 0,1 % Tap ved tørking: ≤ 0,5 % Optisk rotasjon: + 9,0 – + 11,0° pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0 Ammonium (NH₄): ≤ 0,020 % Klorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist/g</p>
Algeolje fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.	<p>Beskrivelse/definisjon: Olje fra mikroalgen <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Syretall: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidtall: ≤ 5,0 meq/kg olje Vann og flyktige stoffer: ≤ 0,05 % Stoffer som ikke kan forsåpes: ≤ 4,5 % Transfettsyrer: ≤ 1,0 % DHA-innhold: ≥ 32 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>Olje fra Allanblackia-frø</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Olje fra <i>Allanblackia</i>-frø framstilles av frø fra Allanblackia-arter: <i>A. floribunda</i> (synonymt med <i>A. parviflora</i>) og <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Fettsyresammensetning: Laurinsyre (C12:0): < 1,0 % Myristinsyre (C14:0): < 1,0 % Palmitinsyre (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinsyre (C16:1): < 1,0 % Stearinsyre (C18:0): 45–58 % Oleinsyre (C18:1): 40–51 % Linolsyre (C18:2): < 1,0 % γ-linolensyre (C18:3): < 1,0 % Arachinsyre (C20:0): < 1,0 % Frie fettsyrer: Høyst 0,1 %</p> <p>Egenskaper: Transfettsyrer: Høyst 0,5 % Peroksidtall: Høyst 0,8 meq/kg Jodverdi: < 46 g/100 g Stoffer som ikke kan forsåpes: Høyst 1,0 % Forsåpningstall: 185–198 mg KOH/g</p>
<p>Ekstrakt av blader av <i>Aloe macroclada</i> Baker</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Pulverisert gel (ekstrakt) av bladene fra planten <i>Aloe macroclada</i> Baker som i all vesentlighet tilsvarer samme gel fra blader av <i>Aloe vera</i> L. Burm.</p> <p>Aske: 25 % Kostfibrer: 28,6 % Fett: 2,7 % Vanninnhold: 4,7 % Polysakkarider: 9,5 % Protein: 1,63 % Glukose: 8,9 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Olje fra antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>)	Beskrivelse/definisjon: Til framstilling av lipidekstrakt av antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) utsettes dypfrost knust krill eller tørket krill for lipidekstraksjon med et godkjent ekstraksjonsmiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF). Proteiner og krillmateriale fjernes fra lipidekstrakten ved filtrering. Ekstraksjonsmidler og gjenværende vann fjernes ved inndamping. Forsåpningstall: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidtall: ≤ 3 meq O ₂ /kg (olje) Vann og flyktige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 uttrykt som vannaktivitet ved 25 °C Fosfolipider: 35–50 % Transfettsyrer: ≤ 1 % EPA (eikosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaensyre): ≥ 5 %
Olje fra antarktisk krill rik på fosfolipider fra <i>Euphausia superba</i>	Beskrivelse/definisjon: Olje rik på fosfolipider framstilt av antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>) ved gjentatt skylling med et godkjent løsemiddel (i henhold til direktiv 2009/32/EF) for å øke fosfolipidinnholdet i oljen. Løsemidler fjernes fra sluttproduktet ved inndamping. Forsåpningstall: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidtall: ≤ 3 meq O ₂ /kg olje Oksidasjonsstabilitet: For alle næringsmidler som inneholder fosfolipidrik olje fra antarktisk krill (<i>Euphausia superba</i>), bør oksidasjonsstabilitet dokumenteres ved relevant og anerkjent nasjonal eller internasjonal prøvingsmetode (f.eks. AOAC). Vann og flyktige stoffer: ≤ 3 % eller 0,6 uttrykt som vannaktivitet ved 25 °C Fosfolipider: ≥ 60 % Transfettsyrer: ≤ 1 % EPA (eikosapentaensyre): ≥ 9 % DHA (dokosaheksaensyre): ≥ 5 %
Olje med høyt innhold av arakidonsyre fra soppen <i>Mortierella alpina</i>	Beskrivelse/definisjon: En klar, gul olje med høyt innhold av arakidonsyre som framstilles ved gjæring av de ikke-genmodifiserte stammene IS-4, I49-N18 og FJRK-MA01 av soppen <i>Mortierella alpina</i> med en egnet væske. Oljen ekstraheres så fra biomassen og renses. Arakidonsyre: ≥ 40 vektprosent av det samlede fettsyreinholdet Frie fettsyrer: $\leq 0,45$ % av det samlede fettsyreinholdet Transfettsyrer: $\leq 0,5$ % av det samlede fettsyreinholdet Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 1,5$ %

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	Peroksid tall: ≤ 5 meq/kg Anisidintall: ≤ 20 Syretall: $\leq 1,0$ KOH/g Vanninnhold: $\leq 0,5$ %
Arganolje fra <i>Argania spinosa</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Arganolje er oljen som utvinnes ved kaldpressing av de mandelaktige kjernene av frukter av <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Kjernene kan ristes før pressing, men uten direkte kontakt med flammen.</p> <p>Sammensetning: Palmitinsyre (C16:0): 12–15 % Stearinsyre (C18:0): 5–7 % Oleinsyre (C18:1): 43–50 % Linolsyre (C18:2): 29–36 % Stoffer som ikke kan forsåpes: 0,3–2 % Steroler i alt: 100–500 mg/100 g Tokoferoler i alt: 16–90 mg/100 g Oleinsyreinnhold: 0,2–1,5 % Peroksid tall: < 10 meq O₂/kg</p>
Astaxantinrik oleoharpiks fra <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger	<p>Beskrivelse/definisjon: Astaxantin er et karotenoid framstilt av <i>Haematococcus pluvialis</i>-alger. Produksjonsmetodene for vekst av alger varierer: Det kan benyttes lukkede systemer som eksponeres for sollys eller strengt kontrollert belysning, eller eventuelt åpne bassenger. Algecellene høstes og tørkes; oleoharpiks ekstraheres med superkritisk CO₂ eller et løsemiddel (etylacetat). Astaxantin fortynnes og standardiseres til 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % eller 20 % ved hjelp av olivenolje, saflorolje, solsikkeolje eller MCT (Medium Chain Triglycerides).</p> <p>Oleoharpiksens sammensetning: Fett: 42,2–99 % Protein: 0,3–4,4 % Karbohydrater: 0–52,8 % Fiber: $< 1,0$ % Aske: 0,0–4,2 % Spesifikasjon av karotenoider i vektprosent Astaxantiner i alt: 2,9–11,1 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>9-cis-astaxantin: 0,3–17,3 % 13-cis-astaxantin: 0,2–7,0 % Monoestere av astaxantin: 79,8–91,5 % Diestere av astaxantin: 0,16–19,0 % β-karoten: 0,01–0,3 % Lutein: 0–1,8 % Kantaxantin: 0–1,30 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: < 3 000 KDE/g Gjær og mugg: < 100 KDE/g Koliforme bakterier: < 10 KDE/g <i>E. coli</i>: Negativ Salmonella: Negativ <i>Staphylococcus</i>: Negativ</p>
Basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i> L.) tilhører familien <i>Lamiaceae</i> i ordenen <i>Lamiales</i>. Etter innhøstingen renses frøene mekanisk. Blomster, blader og andre deler av planten fjernes. Høyeste renhetsgrad for basilikumfrø må sikres ved filtrering (optisk, mekanisk). Produksjonsprosessen for fruktjuice og blandingsdrikker av frukt/grønnsaker som inneholder basilikumfrø (<i>Ocimum basilicum</i> L.), omfatter prehydrering og pasteurisering av frø. Det er innført mikrobiologiske kontroller og overvåkingssystemer.</p> <p>Tørrstoff: 94,1 % Protein: 20,7 % Fett: 24,4 % Karbohydrater: 1,7 % Kostfiber: 40,5 % (metode: AOAC 958.29) Aske: 6,78 %</p>
Ekstrakt av gjærede svarte bønner	<p>Beskrivelse/definisjon: Ekstrakt av gjærede svarte bønner (Touchi-ekstrakt) er et fint, lysebrunt, proteinrikt pulver framstilt ved vannekstraksjon av små soyabønner (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) gjæret med <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakten inneholder en α-glukosidasehemmer.</p> <p>Egenskaper: Fett: \leq 1,0 % Protein: \geq 55 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	Vann: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 10 % Karbohydrater: ≥ 20 % α-glukosidasehemmende aktivitet: IC50 min 0,025 mg/ml Soyaisoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
Bovint laktoferrin	<p>Beskrivelse/definisjon: Bovint laktoferrin er et protein som forekommer naturlig i kumelk. Det er et jernbindende glykoprotein med ca. 77 kDa og består av én enkelt polypeptidkjede med 689 aminosyrer.</p> <p>Produksjonsprosess: Bovint laktoferrin isoleres fra skummetmelk eller ostemyse via ionebytting og etterfølgende ultrafiltrering. Endelig tørkes det ved frysetørking eller spraytørking, og store partikler siktes vekk. Det er et praktisk talt luktfritt, lyserosa pulver.</p> <p>Fysisk-kjemiske egenskaper for bovint laktoferrin: Vanninnhold: < 4,5 % Aske: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Jern: < 350 mg/kg Protein: > 93 % hvorav bovint laktoferrin: > 95 % hvorav andre proteiner: < 5,0 % pH (2 % løsning, 20 °C): 5,2–7,2 Løselighet (2 % løsning, 20 °C): fullstendig</p>
Olje fra frø av <i>Buglossoides arvensis</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Raffinert Buglossoides-olje ekstraheres av frø fra <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst</p> <p>Alfa-linolensyre: ≥ 35 % m/m av samlede fettsyrer Stearidonsyre: ≥ 15 % m/m av samlede fettsyrer Linolsyre: ≥ 8,0 % m/m av samlede fettsyrer Transfettsyrer: ≤ 2,0 % m/m av samlede fettsyrer Syretall: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksid tall: ≤ 5,0 meq O₂/kg Innhold som ikke kan forsåpes: ≤ 2,0 % Proteininnhold (nitrogen i alt): ≤ 10 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig med en påvisningsgrense på 4,0 µg/kg</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>Olje fra <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Det nye næringsmiddelet er en rubinfarget, lett tyktflytende olje med en svak skalldyrdukt ekstrahert fra krepsdyret (marint dyreplankton) <i>Calanus finmarchicus</i>. Ingrediensen består hovedsakelig av voksestere (> 85 %) med mindre mengder av triglyserider og andre nøytrale lipider.</p> <p>Spesifikasjoner: Vann: < 1,0 % Voksestere: > 85 % Fettsyrer i alt: > 46 % Eikosapentaensyre (EPA): > 3,0 % Dokosaheksaensyre (DHA): > 4,0 % Fettalkoholer i alt: > 28 % C20:1 n-9 fettalkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 fettalkohol: > 12 % Transfettsyrer: < 1,0 % Astaxantinester: < 0,1 % Peroksidtall: < 3,0 meq. O₂/kg</p>
<p>Tyggegummibase (monometoksy-polyetylenglykol)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Den nye næringsmiddel ingrediensen er en syntetisk polymer (patentnummer WO2006016179). Den består av forgrenede polymerer av monometoksy-polyetylenglykol (MPEG) podet på polyisoprenpodet maleinsyreanhydrid (PIP-g-MA), og ureagert MPEG (under 35 vektprosent). Hvit til hvitaktig farge. CAS-nr.: 1246080-53-4</p> <p>Egenskaper: Vanninnhold: < 5,0 % Aluminium: < 3,0 mg/kg Litium: < 0,5 mg/kg Nikkel: < 0,5 mg/kg Anhydridrest: < 15 µmol/g Polydispersitetsindeks: < 1,4 Isopren: < 0,05 mg/kg Etylenoksid: < 0,2 mg/kg Fri maleinsyreanhydrid: < 0,1 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Oligomerer i alt (under 1 000 dalton): ≤ 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-dioksan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg</p>
Tyggegummibase (metylvinyleter-maleinsyreanhydridkopolymer)	<p>Beskrivelse/definisjon: Metylvinyleter-maleinsyreanhydridkopolymer er en vannfri kopolymer av metylvinyleter og maleinsyreanhydrid. Frittflytende, hvitt til hvitaktig pulver CAS-nr.: 9011-16-9</p> <p>Renhet: Innhold: Minst 99,5 % i tørrstoff Spesifikk viskositet (1 % MEK): 2–10 Metylvinyleterrest: ≤ 150 ppm Maleinsyreanhydridrest: ≤ 250 ppm Acetaldehyd: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroylperoksid: ≤ 15 ppm Tungmetaller i alt: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtall: ≤ 500 KDE/g Mugg/gjær: ≤ 500 KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Negativ prøve Salmonella: Negativ prøve <i>Staphylococcus aureus</i>: Negativ prøve <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Negativ prøve</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Chiaolje fra <i>Salvia hispanica</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Chiaolje framstilles av chiafrø (<i>Salvia hispanica</i> L.) (99,9 % renhet) ved kaldpressing. Ingen løsemidler benyttes, og når oljen er presset, oppbevares den i dekanteringstanker, og en filtreringsprosess benyttes for å fjerne urenheter. Den kan også framstilles ved ekstraksjon med superkritisk CO₂.</p> <p>Produksjonsprosess: Framstilt ved kaldpressing. Ingen løsemidler benyttes, og når oljen er presset, oppbevares den i dekanteringstanker, og en filtreringsprosess benyttes for å fjerne urenheter.</p> <p>Syreinnhold uttrykt som oleinsyre: ≤ 2,0 % Peroksidtall: ≤ 10 meq/kg Uløselige urenheter: ≤ 0,05 % Alfa-linolensyre: ≥ 60 % Linolsyre: 15–20 %</p>
Chiafrø (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) er en ettårig urteaktig sommerplante som tilhører leppeblomstfamilien (<i>Labiatae</i>). Etter innhøstingen renses frøene mekanisk. Blomster, blader og andre deler av planten fjernes.</p> <p>Tørrstoff: 90–97 % Protein: 15–26 % Fett: 18–39 % Karbohydrat(*): 18–43 % Råtvler(**): 18–43 % Aske: 3–7 %</p> <p>(*) Karbohydrater omfatter fiber verdien (EU: Karbohydrater er tilgjengelige karbohydrater = sukker + stivelse) (**) Råtvler er den fiberdelen som består hovedsakelig av ufordøyelig cellulose, pentosaner og lignin.</p> <p>Produksjonsprosess: Produksjonsprosessen for fruktjuice og fruktjuiceblandinger som inneholder chiafrø, omfatter prehydrering og pasteurisering av frø. Det er innført mikrobiologiske kontroller og overvåkingssystemer.</p>
Kitinglukan fra <i>Aspergillus niger</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Kitinglukan framstilles av mycel fra <i>Aspergillus niger</i>. Det er et svakt gulaktig, luktfritt, frittflytende pulver. Det har et tørrstoffinnhold på 90 % eller mer.</p> <p>Kitinglukan består hovedsakelig av to polysakkarider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kitin, som består av repeterende enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr.: 1398-61-4). — Beta (1, 3)-glukan, som består av repeterende enheter av D-glukose (CAS-nr.: 9041-22-9).

