

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2018/1023

z dnia 23 lipca 2018 r.

w sprawie sprostowania rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 ustanawiającego unijny wykaz nowej żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 8,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 8 rozporządzenia (UE) 2015/2283 Komisja musi ustanowić do dnia 1 stycznia 2018 r. unijny wykaz nowej żywności, na którą wydano zezwolenie lub którą zgłoszono na podstawie rozporządzenia (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾.
- (2) Unijny wykaz nowej żywności, na którą wydano zezwolenie lub którą zgłoszono na podstawie rozporządzenia (WE) nr 258/97, został ustanowiony rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2017/2470 ⁽³⁾.
- (3) Zgodnie z art. 36 rozporządzenia (UE) 2015/2283 nowe rozporządzenie dotyczące nowej żywności stosuje się od dnia 1 stycznia 2018 r. W okresie między głosowaniem stałego komitetu w sprawie unijnego wykazu w dniu 6 grudnia 2017 r. a rozpoczęciem stosowania rozporządzenia (UE) 2015/2283 w dniu 1 stycznia 2018 r. kilka produktów zostało objętych zezwoleniem lub zgłoszonych na podstawie rozporządzenia (WE) nr 258/97. Produkty te należy zatem włączyć do unijnego wykazu ustanowionego rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2017/2470.
- (4) W dniu 19 grudnia 2017 r. przedsiębiorstwo Demetra Biotech S.r.l. powiadomiło Komisję, że na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wprowadziło do obrotu w Unii nową żywność o nazwie „ekstrakt z kultur komórkowych *Echinacea purpurea*”. Ta nowa żywność nie została wymieniona w unijnym wykazie. Należy zatem dodać nową pozycję do tabel 1 i 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (5) W dniach 21 i 22 grudnia 2017 r. dwa przedsiębiorstwa, DuPont Nutrition & Biosciences ApS i FrieslandCampina Nederland BV, powiadomiły Komisję, że na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wprowadziły do obrotu w Unii nową żywność o nazwie „2'-fukozyloolaktoza (źródło mikrobiologiczne)”. „2'-fukozyloolaktoza (źródło mikrobiologiczne)” została już włączona do załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470. We wspomnianych nowych zgłoszeniach zmieniono wartości liczbowe kilku parametrów wymienionych w specyfikacji tej nowej żywności, w związku z czym należy odpowiednio sprostować pozycję dotyczącą 2'-fukozyloolaktozy (źródło mikrobiologiczne) w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.

⁽¹⁾ Dz.U. L 327 z 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności (Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

- (6) W dniu 20 grudnia 2017 r. przedsiębiorstwo c-Lecta GmbH powiadomiło Komisję, że na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wprowadziło do obrotu w Unii nową żywność o nazwie „trehaloza”. „Trehaloza” została włączona do załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470. Nowe zgłoszenie dotyczy nowego źródła trehalozy – sacharozy. Należy zatem odpowiednio sprostować specyfikację pozycji dotyczącej trehalozy w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (7) Po opublikowaniu rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 odnotowano szereg błędów lub pominięć w odniesieniu do specyfikacji lub warunków stosowania niektórych rodzajów nowej żywności, na którą wydano zezwolenie. Należy zatem sprostować unijny wykaz ustanowiony w załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (8) Na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „L-alanylo-L-glutamina” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. Błędnie pominięto kategorię „napoje zaspokajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców”. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej L-alanylo-L-glutminy w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 polegające na dodaniu kategorii „Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców” jako dozwolonej kategorii żywności.
- (9) Nowa żywność o nazwie „chlorowoderek glukozaminy” została objęta zezwoleniem pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97. Do tej pozycji błędnie dodano kategorię „napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci”, którą należy skreślić. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej chlorowodoru glukozaminy w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (10) Nowa żywność o nazwie „lakto-N-neotetraoza” została objęta zezwoleniem pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania i najwyższych dopuszczalnych poziomów decyzją wykonawczą Komisji (UE) 2016/375 ⁽¹⁾. W pozycji tej do kategorii żywności „napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci” błędnie dodano sformułowanie „w stężeniu maksymalnie 1,2 g/l”, które należy skreślić. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej lakto-N-neotetraozy w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (11) Nowa żywność o nazwie „ekstrakt z zarodków pszennych (*Triticum aestivum*) bogaty w spermidynę” została objęta zezwoleniem pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania z przeznaczeniem dla „osób dorosłych z wyjątkiem kobiet w ciąży i karmiących piersią” na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97. Wyłączenie kobiet w ciąży i karmiących piersią zostało jednak błędnie pominięte w unijnym wykazie. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej ekstraktu z zarodków pszennych (*Triticum aestivum*) bogatego w spermidynę w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (12) W pozycji dotyczącej nowej żywności o nazwie „olej z kryła antarktycznego *Euphausia superba* w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 błędnie pominięto poniższy wymóg, który należy dodać: „Stabilność oksydacyjna: wszystkie produkty spożywcze zawierające olej z kryła antarktycznego *Euphausia superba* powinny wykazać stabilność oksydacyjną poprzez odpowiednie i uznane krajowe/międzynarodowe metody badania (np. AOAC).”. Konieczne jest zatem sprostowanie tej pozycji w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (13) Nowa żywność o nazwie „olej z kryła antarktycznego *Euphausia superba* bogaty w fosfolipidy” została objęta zezwoleniem przez właściwe organy Finlandii pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania ⁽²⁾. W specyfikacji błędnie dodano następujący wymóg: „Stabilność oksydacyjna: Wszystkie produkty spożywcze zawierające olej z kryła antarktycznego *Euphausia superba* bogaty fosfolipidy powinny wykazać stabilność oksydacyjną poprzez odpowiednie i uznane krajowe/międzynarodowe metody badania (np. AOAC).”. Wymóg ten należy skreślić. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej oleju z kryła antarktycznego *Euphausia superba* bogatego w fosfolipidy w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (14) Decyzją Komisji 2009/827/WE ⁽³⁾ nowa żywność o nazwie „nasiona szałwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*)” została pierwotnie objęta zezwoleniem pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W specyfikacji błędnie dodano następujący wymóg: „(UE: węglowodany są dostępne = cukier + skrobia)”. Wymóg ten należy skreślić. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej „nasiono szałwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*)” w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.

⁽¹⁾ Decyzja wykonawcza Komisji (UE) 2016/375 z dnia 11 marca 2016 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu lakto-N-neotetraozy jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 70 z 16.3.2016, s. 22).

⁽²⁾ Pismo z dnia 8 maja 2015 r. (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_pl.pdf)

⁽³⁾ Decyzja Komisji 2009/827/WE z dnia 13 października 2009 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu nasiono szałwii hiszpańskiej (*Salvia hispanica*) jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 294 z 11.11.2009, s. 14).

- (15) Nowa żywność o nazwie „wyciąg chitozanowy z grzybów (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)” została pierwotnie objęta zezwoleniem pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97. W specyfikacji błędnie dodano następujący wymóg: „Zdolność do wiązania tłuszczu 800 × 9 (w/w mokrej masy): potwierdzona”. Wymóg ten należy zastąpić wymogiem „Zdolność do wiązania tłuszczu 800 × (w/w mokrej masy): potwierdzona”. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej wyciągu chitozanowego z grzybów (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*) w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (16) Decyzją wykonawczą Komisji 2014/423/UE ⁽¹⁾ wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „cytykolina” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 specyfikacja nowej żywności „cytykolina” odnosi się do cytykoliny wytworzonej w wyniku procesu syntetycznego lub mikrobiologicznego. Po publikacji tego rozporządzenia okazało się, że proces mikrobiologiczny produkcji cytykoliny obejmuje również proces syntetyczny. Należy zatem sprostować specyfikację dotyczącą cytykoliny w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470, tak aby obejmowała ona jedynie mikrobiologiczny proces produkcji.
- (17) Na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „ekstrakt z kultur komórkowych *Echinacea angustifolia*” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W specyfikacji błędnie pominięto sformułowanie „opis/definicja”. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej ekstraktu z kultur komórkowych *Echinacea angustifolia* w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (18) Unijny wykaz ustanowiony rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2017/2470 zawiera nową żywność o nazwie „galaktooligosacharydy”. W jej specyfikacji błędnie pominięto następujące źródła mikrobiologiczne enzymu β-galaktozydaza: *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* i *Papiliotrema terrestris*. Należy zatem dodać wymienione powyżej źródła β-galaktozydazy w pozycji dotyczącej galaktooligosacharydów w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (19) Decyzją Komisji 2009/345/WE ⁽²⁾ wydano pierwotnie zezwolenie na nową żywność o nazwie „witamina K₂ (menachinon)” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. Chemiczną definicję witaminy K₂ zawarto w „specyfikacji witaminy K₂ (menachinonu-7) wytwarzanej w procesie mikrobiologicznym”, ale omyłkowo pominięto tę definicję w „specyfikacji syntetycznej witaminy K₂ (menachinonu-7)”. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej witaminy K₂ (menachinonu) w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (20) Decyzją wykonawczą Komisji 2011/762/UE ⁽³⁾ wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „beta-glukany z drożdży” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania i najwyższych dopuszczalnych poziomów. W specyfikacji tej żywności informacje znajdujące się pod nagłówkami „dane mikrobiologiczne” i „metale ciężkie” błędnie odnoszą się do trzech postaci beta-glukanów z drożdży zamiast do postaci „nierozpuszczalne w wodzie, ulegają dyspersji w wielu płynnych macierzach”. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej beta-glukanów z drożdży w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (21) Decyzją Komisji 2004/333/WE ⁽⁴⁾ wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „fitosterole/fitostanole” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W dniu 14 kwietnia 2016 r. przedsiębiorstwo BASF SE Human Nutrition, ENS/HR powiadomiło Komisję, że wprowadziło do obrotu w Unii nową żywność o nazwie „fitosterole/fitostanole” w ramach kategorii „suplementy żywnościowe” na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97. Kategoria „suplement żywnościowy” została błędnie pominięta. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej fitosteroli/fitostanoli w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 polegające na dodaniu kategorii „suplement żywnościowy” jako dozwolonej kategorii żywności.
- (22) Decyzją Komisji 2008/968/WE ⁽⁵⁾ wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „olej z grzyba *Mortierella alpina* o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W specyfikacji tej żywności błędnie pominięto niezmodyfikowany genetycznie szczep „CBS 210.32” grzyba *Mortierella alpina*. Szczep ten należy zatem dodać do pozycji dotyczącej oleju z grzyba *Mortierella alpina* o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego” w tabeli 2 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.

⁽¹⁾ Decyzja wykonawcza Komisji 2014/423/UE z dnia 1 lipca 2014 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu cytykoliny jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 196 z 3.7.2014, s. 24).

⁽²⁾ Decyzja Komisji 2009/345/WE z dnia 22 kwietnia 2009 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu witaminy K₂ (menachinonu) pozyskanej z *Bacillus subtilis* natto jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 105 z 25.4.2009, s. 16).

⁽³⁾ Decyzja wykonawcza Komisji 2011/762/UE z dnia 24 listopada 2011 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu beta-glukanów z drożdży jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 313 z 26.11.2011, s. 41).

⁽⁴⁾ Decyzja Komisji 2004/333/WE z dnia 31 marca 2004 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu tłuszczów do smarowania, sosów sałatkowych, produktów typu mlecznego, produktów fermentowanych typu mlecznego, napojów sojowych i produktów o charakterze sera z dodatkiem fitosteroli/fitostanoli jako nowej żywności lub nowych składników żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 105 z 14.4.2004, s. 40).

⁽⁵⁾ Decyzja Komisji 2008/968/WE z dnia 12 grudnia 2008 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu oleju z *Mortierella alpina* o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 344 z 20.12.2008, s. 123).

- (23) Na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wydano pierwotnie zezwolenie na nową żywność o nazwie „galusan epigalokatechiny jako oczyszczony ekstrakt z liści zielonej herbaty (*Camellia sinensis*)” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. Do pozycji tej błędnie dodano kategorię „żywność wzbogacona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006”, którą należy skreślić. Ponadto konieczne jest sprostowanie pozycji dotyczącej galusanu epigalokatechiny jako oczyszczonego ekstraktu z liści zielonej herbaty (*Camellia sinensis*) w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 polegające na dodaniu określenia „żywność” do kategorii „suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE” jako dozwolonej kategorii żywności.
- (24) Na podstawie art. 5 rozporządzenia (WE) nr 258/97 wydano zezwolenie na nową żywność o nazwie „likopen z pomidorów” pod pewnymi warunkami dotyczącymi stosowania. W pozycji tej błędnie pominięto kategorię żywności „suplement żywnościowy”, którą należy dodać. Konieczne jest zatem sprostowanie pozycji dotyczącej likopenu z pomidorów w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 polegające na dodaniu kategorii „suplement żywnościowy” jako dozwolonej kategorii żywności.
- (25) Ponadto po opublikowaniu rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 w załączniku zauważono kilka błędów typograficznych. Mimo iż tego rodzaju błędy typograficzne są zazwyczaj korygowane poprzez sprostowanie, w celu zachowania jasności dla podmiotów gospodarczych i organów egzekwowania prawa w niniejszym akcie w sprawie sprostowania należy uwzględnić korektę wspomnianych błędów typograficznych.
- (26) Ze względu na liczbę poprawek należy zastąpić cały załącznik do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470.
- (27) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Załącznik do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 zastępuje się załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 lipca 2018 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

UNIJNY WYKAZ NOWEJ ŻYWNOŚCI

Treść wykazu

1. Unijny wykaz składa się z tabel 1 i 2.
2. Tabela 1 obejmuje nową żywność, na którą wydano zezwolenie, i zawiera następujące informacje:
 - Kolumna 1: Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie
 - Kolumna 2: Warunki stosowania nowej żywności. Ta kolumna jest podzielona na dwie części: „określona kategoria żywności” i „maksymalne poziomy”
 - Kolumna 3: Dodatkowe szczególne wymagania dotyczące etykietowania
 - Kolumna 4: Inne wymagania
3. Tabela 2 obejmuje specyfikacje nowej żywności i zawiera następujące informacje:
 - Kolumna 1: Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie
 - Kolumna 2: Specyfikacje