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Tap ved tørking: ≤ 10 %</p> <p>Kitinglukan: ≥ 90 %</p> <p>Forholdet mellom kitin og glukane: 30:70 til 60:40</p> <p>Aske: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipider: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteiner: ≤ 6,0 %</p>
<p>Kitinglukankompleks fra <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Kitinglukankompleks framstilles av cellevegger av fruktlegermer av soppen <i>Fomes fomentarius</i>. Det består hovedsakelig av to polysakkarider:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Kitin, som består av repeterende enheter av N-acetyl-D-glukosamin (CAS-nr.: 1398-61-4). — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukan, som består av repeterende enheter av D-glukose (CAS-nr.: 9041-22-9). <p>Produksjonsprosessen består av flere trinn, herunder rengjøring, størrelsesreduksjon og sliping, bløtgjøring i vann og oppvarming i en basisk løsning, vasking og tørking. Ingen hydrolyse brukes i løpet av produksjonsprosessen.</p> <p>Utseende: Pulver, luktfritt, smakløst, brunt</p> <p>Renhet:</p> <p>Vanninnhold: ≤ 15 %</p> <p>Aske: ≤ 3,0 %</p> <p>Kitinglukan: ≥ 90 %</p> <p>Forholdet mellom kitin og glukane: 70:20</p> <p>Karbohydrater i alt, unntatt glukane: ≤ 0,1 %</p> <p>Proteiner: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipider: ≤ 1,0 %</p> <p>Melaniner: ≤ 8,3 %</p> <p>Tilsetningsstoffer: Ingen</p> <p>pH: 6,7–7,5</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kadmium (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Kvikksølv (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arsen (ppm): ≤ 0,20</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Mesofile bakterier i alt: $\leq 10^3$/g Gjær og mugg: $\leq 10^3$/g Koliforme bakterier ved 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g Salmonella og andre sykdomsframkallende bakterier: Ikke påvist i 25 g</p>
<p>Kitosanekstrakt av sopp (<i>Agaricus bisporus</i>, <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Kitosanekstrakten (hovedsakelig med poly(D-glukosamin)) framstilles av stammer av <i>Agaricus bisporus</i> eller av mycel fra <i>Aspergillus niger</i>. Den patenterte produksjonsprosessen består av flere trinn, herunder ekstraksjon og deacetylering (hydrolyse) i alkalisk medium, oppløsning i syreholdig medium, utfelling i alkalisk medium, vasking og tørking. Synonym: Poly(D-glukosamin) CAS-nummer for kitosan: 9012-76-4 Formel for kitosan: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Utseende: Fint frittflytende pulver Farge: Hvitaktig til lysebrunt. Lukt: Luktfritt</p> <p>Renhet: Kitosaninnhold (vektprosent av tørrvekt): 85 Glukaninnhold (vektprosent av tørrvekt): ≤ 15 Tap ved tørking (vektprosent av tørrvekt): ≤ 10 Viskositet (1 % i 1 % eddiksyre): 1–15 Acetyleringsgrad (i % mol/våttvekt): 0–30 Viskositet (1 % i 1 % eddiksyre) (mPa.s): 1–14 for kitosan fra <i>Aspergillus niger</i>, 12–25 for kitin fra <i>Agaricus bisporus</i> Aske (vektprosent av tørrvekt): $\leq 3,0$ Proteiner (vektprosent av tørrvekt): $\leq 2,0$ Partikkelstørrelse: > 100 nm Tappet tetthet (g/cm^3): 0,7–1,0 Fettbindingskapasitet 800×9 vekt/våttvekt): Godkjent</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Tungmetaller: Kvikksølv (ppm): $\leq 0,1$ Bly (ppm): $\leq 1,0$ Arsen (ppm): $\leq 1,0$ Kadmium (ppm): $\leq 0,5$</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier (KDE/g): $\leq 10^3$ Gjær og mugg (KDE/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (KDE/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (KDE/g): ≤ 10 Salmonella: Ikke påvist i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g</p>
Kondroitinsulfat	<p>Beskrivelse/definisjon: Kondroitinsulfat (natriumsalt) er et biosyntetisk produkt. Det framstilles ved kjemisk sulfatering av kondroitin framstilt ved gjæring med bakterien <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, stamme U1-41 (ATCC 24502). Kondroitinsulfat (natriumsalt) (% på tørrstoffbasis): 95–105 MW_w (vektgjennomsnitt) (kDa): 5–12 MW_n (antallgjennomsnitt) (kDa): 4–11 Dispersitet ($w_w/w_{0,05}$): $\leq 0,7$ Sulfateringsmønster ($\Delta Di-6S$) (%): ≤ 85 Tap ved tørking (%) (105 °C til konstant vekt): $\leq 10,0$ Gløderest (% på tørrstoffbasis): 20–30 Protein (% på tørrstoffbasis): $\leq 0,5$ Endotoksiner (EU/mg): ≤ 100 Organiske urenheter i alt (mg/kg): ≤ 50</p>
Krompikolinat	<p>Beskrivelse/definisjon: Krompikolinat er et rødgaktig, frittflytende pulver som er tungt løselig i vann ved pH 7. Saltet er også løselig i polare organiske løsemidler. Kjemisk betegnelse: tris(2-pyridinkarboksylato-N,O)krom(III) eller 2-pyridinkarboksylsyre-krom(III)salt CAS-nr.: 14639-25-9</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Kjemisk formel: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$</p> <p>Kjemiske egenskaper:</p> <p>Krompikolinat: $\geq 95 \%$</p> <p>Krom (III): 12–13 %</p> <p>Krom (VI): Ikke påvist</p> <p>Vann: $\leq 4,0 \%$</p>
<p><i>Cistus incanus</i> L. Pandalis (urt)</p>	<p>Beskrivelse:</p> <p>Urten <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis: Art som tilhører <i>Cistaceae</i> -familien, og stammer fra Middelhavsområdet (halvøya Khalkidiki).</p> <p>Sammensetning:</p> <p>Vanninnhold: 9–10 g/100 g urter</p> <p>Protein: 6,1 g/100 g urter</p> <p>Fett: 1,6 g/100 g urter</p> <p>Karbohydrater: 50,1 g/100 g urter</p> <p>Fiber: 27,1 g/100 g urter</p> <p>Mineraler: 4,4 g/100 g urter</p> <p style="padding-left: 40px;">Natrium: 0,18 g</p> <p style="padding-left: 40px;">Kalium: 0,75 g</p> <p style="padding-left: 40px;">Magnesium: 0,24 g</p> <p style="padding-left: 40px;">Kalsium: 1,0 g</p> <p style="padding-left: 40px;">Jern: 65 mg</p> <p>Vitamin B1: 3,0 µg</p> <p>Vitamin B2: 30 µg</p> <p>Vitamin B6: 54 µg</p> <p>Vitamin C: 28 mg</p> <p>Vitamin A: Under 0,1 mg</p> <p>Vitamin E: 40–50 mg</p> <p>Alfa-tokoferol: 20–50 mg</p> <p>Beta- og gamma-tokoferoler: 2–15 mg</p> <p>Delta-tokoferol 0,1–2 mg</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Citikolin	<p>Citikolin (syntetisk)</p> <p>Beskrivelse/definisjon: Citikolin består av cytosin, ribose, pyrofosfat og kolin. Hvitt krystallinsk pulver Kjemisk betegnelse: Kolincytidin-5'-pyrofosfat, cytidin-5'-(trihydrogendifosfat) P'-[2-(trimetylammonio)etyl]ester, indre salt Kjemisk formel: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekylvekt: 488,32 g/mol CAS-nr.: 987-78-0 pH (1 % prøveløsning): 2,5–3,5</p> <p>Renhet: Innhold: ≥ 98 % tørrstoff Tap ved tørking (100 °C i fire timer): ≤ 5,0 % Ammonium: ≤ 0,05 % Arsen: Ikke over 2 ppm Frie fosforsyrer: ≤ 0,1 % 5'-cytidylsyre: ≤ 1,0 %</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimtall: ≤ 10³ KDE/g Gjær og mugg: ≤ 10² KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p>Citikolin (mikrobiell kilde)</p> <p>Beskrivelse/definisjon: Framstilles ved gjæring med en genmodifisert stamme av <i>E. coli</i> (BCT19/p40k) Spesifikasjonen for citikolin fra mikrobiell kilde er identisk med tillatt syntetisk citikolin.</p>
Clostridium butyricum	<p>Beskrivelse/definisjon: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) er en grampositiv, sporedannende, obligat anaerob, ikke-sykdomsframkallende, ikke-genmodifisert bakterie. Depotnummer FERM BP-2789.</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antall levedyktige aerobe bakterier i alt: ≤ 10³ KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ikke påvist i 1 g Gjær og mugg: $\leq 10^2$ KDE/g</p>
Ekstrakt av avfettet kakaopulver	<p>Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) (ekstrakt) Utseende: Mørkebrunt pulver uten synlige urenheter Fysiske og kjemiske egenskaper: Polyfenolinnhold: Minst 55,0 % GAE Teobromininnhold: Høyst 10,0 % Askeinnhold: Høyst 5,0 % Vanninnhold: Høyst 8,0 % Bulktetthet: 0,40–0,55 g/cm³ pH: 5,0–6,5 Løsemiddelrest: Høyst 500 ppm</p>
Kakaoekstrakt med lavt fettinnhold	<p>Kakaoekstrakt med lavt fettinnhold (<i>Theobroma cacao</i> L.) Utseende: Mørkerødt til lilla pulver Kakaoekstrakt, konsentrat: Minst 99 % Silisiumdioksid (teknologisk hjelpestoff): Høyst 1,0 % Kakaoflavanoler: Minst 300 mg/g (-) Epikatekin: Minst 45 mg/g Tap ved tørking: Høyst 5,0 %</p>
Korianderfrøolje fra <i>Coriandrum sativum</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Korianderfrøolje er en olje som inneholder glyserider av fettsyrer som framstilles av frø fra korianderplanten (<i>Coriandrum sativum</i> L.). Svak gulaktig farge, svak smak CAS-nr.: 8008-52-4 Fettsyresammensetning: Palmitinsyre (C16:0): 2–5 % Stearinsyre (C18:0): < 1,5 % Petroselinisyre (cis-C18:1(n-12)): 60–75 % Oleinsyre (cis-C18:1 (n-9)): 8–15 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Linolsyre (C18:2): 12–19 % α-linolensyre (C18:3): < 1,0 % Transfettsyrer: \leq 1,0 % Renhet: Brytningsindeks (20 °C): 1,466–1,474 Syretall: \leq 2,5 mg KOH/g Peroksid tall: \leq 5,0 meq/kg Jodverdi: 88–110 enheter Forsåpningstall: 186–200 mg KOH/g Stoffe som ikke kan forsåpes: \leq 15 g/kg</p>
<p>Tørket frukt av <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Tørkede frukter av arten <i>Crataegus pinnatifida</i>, som tilhører <i>Rosaceae</i>-familien og er hjemmehørende i Nord-Kina og Korea.</p> <p>Sammensetning: Tørrstoff: 80 % Karbohydrater: 55 g/kg våtvekt Fruktose: 26,5–29,3 g/100 g Glukose: 25,5–28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g våtvekt Natrium: 2,9 g/100 g våtvekt</p> <p>Kompotter framstilles ved varmebehandling av den spiselige delen av én eller flere arter av frukter, hele eller i stykker, siktede eller ikke, uten betydelig konsentrasjon. Sukker, vann, eplėsider, krydder og sitronjuice kan brukes.</p>
<p>α-syklodekstrin</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Et ikke-reduserende syklisk sakkarid som består av seks α-1,4-bundne D-glukopyranosylenheter framstilt ved hjelp av syklodekstringlukosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) på hydrolysert stivelse. Gjenvinning og rensing av α-syklodekstrin kan utføres ved hjelp av en av følgende framgangsmåter: utfelling av et kompleks av α-syklodekstrin med 1-dekanol, oppløsning i vann ved forhøyet temperatur og ny utfelling, dampstripping av kompleksdanneren og krystallisering av α-syklodekstrin fra løsningen, eller ionebytterkromatografi eller gelfiltrering etterfulgt av krystallisering av α-syklodekstrin fra rensset morlut, eller membransepareringsmetoder som f.eks. ultrafiltrering og omvendt osmose. Beskrivelse: Praktisk talt luktfritt, hvitt eller nesten hvitt, krystallinsk fast stoff.</p> <p>Synonymer: α-syklodekstrin, α-dekstrin, sykloheksaamylose, syklomaltoheksaose, α-sykloamylose</p> <p>Kjemisk betegnelse: Sykloheksaamylose</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>CAS-nr.: 10016-20-3 Kjemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Formelvekt: 972,85 Innhold: ≥ 98 % (tørstoff)</p> <p>Identifikasjon: Smeltepunktsoverområde: Nedbrytes ved over 278 °C Løselighet: Lett løselig i vann, svært tungt løselig i etanol Spesifikk rotasjon: $[\alpha]_D^{25}$: Mellom + 145° og +151° (1 % løsning)</p> <p>Kromatografi: Retensjonstiden for største topp i et væskrokromatogram for prøven tilsvarer retensjonstiden for α-syklodekstrin i et kromatogram med referansen α-syklodekstrin (fås fra <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Tyskland eller Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>) med de vilkårene som er beskrevet under «ANALYSEMETODE».</p> <p>Renhet: Vann: ≤ 11 % (Karl Fischer-metoden) Kompleksdannerrest: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Stoffer med reduserende virkning: $\leq 0,5$ % (som glukose) Sulfataske: $\leq 0,1$ % Bly: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Analysemetode: Bestemmelse ved væskrokromatografi på følgende vilkår: Prøveløsning: Vei opp nøyaktig ca. 100 mg av prøven i en 10 ml målekolbe og tilsett 8 ml avionisert vann. Løs opp prøven helt ved hjelp av et ultralydbad (10-15 minutter) og spe opp prøven til merket med rensert, avionisert vann. Filtrer gjennom et filter med en porestørrelse på 0,45 mikrometer. Referanseløsning: Vei opp nøyaktig ca. 100 mg α-syklodekstrin i en 10 ml målekolbe og tilsett 8 ml avionisert vann. Løs opp prøven helt ved hjelp av et ultralydbad og spe opp prøven til merket med rensert avionisert vann. Kromatografi: Væskrokromatograf utstyrt med en brytningsindeksdetektor og en integrert registrator. Kolonne og pakning: Nucleosil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Tyskland</i>) eller lignende Lengde: 250 mm Diameter: 4 mm Temperatur: 40 °C Mobil fase: Acetonitril/vann (67/33, v/v) Gjennomstrømningshastighet: 2,0 ml/min. Injeksjonsvolum: 10 μl</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Framgangsmåte: Injiser prøveløsningen i kromatografen, registrer kromatogrammet og mål arealet av α-CD-toppen. Beregne prosentdelen av α-syklodekstrin i prøven som følger:</p> <p>% α-syklodekstrin (på tørrstoffbasis) = $100 \times (AS/AR) (WR/WS)$</p> <p>der</p> <p>AS og AR er arealene av toppene for α-syklodekstrin for henholdsvis prøveløsningen og referanseløsningen. WS og WR er vekten (mg) av henholdsvis prøvens og referansens α-syklodekstrin etter korrigering for vanninnhold.</p>
<p>γ-syklodekstrin</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Et ikke-reduserende syklisk sakkarid som består av åtte α-1,4-bundne D-glukopyranosylenheter framstilt ved hjelp av syklodekstringlukosyltransferase (CGTase, EC 2.4.1.19) på hydrolysert stivelse. Gjenvinning og rensing av γ-syklodekstrin kan utføres ved utfelling av et kompleks av γ-syklodekstrin med 8-sykloheksadesen-1-on, oppløsning av komplekset med vann og n-dekan, dampstripping av vannfasen og gjenvinning av gamma-CD fra løsningen ved krystallisering.</p> <p>Praktisk talt luktfritt, hvitt eller nesten hvitt, krystallinsk fast stoff</p> <p>Synonymer: γ-syklodekstrin, γ-dekstrin, syklooktaamylose, sykloaltooktaose, γ-sykloamylase</p> <p>Kjemisk betegnelse: Syklooktaamylose</p> <p>CAS-nummer: 17465-86-0</p> <p>Kjemisk formel: $(C_6H_{10}O_5)_8$</p> <p>Innhold: ≥ 98 % (tørrstoff)</p> <p>Identifikasjon:</p> <p>Smeltepunktomsråde: Nedbrytes ved over 285 °C</p> <p>Løselighet: Lett løselig i vann, svært tungt løselig i etanol</p> <p>Spesifikk rotasjon: $[\alpha]_D^{25}$: mellom + 174° og + 180° (1 % løsning)</p> <p>Renhet:</p> <p>Vann: ≤ 11 %</p> <p>Kompleksdannerrest (8-sykloheksadesen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg</p> <p>Løsemiddelrest (n-dekan): ≤ 6 mg/kg</p> <p>Stoffer med reduserende virkning: $\leq 0,5$ % (som glukose)</p> <p>Sulfataske: $\leq 0,1$ %</p>
<p>Dekstranpreparat framstilt av <i>Leuconostoc mesenteroides</i></p>	<p>1. Pulverform:</p> <p>Karbohydrater: 60 % med: (Dekstran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktose: 0,3 %, leukrose: 9,2 %)</p> <p>Protein: 6,5 %</p> <p>Lipid: 0,5 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Melkesyre: 10 % Etanol: spor Aske: 13 % Vanninnhold: 10 %</p> <p>2. Flytende form: Karbohydrater: 12 % med: (Dekstran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktose: 1,9 %, leukrose: 2,2 %) Protein: 2,0 % Lipid: 0,1 % Melkesyre: 2,0 % Etanol: 0,5 % Aske: 3,4 % Vanninnhold: 80 %</p>
Diasylglyserololje av vegetabilsk opprinnelse	<p>Beskrivelse/definisjon: Framstilt av glyserol og fettsyrer fra vegetabiliske matoljer, særlig fra soyaolje (<i>Glycine max</i>) eller rapsolje (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>) ved hjelp av et bestemt enzym.</p> <p>Asylglyserolfordeling: Diasylglyseroler (DAG): ≥ 80 % 1,3-diasylglyseroler (1,3-DAG): ≥ 50 % Triasylglyseroler (TAG): ≤ 20 % Monoasylglyseroler (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Fettsyresammensetning (MAG, DAG, TAG): Oleinsyre (C18:1): 20–65 % Linolsyre (C18:2): 15–65 % Linolensyre (C18:3): ≤ 15 % Mettede fettsyrer: ≤ 10 %</p> <p>Andre: Syretall: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vann og flyktige stoffer: $\leq 0,1$ % Peroksidtall: $\leq 1,0$ meq/kg Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 2,0$ % Transfettsyrer: $\leq 1,0$ %</p> <p>MAG = monoasylglyseroler, DAG = diasylglyseroler, TAG = triasylglyseroler</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Dihydrokapsiat (DHC)	<p>Beskrivelse/definisjon: Dihydrokapsiat syntetiseres ved enzymkatalysert forestring av vanillylalkohol og 8-metylnonansyre. Etter forestring ekstraheres dihydrokapsiat med n-heksan. Tyktflytende, fargeløs til gul væske Kjemisk formel: C₁₈H₂₈O₄ CAS-nr.: 205687-03-2</p> <p>Fysisk-kjemiske egenskaper: Dihydrokapsiat: > 94 % 8-metylnonansyre: < 6,0 % Vanillylalkohol: < 1,0 % Andre synteserelaterte stoffer: < 2,0 %</p>
Tørket ekstrakt av <i>Lippia citriodora</i> fra cellekulturer	<p>Beskrivelse/definisjon: Tørket ekstrakt av HTN[®]Vb-cellekulturer av <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</p>
Ekstrakt av <i>Echinacea angustifolia</i> fra cellekulturer	<p>Ekstrakt av røttene av <i>Echinacea angustifolia</i> fra plantevevskultur som i all vesentlighet tilsvare et ekstrakt av roten fra <i>Echinacea angustifolia</i> framstilt i etanolvann titrert til 4 % echinacosid.</p>
Olje fra <i>Echium plantagineum</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Echium-olje er et blekgult produkt som framstilles ved raffinering av olje ekstrahert av frø fra <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonsyre: ≥ 10 % m/m av samlede fettsyrer Transfettsyrer: ≤ 2,0 % (m/m av samlede fettsyrer) Syretall: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidtall: ≤ 5,0 meq O₂/kg Innhold som ikke kan forsåpes: ≤ 2,0 % Proteininnhold (nitrogen i alt): ≤ 20 µg/ml Pyrrolizidinalkaloider: Ikke påviselig med en påvisningsgrense på 4,0 µg/kg</p>
Epigallokatekingallat som renset ekstrakt av grønne teblader (<i>Camellia sinensis</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Et finrenset ekstrakt av bladene fra planten grønn te (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) i form av et fint, hvitaktig til blekrosa pulver. Den består av minst 90 % epigallokatekingallat (EGCG), og har et smeltepunkt på mellom ca. 210 og 215 °C. Utseende: Hvitaktig til blekrosa pulver</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon																																									
	<p>Kjemisk betegnelse: Polyfenol (-) epigallokatekin-3-gallat</p> <p>Synonymer: Epigallokatekingallat (EGCG)</p> <p>CAS-nr.: 989-51-5</p> <p>INCI-navn: Epigallokatekingallat</p> <p>Molekylmasse: 458,4 g/mol</p> <p>Tap ved tørking: Høyst 5,0 %</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Arsen: Høyst 3,0 ppm</p> <p>Bly: Høyst 5,0 ppm</p> <p>Innhold:</p> <p>Minst 94 % EGCG (i tørrstoff)</p> <p>Høyst 0,1 % koffein</p> <p>Løselighet: EGCG er ganske løselig i vann, etanol, metanol og aceton</p>																																									
L-ergotionein	<p>Definisjon:</p> <p>Kjemisk betegnelse (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimetylammonio)-propanoat</p> <p>Kjemisk formel: C₉H₁₅N₃O₂S</p> <p>Molekylmasse: 229,3 Da</p> <p>CAS-nr.: 497-30-3</p> <table border="1" data-bbox="465 909 2011 1436"> <thead> <tr> <th data-bbox="465 909 940 941">Parameter</th> <th data-bbox="940 909 1456 941">Spesifikasjon</th> <th data-bbox="1456 909 2011 941">Metode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="465 941 940 973">Utseende</td> <td data-bbox="940 941 1456 973">Hvitt pulver</td> <td data-bbox="1456 941 2011 973">Visuelt</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 973 940 1005">Optisk rotasjon</td> <td data-bbox="940 973 1456 1005">[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)^{a)}</td> <td data-bbox="1456 973 2011 1005">Polarimetri</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1005 940 1037">Kjemisk renhet</td> <td data-bbox="940 1005 1456 1037">≥ 99,5 %</td> <td data-bbox="1456 1005 2011 1037">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1037 940 1069"></td> <td data-bbox="940 1037 1456 1069">≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1456 1037 2011 1069">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1069 940 1101">Identifikasjon</td> <td data-bbox="940 1069 1456 1101">I samsvar med strukturen</td> <td data-bbox="1456 1069 2011 1101">1H-NMR</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1101 940 1133"></td> <td data-bbox="940 1101 1456 1133">C: 47,14 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1456 1101 2011 1133">Grunnstoffanalyse</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1133 940 1165"></td> <td data-bbox="940 1133 1456 1165">H: 6,59 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1456 1133 2011 1165"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1165 940 1197"></td> <td data-bbox="940 1165 1456 1197">N: 18,32 ± 0,4 %</td> <td data-bbox="1456 1165 2011 1197"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1197 940 1228">Løsemiddelrester i alt</td> <td data-bbox="940 1197 1456 1228">[Eur. Ph. 01/2008:50400]</td> <td data-bbox="1456 1197 2011 1228">Gasskromatografi</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1228 940 1260">(metanol, etylacetat, 2-propanol, etanol)</td> <td data-bbox="940 1228 1456 1260">< 1 000 ppm</td> <td data-bbox="1456 1228 2011 1260">[Eur. Ph. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1260 940 1292">Tap ved tørking</td> <td data-bbox="940 1260 1456 1292">Intern standard < 0,5 %</td> <td data-bbox="1456 1260 2011 1292">[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1292 940 1324">Urenheter</td> <td data-bbox="940 1292 1456 1324">< 0,8 %</td> <td data-bbox="1456 1292 2011 1324">HPLC/GC eller 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>			Parameter	Spesifikasjon	Metode	Utseende	Hvitt pulver	Visuelt	Optisk rotasjon	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri	Kjemisk renhet	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]		≥ 99,0 %	1H-NMR	Identifikasjon	I samsvar med strukturen	1H-NMR		C: 47,14 ± 0,4 %	Grunnstoffanalyse		H: 6,59 ± 0,4 %			N: 18,32 ± 0,4 %		Løsemiddelrester i alt	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gasskromatografi	(metanol, etylacetat, 2-propanol, etanol)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]	Tap ved tørking	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Urenheter	< 0,8 %	HPLC/GC eller 1H-NMR
Parameter	Spesifikasjon	Metode																																								
Utseende	Hvitt pulver	Visuelt																																								
Optisk rotasjon	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) ^{a)}	Polarimetri																																								
Kjemisk renhet	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]																																								
	≥ 99,0 %	1H-NMR																																								
Identifikasjon	I samsvar med strukturen	1H-NMR																																								
	C: 47,14 ± 0,4 %	Grunnstoffanalyse																																								
	H: 6,59 ± 0,4 %																																									
	N: 18,32 ± 0,4 %																																									
Løsemiddelrester i alt	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gasskromatografi																																								
(metanol, etylacetat, 2-propanol, etanol)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]																																								
Tap ved tørking	Intern standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																																								
Urenheter	< 0,8 %	HPLC/GC eller 1H-NMR																																								

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon		
	Parameter	Spesifikasjon	Metode
	Tungmetaller^{b) c)}		
	Bly	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Kadmium	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Kvikksølv	< 0,1 ppm	Atomfluorescens (Hg)
	Mikrobiologiske spesifikasjoner^{b)}		
	Antall levedyktige bakterier i alt (TVAC)	$\leq 1 \times 10^3$ KDE/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Gjær og mugg i alt (TYMC)	$\leq 1 \times 10^2$ KDE/g	
	<i>Escherichia coli</i>	Ikke påvist i 1 g	
	Eur. Ph.: Den europeiske farmakopé, 1H-NMR: protonkjernemagnetisk resonans; HPLC: høytrykksvæskeskromatografi; GPC: gelpermeasjonskromatografi; ICP/AES: Induktivt koplet plasma-atomemisjonsspektrometri; KDE: kolonidannende enheter.		
	a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H ₂ O)		
	b) Analysene utføres på hvert parti		
	c) Øvre grenseverdier i samsvar med forordning (EF) nr. 1881/2006		
Jern(III)natrium-EDTA	Beskrivelse/definisjon:		
	Jern(III)natrium-EDTA (etylendiamintetraeddiksyre) er et luktfritt, frittflytende, gult til brunt pulver med en kjemisk renhet på over 99 % (m/m). Det er lett løselig i vann.		
	Kjemisk formel: C ₁₀ H ₁₂ FeN ₂ NaO ₈ · 3H ₂ O		
	Kjemiske egenskaper:		
	pH i en 1 % løsning: 3,5–5,5		
	Jern: 12,5–13,5 %		
	Natrium: 5,5 %		
	Vann: 12,8 %		
	Organisk materiale (CHNO): 68,4 %		
	EDTA: 65,5–70,5 %		
	Vannløselige stoffer: $\leq 0,1$ %		
	Nitrilotrieddiksyre: $\leq 0,1$ %		
Jern(II)ammoniumfosfat	Beskrivelse/definisjon:		
	Jern(II)ammoniumfosfat er et grågrønt fint pulver, praktisk talt uløselig i vann og løselig i fortynnede mineralsyrer.		
	CAS-nr.: 10101-60-7		

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Kjemisk formel: FeNH_4PO_4</p> <p>Kjemiske egenskaper:</p> <p>pH i en 5 % suspensjon i vann: 6,8–7,8</p> <p>Jern (i alt): ≥ 28 %</p> <p>Jern (II): 22–30 % (m/m)</p> <p>Jern (III): $\leq 7,0$ % (m/m)</p> <p>Ammoniakk: 5–9 % (m/m)</p> <p>Vann: $\leq 3,0$ %</p>
<p>Fiskeptider fra <i>Sardinops sagax</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Den nye næringsmiddelingsrediensen er en peptidblanding som framstilles ved en alkalisk proteasekatalysert hydrolyse av fiskemuskel (<i>Sardinops sagax</i>), deretter isolering av peptidfraksjonen ved kolonnekromatografi, konsentrasjon under vakuum og spraytørking.</p> <p>Gulaktig, hvitt pulver</p> <p>Peptider(*) (kortkjedede peptider, dipeptider og tripeptider med en molekylvekt på under 2 kDa): ≥ 85 g/100 g</p> <p>Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g</p> <p>Aske: ≤ 10 g/100 g</p> <p>Vanninnhold: ≤ 8 g/100 g</p> <p>(*) Kjeldahl-metoden</p>
<p>Flavonoider fra <i>Glycyrrhiza glabra</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Flavonoider fra røtter eller grunnstammen av <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. ekstraheres med etanol etterfulgt av ytterligere ekstrahering av denne etanolekstrakten med triglyserider med middels lange kjeder. Det er en mørkebrun væske som inneholder 2,5 %–3,5 % glabridin.</p> <p>Vanninnhold: $< 0,5$ %</p> <p>Aske: $< 0,1$ %</p> <p>Peroksidtall: $< 0,5$ meq/kg</p> <p>Glabridin: 2,5–3,5 % fett</p> <p>Glycyrrhizinsyre: $< 0,005$ %</p> <p>Fett, herunder polyfenolstoffer: ≥ 99 %</p> <p>Protein: $< 0,1$ %</p> <p>Karbohydrater: Ikke påviselige</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Fukoidanekstrakt av blæretang <i>(Fucus vesiculosus)</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Fukoidan fra blæretang (<i>Fucus vesiculosus</i>) ekstraheres med vandig ekstraksjon i sur løsning og filtreringsprosesser uten bruk av organiske løsemidler. Ekstrakten som oppnås, konsentreres og tørkes til det avgir fukoidanekstrakt med følgende spesifikasjoner:</p> <p>Hvitaktig til brunt pulver</p> <p>Lukt og smak: Svak lukt og smak</p> <p>Vanninnhold: < 10 % (105 °C i 2 timer)</p> <p>pH-verdi: 4,0–7,0 (1 % suspensjon ved 25 °C)</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm</p> <p>Kadmium: < 3,0 ppm</p> <p>Bly: < 2,0 ppm</p> <p>Kvikksølv: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Aerobe mikroorganismer i alt: < 10 000 KDE/g</p> <p>Gjær og mugg: < 100 KDE/g</p> <p>Samlet antall enterobakterier: Ikke påvist/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist/g</p> <p>Salmonella: Ikke påvist i 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist/g</p> <p>Sammensetningen av de to tillatte typene ekstrakter, basert på nivået for fukoidan:</p> <p>Ekstrakt 1:</p> <p>Fukoidan: 75–95 %</p> <p>Alginat: 2,0–5,5 %</p> <p>Polyfloroglukinol: 0,5–15 %</p> <p>Mannitol: 1–5 %</p> <p>Naturlige salter / frie mineraler: 0,5–2,5 %</p> <p>Andre karbohydrater: 0,5–1,0 %</p> <p>Protein: 2,0–2,5 %</p> <p>Ekstrakt 2:</p> <p>Fukoidan: 60–65 %</p> <p>Alginat: 3,0–6,0 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	Polyfloroglukinol: 20–30 % Mannitol: < 1,0 % Naturlige salter / frie mineraler: 0,5–2,0 % Andre karbohydrater: 0,5–2,0 % Protein: 2,0–2,5 %
Fukoidanekstrakt av algen <i>Undaria pinnatifida</i>	Beskrivelse/definisjon: Fukoidan fra algen <i>Undaria pinnatifida</i> ekstraheres med vandig ekstraksjon i sur løsning og filtrering uten bruk av organiske løsemidler. Ekstrakten som oppnås, konsentreres og tørkes til det avgir fukoidanekstrakt med følgende spesifikasjoner: Hvitaktig til brunt pulver Lukt og smak: Svak lukt og smak Vanninnhold: < 10 % (105 °C i 2 timer) pH-verdi: 4,0–7,0 (1 % suspensjon ved 25 °C) Tungmetaller: Arsen (uorganisk): < 1,0 ppm Kadmium: < 3,0 ppm Bly: < 2,0 ppm Kvikksølv: < 1,0 ppm Mikrobiologi: Aerobe mikroorganismer i alt: < 10 000 KDE/g Gjær og mugg: < 100 KDE/g Samlet antall enterobakterier: Ikke påvist/g <i>Escherichia coli</i> : Ikke påvist/g Salmonella: Ikke påvist i 10 g <i>Staphylococcus aureus</i> : Ikke påvist/g Sammensetningen av de to tillatte typene ekstrakter, basert på innholdet av fukoidan: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–6,5 % Polyfloroglukinol: 0,5–3,0 % Mannitol: 1–10 %