Tabela 1: Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy			
Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013 (1)	0,05 g/l przygotowanego do spożycia preparatu	0,05 g/kg żywności w postaci stałej	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „kwas N-acetylo-D-neuraminowy”.	
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi niemowląt i małych dzieci, dla których produkty są przeznaczone, ale w każdym razie na poziomie nie wyższym niż maksymalne poziomy określone dla danej kategorii wymienionej w tabeli i odpowiadającej produktom.	0,2 g/l (napoje) 1,7 g/kg (batoniki)	Suplementy żywnościowe zawierające kwas N-acetylo-D-neuraminowy opatrzone są oświadczeniem, że suplementy żywnościowe nie powinny być podawane niemowlętom, małym dzieciom i dzieciom w wieku poniżej 10 roku życia, jeżeli w ciągu tych samych dwudziestu czterech godzin spożywają one mleko matki lub inną żywność z dodatkiem kwasu N-acetylo-D-neuraminowego	
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 (2)	1,25 g/kg		
Produkty na bazie mleka pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących	0,05 g/l			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	<p>Fermentowane produkty na bazie mleka, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce termicznej po fermentacji; fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej</p>	<p>0,05 g/l (napoje) 0,4 g/kg (żywność w postaci stałej)</p>		
	<p>Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielače do napojów</p>	<p>0,05 g/l (napoje) 0,25 g/kg (żywność w postaci stałej)</p>		
	<p>Batomiki zbożowe</p>	<p>0,5 g/kg</p>		
	<p>Słodziki stołowe</p>	<p>8,3 g/kg</p>		
	<p>Napoje na bazie owoców i warzyw</p>	<p>0,05 g/l</p>		
	<p>Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi</p>	<p>0,05 g/l</p>		
	<p>Kawa najwyższej jakości, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykoria; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naparów</p>	<p>0,2 g/kg</p>		
	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE⁽³⁾</p>	<p>300 mg/dzień dla ogółu populacji w wieku powyżej 10 lat 55 mg/dzień dla niemowląt 130 mg/dzień dla małych dzieci 250 mg/dzień dla dzieci w wieku od 3 do 10 lat</p>		
<p>Suszony miąższ owoców <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</p>	<p>Nie określono</p>		<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „suszony miąższ owoców baobabu”.</p>	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Określona kategoria żywności	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Ajuga reptans</i>	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem podobnego ekstraktu z kwitnących nadziemnych części <i>Ajuga reptans</i> w suplementach żywnościowych		
L-alanylo-L-glutamina	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE			
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013 z wyjątkiem żywności dla niemowląt i małych dzieci			
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców			
Olej z mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy DHA	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.”.	
	Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g		
	Batoniki zbożowe	500 mg/100 g		
	Napoje bezalkoholowe (w tym napoje na bazie mleka)	60 mg/100 ml		
Olej z nasion <i>Allanblackia</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z nasion <i>Allanblackia</i> ”.	
	Tłuszcze do smarowania i produkty do smarowania na bazie śmietany	20 g/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Wyciąg z liści <i>Aloe macroclada</i> Baker	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem podobnego żeluz otrzymany z <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. w suplementach żywnościowych		
Olej z kryla antarktycznego <i>Euphausia superba</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy połączonej DHA i EPA	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt lipidowy ze skorupiaka kryla antarktycznego (<i>Euphausia superba</i>)”.	
	Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich		
	Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich		
	Napoje bezalkoholowe	80 mg/100 ml		
	Napoje na bazie mleka			
	Analogi produktów mleczarskich w postaci napojów			
	Tłuszcze do smarowania i sosy	600 mg/100 g		
	Tłuszcze do gotowania	360 mg/100 ml		
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	500 mg/100 g		
	Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g		
	Batoniki odżywcze/batoniki zbożowe	500 mg/100 g		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	3 000 mg/dzień dla ogółu populacji 450 mg/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	250 mg/posiłek		
	Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci objęte rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	200 mg/100 ml		
	Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców			
	Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014			
Olej z kryla antarktycznego <i>Euphausia superba</i> bogaty w fosfolipidy	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy połączonej DHA i EPA	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt lipidowy ze skorupiaka kryla antarktycznego (<i>Euphausia superba</i>)”.	
	Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich		
	Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich		
	Napoje bezalkoholowe Napoje na bazie mleka Analogi produktów mleczarskich w postaci napojów	80 mg/100 ml		
	Tłuszcze do smarowania i sosy	600 mg/100 g		
	Tłuszcze do gotowania Śniadaniowe przetwory zbożowe	360 mg/100 ml 500 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
<p>Olej z grzyba <i>Mortierella alpina</i> o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego</p>	Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g		
	Batoniki odżywcze/batoniki zbożowe	500 mg/100 g		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	3 000 mg/dzień dla ogółu populacji 450 mg/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	250 mg/posiłek		
	Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci objęte rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	200 mg/100 ml		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z <i>Mortierella alpina</i> ”.	
	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Olej arganowy z <i>Argania spinosa</i>	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego dla wcześniaków w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej arganowy”, a w przypadku zastosowania jako przyprawa na etykiecie dodaje się następującą informację: „olej roślinny wyłącznie do stosowania jako przyprawa”.	
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Jako przyprawa Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Nie określono Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem olejów roślinnych do celów spożywczych		
Bogata w astaksantynę oleożywica z alg <i>Haematococcus pluvialis</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „astaksantyna”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	40–80 mg oleożywicy/dzień, czyli ≤ 8 mg astaksantyny dziennie		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
Nasiona bazylii pospolitej (<i>Ocimum basilicum</i>)	Soki owocowe i napoje na bazie mieszanek owocowo-warzywnych	Dodatek całych nasion bazylii pospolitej (<i>Ocimum basilicum</i>): 3 g/200 ml		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	4,5 g/dzień		
Ekstrakt ze sfermentowanej czarnej fasoli	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt ze sfermentowanej czarnej fasoli (soi)” lub „ekstrakt ze sfermentowanej soi”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	4,5 g/dzień		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
Laktoferyna bydłęca	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013 (gotowe do spożycia)	Maksymalne poziomy 100 mg/100 ml	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „laktoferyna z mleka krowiego”.	
	Żywność na bazie nabiału przeznaczona dla małych dzieci (gotowa do spożycia)	200 mg/100 g		
	Przetworzone produkty zbożowe (o konsystencji stałej)	670 mg/100 g		
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	W zależności od potrzeb danej osoby do 3 g/dzień			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi		
	Napoje na bazie mleka	200 mg/100 g				
Mieszanki w proszku do sporządzania napojów na bazie mleka (gotowe do spożycia)		330 mg/100 g				
Napoje na bazie fermentowanego mleka (w tym napoje jogurtowe)		50 mg/100 g				
Napoje bezalkoholowe		120 mg/100 g				
Produkty na bazie jogurtu		80 mg/100 g				
Produkty na bazie sera		2 000 mg/100 g				
Lody		130 mg/100 g				
Ciastka i pieczywo słodkie		1 000 mg/100 g				
Cukierki		750 mg/100 g				
Guma do żucia		3 000 mg/100 g				
Olej z nasion <i>Buglossoides arvensis</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy kwasu stearydynamowego (STA)			Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „rafinowany olej z nawrotu polnego”.	
Produkty mleczne i ich analogi		250 mg/100 g				
Ser i produkty serowarskie		75 mg/100 g w przypadku napojów				
Masło i inne emulsje tłuszczowe i olejowe, w tym tłuszcze do smarowania (nie do gotowania lub smażenia)		750 mg/100 g				
Śniadaniowe przetwory zbożowe		625 mg/100 g				
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE z wyłączeniem suplementów żywnościowych dla niemowląt i małych dzieci		500 mg/dzień				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	<p>Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, z wyjątkiem żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci</p>	<p>Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone</p>		
	<p>Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała</p>	<p>250 mg/posiłek</p>		
Olej z <i>Calanus finmarchicus</i>	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z <i>Calanus finmarchicus</i> (skorupiak)”.</p>	
Baza gummy do żucia (glikol monometoksyopolitylenowy)	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>2,3 g/dzień</p>		
	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „baza gummy do żucia (zawierająca 1,3-butadieno, 2-metylohomopolimer, maleinowany, estry z eterem monometylowym glikolu politylenowego” lub „baza gummy do żucia (zawierająca substancję o nr CAS 1246080-53-4)”.</p>	
Baza gummy do żucia (kopolimer eteru metylowinyloвого i bezwodnika maleinowego)	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>		
Olej z szatwii hiszpańskiej <i>Salvia hispanica</i>	<p>Guma do żucia</p>	<p>2 %</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „baza gummy do żucia (zawierająca kopolimer eteru metylowinyloвого i bezwodnika maleinowego)” lub „baza gummy do żucia (zawierająca substancję nr CAS 9011-16-9)”</p>	
	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>		
	<p>Tłuszcze i oleje</p>	<p>10 %</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z szatwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>)”.</p>	
	<p>Czysty olej z szatwii hiszpańskiej</p>	<p>2 g/dzień</p>		
	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>2 g/dzień</p>		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Nasiona szatwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „nasiona szatwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>)”. 2. Na opakowanych nasionach szatwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>) zamieszcza się dodatkową etykietę, aby poinformować konsumentów, że dzienne spożycie wynosi nie więcej niż 15 g.	
Produkty piekarskie	5 % (całych lub zmielonych nasion szatwii hiszpańskiej)			
Wyroby piekarskie	10 % całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Śniadaniowe przetwory zbożowe	10 % całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Mieszanki owoców, orzechów i nasion	10 % całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Soki owocowe i napoje na bazie mieszanek owocowo-warzywnych	Dodatek całych, zmiądzżonych lub zmielonych nasion szatwii hiszpańskiej: 15 g/dzień			