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Naturlige salter / frie mineraler: 0,5–1,0 %</p> <p>Andre karbohydrater: 0,5–2,0 %</p> <p>Protein: 2,0–2,5 %</p> <p>Ekstrakt 2:</p> <p>Fukoidan: 50–55 %</p> <p>Alginat: 2,0–4,0 %</p> <p>Polyfloroglukinol: 1,0–3,0 %</p> <p>Mannitol: 25–35 %</p> <p>Naturlige salter / frie mineraler: 8–10 %</p> <p>Andre karbohydrater: 0,5–2,0 %</p> <p>Protein: 1,0–1,5 %</p>
<p>2'-fukosyllaktose (syntetisk)</p>	<p>Definisjon:</p> <p>Kjemisk betegnelse: α-l-fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-d-glukopyranose</p> <p>Kjemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅</p> <p>CAS-nr.: 41263-94-9</p> <p>Molekylvekt: 488,44 g/mol</p> <p>Beskrivelse:</p> <p>2'-fukosyllaktose er et hvitt til hvitaktig pulver som framstilles ved en kjemisk syntese og isoleres ved krystallisering.</p> <p>Renhet:</p> <p>2'-fukosyllaktose: \geq 95 %</p> <p>D-laktose: \leq 1,0 vektprosent</p> <p>L-fukose: \leq 1,0 vektprosent</p> <p>Difukosyl-d-laktoseisomerer: \leq 1,0 vektprosent</p> <p>2'-fukosyl-d-laktulose: \leq 0,6 vektprosent</p> <p>pH (20 °C, 5 % løsnings): 3,2–7,0</p> <p>Vann (%): \leq 9,0 %</p> <p>Sulfataske: \leq 0,2 %</p> <p>Eddiksyre: \leq 0,3 %</p> <p>Løsemiddelrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): \leq 50,0 mg/kg enkeltvis, \leq 200 mg/kg i kombinasjon</p> <p>Proteinrester: \leq 0,01 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon	
	<p>Tungmetaller: Palladium: ≤ 0,1 mg/kg Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet antall aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 KDE/g Gjær og mugg: ≤ 10 KDE/g Endotoksinrester: ≤ 10 EU/mg</p>	
<p>2'-fukosyllaktose (mikrobiell kilde)</p>	<p>Definisjon: Kjemisk betegnelse: α-L-fukopyranosyl-(1→2)-β-D-galaktopyranosyl-(1→4)-D-glukopyranose Kjemisk formel: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS-nr.: 41263-94-9 Molekylvekt: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Kilde: Genmodifisert stamme av <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Kilde: Genmodifisert stamme av <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p>Beskrivelse: 2'-fukosyllaktose er et hvitt til hvitaktig krystallinsk pulver som framstilles ved en mikrobiell prosess. 2'-fukosyllaktose isoleres ved krystallisering.</p> <p>Renhet: 2'-fukosyllaktose: ≥ 94 % D-laktose: ≤ 3,0 % L-fukose: ≤ 1,0 Difukosyl-D-laktose: ≤ 1,0 % 2'-fukosyl-D-laktulose: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 % løsning): 3,2–5,0 Vann: ≤ 5,0 % Sulfataske: ≤ 1,5 % Eddiksyre: ≤ 1,0 % Proteinrester: ≤ 0,01 %</p>	<p>Beskrivelse: 2'-fukosyllaktose er et hvitt til hvitaktig pulver, og det flytende konsentratet (45 % ± 5 % w/v) er en fargeløs til svakt gulaktig, klar, vandig løsning. 2'-fukosyllaktose framstilles ved en mikrobiologisk prosess. 2'-fukosyllaktose isoleres ved spraytørking.</p> <p>Renhet: 2'-fukosyllaktose: ≥ 90 % Laktose: ≤ 5,0 % Fukose: ≤ 3,0 % 3-fukosyllaktose: ≤ 5,0 % Fukosylgalaktose: ≤ 3,0 % Difukosyllaktose: ≤ 5,0 % Glukose: ≤ 3,0 % Galaktose: ≤ 3,0 % Vann: ≤ 9,0 % (pulver) Sulfataske: ≤ 0,5 % (pulver og væske) Proteinrester: ≤ 0,01 % (pulver og væske)</p>

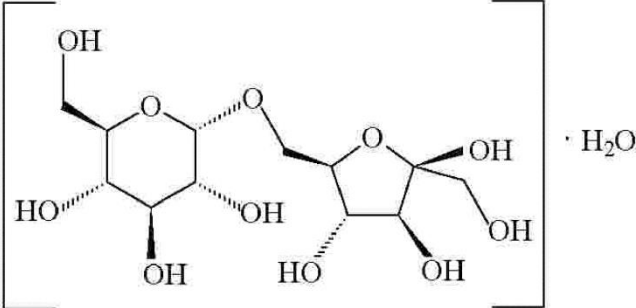
Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon	
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet antall aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 KDE/g Gjær: ≤ 10 KDE/g Mugg: ≤ 100 KDE/g Endotoksiner: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>Tungmetaller: Bly: ≤ 0,02 mg/kg (pulver og væske) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (pulver og væske) Kadmium: ≤ 0,1 mg/kg (pulver og væske) Kvikksølv: ≤ 0,5 mg/kg (pulver og væske)</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimtall: ≤ 10⁴ KDE/g (pulver), ≤ 5 000 KDE/g (væske) Gjær og mugg: ≤ 100 KDE/g (pulver), ≤ 50 KDE/g (væske) Enterobakterier/koliforme bakterier: Ingen i 11 g (pulver og væske) Salmonella: Negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) <i>Cronobacter</i>: Negativ/100 g (pulver), negativ/200 ml (væske) Endotoksiner: ≤ 100 EU/g (pulver), ≤ 100 EU/ml (væske) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (pulver og væske)</p>
<p>Galakto-oligosakkarid</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Galakto-oligosakkarid framstilles av melkelaktose ved en enzymatisk prosess med β-galaktosidaser fra <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> og <i>Bacillus circulans</i>. GOS: Minst 46 % tørrstoff Laktose: Høyst 40 % tørrstoff Glukose: Høyst 22 % tørrstoff Galaktose: Minst 0,8 % tørrstoff Aske: Høyst 4,0 % tørrstoff Protein: Høyst 4,5 % tørrstoff Nitritt: Høyst 2 mg/kg</p>	
<p>Glukosamin HCl fra <i>Aspergillus niger</i> og genmodifisert stamme av <i>E. coli</i> K12</p>	<p>Hvitt, krystallinsk, luktfritt pulver Molekylformel: C₆H₁₃NO₅ · HCl Relativ molekylmasse: 215,63 g/mol D-glukosamin HCl 98,0–102,0 % av referansstandard (HPLC) Spesifikk rotasjon + 70,0° – + 73,0°</p>	

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Glukosaminsulfat KCl fra <i>Aspergillus niger</i> og genmodifisert stamme av <i>E. coli</i> K12	Hvitt, krystallinsk, luktfritt pulver Molekylformel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativ molekylmasse: 605,52 g/mol D-glukosaminsulfat 2KCl 98,0–102,0 % av referansestandard (HPLC) Spesifikk rotasjon + 50,0° til + 52,0°
Glukosaminsulfat NaCl fra <i>Aspergillus niger</i> og genmodifisert stamme av <i>E. coli</i> K12	Hvitt, krystallinsk, luktfritt pulver Molekylformel: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativ molekylmasse: 573,31 g/mol D-glukosamin HCl: 98–102 % av referansestandard (HPLC) Spesifikk optisk dreining: + 52° – + 54°
Guarkjernemel	<p>Beskrivelse/definisjon: Naturlig guarkjernemel er malt endosperm av frø fra naturlige stammer av guarplanten, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (<i>Leguminosae</i>-familien). Det består av et polysakkarid med høy molekylvekt som hovedsakelig er sammensatt av galaktopyranose- og mannopyranoseenheter sammenkjedet ved glykosidbindinger, som kjemisk sett kan beskrives som galaktomannan (innhold av galaktomannan på minst 75 %).</p> <p>Utseende: Hvitt til gulaktig pulver Molekylvekt: Mellom 50 000 og 8 000 000 dalton CAS-nummer: 9000-30-0 EINECS-nummer: 232-536-8</p> <p>Renhet: Som angitt i kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 om fastsettelse av spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008⁽¹⁾ og i Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2015/175 av 5. februar 2015 om fastsettelse av særlige vilkår for import av guarkjernemel med opprinnelse i eller sendt fra India som følge av risikoen for forurensning med pentaklorfenol og dioksiner⁽²⁾.</p> <p>Fysisk-kjemiske egenskaper: Pulver Holdbarhetstid: 2 år Farge: Hvit Lukt: Svak Gjennomsnittlig diameter på partikler: 60–70 µm Vanninnhold: Høyst 15 % Viskositet(*) etter 1 time —</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Viskositet(*) etter 2 timer: Minst 3 600 mPa.s Viskositet(*) etter 24 timer: Minst 4 000 mPa.s Løselighet: Løselig i varmt og kaldt vann pH for 10 g/l, ved 25 °C – 6–7,5</p> <p>Flak Brukstid: 1 år Farge: Hvit eller hvitaktig med ingen eller liten forekomst av svarte prikker Lukt: Svak Gjennomsnittlig diameter på partikler: 1–10 mm Vanninnhold: Høyst 15 % Viskositet(*) etter 1 time: Minst 3 000 mPa.s Viskositet(*) etter 2 timer — Viskositet(*) etter 24 timer — Løselighet - Løselig i varmt og kaldt vann pH for 10 g/l, ved 25 °C – 5–7,5 (*) Målingene av viskositet utføres på følgende vilkår: 1 % og 25 °C, 20 o/min</p>
<p>Varmebehandlede melkeprodukter syrnet med <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Varmebehandlede syrnede melkeprodukter produseres med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) som startkultur. Delvis skummet melk (mellom 1,5 % og 1,8 %) eller skummetmelk (0,5 % fett eller mindre) pasteuriseres eller UHT-behandles før syrningen med <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) starter. Det syrnede melkeproduktet som oppnås, homogeniseres og varmebehandles deretter for å inaktivere <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Sluttproduktet inneholder ikke levedyktige celler av <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)(*). (*) DIN EN ISO 21528-2 (endret).</p>
<p>Hydroksytyrosol</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Hydroksytyrosol er en blekgul, tyktflytende væske framstilt ved kjemisk syntese Molekylformel: C₈H₁₀O₃ Molekylvekt: 154,6 g/mol CAS-nr.: 10597-60-1 Vanninnhold: ≤ 0,4 % Lukt: Karakteristisk</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Smak: Lett bitter</p> <p>Løselighet (vann:) Kan blandes med vann</p> <p>pH: 3,5–4,5</p> <p>Brytningsindeks: 1,571–1,575</p> <p>Renhet:</p> <p>Hydroksytyrosol: ≥ 99 %</p> <p>Eddiksyre: $\leq 0,4$ %</p> <p>Hydroksytyrosolacetat: $\leq 0,3$ %</p> <p>Summen av homovanillinsyre, iso-homovanillinsyre og 3-metoksy-4-hydroksyfenylglykol: $\leq 0,3$ %</p> <p>Tungmetaller</p> <p>Bly: $\leq 0,03$ mg/kg</p> <p>Kadmium: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Kvikksølv: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Løsemiddelrester</p> <p>Etylacetat: $\leq 25,0$ mg/kg</p> <p>Isopropanol: $\leq 2,50$ mg/kg</p> <p>Metanol: $\leq 2,00$ mg/kg</p> <p>Tetrahydrofuran: $\leq 0,01$ mg/kg</p>
<p>Isstrukturereende protein, type III HPLC 12</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Preparatet av isstrukturereende protein (ISP) er en lysebrun væske framstilt ved nedsenket gjæring av en genetisk modifisert stamme av bakegjær av næringsmiddelkvalitet (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) der et syntetisk gen for ISP er satt inn i gjærens genom. Proteinuttrykket og utskillet i vekstmediet der det skilles fra gjærcellene ved mikrofiltrering og konsentreres ved ultrafiltrering. Dermed overføres ikke gjærcellene til ISP-preparatet som sådan eller i en endret form. ISP-preparatet består av naturlig ISP og glykosylert ISP og proteiner og peptider fra gjær og sukker samt syrer og salter som vanligvis finnes i næringsmidler. Konsentratet stabiliseres med 10 mM sitronsyrebuffer.</p> <p>Innhold: ≥ 5 g/l aktivt ISP</p> <p>pH: 2,5–3,5</p> <p>Aske: $\leq 2,0$ %</p> <p>DNA: Ikke påviselig</p>
<p>Vandig ekstrakt av tørkede blader av <i>Ilex guayusa</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Mørkebrun væske. Vandige ekstrakter av tørkede blader av <i>Ilex guayusa</i>.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Sammensetning: Protein: < 0,1 g/100 ml Fett: < 0,1 g/100 ml Karbohydrater: 0,2–0,3 g/100 ml Sukker i alt: < 0,2 g/100 ml Koffein: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14–2,0 mg/100 ml Klorogensyrer: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>
Isomalto-oligosakkarid	<p>Pulverform: Løselighet (vann) (%): > 99 Glukose (% på tørrstoffbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørrstoffbasis): ≥ 90 Vanninnhold (%): ≤ 4,0 Sulfataske (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller: Bly (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Sirup: Tørrstoff (g/100 g): > 75 Glukose (% på tørrstoffbasis): ≤ 5,0 Isomaltose + DP3 til DP9 (% på tørrstoffbasis): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfataske (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Tungmetaller: Bly (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
Isomaltulose	<p>Beskrivelse/definisjon: Et reduserende disakkarid som består av én glukoseenhet og én fruktoseenhet forbundet med en alfa-1,6-glykosidbinding. Det framstilles av sukrose ved en enzymatisk prosess. Handelsvaren er monohydratet. Utseende: Praktisk talt luktfritt, hvite eller nesten hvite krystaller med søt smak.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Kjemisk betegnelse: 6-O-α-D-glukopyranosyl-D-fruktofuranose, monohydrat CAS-nr.: 13718-94-0 Kjemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturformel</p>  <p>Formelvekt: 360,3 (monohydrat)</p> <p>Renhet: Innhold: ≥ 98 % på tørrstoffbasis Tap ved tørking: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 timer)</p> <p>Tungmetaller: Bly: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Bestemmelse ved hjelp av en atomabsorpsjonsteknikk som er relevant for det angitte nivået. Valg av prøvestørrelse og metode for tillaging av prøver kan bygge på prinsippene i metoden beskrevet i FNP 5(*), «Instrumental methods»</p> <p>(*) 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., engelsk, ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p>Laktitol</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Krystallinsk pulver eller fargeløs løsning framstilt ved katalytisk hydrogenering av laktose. Krystallinske produkter forekommer i vannfri form og som monohydrat og dihydrat. Nikkel brukes som katalysator.</p> <p>Kjemisk betegnelse: 4-O-β-D-galaktopyranosyl-D-glucitol Kjemisk formel: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekylvekt: 344,31 g/mol CAS-nr.: 585-86-4</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Renhet: Løselighet (i vann): Svært løselig i vann Spesifikk rotasjon $[\alpha]_{D20} = +13^\circ$ til $+16^\circ$ Innhold: $\geq 95\%$ på tørrstoffbasis) Vann: $\leq 10,5\%$ Andre polyoler: $\leq 2,5\%$ på tørrstoffbasis Reduserende sukker: $\leq 0,2\%$ på tørrstoffbasis Klorider: ≤ 100 mg/kg på tørrstoffbasis Sulfater: ≤ 200 mg/kg på tørrstoffbasis Sulfataske: $\leq 0,1\%$ på tørrstoffbasis Nikkel: $\leq 2,0$ mg/kg på tørrstoffbasis Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg på tørrstoffbasis Bly: $\leq 1,0$ mg/kg på tørrstoffbasis</p>
<p>Lakto-N-neotetraose (syntetisk)</p>	<p>Definisjon: Kjemisk betegnelse: β-d-galaktopyranosyl-(1\rightarrow4)-2-acetamido-2-deoksy-β-d-glukopyranosyl-(1\rightarrow3)-β-d-galaktopyranosyl-(1\rightarrow4)-d-glukopyranose Kjemisk formel: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS-nr.: 13007-32-4 Molekylvekt: 707,63 g/mol</p> <p>Beskrivelse: Lakto-N-neotetraose er et hvitt til hvitaktig pulver. Framstilles ved en kjemisk synteseopprosess og isoleres ved krystallisering.</p> <p>Renhet: Innhold (vannfritt): $\geq 96\%$ D-laktose: $\leq 1,0\%$ Lakto-N-triose II: $\leq 0,3\%$ Lakto-N-neotetraosefruktose-isomer: $\leq 0,6\%$ pH (20 °C, 5 % løsnings): 5,0–7,0 Vann: $\leq 9,0\%$ Sulfataske: $\leq 0,4\%$ Eddiksyre: $\leq 0,3\%$</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Løsemiddelrester (metanol, 2-propanol, metylacetat, aceton): ≤ 50 mg/kg enkeltvis, ≤ 200 mg/kg i kombinasjon</p> <p>Proteinrester: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladium: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nikkel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p>Samlet antall aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 KDE/g</p> <p>Gjær: ≤ 10 KDE/g</p> <p>Mugg: ≤ 10 KDE/g</p> <p>Endotoksinrester: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Lakto-N-neotetraose (mikrobiell kilde)</p>	<p>Definisjon:</p> <p>Kjemisk betegnelse: β-d-galaktopyranosyl-(1→4)-2-acetamido-2-deoksy-β-d-glukopyranosyl-(1→3)-β-d-galaktopyranosyl-(1→4)-d-glukopyranose</p> <p>Kjemisk formel: C₂₆H₄₅NO₂₁</p> <p>CAS-nr.: 13007-32-4</p> <p>Molekylvekt: 707,63 g/mol</p> <p>Kilde:</p> <p>Genmodifisert stamme av <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Beskrivelse:</p> <p>Lakto-N-neotetraose er et hvitt til hvitaktig krystallinsk pulver som framstilles ved en mikrobiell prosess. Lakto-N-neotetraose isoleres ved krystallisering.</p> <p>Renhet:</p> <p>Innhold (vannfritt): ≥ 92 %</p> <p>D-laktose: ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-triose II: ≤ 3,0 %</p> <p>Para-lakto-N-neoheksaose: ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-neotetraosefruktose-isomer: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, 5 % løsning): 4,0–7,0</p> <p>Vann: ≤ 9,0 %</p> <p>Sulfataske: ≤ 0,4 %</p> <p>Løsemiddelrester (metanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Proteinrester: ≤ 0,01 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet antall aerobe mesofile bakterier: ≤ 500 KDE/g Gjær: ≤ 10 KDE/g Mugg: ≤ 10 KDE/g Endotoksinrester: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Bladekstrakt av lusernen <i>Medicago sativa</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Lusernen (<i>Medicago sativa</i> L.) bearbeides innen to timer etter innhøsting. Den hakkes og knuses. Ved passering gjennom en oljepresse gir lusernen en fiberholdig rest og pressaft (10 % tørrstoff). Tørrstoffet i denne saften inneholder ca. 35 % råprotein. Pressafta (pH 5,8–6,2) nøytraliseres. Forvarming og dampinjeksjon muliggjør koagulering av proteiner forbundet med karotenoid- og klorofyllpigmenter. Proteinutfellingen separeres ved sentrifugering og tørkes deretter. Etter tilsetning av askorbinsyre granuleres proteinkonsentratet av lusernen og lagres i nøytralgass eller ved kaldlagring.</p> <p>Sammensetning: Protein: 45–60 % Fett: 9–11 % Frie karbohydrater (løselige fibrer): 1–2 % Polysakkarider (uløselige fibrer): 11–15 % Herunder cellulose: 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</p>
<p>Lykopen</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Syntetisk lykopen framstilles ved Wittig-kondensering av syntetiske mellomprodukter som ofte brukes ved framstilling av andre karotenoider som brukes i næringsmidler. Syntetisk lykopen består av ≥ 96 % lykopen og små mengder av andre beslektede karotenoidbestanddeler. Lykopen tilbys enten i pulverform i en passende matrise eller som en oljedispersjon. Fargen er mørkerød eller rødfiolett. Antioksidierende beskyttelse må sikres.</p> <p>Kjemisk betegnelse: Lykopen CAS-nr.: 502-65-8 (<i>all-trans</i>-lykopen) Kjemisk formel: C₄₀H₅₆ Formelvekt: 536,85 Da</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Lykopen fra <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Beskrivelse/definisjon: Renset lykopen fra <i>Blakeslea trispora</i> består av ≥ 95 % lykopen og ≤ 5 % andre karotenoider. Det tilbys enten i pulverform i en passende matrise eller som en oljedispersjon. Fargen er mørkerød eller rødfiolett. Antioksidierende beskyttelse må sikres.</p> <p>Kjemisk betegnelse: Lykopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-trans-lykopen) Kjemisk formel: $C_{40}H_{56}$ Formelvekt: 536,85 Da</p>
Lykopen fra tomater	<p>Beskrivelse/definisjon: Renset lykopen fra tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) består av ≥ 95 % lykopen og høyst 5 % andre karotenoider. Det tilbys enten i pulverform i en passende matrise eller som en oljedispersjon. Fargen er mørkerød eller rødfiolett. Antioksidierende beskyttelse må sikres.</p> <p>Kjemisk betegnelse: Lykopen CAS-nr.: 502-65-8 (all-trans-lykopen) Kjemisk formel: $C_{40}H_{56}$ Formelvekt: 536,85 Da</p>
Lykopen-oleoharpiks fra tomater	<p>Beskrivelse/definisjon: Lykopen-oleoharpiks fra tomater framstilles ved løsemiddelestraksjon fra modne tomater (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) med etterfølgende fjerning av løsemiddelet. Det dannes en rød til mørkebrun, tyktflytende, klar væske.</p> <p>Lykopen i alt: 5–15 %, hvorav trans-lykopen: 90–95 % Karotenoider i alt (beregnet som lykopen): 6,5–16,5 % Andre karotenoider: 1,75 % (Fytoen/fytofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Tokoferoler i alt: 1,5–3,0 % Stoffer som ikke kan forsåpes: 13–20 % Fettsyrer i alt: 60–75 % Vann (Karl Fischer): $\leq 0,5$ %</p>
Magnesiumsitratmalat	<p>Beskrivelse/definisjon: Magnesiumsitratmalat er et hvitt til gulhvitt, amorft pulver.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Kjemisk formel: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$</p> <p>Kjemisk betegnelse: Pentamagnesium-di-(2-hydroksybutandioat)-di-(2-hydroksypropan-1,2,3-trikarboksyilat)</p> <p>CAS-nr.: 1259381-40-2</p> <p>Molekylvekt: 763,99 dalton (vannfritt)</p> <p>Løselighet: Lett løselig i vann (ca. 20 g i 100 ml)</p> <p>Beskrivelse av fysisk tilstand: Amorft pulver</p> <p>Magnesiuminnhold: 12,0–15,0 %</p> <p>Tap ved tørking (120 °C i 4 timer): ≤ 15 %</p> <p>Farge (fast form): Hvitt til gulhvitt</p> <p>Farge (20 % vandig løsning): Fargeløs til gulaktig</p> <p>Utseende (20 % vandig løsning): Klar løsning</p> <p>pH (20 % vandig løsning): Ca. 6,0</p> <p>Urenheter:</p> <p>Klorid: ≤ 0,05 %</p> <p>Sulfat: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Bly: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadmium: ≤ 1 ppm</p> <p>Kvikksølv: ≤ 0,1 ppm</p>
<p>Ekstrakt av magnoliabark</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Ekstrakt av magnoliabark framstilles av barken på planten <i>Magnolia officinalis</i> L. ved hjelp av superkritisk karbondioksid. Barken vaskes og ovnstørkes for å redusere fuktigheten før knusing og ekstraksjon med superkritisk karbondioksid. Ekstrakten oppløses i medisinsk etanol og krystalliseres på nytt for å avgi ekstrakt av magnoliabark.</p> <p>Ekstrakt av magnoliabark består hovedsakelig av to fenolforbindelser: magnolol og honokiol.</p> <p>Utseende: Lysebrunt pulver</p> <p>Renhet:</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol og honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmol i alt: ≤ 2 %</p> <p>Vanninnhold: 0,50 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Tungmetaller: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Bly (ppm): ≤ 0,5 Metyleugenol (ppm): ≤ 10 Tubokurarin (ppm): ≤ 2,0 Alkaloider i alt (ppm): ≤ 100</p>
<p>Maiskimolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Maiskimolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes, framstilles ved vakuumdestillasjon, og den er forskjellig fra raffinert maiskimolje i konsentrasjonen av fraksjonen som ikke kan forsåpes (1,2 g i raffinert maiskimolje og 10 g i «maisximolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes»).</p> <p>Renhet: Stoffer som ikke kan forsåpes: > 9,0 g/100 g Tokoferoler: ≥ 1,3 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 Fettsyrer i triglyserider: Palmitinsyre: 10,0–20,0 % Stearinsyre: < 3,3 % Oleinsyre: 20,0–42,2 % Linolsyre: 34,0–65,6 % Linolensyre: < 2,0 % Syretall: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidtall: ≤ 10 mEq O₂/kg</p> <p>Tungmetaller: Jern (Fe): < 1 500 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Urenheter: Polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Behandling med aktivkull kreves for å sikre at polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) ikke anrikes ved framstillingen av «maisximolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes»</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>Metylcellulose</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Metylcellulose er cellulose framstilt direkte av naturlige stammer av fiberholdig plantemateriale og delvis forestret med metylgrupper Kjemisk betegnelse: Cellulosemetyleter Kjemisk formel: Polymerene inneholder substituerte anhydroglukoseenheter med følgende generelle formel: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ der R1, R2, R3 hver kan være — H — CH₃ eller — CH₂CH₃</p> <p>Molekylvekt: Makromolekyler fra ca. 20 000 (n ca. 100) opptil ca. 380 000 g/mol (n ca. 2 000) Innhold: Ikke under 25 % og ikke over 33 % metoksylogrupper (-OCH₃) og ikke over 5 % hydroksyetoksylogrupper (-OCH₂CH₂OH) Svakt hygroskopisk, hvitt eller svakt gulaktig eller gråaktig, kornet eller fiberholdig pulver, uten lukt og smak Løselighet: Sveller i vann og blir til en klar til opaliserende, tykflytende, kolloidal løsning. Uløselig i etanol, eter og kloroform. Løselig i iseddik</p> <p>Renhet: Tap ved tørking: ≤ 10 % (105 °C, 3 timer) Sulfataske: ≤ 1,5 % bestemt ved 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 og ≤ 8,0 (1 % kolloidal løsning)</p> <p>Tungmetaller: Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Bly: ≤ 2,0 mg/kg Kvikksølv: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p>(6S)-5-metyltetrahydrofolsyre, glukosaminsalt</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Kjemisk betegnelse: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahydro-5-metyl-4-okso-6-pteridiny]metyl]amino]benzoyl]-L-glutaminsyre, glukosaminsalt Kjemisk formel: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekylvekt: 817,80 g/mol (vannfritt) CAS-nr.: 1181972-37-1 Utseende: Kremfarget til lysebrunt pulver</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Renhet: Diastereoisomerisk renhet: Minst 99 % av (6S)-5-metyltetrahydrofolsyre Glukosamininnhold: 34–46 % i tørrstoffet 5-metyltetrahydrofolsyreinnhold: 54–59 % i tørrstoffet Vann: ≤ 8,0 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Kvikksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Aerobe mikroorganismer i alt: ≤ 100 KDE/g Gjær og mugg: ≤ 100 KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 10 g</p>
Monometylsilantriol (organisk silisium)	<p>Beskrivelse/definisjon: Kjemisk betegnelse: 1-metylsilantriol Kjemisk formel: CH₆O₃Si Molekylvekt: 94,14 g/mol CAS-nr.: 2445-53-6</p> <p>Renhet: Preparat av organisk silisium (monometylsilantriol) (vandig løsning): Surhetsgrad (pH): 6,4–6,8 Silisium: 100-150 mg Si/l</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 µg/l Kvikksølv: ≤ 1,0 µg/l Kadmium: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Løsemidler: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (restinnhold)</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Ekstrakt av mycel fra shitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Den nye næringsmiddelingsrediensen er en steril vandig ekstrakt framstilt av mycel fra <i>Lentinula edodes</i> dyrket ved nedsenket gjæring. Det er en lysebrun, svakt uklar væske.</p> <p>Lentinan er et β-(1-3)-β-(1-6)-D-glukan som har en molekylvekt på ca. 5×10^5 dalton, en forgreningsgrad på 2/5 og en trippelheliks-tertiærstruktur.</p> <p>Renhet/sammensetning av myceleksktrakt fra <i>Lentinula edodes</i>: Vanninnhold: 98 % Tørrstoff: 2 % Fri glukose: < 20 mg/ml Samlet proteininnhold(*): < 0,1 mg/ml Nitrogenholdige bestanddeler(**): < 10 mg/ml Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml (*) Bradford-metoden (**) Kjeldahl-metoden</p>
Juice av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Nonifrukt (frukter av <i>Morinda citrifolia</i> L.) presses. Juicen pasteuriseres. Gjæring kan eventuelt forekomme før eller etter pressing.</p> <p>Rubiadin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ Lucidin: $\leq 10 \mu\text{g/kg}$</p>
Pulver av nonifruktjuice (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Frø og skall av soltørkede frukter av <i>Morinda citrifolia</i> fjernes. Frukkmassen filtreres for å skille saften fra fruktkjøttet. Tørking av den framstilte saften kan skje på en av to måter:</p> <p>Enten ved finfordeling ved hjelp av maltdekstriner fra mais: Denne blandingen oppnås ved å la saft og maltdekstriner strøme inn med konstant hastighet.</p> <p>Eller ved intensivtørking med zeolitter eller tørking og deretter blanding med et hjelpestoff. Denne prosessen gjør det mulig å tørke saften først og så blande med maltdekstriner (samme mengde som ved finfordeling).</p>
Puré og konsentrat av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Frukt av <i>Morinda citrifolia</i> høstes for hånd. Frø og skall kan fjernes mekanisk fra frukten i puréform. Etter pasteurisering pakkes pureen i aseptiske beholdere og lagres kaldt.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p><i>Morinda citrifolia</i>-konsentrat framstilles av <i>M. citrifolia</i>-puré ved behandling med pektolytiske enzymer (50-60 °C i 1–2 timer). Deretter varmes pureen opp for å inaktivere pektinaser for så å avkjøles omgående. Saften separeres i en dekanteringsentrifuge. Deretter samles saften opp og blir pasteurisert før den blir konsentrert i en vakuumfordamper fra 6–8 brix-grader til 49–51 brix-grader i det endelige konsentratet.</p> <p>Sammensetning:</p> <p>Puré:</p> <p>Vanninnhold: 89–93 %</p> <p>Protein: < 0,6 g/100 g</p> <p>Fett: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Aske: < 1,0 g/100 g</p> <p>Karbohydrater i alt: 5–10 g/100 g</p> <p>Fruktose: 0,5–3,82 g/100 g</p> <p>Glukose: 0,5–3,14 g/100 g</p> <p>Kostfiber: < 0,5–3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetylmorindol(*): ≤ 0 254 µg/ml</p> <p>Lucidin(*): Ikke påviselig</p> <p>Alizarin(*): Ikke påviselig</p> <p>Rubiadin(*): Ikke påviselig</p> <p>Konsentrat:</p> <p>Vanninnhold: 48–53 %</p> <p>Protein: 3–3,5 g/100 g</p> <p>Fett: < 0,04 g/100 g</p> <p>Aske: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Karbohydrater i alt: 37–45 g/100 g</p> <p>Fruktose: 9–11 g/100 g</p> <p>Glukose: 9–11 g/100 g</p> <p>Kostfiber: 1,5–5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetylmorindol(*): ≤ 0 254 µg/ml</p> <p>(*) Ved en HPLC-UV-metode utviklet og validert for å analysere antrakinoner i <i>Morinda citrifolia</i>-puré og -konsentrat. Påvisningsgrenser: 2,5 ng/ml (5,15 dimetylmorindol), 50,0 ng/ml (lucidin), 6,3 ng/ml (alizarin) og 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>Noniblader (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Etter at bladene til <i>Morinda citrifolia</i> er skåret av, tørkes og ristes de. Produktet har en partikkelstørrelse som varierer fra bladstykker til grovt pulver med innslag av finere partikler. Fargen er grønnbrun til brun.</p> <p>Renhet/sammensetning: Vanninnhold: < 5,2 % Protein: 17–20 % Karbohydrater: 55–65 % Aske: 10–13 % Fett: 4–9 % Oksalsyre: < 0,14 % Garvesyre: < 2,7 % 5,15-dimetylmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: Ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg Lucidin: Ikke påviselig, ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Pulver av nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Nonifruktpulver framstilles av moste nonifrukt (<i>Morinda citrifolia</i> L.) ved frysetørking. Fruktene moses, og frøene fjernes. Etter frysetørking der vannet fjernes fra nonifruktene, males resten av nonifruktmassen til et pulver og innkapsles.</p> <p>Renhet/sammensetning Vanninnhold: 5,3–9 % Protein: 3,8–4,8 g/100 g Fett: 1–2 g/100 g Aske: 4,6–5,7 g/100 g Karbohydrater i alt: 80–85 g/100 g Fruktose: 20,4–22,5 g/100 g Glukose: 22–25 g/100 g Kostfiber: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetylmorindol(*): ≤ 2,0 µg/ml (*): Ved en HPLC-UV-metode utviklet og validert for å analysere antrakiner i <i>Morinda citrifolia</i>-fruktpulver. Påvisningsgrenser: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol)</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Mikroalgen <i>Odontella aurita</i>	Silisium: 3,3 % Krystallinsk silisiumoksid: Høyest 0,1–0,3 % som urenhet
Olje anrikt med fytosteroler/fytostanoler	<p>Beskrivelse/definisjon: Olje anrikt med fytosteroler/fytostanoler består av en oljefraksjon og en fytosterolfaksjon.</p> <p>Asylglyserolfordeling: Frie fettsyrer (uttrykt som oleinsyre): ≤ 2,0 % Monoasyglyseroler (MAG): ≤ 10 % Diasylglyseroler (DAG): ≤ 25 % Triasyglyseroler (TAG): Resten</p> <p>Fytosterolfaksjon: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % Campesterol: ≤ 40 % Campestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Andre steroler/stanoler: ≤ 3,0 %</p> <p>Andre: Vann og flyktige stoffer: ≤ 0,5 % Peroksid tall: < 5,0 meq/kg Transfettsyrer: ≤ 1 % Forurensning/renhet (GC-FID eller tilsvarende metode) av fytosteroler/fytostanoler: Fytosteroler og fytostanoler ekstrahert fra andre kilder enn vegetabilsk olje egnet til konsum skal ikke inneholde forurensende stoffer, som best oppnås ved en renhet på over 99 %.</p>
Olje ekstrahert av blekksprut	Syretall: ≤ 0,5 KOH/g olje Peroksid tall: ≤ 5 meq O ₂ /kg olje p-anisidin-verdi: ≤ 20 Kuldeprøving ved 0 °C: ≤ 3 timer Vanninnhold: ≤ 0,1 % (m/m) Stoffe som ikke kan forsåpes: ≤ 5,0 %