Opakowane nasiona szatwii hiszpańskiej	15 g/dzień całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Owocowe produkty do smarowania	1 % całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Jogurty	1,3 g całych nasion szatwii hiszpańskiej na 100 g jogurtu lub 4,3 g całych nasion szatwii hiszpańskiej na 330 g jogurtu (porcja)			
Sterylizowane posiłki gotowe do spożycia na bazie ziaren zbóż, ziaren zbóż rzekomych lub nasion roślin strączkowych	5 % całych nasion szatwii hiszpańskiej			
Glukan chitynowy z <i>Aspergillus niger</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „glukan chitynowy z <i>Aspergillus niger</i> ”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	5 g/dzień			
Kompleks chitynowo-glukanowy z <i>Fomes fomentarius</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „kompleks chitynowo-glukanowy z <i>Fomes fomentarius</i> ”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	5 g/dzień			
Wyciąg chitozanowy z grzybów (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „wyciąg chitozanowy z <i>Agaricus bisporus</i> ” lub „wyciąg chitozanowy z <i>Aspergillus niger</i> ”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem chitozanu ze skorupiaków w suplementach żywnościowych			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Siarczan chondroityny	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „siarczan chondroityny uzyskany w drodze fermentacji mikrobiologicznej i siarczanowania”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla osób dorosłych, z wyjątkiem kobiet w ciąży i karmiących piersią	1 200 mg/dzień		
Pikolinian chromu	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy chromu ogółem	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „pikolinian chromu”.	
	Żywność objęta rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	250 µg/dzień		
	Żywność wzbogacona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006 (4)			
Ziele czystka <i>Cistus incanum</i> L. Pandalis	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ziele czystka <i>Cistus incanum</i> L. Pandalis”.	
	Napary ziołowe	Zalecane dzienne spożycie: 3 g ziela/dzień (2 filiżanki/dzień)		
Cytykolina	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „cytykolina”. 2. W ramach etykietowania żywności zawierającej cytykolinę znajduje się sformułowanie, że produkt nie jest przeznaczony do spożycia przez dzieci.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	500 mg/dzień		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	250 mg/porcję i przy maksymalnym dziennym poziomie spożycia wynoszącym 1 000 mg		
<i>Clostridium butyricum</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)” lub „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	1,35 × 10 ⁸ jtk/dzień		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Ekstrakt z odtłuszczonego proszku kakaowego	<p data-bbox="201 1317 252 1727">Określona kategoria żywności</p> <p data-bbox="268 1317 395 1727">Batoniki odżywcze Napoje na bazie mleka</p>	<p data-bbox="201 907 395 1317">Maksymalne poziomy</p> <p data-bbox="268 907 395 1317">1 g/dzień i 300 mg polifenoli, co odpowiada maksymalnie 550 mg ekstraktu z odtłuszczonego proszku kakaowego w jednej porcji żywności (lub suplementu żywnościowego)</p>	Należy przekazać konsumentowi instrukcje, zgodnie z którymi nie należy spożywać więcej niż 600 mg polifenoli, co odpowiada 1,1 g ekstraktu z odtłuszczonego proszku kakaowego dziennie.	
Niskotłuszczowy ekstrakt z kakao	<p data-bbox="659 1317 831 1727">Określona kategoria żywności</p> <p data-bbox="722 1317 831 1727">Żywność, w tym suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p data-bbox="659 907 831 1317">Maksymalne poziomy</p> <p data-bbox="722 907 831 1317">730 mg na porcję i około 1,2 g/dzień</p>	Należy przekazać konsumentowi instrukcje, zgodnie z którymi nie należy spożywać więcej niż 600 mg flawanoli dziennie.	
Olej z kolendry <i>Coriandrum sativum</i>	<p data-bbox="855 1317 1002 1727">Określona kategoria żywności</p> <p data-bbox="919 1317 1002 1727">Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p data-bbox="855 907 1002 1317">Maksymalne poziomy</p> <p data-bbox="919 907 1002 1317">600 mg/dzień</p>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z kolendry”.	
Suszone owoce <i>Crataegus pinnatifida</i>	<p data-bbox="1026 1317 1318 1727">Określona kategoria żywności</p> <p data-bbox="1090 1317 1141 1727">Napary ziołowe</p> <p data-bbox="1157 1317 1249 1727">Dzemy i galaretki zgodnie z dyrektywą 2001/113/WE⁽⁵⁾</p> <p data-bbox="1265 1317 1318 1727">Musy</p>	<p data-bbox="1026 907 1318 1317">Maksymalne poziomy</p> <p data-bbox="1090 907 1318 1317">Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem <i>Crataegus laevigata</i> do celów spożywczych</p>	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „suszone owoce <i>Crataegus pinnatifida</i> ”.	
α-cyklodekstryna	Nie określono		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „alfa-cyklodekstryna” lub „α-cyklodekstryna”.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
γ-cyklodekstryna	Nie określono		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „gamma-cyklodekstryna” lub „γ-cyklodekstryna”.	
Preparat dekstranu wytwarzany przez <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „dekstran”.	
Diacyloglicerolowy olej pochodzenia roślinnego	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „diacyloglicerolowy olej pochodzenia roślinnego (przynajmniej 80 % diacylogliceroli)”.	
Dihydrokapsjat (DHC)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „dihydrokapsjat”. 2. Suplementy żywnościowe zawierające syntetyczny dihydrokapsjat muszą być oznaczone jako „nieprzeznaczone dla dzieci w wieku do 4,5 lat”.	
	Batoniki zbożowe	9 mg/100 g		
	Herbatniki, ciastka i krakersy	9 mg/100 g		
	Przekąski na bazie ryżu	12 mg/100 g		
	Napoje gazowane, koncentraty napojów, napoje na bazie soku owocowego	1,5 mg/100 ml		
	Napoje warzywne	2 mg/100 ml		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Napoje na bazie kawy, napoje na bazie herbaty		1,5 mg/100 ml		
Niegazowana woda aromatyzowana		1 mg/100 ml		
Wstępnie ugotowane przetwory zbożowe z mąki owsianej		2,5 mg/100 g		
Inne przetwory zbożowe		4,5 mg/100 g		
Lody, desery mleczne		4 mg/100 g		
Mieszanki do puddingów (gotowe do spożycia)		2 mg/100 g		
Produkty na bazie jogurtu		2 mg/100 g		
Czekoladowe wyroby cukiernicze		7,5 mg/100 g		
Cukierki twarde		27 mg/100 g		
Guma do żucia bez cukru		115 mg/100 g		
Zabielacz		40 mg/100 g		
Substancje słodzące		200 mg/100 g		
Zupy (gotowe do spożycia)		1,1 mg/100 g		
Sosy do sałatek		16 mg/100 g		
Białko roślinne		5 mg/100 g		
Gotowe posiłki		3 mg/posiłek		
Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała		3 mg/posiłek		
Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała (jako napoje)		1 mg/100 ml		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
<p>Suszony ekstrakt z <i>Lippia citriodora</i> z kultur komórkowych</p>	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>3 mg/pojedyncza porcja 9 mg/dzień</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „suszony ekstrakt z <i>Lippia citriodora</i> z kultur komórkowych HTN[®]Vb”.</p>	
	<p>Mieszanki w proszku do sporządzania napojów bezalkoholowych</p>	<p>14,5 mg/kg równoważne z 1,5 mg/100 ml</p>		
<p>Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Echinacea angustifolia</i></p>	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>		
	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem podobnego wyciągu z korzenia <i>Echinacea angustifolia</i> w suplementach żywnościowych</p>		
<p>Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Echinacea purpurea</i></p>	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „suszony ekstrakt z <i>Echinacea purpurea</i> z kultur komórkowych HTN[®]Vb”.</p>	
	<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem podobnego wyciągu z kwiatów koszyczka <i>Echinacea angustifolia</i> w suplementach żywnościowych</p>		
<p>Olej z <i>Echinium plantagineum</i></p>	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy kwasu stearydynowego (STA)</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „rafinowany olej ze żmijowca”.</p>	
	<p>Produkty na bazie mleka i jogurty pitne podawane w pojedynczych dawkach</p>	<p>250 mg/100 g; 75 mg/100 g w przy-padku napojów</p>		
	<p>Przetwory z sera</p>	<p>750 mg/100 g</p>		
	<p>Thuszcze do smarowania i sosy</p>	<p>750 mg/100 g</p>		
	<p>Płatki śniadaniowe</p>	<p>625 mg/100 g</p>		
<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>500 mg/dzień</p>			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	250 mg/posiłek		
Galusan epigalokatechiny jako oczyszczony ekstrakt z liści zielonej herbaty (<i>Camellia sinensis</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	W ramach etykietowania znajduje się sformułowanie, że konsumenci nie powinni spożywać więcej niż 300 mg ekstraktu dziennie.	
L-ergotioneina	Żywność, w tym suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	150 mg ekstraktu w jednej porcji żywności lub suplementu żywnościowego	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „L-ergotioneina”.	
Etylenodiaminotetraoctan sodu-żelaza(III)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „etylenodiaminotetraoctan sodu-żelaza(III)”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	30 mg/dzień dla ogółu populacji (z wyłączeniem kobiet w ciąży i karmiących piersią) 20 mg/dzień dla dzieci w wieku powyżej 3 lat		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy (wyróżnione jako bezwodnik EDTA)		
	Żywność objęta rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	18 mg/dzień dla dzieci 75 mg/dzień dla dorosłych		
	Żywność wzbogacona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006	12 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności			Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Fosforan amonowy żelaza(II)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „fosforan amonowy żelaza(II)”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Należy stosować zgodnie z dyrektywą 2002/46/WE, rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 lub rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006				
Żywność objęta rozporządzeniem (UE) nr 609/2013					
Żywność wzbogacona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006					
Peptydy z ryb <i>Sardinops sagax</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy produktu peptydowego z ryb		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „peptydy z ryb (<i>Sardinops sagax</i>)”.	
Żywność na bazie jogurtu, napoje na bazie jogurtu, produkty ze sfermentowanego mleka i mleko w proszku	0,48 g/100 g (gotowe do spożycia/picia)				
Woda smakowa oraz napoje na bazie warzyw	0,3 g/100 g (gotowe do picia)				
Płatki śniadaniowe	2 g/100 g				
Zupy, zblizone do zup potrawy duszone i zupy w proszku	0,3 g/100 g (gotowe do spożycia)				
Flawonoidy z lukrecji gładkiej <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy flawonoidów z <i>Glycyrrhiza glabra</i>		1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „flawonoidy z <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.”. 2. W ramach etykietowania żywności, do której produkt został dodany jako nowy składnik żywności, znajduje się sformułowanie informujące, że: a) produkt nie powinien być spożywany przez kobiety w ciąży i karmiące piersią, dzieci i młodzież; oraz b) osoby zażywające leki na receptę powinny spożywać produkt pod kontrolą lekarza;	Napoje zawierające flawonoidy są oferowane konsumentowi końcowemu w pojedynczych porcjach.