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon		
	Transfettsyrer: ≤ 1,0 % Dokosaheksaensyre: ≥ 20 % Eikosapentaensyre: ≥ 10 %		
Høytrykkpasteuriserte fruktbaserte tilberedninger	Parameter	Mål	Merknader
	Lagring av frukt før høytrykksbehandling	Minst 15 dager ved -20 °C	Frukt høstet og lagret i forbindelse med god/hygienisk landbruks- og framstillingspraksis
	Frukttilsetning	40 %–60 % tint frukt	Frukt homogenisert og tilsatt andre ingredienser
	pH	3,2–4,2	
	° brix	7–42	Sikret ved tilsatt sukker
	a _w	< 0,95	Sikret ved tilsatt sukker
	Endelig lagring	Høyst 60 dager ved høyst +5 °C	Tilsvarende lagringsforhold for konvensjonelt bearbeidet produkt
Fosfatert maisstivelse	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Fosfatert maisstivelse (fosfatert distivelsesfosfat) er en kjemisk modifisert resistent stivelse framstilt av stivelse med høyt amyloseinnhold ved en kombinasjon av kjemiske behandlinger der det dannes fosfatforbindelser mellom karbohydratrestene og forestrede hydroksylgrupper.</p> <p>Den nye næringsmiddelingsrediensen er et hvitt eller nesten hvitt pulver.</p> <p>CAS-nr.: 11120-02-8</p> <p>Kjemisk formel: (C₆H₁₀O₅)_n [(C₆H₉O₅)₂PO₂H]_x [(C₆H₉O₅)PO₃H₂]_y</p> <p>N = antall glukoseenheter, x, y = substitusjonsgrader</p> <p>De kjemiske egenskapene til fosfatert distivelsesfosfat:</p> <p>Tap ved tørking: 10–14 %</p> <p>pH: 4,5–7,5</p> <p>Kostfiber: ≥ 70 %</p> <p>Stivelse: 7-14 %</p> <p>Protein: ≤ 0,8 %</p> <p>Lipider: ≤ 0,8 %</p> <p>Restinnhold av bundet fosfor: ≤ 0,4 % (som fosfor) «mais med høyt amyloseinnhold» som kilde</p>		

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Fosfatidylserin fra fosfolipider fra fisk	<p>Beskrivelse/definisjon: Den nye næringsmiddelingsrediensen er et gult til brunt pulver. Fosfatidylserin framstilles av fosfolipider fra fisk ved en enzymatisk transfosforering med aminosyren L-serin.</p> <p>Spesifikasjon av fosfatidylserinprodukt framstilt av fosfolipider fra fisk: Vanninnhold: < 5,0 % Fosfolipider: ≥ 75 % Fosfatidylserin: ≥ 35 % Glyserider: < 4,0 % Fri L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,5 %⁽¹⁾ Peroksidtall: < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferoler kan tilsettes som antioksidanter i samsvar med kommisjonsforordning (EU) nr. 1129/2011</p>
Fosfatidylserin fra fosfolipider fra soya	<p>Beskrivelse/definisjon: Den nye næringsmiddelingsrediensen er et hvitaktig til lysegult pulver. Den er også tilgjengelig i flytende form med en klar brun til oransje farge. Væskeformen inneholder middels lange triasylglyseridkjeder (MCT) som bærestoff. Den har lavere innhold av fosfatidylserin som følge av betydelige mengder olje (MCT). Fosfatidylserin fra fosfolipider fra soya framstilles ved enzymatisk transfosfatidylsering av soyalecitin med høyt innhold av fosfatidylkolin med aminosyren L-serin. Fosfatidylserin består av et glyserofosfatskjelett konjugert med to fettsyrer og L-serin via en fosfodiesterbinding.</p> <p>Egenskaper ved fosfatidylserin fra fosfolipider fra soya:</p> <p>Pulverform: Vanninnhold: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 85 % Fosfatidylserin: ≥ 61 % Glyserider: < 2,0 % Fri L-serin: < 1,0 % Tokoferoler: < 0,3 % Fytosteroler: < 0,2 %</p> <p>Flytende form: Vanninnhold: < 2,0 % Fosfolipider: ≥ 25 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	Fosfatidylserin: ≥ 20 % Glyserider: Ikke relevant Fri L-serin: $< 1,0$ % Tokoferoler: $< 0,3$ % Fytosteroler: $< 0,2$ %
Fosfolipidprodukt som inneholder like mengder fosfatidylserin og fosfatidsyre	Beskrivelse/definisjon: Produktet framstilles ved enzymatisk omdanning av soyalectin. Fosfolipidproduktet er et svært konsentrert, gulbrunt pulver av fosfatidylserin og fosfatidsyre i like mengder. Produktspesifikasjon: Vanninnhold: $\leq 2,0$ % Fosfolipider i alt: ≥ 70 % Fosfatidylserin: ≥ 20 % Fosfatidsyre: ≥ 20 % Glyserider: $\leq 1,0$ % Fri L-serin: $\leq 1,0$ % Tokoferoler: $\leq 0,3$ % Fytosteroler: $\leq 2,0$ % Silisiumdioksid brukes med et innhold på høyst 1,0 %
Fosfolipider fra eggeplomme	85 % og 100 % rene fosfolipider fra eggeplomme
Fytoglykogen	Beskrivelse: Hvitt til hvitaktig pulver som er et luktfritt, fargeløst, smakløst polysakkarid framstilt av ikke-genmodifisert sukkermais ved hjelp av konvensjonelle teknikker for bearbeiding av næringsmidler. Definisjon: Glukosepolymer (C ₆ H ₁₂ O ₆) _n med lineære forbindelser av $\alpha(1 - 4)$ -glykosidbindinger forgrenet ved hver 8. til 12. glukoseenhet ved $\alpha(1 - 6)$ -glykosidbindinger Spesifikasjoner: Karbohydrater: 97 % Sukker: 0,5 % Fiber: 0,8 % Fett: 0,2 % Protein: 0,6 %

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Fytosteroler/fytostanoler	<p>Beskrivelse/definisjon: Fytosteroler og fytostanoler er steroler og stanoler som er ekstrahert fra planter og kan forekomme som frie steroler og stanoler eller være forestret med spisefettsyrer.</p> <p>Sammensetning (GC-FID eller tilsvarende metode): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % Campesterol: < 40 % Campestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brassicasterol: < 3,0 % Andre steroler/stanoler: < 3,0 %</p> <p>Forurensning/reinheit (GC-FID eller tilsvarende metode): Fytosteroler og fytostanoler ekstrahert fra andre kilder enn vegetabilsk olje egnet til konsum skal ikke inneholde forurensende stoffer, hvilket oppnås best ved en reinhet på over 99 % i fytosterol-/fytostanolingrediensen.</p>
Plommekjerneolje	<p>Beskrivelse/definisjon: Plommekjerneolje er en vegetabilsk olje framstilt ved kaldpressing av plommekjerner (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Sammensetning: Oleinsyre (C18:1): 68 % Linolsyre (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % av tokoferoler i alt β-sitosterol: 80–90 % av steroler i alt Triolein: 40–55 % av triglyserider Hydrogencyanid: Høyst 5 mg/kg olje</p>
Potetprotein (koagulert) og hydrolysater av det	<p>Tørrstoff: \geq 800 mg/g Protein (N * 6,25): \geq 600 mg/g (tørrstoff) Aske: \leq 400 mg/g (tørrstoff) Glykoalkaloid (i alt): \leq 150 mg/kg Lysinoalanin (i alt): \leq 500 mg/kg Lysinoalanin (fritt): \leq 10 mg/kg</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Prolylologopeptidase (enzympreparat)	<p>Enzymspesifikasjon: Systematisk navn: Prolylologopeptidase Synonymer: Prolylendopeptidase, prolinspesifikk endopeptidase, endoprolylpeptidase Molekylvekt: 66 kDa EC-nummer: EC 3.4.21.26 CAS-nummer: 72162-84-6 Kilde: En genmodifisert stamme av <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p>Beskrivelse: Prolylologopeptidase er tilgjengelig som et enzympreparat som inneholder ca. 30 % maltdekstrin.</p> <p>Spesifikasjoner for enzympreparatet av prolylologopeptidase: Aktivitet: > 580 000 PPI (*) /g (> 34,8 PPU (**)/g) Utseende: Mikrogranulat Farge: Hvitaktig til guloransje. Fargen kan variere fra parti til parti Tørrestoff: > 94 % Gluten: < 20 ppm</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmium: ≤ 0,5 mg/kg Kvikksølv: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Samlet aerobt kimtall: ≤ 10³ KDE/g Gjær og mugg i alt: ≤ 10² KDE/g Sulfittreducerende anaerobe bakterier: ≤ 30 KDE/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 KDE/g Salmonella: Ikke påvist i 25 g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ikke påvist i 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g Antimikrobiell aktivitet: Ingen</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Mykotoksiner: Under påvisningsgrenser: Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), samlet aflatoksininnhold (< 2,0 µg/kg), okratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2-toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonisin B1 og B2 (< 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI – Protease Picomole International</p> <p>(**) PPU – Prolyl Peptidase Units eller Proline Protease Units</p>
<p>Proteinekstrakt fra svinenyrer</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Proteinekstrakten framstilles av homogeniserte svinenyrer ved en kombinasjon av saltutfelling og hurtigsentrifugering. Den oppnådde utfellingen inneholder hovedsakelig proteiner med 7 % av enzymet diaminoksidase (EC-nr. 1.4.2.22) og resuspenderes i et fysiologisk buffersystem. Den framstilte svinenyreeks-trakten formes som innkapslede syrer resistente pellets som kan nå fram til aktive steder i fordøyelsessystemet.</p> <p>Råvare:</p> <p>Spesifikasjon: Proteinekstrakt av svinenyre med naturlig innhold av diaminoksidase (DAO):</p> <p>Fysisk tilstand: Flytende</p> <p>Farge: Brunaktig</p> <p>Utseende: Svakt uklart løsnings</p> <p>pH-verdi: 6,4–6,8</p> <p>Enzymaktivitet: > 2 677 kH DU DAO/ml (DAO REA (DAO radioekstraksjonsdose))</p> <p>Mikrobiologiske kriterier:</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: Negativ (sanntids-PCR)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Negativ (sanntids-PCR)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KDE/g</p> <p>Influenza A: Negativ (revers transkriptase-PCR i sanntid)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 KDE/g</p> <p>Aerobe mikroorganismer i alt: < 10⁵ KDE/g</p> <p>Gjær og mugg: < 10⁵ KDE/g</p> <p>Salmonella: Ikke påvist i 10 g</p> <p>Gallesaltresistente enterobakterier: < 10⁴ KDE/g</p> <p>Sluttprodukt:</p> <p>Spesifikasjon: Proteinekstrakt av svinenyre med naturlig innhold av DAO (EC-nr. 1.4.3.22) i syrerresistent form:</p> <p>Fysisk tilstand: Fast</p> <p>Farge: Gulgrå</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Utseende: Mikropellets</p> <p>Enzymaktivitet: 110–220 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioekstraksjonsdose))</p> <p>Syrestabilitet 15 min 0,1M HCl etterfulgt av 60 min Borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g pellet (DAO REA (DAO radioekstraksjonsdose))</p> <p>Fuktighet: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 KDE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 KDE/g</p> <p>Aerobe mikroorganismer i alt: < 10⁴ KDE/g</p> <p>Gjær/mugg i alt: < 10³ KDE/g</p> <p>Salmonella: Ikke påvist i 10 g</p> <p>Gallesaltresistente enterobakterier: < 10² KDE/g</p>
<p>Rapsolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>«Rapsolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes» framstilles ved vakuumdestillasjon, og den er forskjellig fra raffinert rapsolje i konsentrasjonen av fraksjonen som ikke kan forsåpes (1 g i raffinert rapsolje og 9 g «rapsolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes»). Det er en mindre reduksjon av triglyserider som inneholder enumettede og flerumettede fettsyrer.</p> <p>Renhet:</p> <p>Stoffer som ikke kan forsåpes: > 7,0 g/100 g</p> <p>Tokoferoler: > 0,8 g/100 g</p> <p>α-tokoferol (%): 30–50 %</p> <p>γ-tokoferol (%): 50–70 %</p> <p>δ-tokoferol (%): < 6,0 %</p> <p>Steroler, triterpenalkoholer, metylsteroler: > 5,0 g/100 g</p> <p>Fettsyrer i triglyserider:</p> <p>Palmitinsyre: 3–8 %</p> <p>Stearinsyre: 0,8–2,5 %</p> <p>Oleinsyre: 50–70 %</p> <p>Linolsyre: 15–28 %</p> <p>Linolensyre: 6–14 %</p> <p>Erukasyre: < 2,0 %</p> <p>Syretall: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Peroksidtall: ≤ 10 mEq O₂/kg</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Tungmetaller: Jern (Fe): < 1 000 µg/kg Kobber (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Urenheter: Polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) Benzo(a)pyren: < 2 µg/kg Behandling med aktivkull kreves for å sikre at polysykliske aromatiske hydrokarboner (PAH) ikke anrikes ved framstilling av «rapsolje med høyt innhold av stoffer som ikke kan forsåpes».</p>
<p>Rapsfrøprotein</p>	<p>Definisjon: Rapsfrøprotein er en vandig proteinrik ekstrakt av presskaker av rapsfrø fra ikke-genmodifiserte <i>Brassica napus</i> L. og <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p>Beskrivelse: Hvitt til hvitaktig spraytørket pulver Samlet proteininnhold: ≥ 90 % Løselig protein: ≥ 85 % Vanninnhold: ≤ 7,0 % Karbohydrater: ≤ 7,0 % Fett: ≤ 2,0 % Aske: ≤ 4,0 % Fiber: ≤ 0,5 % Glukosinolater i alt: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Renhet: Fytat i alt: ≤ 1,5 % Bly: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Gjær og mugg: ≤ 100 KDE/g Antall aerobe bakterier: < 10 000 KDE/g Samlet antall koliforme bakterier: ≤ 10 KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 10 g Salmonella: Ikke påvist i 25 g</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Trans-resveratrol	<p>Beskrivelse/definisjon: Syntetisk <i>trans</i>-resveratrol er hvitaktige til beige krystaller. Kjemisk betegnelse: 5-[(E)-2-(4-hydroksyfenyl)etenyl]benzen-1,3-diol Kjemisk formel: C₁₄H₁₂O₃ Molekylvekt: 228,25 Da CAS-nr.: 501-36-0</p> <p>Renhet: <i>Trans</i>-resveratrol: ≥ 98 %–99 % Biprodukter (beslektede stoffer) i alt: ≤ 0,5 % Ethvert beslektet stoff: ≤ 0,1 % Sulfataske: ≤ 0,1 % Tap ved tørking: ≤ 0,5 %</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 ppm Kvikksølv: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Urenheter: Diisopropylamin: ≤ 50 mg/kg</p> <p>Mikrobiell kilde: En genmodifisert stamme av <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Utseende: Hvitaktig til svakt gulaktig pulver Partikkelstørrelse: 100 % mindre enn 62,23 µm Trans-resveratrolinnhold: Minst 98 % m/m (tørrvektbasis) Aske: Høyst 0,5 % m/m Vanninnhold: Høyst 3 % m/m</p>
Hanekamekstrakt	<p>Beskrivelse/definisjon: Hanekamekstrakt framstilles av <i>Gallus gallus</i> ved enzymatisk hydrolyse av hanekam og etterfølgende filtrering, konsentrasjon og utfelling. De viktigste bestanddelene i hanekamekstrakten er glykosaminoglykanene hyaluronsyre, kondroitinsulfat A og dermatansulfat (kondroitinsulfat B). Hvitt eller nesten hvitt hygroskopisk pulver. Hyaluronsyre: 60–80 % Kondroitinsulfat A: ≤ 5,0 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p> Dermatansulfat (kondroitinsulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Renhet: Klorider: $\leq 1,0$ % Nitrogen: $\leq 8,0$ % Tap ved tørking: (105 °C i 6 timer): ≤ 10 % Tungmetaller: Kvikksølv: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 1,0$ mg/kg Kadmium: $\leq 1,0$ mg/kg Krom: ≤ 10 mg/kg Bly: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiologiske kriterier: Antall levedyktige aerobe bakterier i alt: $\leq 10^2$ KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g Salmonella: Ikke påvist i 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Ikke påvist i 1 g </p>
<p>Sacha inchi-olje fra <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p> Beskrivelse/definisjon: Sacha inchi-olje er en 100 % kaldpresset vegetabilsk olje fra frø av <i>Plukenetia volubilis</i> L. Den er en gjennomsiktig, flytende og blank olje ved romtemperatur. Den har en fruktig, lett smak av grønne grønnsaker uten uønsket bismak. Utseende, klarhet, glans, farge: Flytende ved romtemperatur, klar, skinnende gullgul Lukt og smak: Frukt- og grønnsaklignende uten uønsket bismak eller lukt Renhet: Vann og flyktige stoffer: $< 0,2$ g/100 g Urenheter som er uløselige i heksan: $< 0,05$ g/100 g Oleinsyre: $< 2,0$ g/100 g Peroksidall: < 15 meq O₂/kg Transfettsyrer: $< 1,0$ g/100 g Umettede fettsyrer i alt: > 90 % </p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Omega 3-alfa-linolensyre (ALA): > 45 %</p> <p>Mettede fettsyrer: < 10 %</p> <p>Ingen transfettsyrer: (< 0,5 %)</p> <p>Ingen erukasyre: (< 0,2 %)</p> <p>Mer enn 50 % trilinolenin- og dilinolenin-triglyserider</p> <p>Sammensetning og innhold av fytosteroler</p> <p>Ikke noe kolesterol (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Salatrim</p>	<p>Beskrivelse/definisjon:</p> <p>Salatrim er et internasjonalt anerkjent akronym for kort- og langkjedede asyltriglyseridmolekyler. Salatrim framstilles ved ikke-enzymatisk innbyrdes forestring av triacetin, tripropionin, tributyrin eller blandinger av disse med hydrogenert rapsolje, soyabønner, bomullsfrø eller solsikkeolje. Beskrivelse: Klar, svakt ravgult væske til et svakt farget, voksaktig fast stoff ved romtemperatur. Fri for partikler og uten fremmed eller harsk lukt.</p> <p>Fordeling av glyserolestere:</p> <p>Triacylglyseroler: > 87 %</p> <p>Diasylglyseroler: ≤ 10 %</p> <p>Monoacylglyseroler: ≤ 2,0 %</p> <p>Fettsyresammensetning:</p> <p>Molprosent LCFA (langkjedede fettsyrer): 33–70 %</p> <p>Molprosent SCFA (kortkjedede fettsyrer): 30–67 %</p> <p>Mettede langkjedede fettsyrer: < 70 vektprosent</p> <p>Transfetsyrer: ≤ 1,0 %</p> <p>Frie fettsyrer som oleinsyre: ≤ 0,5 %</p> <p>Triacylglyserolprofil:</p> <p>Triesterer (korte/lange på mellom 0,5 og 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesterer (korte/lange = 0): ≤ 10 %</p> <p>Stoffer som ikke kan forsåpes: ≤ 1,0 %</p> <p>Vanninnhold: ≤ 0,3 %</p> <p>Aske: ≤ 0,1 %</p> <p>Farge: ≤ 3,5 rød (Lovibond)</p> <p>Peroksidtall: ≤ 2,0 meq/kg</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. med høyt innhold av DHA og EPA	Syretall: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroksid tall: $\leq 5,0$ meq/kg olje Oksidasjonsstabilitet: For alle næringsmidler som inneholder olje av <i>Schizochytrium</i> sp. med høyt innhold av DHA og EPA, bør oksidasjonsstabilitet dokumenteres ved relevant og anerkjent nasjonal/internasjonale prøvingsmetode (f.eks. AOAC) Vann og flyktige stoffer: $\leq 0,05$ % Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 4,5$ % Transfettsyrer: ≤ 1 % DHA-innhold: $\geq 22,5$ % EPA-innhold: ≥ 10 %
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroksid tall: $\leq 5,0$ meq/kg olje Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 3,5$ % Transfettsyrer: $\leq 2,0$ % Frie fettsyrer: $\leq 0,4$ % Dokosapentaensyre (DPA) n-6: $\leq 7,5$ % DHA-innhold: ≥ 35 %
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp.	Syretall: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroksid tall: $\leq 5,0$ meq/kg olje Vann og flyktige stoffer: $\leq 0,05$ % Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 4,5$ % Transfettsyrer: $\leq 1,0$ % DHA-innhold: $\geq 32,0$ %
Olje fra <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Syretall: $\leq 0,5$ mg KOH/g Peroksid tall: $\leq 5,0$ meq/kg olje Vann og flyktige stoffer: $\leq 0,05$ % Stoffer som ikke kan forsåpes: $\leq 3,5$ % Transfettsyrer: $\leq 2,0$ % Frie fettsyrer: $\leq 0,4$ % DHA-innhold: ≥ 35 %