Napoje na bazie mleka	120 mg/dzień				
Napoje na bazie jogurtu					
Napoje na bazie owoców lub warzyw					
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	120 mg/dzień				
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	120 mg/dzień				
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	120 mg/dzień				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Fucus vesiculosus</i>	Określona kategoria żywności Żywność, w tym suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE dla ogółu populacji	Maksymalne poziomy 250 mg/dzień	c) dzienne spożycie flawonoidów nie powinno przekraczać 120 mg. 3. Ilość flawonoidów w końcowym środku spożywczym powinna być wskazana w ramach etykietowania zawierającego go środka spożywczego.	
Ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Undaria pinnatifida</i>	Określona kategoria żywności Żywność, w tym suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE dla ogółu populacji	Maksymalne poziomy 250 mg/dzień	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Fucus vesiculosus</i> ”.	
2'-fukozylolaktoza	Określona kategoria żywności Produkty na bazie mleka pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących Fermentowane produkty na bazie mleka, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących Fermentowane produkty na bazie mleka z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddawanymi obróbce cieplnej Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielače do napojów	Maksymalne poziomy 1,2 g/l 1,2 g/l napoju 19,2 g/kg produktu innego niż napoje 1,2 g/l napoju 19,2 g/kg produktu innego niż napoje 1,2 g/l napoju 12 g/kg produktu innego niż napoje 400 g/kg zabielača	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Undaria pinnatifida</i> ”.	
			1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „2'-fukozylolaktoza”. 2. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających 2'-fukozylolaktozę znajduje się informacja, że suplementów tych nie należy stosować, jeśli tego samego dnia spożywa się inną żywność z dodatkiem 2'-fukozylolaktozy. 3. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających 2'-fukozylolaktozę i przeznaczonych dla małych dzieci znajduje się informacja, że suplementów tych nie należy stosować, jeśli tego samego dnia spożywane jest mleko matki lub inna żywność z dodatkiem 2'-fukozylolaktozy.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Batoniki zbożowe	12 g/kg	200 g/kg		
Słodziki stołowe	1,2 g/l osobno lub w połączeniu z maksymalnie 0,6 g/l lakto-N-neotetraozy w stosunku 2:1 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta	1,2 g/l osobno lub w połączeniu z maksymalnie 0,6 g/l lakto-N-neotetraozy w stosunku 2:1 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta		
Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	1,2 g/l osobno lub w połączeniu z maksymalnie 0,6 g/l lakto-N-neotetraozy w stosunku 2:1 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta	1,2 g/l osobno lub w połączeniu z maksymalnie 0,6 g/l lakto-N-neotetraozy w stosunku 2:1 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta		
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	12 g/kg produktu innego niż napoje	1,2 g/l płynnej żywności gotowej do użycia, wprowadzanej do obrotu jako taka lub odtworzonej według instrukcji producenta		
Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci	1,2 g/l w napojach na bazie mleka i podobnych produktach, dodane osobno lub w połączeniu z maksymalnie 0,6 g/l lakto-N-neotetraozy, w stosunku 2:1 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	4,8 g/l w napojach	40 g/kg w batonikach		
Środki spożywcze zastępujące całkowitą dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Chleb i wyroby z makaronu opatrzone sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014	60 g/kg		
	Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi	1,2 g/l		
	Kawa, herbata (z wyjątkiem herbaty czarnej), napary ziołowe i owocowe, cykorii; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naparów oraz mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów	9,6 g/l – maksymalny poziom odnosi się do produktów gotowych do użycia		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE, z wyjątkiem suplementów żywnościowych dla niemowląt	3,0 g/dzień dla ogółu populacji 1,2 g/dzień dla małych dzieci		
Galaktooligosacharydy	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy (wyrażone jako stosunek kg galaktooligosacharydów/kg końcowego środka spożywczego)		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	0,333		
	M	0,020		
	Napoje na bazie mleka	0,030		
	Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała (jako napoje)	0,020		
	Analogi produktów mleczarskich w postaci napojów Jogurty	0,020 0,033		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Desery na bazie produktów mlecznych	0,043		
	Mrożone desery mleczne	0,043		
	Napoje owocowe i napoje energetyczne	0,021		
	Płynne środki spożywcze zastępujące posiłek dla niemowląt	0,012		
	Soki dla dzieci	0,025		
	Napoje jogurtowe dla dzieci	0,024		
	Desery dla dzieci	0,027		
	Przekąski dla dzieci	0,143		
	Przetwory zbożowe dla dzieci	0,027		
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców	0,013		
	Soki	0,021		
	Nadzienia owocowe do ciast	0,059		
	Przetwory owocowe	0,125		
	Batoniki	0,125		
	Przetwory zbożowe	0,125		
	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	0,008		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Chlorowodorek glukozyminy	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p> <p>Żywność objęta rozporządzeniem (UE) nr 609/2013</p> <p>Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała</p> <p>Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców</p> <p>Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014</p>	<p>Maksymalne poziomy</p> <p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem glukozyminy ze skorupiaków do celów spożywczych</p>		
Siarczan glukozyminy KCl	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>Maksymalne poziomy</p> <p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem glukozyminy ze skorupiaków do celów spożywczych</p>		
Siarczan glukozyminy NaCl	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>	<p>Maksymalne poziomy</p> <p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem glukozyminy ze skorupiaków do celów spożywczych</p>		
Guma guar	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Świeże przetwory mleczne, takie jak jogurty, mleko fermentowane, sery świeże i inne desery na bazie produktów mlecznych</p> <p>Płynne środki spożywcze na bazie owoców lub warzyw (typu smoothie)</p> <p>Przeciery/musy owocowe lub warzywne</p> <p>Przetwory zbożowe sprzedawane łącznie z przetworem mlecznym w dwukomorowym opakowaniu</p>	<p>Maksymalne poziomy</p> <p>1,5 g/100 g</p> <p>1,8 g/100 g</p> <p>3,25 g/100 g</p> <p>10 g/100 g w przetworach zbożowych</p> <p>Brak w przetworze mlecznym w tym samym opakowaniu</p>	<p>1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „guma guar”.</p> <p>2. Na etykiecie środków spożywczych, które zawierają gumę guar, należy w widocznym miejscu umieszczać specjalne ostrzeżenie o ewentualnym ryzyku wystąpienia zaburzeń trawienia związanych z narażeniem na gumę guar dzieci w wieku poniżej 8 lat.</p>	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
<p>Poddane obróbce termicznej produkty mleczne fermentowane za pomocą <i>Bacteroides xylophilus</i></p>	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Fermentowane produkty mleczne (formie płynnej, półpłynnej i w formie proszku suszonego rozpyłowo)</p>	<p>1 g/100 g w produkcie gotowym do spożycia</p>	<p>Przykładowo: „nadmierne spożycie tych produktów może spowodować zaburzenia trawienia, szczególnie w przypadku dzieci w wieku poniżej 8 lat”.</p> <p>3. W przypadku przetworów mleczno-zbożowych sprzedawanych w dwukomorowym opakowaniu instrukcja użycia powinna wyraźnie wskazywać na konieczność wymieszania przed konsumpcją przetworów zbożowych z produktem mlecznym, aby uwzględnić ewentualne ryzyko niedrożności jelit.</p>	
	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>		
<p>Hydroksytyrozol</p>	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Oleje z ryb i oleje roślinne (z wyjątkiem oliwy z oliwek oraz oliwy z wycłoczyn z oliwek zgodnie z definicją w części VIII załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (6)), wprowadzone jako takie do obrotu</p>	<p>Maksymalne poziomy</p> <p>0,215 g/kg</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „hydroksytyrozol”.</p> <p>W ramach etykietowania środków spożywczych zawierających hydroksytyrozol zamieszcza się następujące sformułowania:</p> <p>a) „Produkt nie powinien być spożywany przez dzieci poniżej trzeciego roku życia, kobiety w ciąży oraz kobiety karmiące piersią;</p> <p>b) Produkt nie powinien być stosowany do gotowania, pieczenia ani smażenia”.</p>	
	<p>Thuszcze do smarowania zgodnie z definicją w części VII załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wprowadzone jako takie do obrotu</p>	<p>0,175 g/kg</p>		
<p>Białko opóźniająca zamarzanie typu III HPLC 12</p>	<p>Określona kategoria żywności</p>	<p>Maksymalne poziomy</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „białko opóźniająca zamarzanie (ISP)”.</p>	
	<p>Lody jadalne</p>	<p>0,01 %</p>		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Ekstrakty wodne z suszonych liści <i>Ilex guayusa</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakty z suszonych liści <i>Ilex guayusa</i> ”.	
	Napary ziołowe Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem podobnego ekstraktu wodnego z suszonych liści <i>Ilex paraguariensis</i> w naparach ziołowych i suplementach żywnościowych		
Izomaltooligosacharydy	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „izomaltooligosacharydy”. 2. Na etykiecie żywności zawierającej nowy składnik musi znajdować się sformułowanie „źródło glukozy”.	
	Napoje bezalkoholowe o obniżonej wartości energetycznej	6,5 %		
	Napoje energetyczne	5,0 %		
	Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców (w tym napoje izotoniczne)	6,5 %		
	Soki owocowe	5 %		
	Przetworzone warzywa i soki warzywne	5 %		
	Pozostałe napoje bezalkoholowe	5 %		
	Batoniki zbożowe	10 %		
	Ciastka, herbatniki	20 %		
	Śniadaniowe batoniki zbożowe	25 %		
	Cukierki twarde	97 %		
	Cukierki miękkie/batony czekoladowe	25 %		
	Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała (jako batoniki lub na bazie mleka)	20 %		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Izomaltuloza	Nie określono	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „izomaltuloza”. 2. Oprócz nazwy nowej żywności w ramach etykietowania znajduje się sformułowanie: „izomaltuloza jest źródłem glukozy i fruktozy”.		
Laktitol	Określona kategoria żywności Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE (kap-sułki lub tabletki) przeznaczone dla osób dorosłych	Maksymalne poziomy 20 g/dzień	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „laktitol”.	
Lakto-N-neotetraoza	Określona kategoria żywności Produkty na bazie mleka pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących Fermentowane produkty na bazie mleka, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących Fermentowane produkty na bazie mleka z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanyymi obróbce cieplnej Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielače do napojów Batoniki zbożowe Słodziki stołowe	Maksymalne poziomy 0,6 g/l 0,6 g/l napoju 9,6 g/kg produktu innego niż napoje 0,6 g/l napoju 9,6 g/kg produktu innego niż napoje 0,6 g/l napoju 6 g/kg produktu innego niż napoje 200 g/kg zabielača 6 g/kg 100 g/kg	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „lakto-N-neotetraoza”. 2. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających lakto-N-neotetraozę znajduje się sformułowanie, że suplementów tych nie należy stosować, jeśli tego samego dnia spożywa się inną żywność z dodatkiem lakto-N-neotetraozy. 3. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających lakto-N-neotetraozę i przeznaczonych dla małych dzieci znajduje się sformułowanie, że suplementów tych nie należy stosować, jeśli tego samego dnia spożywane jest mleko matki lub inna żywność z dodatkiem lakto-N-neotetraozy.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności	Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	0,6 g/l w połączeniu z maksymalnie 1,2 g/l 2'-fukozylolaktosy w stosunku 1:2 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta		
Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	0,6 g/l w połączeniu z maksymalnie 1,2 g/l 2'-fukozylolaktosy w stosunku 1:2 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta		
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	6 g/kg produktu innego niż napoje 0,6 g/l płynnej żywności gotowej do użycia, wprowadzanej do obrotu jako taka lub odtworzonej według instrukcji producenta		
Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci	0,6 g/l w napojach na bazie mleka i podobnych produktach, dodana osobno lub w połączeniu z 2'-fukozylolaktosą w stosunku 1:2 w produkcie końcowym gotowym do użycia, wprowadzanym do obrotu jako taki lub odtworzonym według instrukcji producenta		
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	2,4 g/l w napojach 20 g/kg w batonikach		
Chleb i wyroby z makaronu opatrzone sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014	30 g/kg		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi	
	Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi	0,6 g/l			
	Kawa, herbata (z wyjątkiem herbaty czarnej), napary ziołowe i owocowe, cykorja; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykonii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naporów oraz mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów	4,8 g/l – maksymalny poziom odnosi się do produktów gotowych do użycia			
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE, z wyjątkiem suplementów żywnościowych dla niemowląt	1,5 g/dzień dla ogółu populacji 0,6 g/dzień dla małych dzieci			
Wyciąg z liści lucerny Medicago sativa	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „białko z lucerny (Medicago sativa)”.		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	10 g/dzień			
Likopen	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „likopen”.		
	Napoje na bazie soków owocowych/warzywnych (łącznie z koncentratami)	2,5 mg/100 g			
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców	2,5 mg/100 g			
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	8 mg/posiłek			
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	5 mg/100 g			
Tuszcze i sosy	10 mg/100 g				
Zupy inne niż pomidorowe	1 mg/100 g				
Pieczywo (w tym chrupkie)	3 mg/100 g				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi	
Likopen z <i>Blakeslea trispora</i>	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone			
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	15 mg/dzień			
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „likopen”.		
	Napoje na bazie soków owocowych/warzywnych (łącznie z koncentratami)	2,5 mg/100 g			
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców	2,5 mg/100 g			
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	8 mg/posiłek			
	Płatki śniadaniowe	5 mg/100 g			
	Tłuszcze i sosy	10 mg/100 g			
	Zupy inne niż pomidorowe	1 mg/100 g			
	Pieczywo (w tym chrupkie)	3 mg/100 g			
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone			
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	15 mg/dzień			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Likopen z pomidorów	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „likopen”.	
	Napoje na bazie soków owocowych/warzywnych (łącznie z koncentratami)	2,5 mg/100 g		
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców	2,5 mg/100 g		
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	8 mg/posiłek		
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	5 mg/100 g		
	Tłuszcze i sosy	10 mg/100 g		
	Zupy inne niż pomidorowe	1 mg/100 g		
	Pieczywo (w tym chrupkie)	3 mg/100 g		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	15 mg/dzień		
Oleozywica likopenowa z pomidorów	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy likopenu	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „oleozywica likopenowa z pomidorów”.	
	Napoje na bazie soków owocowych/warzywnych (łącznie z koncentratami)	2,5 mg/100 g		
	Napoje zalecane przy wzmożonym wysiłku fizycznym, szczególnie dla sportowców	2,5 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, objęte rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	8 mg/posiłek		
	Płatki śniadaniowe	5 mg/100 g		
	Tuszące i sosy	10 mg/100 g		
	Zupy inne niż pomidorowe	1 mg/100 g		
	Pieczywo (w tym chrupkie)	3 mg/100 g		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Cytrynian jabłczan magnezu	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „cytrynian jabłczan magnezu”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE			
Ekstrakt z kory magnolii	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z kory magnolii”.	
	Cukierki miętowe (wyroby cukiernicze)	0,2 % w celu nadania właściwości odświeżających oddech W oparciu o maksymalny poziom wprowadzenia wynoszący 0,2 % i maksymalną wielkość gumy/cukierka miętowego wynoszącą 1,5 g każda porcja gumy lub cukierka miętowego zawiera nie więcej niż 3 mg ekstraktu z kory magnolii.		
	Guma do żucia			
Olej z zarodków kukurydzy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z oleju z zarodków kukurydzy”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	2 g/dzień		
	Guma do żucia	2 %		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi	
Metyloceluloza	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „metyloceluloza”.	Metylocelulozy nie należy stosować w żywności przygotowanej specjalnie dla małych dzieci.	
	Lody jadalne	2 %			
	Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi				
	Fermentowane produkty mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi lub bez				
	Desery zimne (produkty na bazie przetworów mlecznych, tłuszczu, owoców, zbóż, jajek)				
	Przetwory owocowe (pulpy, przecieri lub musy)				
	Zupy i buliony				
Sól glukozaminowa kwasu (6S)-5-metylotetrahydrofoliowego	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „sól glukozaminowa kwasu (6S)-5-metylotetrahydrofoliowego” lub „glukozamina 5MTHF”.		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE jako źródło folianów				
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy krzem		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „krzem organiczny (monometylosilanetriol)”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla osób dorosłych (w postaci płynnej)	10,40 mg/dzień	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z grzyba <i>Lentinula edodes</i> ” lub „ekstrakt z grzyba shiitake”.			
Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy				
Pieczywo	2 ml/100 g				
Napoje bezalkoholowe	0,5 ml/100 ml				
Dania gotowe	2,5 ml na porcję				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Sok z owoców noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Żywność na bazie jogurtu	1,5 ml/100 ml	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „sok z noni” lub „sok z <i>Morinda citrifolia</i> ”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	2,5 ml w dawce dziennej		
	Określona kategoria żywności Pasteryzowane napoje na bazie owoców i nektaru owocowego	Maksymalne poziomy 30 ml w jednej porcji (do 100 % soku z noni) lub 20 ml dwa razy dziennie, nie więcej niż 40 ml dziennie		
Sok z owoców noni w proszku (<i>Morinda citrifolia</i>)	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	6,6 g/dzień (ekwiwalent 30 ml soku z noni)	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „sok z noni w proszku” lub „sok z <i>Morinda citrifolia</i> w proszku”.	
Przecier i koncentrat z owoców noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych następująco: w przypadku przecieru owocowego: jako „przecier z owoców <i>Morinda citrifolia</i> ” lub „przecier z owoców noni”, w przypadku koncentratu z owoców: jako „koncentrat z owoców <i>Morinda citrifolia</i> ” lub „koncentrat z owoców noni”.	
	Przecier z owoców			
	Cukierki/słodycze	45 g/100 g		
	Batoniki zbożowe	53 g/100 g		
	Napoje odżywcze w proszku (sucha masa)	53 g/100 g		
	Napoje gazowane	11 g/100 g		
	Lody i sorbety	31 g/100 g		
	Jogurty	12 g/100 g		
	Herbatniki	53 g/100 g		
	Bułki, ciasta i ciastka	53 g/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Pełnoziarniste płatki śniadaniowe		88 g/100 g		
Dżemy i galaretki zgodnie z dyrektywą 2001/113/WE		133 g/100 g W oparciu o ilość przed obróbką potrzebną do wyprodukowania 100 g produktu		
Słodkie produkty do smarowania, nadzienia i polewy		31 g/100 g		
Słone sosy, marynaty i przyprawy		88 g/100 g		
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE		26 g/dzień		
Cukierki/słodycze		Koncentrat z owoców 10 g/100 g		
Batoniki zbożowe		12 g/100 g		
Napoje odżywcze w proszku (sucha masa)		12 g/100 g		
Napoje gazowane		3 g/100 g		
Lody i sorbety		7 g/100 g		
Jogurty		3 g/100 g		
Herbatniki		12 g/100 g		
Bułki, ciasta i ciastka		12 g/100 g		
Pełnoziarniste płatki śniadaniowe		20 g/100 g		
Dżemy i galaretki zgodnie z dyrektywą 2001/113/WE		30 g/100 g		
Słodkie produkty do smarowania, nadzienia i polewy		7 g/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Liście noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Sólne sosy, marynaty i przyprawy	20 g/100 g	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „liście noni” lub „liście <i>Morinda citrifolia</i> ”. 2. Należy przekazać konsumentowi instrukcje, zgodnie z którymi filizanka naparu nie powinna być przygotowywana z ilości większej niż 1 g suszonych i prażonych liści <i>Morinda citrifolia</i> .	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	6 g/dzień		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Do przygotowywania naparów	Filizanka naparu gotowego do spożycia nie jest przygotowywana z ilości większej niż 1 g suszonych i prażonych liści <i>Morinda citrifolia</i> .		
Owoce noni w proszku (<i>Morinda citrifolia</i>)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „owoce <i>Morinda citrifolia</i> w proszku” lub „owoce noni w proszku”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	2,4 g/dzień		
Mikroalgi <i>Odontella aurita</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „mikroalgi <i>Odontella aurita</i> ”.	
	Makaron z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi	1,5 %		
	Zupy rybne	1 %		
	Terriny z produktów pochodzenia morskiego	0,5 %		
	Przetwory na bazie bulionów	1 %		
	Krakersy	1,5 %		
	Mrożone ryby panierowane	1,5 %		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