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Ekstrakt av gjærede soyabønner	<p>Beskrivelse/definisjon: Ekstrakt av gjærede soyabønner er et luktfritt, melkehvitt pulver. Den består av 30 % pulverisert ekstrakt av gjærede soyabønner og 70 % resistent dekstrin (som bærestoff) fra maisstivelse, som tilsettes under bearbeidingen. Vitamin K₂ fjernes i produksjonsprosessen. Ekstrakten av gjærede soyabønner inneholder nattokinase isolert fra natto, et næringsmiddel framstilt ved gjæring av ikke-genmodifiserte soyabønner (<i>Glycine max</i> (L.)) med en utvalgt stamme av <i>Bacillus subtilis</i> var. natto. Nattokinaseaktivitet: 20 000–28 000 fibrinbrytningsenheter/g(*) Identitet: Kan bekreftes Tilstand: Ingen ubehagelig smak eller lukt Tap ved tørking: ≤ 10 % Vitamin K₂: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antall levedyktige aerobe bakterier i alt: ≤ 10³ KDE⁽³⁾/g Gjær og mugg: ≤ 10² KDE/g Koliforme bakterier: ≤ 30 KDE/g Sporedannende bakterier: ≤ 10 KDE/g <i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 25 g Salmonella: Ikke påvist i 25 g <i>Listeria</i>: Ikke påvist i 25 g (*) Metode som beskrevet av Takaoka et al. (2010).</p>
Hvetekimeekstrakt (<i>Triticum aestevium</i>) med høyt spermidininnhold	<p>Beskrivelse/definisjon: Hvetekimeekstrakt med høyt spermidininnhold framstilles av ugjæret, ikke-spirende hvetekim (<i>Triticum aestevium</i>) ved en fast/flytende ekstraksjon rettet mot særlig, men ikke utelukkende, polyaminer. Spermidin: 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidintriklorid: < 0,1 µg/g</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 µg/g Mykotoksiner: Aflatoksiner (i alt): < 0,4 µg/kg Mikrobiologiske kriterier: Aerobe bakterier i alt: < 10 000 KDE/g Gjær og mugg: < 100 KDE/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 KDE/g Salmonella: Ikke påvist i 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist i 25 g</p>
Sucromalt	<p>Beskrivelse/definisjon: Sucromalt er en kompleks blanding av sakkarider som framstilles av sukrose og stivelseshydrolysat ved hjelp av en enzymatisk reaksjon. I denne prosessen bindes glukoseenheter til sakkarider fra stivelseshydrolysat ved hjelp av et enzym framstilt av bakterien <i>Leuconostoc citreum</i> eller ved hjelp av en rekombinant stamme av produksjonsorganismen <i>Bacillus licheniformis</i>. De oligosakkaridene som oppstår, kjennetegnes ved forekomsten av α-(1→6) og α-(1→3)-glykosidbindinger. Resultatet er en blanding som i tillegg til disse oligosakkaridene, inneholder hovedsakelig fruktose, men også disakkaridet leukrose og andre disakkarider.</p> <p>Faste stoffer i alt: 75–80 % Vanninnhold: 20–25 % Sulfatase: Høyst 0,05 % pH: 3,5–6,0 Ledningsevne: < 200 (30 %) Nitrogen: < 10 ppm Fruktose: 35–45 % tørrvekt Leukrose: 7–15 % tørrvekt Andre disakkarider: Høyst 3 % Høyere sakkarider: 40–60 % tørrvekt</p>
Fiber av sukkerrør	<p>Beskrivelse/definisjon: Sukkerrørfiber framstilles av den tørre celleveggen eller den fiberholdige resten som er igjen etter uttrekk eller ekstraksjon av sukkersaft fra sukkerrør (av genotypen <i>Saccharum</i>). Den består hovedsakelig av cellulose og hemicellulose.</p> <p>Produksjonsprosessen består av flere trinn, herunder flising, alkalisk opplutning, fjerning av ligniner og andre bestanddeler som ikke er celluloseholdige, bleking av rensede fibrer, vasking med syre og nøytralisering.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Vanninnhold: ≤ 7,0 % Aske: ≤ 0,3 % Kostfibrer i alt (AOAC) på tørrstoffbasis (alle uløselige): ≥ 95 %, hvorav hemicellulose (20–25 %) og cellulose (70–75 %) Silisiumoksid (ppm): ≤ 200 Protein: 0,0 % Fett: Spor pH: 4–7 Tungmetaller: Kvikksølv (ppm): ≤ 0,1 Bly (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmium (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiologiske kriterier: Gjær og mugg (KDE/g): ≤ 1 000 Salmonella: Ikke påvist <i>Listeria monocytogenes</i>: Ikke påvist</p>
Ekstrakt av solsikkeolje	<p>Beskrivelse/definisjon: Solsikkeekstrakt framstilles ved en konsentrasjonsfaktor på 10 av en fraksjon av raffinert solsikkeolje som ikke kan forsåpes, ekstrahert av frø fra solsikkeplanten, <i>Helianthus annuus</i> L. Sammensetning: Oleinsyre (C18:1): 20 % Linolsyre (C18:2): 70 % Stoffer som ikke kan forsåpes: 8,0 % Fytosteroler: 5,5 % Tokoferoler: 1,1 %</p>
Tørket mikroalge (<i>Tetraselmis chuii</i>)	<p>Beskrivelse/definisjon: Det tørkede produktet framstilles av den marine mikroalgen <i>Tetraselmis chuii</i>, som tilhører familien <i>Chlorodendraceae</i>, og dyrkes i sterilt sjøvann i lukkede fotobioreaktorer isolert fra luften utenfor.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Renhet/sammensetning: Identifisert ved hjelp av nukleær markør rDNA 18 S (sekvensanalyse av minst 1 600 basepar) i NCBI-databasen (National Centre for Biotechnology Information): Ikke under 99,9 % Fuktighet: ≤ 7,0 % Proteiner: 35–40 % Aske: 14–16 % Karbohydrater: 30–32 % Fiber: 2–3 % Fett: 5–8 % Mettede fettsyrer: 29–31 % av samlet fettsyreinnhold Enumettede fettsyrer: 21–24 % av samlet fettsyreinnhold Flerumettede fettsyrer: 44–49 % av samlet fettsyreinnhold Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><i>Therapon barcoo/Scortum</i></p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Scortum/Therapon barcoo er en fiskeart i familien Therapontidae. Det er en endemisk ferskvannsort fra Australia. Den blir nå oppdrettet i fiskeoppdrettsanlegg. Taksonomisk identifikasjon: Klasse: Actinopterygii > orden: Perciformes > familie: Therapontidae > slekt: Therapon eller Scortum Fiskekjøttets sammensetning: Protein (%): 18–25 Vanninnhold (%): 65–75 Aske (%): 0,5–2,0 Energi (kJ/kg): 6 000–11 500 Karbohydrater (%): 0,0 Fett (%): 5–15 Fettsyrer (mg FA/g filet): Σ PUFA n-3: 1,2–20,0 Σ PUFA n-6: 0,3–2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0 Omega-3-fettsyrer i alt: 1,6–40,0 Omega-6-fettsyrer i alt: 2,6–10,0</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
D-tagatose	<p>Beskrivelse/definisjon: Tagatose framstilles ved isomerisering av galaktose ved hjelp av kjemisk eller enzymatisk omdanning eller ved epimerisering av fruktose med enzymatisk omdanning. Omdanningene skjer i ett trinn. Utseende: Hvite eller nesten hvite krystaller Kjemisk betegnelse: D-tagatose Synonym: D-lyxo-heksulose CAS-nummer: 87-81-0 Kjemisk formel: C₆H₁₂O₆ Formelvekt: 180,16 g/mol)</p> <p>Renhet: Innhold: ≥ 98 % på tørrstoffbasis Tap ved tørking: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 timer) Spesifikk rotasjon: [α]_{20D}: -4 til -5,6° (1 % vandig løsning)(*) Smeltepunktssområde: 133–137 °C</p> <p>Tungmetaller: Bly: ≤ 1,0 mg/kg(**)</p> <p>(*) 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.; engelsk – ISBN 92-5-102991-1 (***) Bestemmelse ved hjelp av en atomabsorpsjonsteknikk som er relevant for det angitte nivået. Valg av prøvestørrelse og metode for tillaging av prøver kan bygge på prinsippene for metoden beskrevet i FNP 5. «Instrumental methods»(*).</p>
Taksifolinrik ekstrakt	<p>Beskrivelse: Taksifolinrik ekstrakt fra treverk av mongollerk (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.)) er et hvitt til blekgult pulver som krystalliseres fra varme vandige løsninger.</p> <p>Definisjon: Kjemisk betegnelse: [(2R,3R)-2-(3,4-dihydroksyfenyl)-3,5,7-trihydroksy-2,3-dihydrokromen-4-on, også kalt (+) trans (2R,3R)- dihydroquercetin] Kjemisk formel: C₁₅H₁₂O₇ Molekylmasse: 304,25 Da CAS-nr.: 480-18-2</p> <p>Spesifikasjoner: <i>Fysisk parameter</i> Vanninnhold: ≤ 10 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon																				
	<p><i>Analyse av forbindelsen</i></p> <p>Taksifolin (m/m): $\geq 90,0$ % av tørrvekten</p> <p><i>Tungmetaller, pesticid</i></p> <p>Bly: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg</p> <p>Kadmium: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Kvikksølv: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Diklordifenyltrikloretan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg</p> <p><i>Løsemiddelrester</i></p> <p>Etanol: $< 5\ 000$ mg/kg</p> <p><i>Mikrobiologiske kriterier</i></p> <p>Samlet kimtall (TPC): $\leq 10^4$ KDE/g</p> <p>Enterobakterier: ≤ 100/g</p> <p>Gjær og mugg: ≤ 100 KDE/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p>Salmonella: Ikke påvist i 10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p>Normale mengder av bestanddeler i taksifolinrik ekstrakt (i tørrstoffet)</p> <table border="1" data-bbox="465 933 1041 1380"> <thead> <tr> <th><i>Bestanddel i ekstrakten</i></th> <th><i>Innhold, normal observert mengde (%)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taksifolin</td> <td>90–93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrin</td> <td>2,5–3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodiktyol</td> <td>0,1–0,3</td> </tr> <tr> <td>Quercetin</td> <td>0,3–0,5</td> </tr> <tr> <td>Naringenin</td> <td>0,2–0,3</td> </tr> <tr> <td>Kaempferol</td> <td>0,01–0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocembrin</td> <td>0,05–0,12</td> </tr> <tr> <td>Uidentifiserte flavonoider</td> <td>1–3</td> </tr> <tr> <td>Vann(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Taksifolin i hydratisert form og i tørkeprosessen er et krystall. Dette medfører en andel av krystallvann på høyst 1,5 %.</p>	<i>Bestanddel i ekstrakten</i>	<i>Innhold, normal observert mengde (%)</i>	Taksifolin	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	Uidentifiserte flavonoider	1–3	Vann(*)	1,5
<i>Bestanddel i ekstrakten</i>	<i>Innhold, normal observert mengde (%)</i>																				
Taksifolin	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																				
Uidentifiserte flavonoider	1–3																				
Vann(*)	1,5																				