<p>Olej wzbogacony fitosterolami/fitostanolami</p> <p>Określona kategoria żywności</p> <p>Tłuszcze do smarowania, jak określono w części VII i dodatku II pkt B i C w załączniku VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, z wyjątkiem tłuszczów do gotowania i smażenia oraz produktów do smarowania na bazie masła lub innego tłuszczu zwierzęcego</p> <p>Produkty na bazie mleka, takie jak produkty na bazie przetworów mlecznych półtłustych i odtuszczonych z dodatkiem owoców i/lub zbóż, produkty na bazie mleka sfermentowanego, takie jak jogurty i produkty na bazie sera (zawartość tłuszczu ≤ 12 g na 100 g), w przypadku których zawartość tłuszczu mleka została ewentualnie zmniejszona, a tłuszcz lub białko zostały częściowo lub całkowicie zastąpione przez tłuszcz lub białko roślinne</p> <p>Napoje sojowe</p> <p>Sosy sałatkowe, majonez i ostre sosy</p>	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Tłuszcze do smarowania, jak określono w części VII i dodatku II pkt B i C w załączniku VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, z wyjątkiem tłuszczów do gotowania i smażenia oraz produktów do smarowania na bazie masła lub innego tłuszczu zwierzęcego</p>	<p>Maksymalne poziomy fitosteroli/fitostanolii</p> <p>1. Prezentacja produktów zawierających nowy składnik żywności umożliwia podzielenie ich w łatwy sposób na porcje zawierające maksymalnie 3 g dodatku fitosteroli/fitostanolii (w przypadku jednej porcji na dzień) lub maksymalnie 1 g (w przypadku trzech porcji na dzień).</p> <p>2. Ilość fitosteroli/fitostanolii dodana do pojemnika z napojami nie powinna przekroczyć 3 g.</p> <p>3. Sosy sałatkowe, majonez i ostre sosy są pakowane w pojedyncze porcje.</p>	<p>Zgodnie z pkt 5 załącznika III do rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011</p>	<p>Inne wymogi</p>
<p>Olej ekstrahowany z kałamarnic</p>	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka</p> <p>Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów</p> <p>Tłuszcze do smarowania i sosy</p> <p>Śniadaniowe przetwory zbożowe</p> <p>Wyroby piekarnicze (chleby i bułki)</p>	<p>Maksymalne poziomy połączonej DHA i EPA</p> <p>200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich</p> <p>200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z kałamarnicy”.</p>	<p>Inne wymogi</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Batoniki zbożowe	500 mg/100 g		
	Napoje bezalkoholowe (w tym napoje na bazie mleka)	60 mg/100 ml		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	3 000 mg/dzień dla ogółu populacji 450 mg/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Pasteryzowane przetwory na bazie owoców produkowane z zastosowaniem obróbki wysokociśnieniowej	Określona kategoria żywności Rodzaje owoców: jabłka, morele, banany, jeżyny, borówki, wiśnie i czereśnie, orzechy kokosowe, figi, winogrona, grejpfruty, mandarynki, mango, melony, brzoszwinie, gruszki, ananasy, śliwki, maliny, rabarbar, truskawki	200 mg/posiłek Maksymalne poziomy	Obok nazwy przetworu owocowego jako takiego lub jako składnika zastosowanego w dowolnym produkcie umieszcza się sformułowanie „poddany pasteryzacji pod wysokim ciśnieniem”.	
Fosforowana skrobia kukurydziana	Określona kategoria żywności Wyroby piekarskie Makarony Śniadaniowe przetwory zbożowe Batoniki zbożowe	Maksymalne poziomy 15 %	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „fosforowana skrobia kukurydziana”.	
Fosfatydylloseryna wytwarzana z fosfolipidów pochodzących z ryb	Określona kategoria żywności Napoje na bazie jogurtu Proszki na bazie mleka w proszku	Maksymalne poziomy fosfatydyloseryny 50 mg/100 ml 3 500 mg/100 g (ekwiwalent 40 mg/100 ml napoju gotowego do spożycia)	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „fosfatydylloseryna z ryb”.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Fosfatydyloseryna z fosfolipidów sojowych	Żywność na bazie jogurtu	80 mg/100 g	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „sojowa fosfatydyloseryna”.	
	Batoniki zbożowe	350 mg/100 g		
	Wyroby cukiernicze na bazie czekolady	200 mg/100 g		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	300 mg/dzień		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy fosfatydyloseryny		
	Napoje na bazie jogurtu	50 mg/100 ml		
Produkt fosfolipidowy zawierający w równych ilościach fosfatydyloserynę i kwas fosfatydowy	Proszki na bazie mleka w proszku	3,5 g/100 g (ekwiwalent 40 mg/100 ml napoju gotowego do spożycia)	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „fosfatydyloseryna i kwas fosfatydowy uzyskane z soi”.	Produktu nie można wprowadzać do obrotu jako produktu dla kobiet w ciąży i kobiet karmiących piersią.
	Żywność na bazie jogurtu	80 mg/100 g		
	Batoniki zbożowe	350 mg/100 g		
	Wyroby cukiernicze na bazie czekolady	200 mg/100 g		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy fosfatydyloseryny		
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	80 mg/100 g		
Batoniki zbożowe	350 mg/100 g			
Żywność na bazie jogurtu	80 mg/100 g			
Produkty jogurtopodobne na bazie soi	80 mg/100 g			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Napoje na bazie jogurtu	50 mg/100 g		
	Napoje jogurtopodobne na bazie soi	50 mg/100 g		
	Proszki na bazie mleka w proszku	3,5 g/100 g (ekwiwalent 40 mg/100 ml napoju gotowego do spożycia)		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	800 mg/dzień		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		
Fosfolipidy z żółtka jaj	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Nie określono			
Fitoglikogen	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „fitoglikogen”.	
	Żywność przetworzona	25 %		
Fitosterole/fitostanole	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Zgodnie z pkt 5 załącznika III do rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011	
	Napoje ryżowe Chleb żytni z mąki zawierającej $\geq 50\%$ żyta (mąka żytnia razowa, całe lub pęknięte ziarno i płatki żytnie) i $\leq 30\%$ pszenicy; oraz $\leq 4\%$ cukru, ale bez dodatku tłuszczu	1. Ich prezentacja powinna umożliwiać podzielenie ich w łatwy sposób na porcje zawierające maksymalnie 3 g (w przypadku jednej porcji na dzień) lub maksymalnie 1 g (w przypadku trzech porcji na dzień) dodatku fitosteroli/fitostanoli. Ilość fitosteroli/fitostanoli dodana do pojemnika z napojami nie powinna przekroczyć 3 g. Sosy sałatkowe, majonez i ostre sosy są pakowane w pojedyncze porcje.		
	Sosy sałatkowe, majonez i ostre sosy			
	Napoje sojowe			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności	Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	<p>Produkty typu mlecznego, np. z mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego, ewentualnie z dodatkiem owoców lub zbóż, w przypadku których zawartość tłuszczu mleka została ewentualnie zmniejszona lub w których tłuszcz lub białko mleka zostały częściowo lub całkowicie zastąpione przez tłuszcz lub białko roślinne</p> <p>Produkty na bazie mleka fermentowanego, takie jak produkty typu jogurt i ser (zawartość tłuszczu < 12 % na 100 g), w przypadku których zawartość tłuszczu mleka została ewentualnie zmniejszona lub w których tłuszcz lub białko mleka zostały częściowo lub całkowicie zastąpione przez tłuszcz lub białko roślinne</p> <p>Tłuszcze do smarowania, jak określono w części VII i dodatku II pkt B i C w załączniku VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, z wyjątkiem tłuszczów do gotowania i smażenia oraz produktów do smarowania na bazie masła lub innego tłuszczu zwierzęcego</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p>		
Olej z pestek śliwki	<p>Określona kategoria żywności</p> <p>Do smażenia i przyprawiania</p>	<p>3 g/dzień</p> <p>Maksymalne poziomy</p> <p>Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem olejów roślinnych do celów spożywczych</p>	
Białko ziemniaczane (skoagulowane) i jego hydrolizaty	<p>Nie określono</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „białko ziemniaczane”.</p>	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Oligopeptydaza protilowa (preparat enzymatyczny)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy 120 PPU/dzień (2,7 g preparatu enzymatycznego/dzień) (2 × 10 ⁶ PPI/dzień) PPU – jednostki peptydaz protilowych (Prolyl Peptidase Units lub Proline Protease Units) PPI – Protease Picomole International	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „oligopeptydaza protilowa”.	
Ekstrakt białkowy z nerek wieprzowych	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy 3 kapsułki/dzień; ekwiwalent 12,6 mg ekstraktu z nerek wieprzowych dziennie Zawartość diaminooksydazy (DAO): 0,9 mg/dzień (3 kapsułki o zawartości DAO 0,3 mg/kapsułkę)		
Olej rzepakowy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy 1,5 g na porcję zalecaną do spożycia dziennego	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „wyciąg z oleju rzepakowego”.	
Białko rzepakowe	Określona kategoria żywności	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE Jako źródło białka roślinnego w żywności oprócz preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „białko rzepakowe”. 2. Środki spożywcze zawierające „białko rzepakowe” są opatrzone informacją, że składnik ten może powodować reakcję alergiczną u konsumentów uczulonych na gorczycę i produkty pochodne. W stosownych przypadkach informacja ta znajduje się w pobliżu wykazu składników.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Trans-resweratrol	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy 150 mg/dzień	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „trans-resweratrol”. 2. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających trans-resweratrol zamieszcza się informację, że osoby przyjmujące leki mogą spożywać produkt wyłącznie pod kontrolą lekarza.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE dla osób dorosłych (w postaci kapsułek lub tabletek)				
Trans-resweratrol (źródło mikrobiologiczne)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „trans-resweratrol”. 2. W ramach etykietowania suplementów żywnościowych zawierających trans-resweratrol zamieszcza się informację, że osoby przyjmujące leki mogą spożywać produkt wyłącznie pod kontrolą lekarza.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem resweratrolu ekstrahowanego z rdzotowca japońskiego (<i>Fallopia japonica</i>) w suplementach żywnościowych			
Wyciąg z grzebieńia koguta	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „wyciąg z grzebieńia koguta” lub „wyciąg z grzebieńia kogutka”.	
Napoje na bazie mleka		40 mg/100 g lub mg/100 ml		
Sfermentowane napoje na bazie mleka		80 mg/100 g lub mg/100 ml		
Produkty jogurtowe		65 mg/100 g lub mg/100 ml		
Fromage frais		110 mg/100 g lub mg/100 ml		
Olej sachy inchi z <i>Plukenetia volubilis</i>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej sachy inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>)”.	
Jak w przypadku oleju lnianego	Zgodnie ze zwykłym zastosowaniem oleju lnianego do celów spożywczych			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi	
Salatrimy	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	<p>1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „tłuszcz o obniżonej wartości energetycznej (salatrimy)”.</p> <p>2. Należy umieścić sformułowanie, że nadmierne spożycie może prowadzić do dolegliwości żołądkowo-jelitowych.</p> <p>3. Należy umieścić sformułowanie, że produkty nie są przeznaczone dla dzieci</p>		
Wyroby piekarnicze i cukiernicze				<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. bogaty w DHA i EPA”.</p>	
Olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. bogaty w DHA i EPA	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy połączonej DHA i EPA:			
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla osób dorosłych, z wyjątkiem kobiet w ciąży i karmiących piersią		3 000 mg/dzień			
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		450 mg/dzień			
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013		Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone			
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała		250 mg/posiłek			
Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci		200 mg/100 g			
	Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013				