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
Trehalose	<p>Beskrivelse/definisjon: Et ikke-reduserende disakkarid som består av to glukoseenheter forbundet med en α-1,1-glukosidbinding. Stoffet framstilles av flytende stivelse ved en enzymatisk prosess i flere trinn. Handelsvaren er dihydrat. Praktisk talt luktfrie, hvite eller nesten hvite krystaller med en søt smak.</p> <p>Synonymer: α,α-trehalose</p> <p>Kjemisk betegnelse: α-D-glukopyranosyl-α-D-glukopyranosid, dihydrat</p> <p>CAS-nr.: 6138-23-4 (dihydrat)</p> <p>Kjemisk formel: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat)</p> <p>Formelvekt: 378,33 (som dihydrat)</p> <p>Innhold: ≥ 98 % på tørrstoffbasis</p> <p>Bestemmelse ved hjelp av en atomabsorpsjonsteknikk som er relevant for det angitte nivået. Valg av prøvestørrelse og metode for tillaging av prøver kan bygge på prinsippene i metoden beskrevet i FNP 5(1), «Instrumental methods»</p> <p>Analysemetode:</p> <p>Prinsipp: Trehalose identifiseres ved hjelp av væskrokromatografi og kvantifiseres ved sammenligning med en referansestandard som inneholder standard trehalose</p> <p>Tillaging av prøveløsningen: Vei opp nøyaktig ca. 3 g av den tørre prøven i en 100 ml målekolbe og tilsett 80 ml rensset, avionisert vann. Løs opp prøven helt og spe opp til merket med rensset, avionisert vann. Filtrer gjennom et filter med porestørrelse på 0,45 mikrometer.</p> <p>Tillaging av standardløsning: Løs opp nøyaktig veide mengder av tørr standard referansetrehalose i vann for å få en løsning med kjent konsentrasjon på ca. 30 mg trehalose per ml.</p> <p>Apparater: Væskrokromatograf utstyrt med en brytningsindeksdetektor og integrert registrator</p> <p>Vilkår:</p> <p>Kolonne: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) eller tilsvarende</p> <ul style="list-style-type: none"> — lengde: 300 mm — diameter: 10 mm — temperatur: 50 °C <p>Mobil fase: Vann</p> <p>Gjennomstrømningshastighet: 0,4 ml/min.</p> <p>Injeksjonsvolum: 8 μl</p> <p>Framgangsmåte: Injiser hver for seg like store volumer av prøveløsningen og standardløsningen i kromatografen.</p> <p>Registrer kromatogrammene og mål trehalosetoppens størrelse.</p> <p>Beregn mengde, i mg, av trehalose i 1 ml av prøveløsningen ved hjelp av følgende formel:</p> $\% \text{ trehalose} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>der</p> <p>R_S = toppareal for trehalose i standardløsningen</p> <p>R_U = toppareal for trehalose i prøveløsningen</p> <p>W_S = mengden trehalose (mg) i standardløsningen</p> <p>W_U = tørrprøvens vekt (mg)</p> <p>Egenskaper: Identifikasjon: Løselighet: Lett løselig i vann, svært tungt løselig i etanol Spesifikk rotasjon: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (5 % vandig løsning) Smeltepunkt: 97 °C (dihydrat)</p> <p>Renhet: Tap ved tørking: $\leq 1,5 \%$ (60 °C, 5 timer) Aske i alt: $\leq 0,05 \%$</p> <p>Tungmetaller: Bly: $\leq 1,0$ mg/kg</p>
<p>UV-behandlet sopp (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Kommersielt dyrket <i>Agaricus bisporus</i> der de innhøstede soppene utsettes for UV-lysbehandling. UV-stråling: Bestråling med ultrafiolett lys med en bølgelengde på 200–800 nm.</p> <p>Vitamin D₂: Kjemisk betegnelse: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergokalsiferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvekt: 396,65 g/mol</p> <p>Innhold: Vitamin D₂ i sluttproduktet: 5-10 μg/100 g våtvekt ved utløpet av holdbarhetstiden</p>
<p>UV-behandlet bakegjær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Bakegjær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) behandles med ultrafiolett lys for å framkalle omdanning av ergosterol til vitamin D₂ (ergokalsiferol). Vitamin D₂-innholdet i gjærkonsentratet varierer mellom 1 800 000 og 3 500 000 IE vitamin D/100 g (450–875 μg/g). Gyllenbrune, frittflytende korn</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Vitamin D₂: Kjemisk betegnelse: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergokalsiferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvekt: 396,65 g/mol</p> <p>Mikrobiologiske kriterier for gjærkonsentratet: Koliforme bakterier: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g Salmonella: Ikke påvist i 25 g</p>
UV-behandlet brød	<p>Beskrivelse/definisjon: UV-behandlet brød er brød og rundstykker (uten pynt og overtrekk) hevet med gjær som behandles med ultrafiolett stråling etter baking for å omdanne ergosterol til vitamin D₂ (ergokalsiferol). UV-stråling: Bestråling med ultrafiolett lys med en bølgelengde på 240–315 nm i høyst 5 sekunder med energitilførsel på 10–50 mJ/cm².</p> <p>Vitamin D₂: Kjemisk betegnelse: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Synonym: Ergokalsiferol CAS-nr.: 50-14-6 Molekylvekt: 396,65 g/mol</p> <p>Innhold: Vitamin D₂ (ergokalsiferol) i sluttproduktet: 0,75–3 µg/100 g(*) Gjær i deig: 1–5 g/100 g(**) (*) EN 12821, 2009, europeisk standard. (**) Oppskriftsberegning.</p>
UV-behandlet melk	<p>Beskrivelse/definisjon: UV-behandlet melk er kumelk (hmelk og delvis skummet melk) som behandles med ultrafiolett stråling (UV-stråling) med turbulent strømming etter pasteurisering. Behandlingen av den pasteuriserte melken med UV-stråling fører til en økning av vitamin D₃-konsentrasjonen (kolekalsiferol) ved omdanning av 7-dehydrokolesterol til vitamin D₃. UV-stråling: Bestråling med ultrafiolett lys med en bølgelengde på 200-310 nm med energitilførsel på 1 045 J/l.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Vitamin D₃: Kjemisk betegnelse: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metyl-1-[(2R)-6-metylheptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-heksahydro-1H-inden-4-yliden]etyliden]-4-metylidensykloheksan-1-ol Synonym: Kolekalsiferol CAS-nr.: 67-97-0 Molekylvekt: 384,6377 g/mol</p> <p>Innhold: Vitamin D₃ i sluttproduktet: Helmelk(*): 0,5–3,2 µg/100 g(**) Delvis skummet melk(*): 0,1–1,5 µg/100 g(**)</p> <p>(*) Som definert i europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1308/2013 av 17. desember 2013 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om oppheving av rådsforordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 av 20.12.2013, s. 671). (**) HPLC</p>
Vitamin K₂ (menakinon)	<p>Dette nye næringsmiddelet framstilles ved en syntetisk eller mikrobiologisk prosess.</p> <p>Spesifikasjon av syntetisk vitamin K₂ (menakinon-7) Kjemisk betegnelse: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametyl-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenyl)-3-metyl-1,4-naftalenedion CAS-nummer: 2124-57-4 Molekylformel: C₄₆H₆₄O₂ Molekylvekt: 649 g/mol Utseende: Gult pulver Renhet: Høyst 6,0 % cis-isomer, høyst 2,0 % andre urenheter Innhold: 97–102 % menakinon-7 (herunder minst 92 % all-trans-menakinon-7)</p> <p>Spesifikasjoner for mikrobiologisk framstilt Vitamin K₂ (menakinon-7) Kilde: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>Vitamin K₂ (2-metyl-3-all-trans-polyprenyl-1,4-naftokinoner), eller menakinon-rekken, er en gruppe prenylerte naftokinonderivater. Antall isoprenrester, der én isoprenenhet består av fem karboner som utgjør sidekjeden, brukes til å karakterisere menakinonhomologer. Det foreligger i en oljesuspensjon som hovedsakelig inneholder MK-7 samt MK-6 i mindre grad.</p> <p>Vitamin K₂ (menakinoner)-rekke med menakinon-7 (MK-7)(n = 6) som er C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) som er C₄₁H₅₆O₂, og menakinon-4 (MK-4)(n = 3) som er C₃₁H₄₀O₂.</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
<p>Ekstrakt av hvetecli</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Hvitt krystallinsk pulver framstilt ved enzymatisk ekstraksjon av kli fra <i>Triticum aestivum</i> L. som har et høyt innhold av arabinoxylan-oligosakkarider Tørrstoff: Minst 94 % Arabinoxylan-oligosakkarider: Minst 70 % tørrstoff Gjennomsnittlig polymeriseringsgrad for arabinoxylan-oligosakkarider: 3–8 Ferulasyre (bundet til arabinoxylan-oligosakkarider): 1–3 % tørrstoff Poly-/oligosakkarider i alt: Minst 90 % Protein: Høyst 2 % tørrstoff Aske: Høyst 2 % tørrstoff</p> <p>Mikrobiologiske parametre: Mesofile bakterier i alt: Høyst 10 000/g Gjær: Høyst 100/g Sopp: Høyst 100/g Salmonella: Ikke påvist i 25 g <i>Bacillus cereus</i>: Høyst 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: Høyst 1 000/g</p>
<p>Betaglukaner fra gjær</p>	<p>Beskrivelse/definisjon: Betaglukaner er komplekse polysakkarider med høy molekylmasse (100 200 kDa) og finnes i celleveggen til mange slags gjær og korn. Den kjemiske betegnelsen for «betaglukaner fra gjær» er (1-3),(1-6)-β-D-glukaner. Betaglukaner består av et skjelett av β-1-3-bundne glukoserester med forgreninger av β-1-6-bindinger, som kitin og mannoproteiner er bundet til med β-1-4-bindinger. Betaglukaner er isolert fra gjæren <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Tertiærstrukturen til glukancelleveggen hos <i>Saccharomyces cerevisiae</i> består av kjeder av β-1,3-bundne glukoserester, med forgreninger av β-1,6-bindinger, som utgjør skjelettet som kitin er bundet til via β-1,4-bindinger, β-1,6-glukaner og enkelte mannoproteiner. Dette nye næringsmiddelet er tilgjengelig i tre ulike former: løselig, uløselig og uløselige i vann, men dispergerbart i mange flytende matriser.</p> <p>Kjemiske egenskaper for betaglukaner fra gjær (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Løselig form: Karbohydrater i alt: > 75 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Betaglukaner (1,3/1,6): > 75 %</p> <p>Aske: < 4,0 %</p> <p>Vanninnhold: < 8,0 %</p> <p>Protein: < 3,5 %</p> <p>Fett: < 10 %</p> <p>Uløselig form:</p> <p>Karbohydrater i alt: > 70 %</p> <p>Betaglukaner (1,3/1,6): > 70 %</p> <p>Aske: ≤ 12 %</p> <p>Vanninnhold: < 8,0 %</p> <p>Protein: < 10 %</p> <p>Fett: < 20 %</p> <p>Uløselig i vann, men dispergerbart i mange flytende matriser:</p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glukaner: > 80 %</p> <p>Aske: < 2,0 %</p> <p>Vanninnhold: < 6,0 %</p> <p>Protein: < 4,0 %</p> <p>Fett i alt: < 3,0 %</p> <p>Mikrobiologiske data:</p> <p>Samlet kimtall: < 1 000 KDE/g</p> <p>Enterobacteriaceae: < 100 KDE/g</p> <p>Koliforme bakterier i alt: < 10 KDE/g</p> <p>Gjær: < 25 KDE/g</p> <p>Mugg: < 25 KDE/g</p> <p>Salmonella: Ikke påvist i 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: < 100 KDE/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: Ikke påvist i 1 g</p> <p>Tungmetaller:</p> <p>Bly: < 0,2 mg/g</p> <p>Arsen: < 0,2 mg/g</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	Kvikksølv: < 0,1 mg/g Kadmium: < 0,1 mg/g
Zeaxantin	<p>Beskrivelse/definisjon: Zeaxantin er et naturlig forekommende xantofyllpigment og et oksygeneret karotenoid. Syntetisk zeaxantin framstår enten som et spraytørket pulver av gelatin eller stivelsesbase («beadlets») tilsatt α- tokoferol og askorbylpalmitat eller som maisoljesuspensjon med tilsatt α- tokoferol. Syntetisk zeaxantin framstilles ved flertrinns kjemisk syntese av mindre molekyler. Oransjerødt krystallinsk pulver med liten eller ingen lukt. Kjemisk formel: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS-nr.: 144-68-3 Molekylvekt: 568,9 dalton</p> <p>Fysisk-kjemiske egenskaper: Tap ved tørking: < 0,2 % All-trans-zeaxantin: > 96 % Cis-zeaxantin: < 2,0 % Andre karotenoider: < 1,5 % Trifenyfosfinoksid (CAS-nr. 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
Sink-L-pidolat	<p>Beskrivelse/definisjon: Sink-L-pidolat er et hvitt til hvitaktig pulver med karakteristisk lukt. Internasjonalt fellesnavn (INN): L-pyroglutaminsyre, sinksalt Synonymer: Sink 5-oksoprolin, sinkpyroglutamat, sinkpyrrolidonkarboksylat, sink-PCA, L-sinkpidolat CAS-nr.: 15454-75-8 Molekylformel: $(C_5H_6NO_3)_2 Zn$ Relativ vannfri molekylmasse: 321,4 Utseende: Hvitt til hvitaktig pulver</p> <p>Renhet: Sink-L-pidolat (renhet): ≥ 98 % pH (10 % vandig løsning): 5,0–6,0 Spesifikk rotasjon: 19,6°–22,8° Vann: $\leq 10,0$ % Glutaminsyre: < 2,0 %</p>

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
	<p>Tungmetaller: Bly: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmium: ≤ 1,0 ppm Kvikksølv: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Mikrobiologiske kriterier: Antall levedyktige mesofile bakterier i alt: < 1 000 KDE/g Gjær og mugg: ≤ 100 KDE/g Sykdomsframkallende stoffer: Ikke påvist</p>

⁽¹⁾ Kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 av 9. mars 2012 om fastsettelse av spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 av 22.3.2012, s. 1).

⁽²⁾ Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2015/175 av 5. februar 2015 om fastsettelse av særlige vilkår for import av guarkjerner med opprinnelse i eller sendt fra India som følge av risikoen for forurensning med pentaklorfenol og dioksiner (EUT L 30 av 6.2.2015, s. 10).