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców			
	Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014			
	Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g		
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	500 mg/100 g		
	Tłuszcze do gotowania	360 mg/100 g		
	Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów	600 mg/100 g dla sera; 200 mg/100 g dla produktów sojowych oraz imitacji przetworów mlecznych (z wyłączeniem napojów)		
	Przetwory mleczne (z wyjątkiem napojów na bazie mleka)	600 mg/100 g dla sera; 200 mg/100 g dla produktów mlecznych (w tym mleka, sera świeżego i jogurtu; z wyjątkiem napojów)		
	Napoje bezalkoholowe (w tym zawierające analogi produktów mleczarskich i napoje na bazie mleka)	80 mg/100 g		
	Batoniki zbożowe/odżywcze	500 mg/100 g		
	Tłuszcze do smarowania i sosy	600 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Olej ze Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy DHA	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z mikroalg Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)”.	
Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka	z wyjątkiem przetworów mleczarskich z wyjątkiem napojów	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich		
Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów	Tłuszcze do smarowania i sosy	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich		
Śniadaniowe przetwory zbożowe	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	600 mg/100 g		
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała	Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci	250 mg DHA/dzień dla ogółu populacji		
Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców	Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014	450 mg DHA/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		
		250 mg/posiłek		
		200 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Wyroby piekarnicze (chleby, bułki i słodkie herbatniki)	200 mg/100 g			
Batoniki zbożowe	500 mg/100 g			
Tłuszcze do gotowania	360 mg/100 g			
Napoje bezalkoholowe (w tym zawierające analogi produktów mleczarskich i napoje na bazie mleka)	80 mg/100 ml			
Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013			
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	200 mg/100 g			
Olej ze Schizochytrium	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy DHA	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z mikroalg Schizochytrium sp.”.	
	Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka	200 mg/100 g lub dla serów 600 mg/100 g		
	Produkty mlekopodobne z wyjątkiem napojów	200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do dla produktów seropodobnych		
	Tłuszcze do smarowania i sosy	600 mg/100 g		
	Śniadaniowe przetwory zbożowe	500 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE		250 mg DHA/dzień dla ogółu populacji		
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała		450 mg DHA/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią		
Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci		250 mg/posiłek		
Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013		200 mg/100 g		
Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców				
Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014				
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013		Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone		
Wyroby piekarskie (chleby, bułki i słodkie herbatniki)		200 mg/100 g		
Batoniki zbożowe		500 mg/100 g		
Tłuszcze do gotowania		360 mg/100 g		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Olej ze Schizochytrium sp. (T18)	<p>Napoje bezalkoholowe (w tym zawierające analogi produktów mleczarskich i napoje na bazie mleka)</p> <p>Określona kategoria żywności</p> <p>Przetwory mleczne z wyjątkiem napojów na bazie mleka</p> <p>Analogi produktów mleczarskich z wyjątkiem napojów</p> <p>Tłuszcze do smarowania i sosy</p> <p>Śniadaniowe przetwory zbożowe</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE</p> <p>Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, i środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała</p> <p>Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci</p> <p>Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców</p> <p>Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014</p>	<p>80 mg/100 ml</p> <p>Maksymalne poziomy DHHA</p> <p>200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do produktów serowarskich</p> <p>200 mg/100 g lub 600 mg/100 g w odniesieniu do analogów produktów serowarskich</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>250 mg DHHA/dzień dla ogółu populacji</p> <p>450 mg DHHA/dzień dla kobiet w ciąży i karmiących piersią</p> <p>250 mg/posiłek</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „olej z mikroalg Schizochytrium sp.”.</p>	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
<p>Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013</p> <p>Wyroby piekarskie (chleby, bułki i słodkie herbatniki)</p> <p>Batoniki zbożowe</p> <p>Tuszcze do gotowania</p> <p>Napoje bezalkoholowe (w tym zawierające analogi produktów mleczarskich i napoje na bazie mleka)</p> <p>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013</p> <p>Produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013</p>	Zgodnie ze szczególnymi wymogami żywieniowymi osób, dla których produkty te są przeznaczone			
	200 mg/100 g			
	500 mg/100 g			
	360 mg/100 g			
	80 mg/100 ml	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 609/2013		
		200 mg/100 g		
	<p>Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi</p> <p>Określona kategoria żywności</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE (kapsułki, tabletki lub proszki) przeznaczone dla osób dorosłych, z wyjątkiem kobiet w ciąży i karmiących piersią</p>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	<p>1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi”.</p> <p>2. Na etykietach suplementów żywnościowych zawierających ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi zamieszcza się wskazanie, że osoby przyjmujące leki powinny spożywać produkt wyłącznie pod kontrolą lekarza.</p>
<p>Ekstrakt z zarodków pszennych (<i>Triticum aestivum</i>) bogaty w spermidynę</p> <p>Określona kategoria żywności</p> <p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla osób dorosłych, z wyjątkiem kobiet w ciąży i karmiących piersią</p>	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z zarodków pszennych bogaty w spermidynę”.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Sucromalt	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „sucromalt”. 2. Oprócz nazwy nowej żywności w ramach etykietowania znajduje się informacja, że produkt jest źródłem glukozy i fruktozy.	
	Nie określono			
Włókno z trzciny cukrowej	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Pieczywo	8 %		
	Wyroby piekarnicze	5 %		
	Produkty z mięsa i mięśni	3 %		
	Przyprawy	3 %		
	Ser tarty	2 %		
	Produkty dietetyczne	5 %		
	Sosy	2 %		
	Napoje	5 %		
Ekstrakt z oleju słonecznikowego	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z oleju słonecznikowego”.	
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	1,1 g/dzień		
Suszone mikroalgi Tetraselmis chuii	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „suszone mikroalgi Tetraselmis chuii” lub „suszone mikroalgi T. chuii”. Suplementy żywnościowe zawierające suszone mikroalgi Tetraselmis chuii opatrzone są następującym sformułowaniem: „zawiera nieznaczną ilość jodu”	
	Sosy	20 % lub 250 mg/dzień		
	Sole z zawartością specjalnych składników	1 %		
	Przyprawy	250 mg/dzień		
	Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	250 mg/dzień		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Therapon barcool/Scortum	Do zastosowań podobnych jak w przypadku łososia, tj. do przygotowywania produktów kulinarnych z ryb i dań rybnych, w tym produktów z ryb gotowanych, surowych, wędzonych i pieczonych			
D-tagatoza	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	<p>1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „D-tagatoza”.</p> <p>2. Na etykietach produktów, w których poziom D-tagatozy przekracza 15 g na porcję, oraz wszystkich napojów zawierających więcej niż 1 % D-tagatozy (w postaci przeznaczonych do spożycia) znajduje się sformułowanie: „nadmierne spożycie może mieć efekt przeciwszcząjący”.</p>	
	Nie określono			<p>Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt bogaty w taksyfolinę”.</p>
Wyciąg bogaty w taksyfolinę	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	<p>1. Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „trehaloza”, a nazwa ta występuje w ramach etykietowania produktu jako takiego lub w wykazie składników środków spożywczych zawierających ten produkt.</p> <p>2. Oprócz nazwy nowej żywności w ramach etykietowania znajduje się informacja, że „trehaloza jest źródłem glukozy”.</p>	
	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		<p>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE przeznaczone dla ogółu populacji z wyjątkiem niemowląt, małych dzieci, dzieci i nastolatków poniżej 14 roku życia</p>
Trehaloza	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy		
	Nie określono			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi	
Pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV	Określona kategoria żywności Pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>)	Maksymalne poziomy witaminy D ₂ 10 µg witaminy D ₂ /100 g mokrej masy	1. Nowa żywność jest oznaczana na swojej etykiecie lub na etykiecie zawierających ją środków spożywczych jako „pieczarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV”. 2. Na etykiecie nowej żywności lub zawierających ją środków spożywczych oprócz nazwy znajduje się informacja, że „zastosowano kontrolowaną ekspozycję na światło w celu podwyższenia zawartości witaminy D” lub „poddano działaniu promieniowania UV w celu zwiększenia zawartości witaminy D ₂ ”.		
	Określona kategoria żywności Chleb i bułki drożdżowe	Maksymalne poziomy witaminy D ₂ 5 µg of witaminy D ₂ /100 g 5 µg of witaminy D ₂ /100 g 5 µg witaminy D ₂ /dzień		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „drożdże z witaminą D” lub „drożdże z witaminą D ₂ ”.	
	Określona kategoria żywności Chleb i bułki (bez posypki) na zaczynie drożdżowym	Maksymalne poziomy witaminy D ₂ 3 µg of witaminy D ₂ /100 g			Do oznaczenia na etykiecie nowej żywności dodaje się następujące określenie: „zawiera witaminę D wytworzoną poprzez poddanie działaniu promieniowania UV”.
Mleko poddane działaniu promieniowania UV	Określona kategoria żywności Pasteryzowane mleko pełne w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 do spożycia jako takie	Maksymalne poziomy witaminy D ₃ 5–32 µg/kg dla ogółu populacji, z wyjątkiem niemowląt	1. Na etykiecie nowej żywności znajduje się następujące oznaczenie: „poddane działaniu promieniowania UV”. 2. Jeżeli mleko poddane działaniu promieniowania UV zawiera ilość witaminy D, którą uznaje się za znaczącą zgodnie z częścią A pkt 2 w załączniku XIII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, oznaczeniu w ramach etykietowania towarzyszy sformułowanie: „zawiera witaminę D wytworzoną w wyniku działania promieniowania UV” lub „mleko zawierające witaminę D powstałą w wyniku działania promieniowania UV”.		
	Pasteryzowane mleko częściowo odtuszczone w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 do spożycia jako takie	1–15 µg/kg dla ogółu populacji, z wyjątkiem niemowląt			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Witamina K₂ (menachinon)	Należy stosować zgodnie z dyrektywą 2002/46/WE, rozporządzeniem (UE) nr 609/2013 lub rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006		Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „menachinon” lub „witamina K ₂ ”.	
Ekstrakt z otrębów pszennych	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „ekstrakt z otrębów pszennych”.	„Ekstrakt z otrębów pszennych” nie może być wprowadzany do obrotu jako suplement żywnościowy ani składnik suplementu żywnościowego. Nie może być też dodawany do preparatów do początkowego żywienia niemowląt.
Piwo i jego substytuty	0,4 g/100 g			
Przetwory zbożowe gotowe do spożycia	9 g/100 g			
Przetwory mleczne	2,4 g/100 g			
Soki owocowe i warzywne	0,6 g/100 g			
Napoje bezalkoholowe	0,6 g/100 g			
Surowe wyroby mięsne	2 g/100 g			
Beta-glukany z drożdży	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy czystych beta-glukanów z drożdży (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „beta-glukany z drożdży (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE z wyłączeniem suplementów żywnościowych dla niemowląt i małych dzieci	1,275 g/dzień dla dzieci w wieku powyżej 12 lat i ogólnej populacji dorosłych 0,675 g/dzień dla dzieci w wieku poniżej 12 lat			
Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała, w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013	1,275 g/dzień			
Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013, z wyjątkiem żywności specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci	1,275 g/dzień			
Napoje na bazie soków owocowych lub warzywnych, w tym zagęszczonych i odwodnionych	1,3 g/kg			

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Napoje z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi		0,8 g/kg		
Proszek do przygotowania napojów kakaowych		38,3 g/kg (proszek)		
Inne napoje		0,8 g/kg (gotowe do picia)		
Batoniki zbożowe		7 g/kg (proszek)		
Śniadaniowe przetwory zbożowe		6 g/kg		
Pełnoziarniste śniadaniowe przetwory zbożowe o wysokiej zawartości włókna, w proszku, do spożywania na gorąco		15,3 g/kg		
Ciastka		1,5 g/kg		
Krakersy		6,7 g/kg		
Napoje na bazie mleka		6,7 g/kg		
Fermentowane produkty mleczne		3,8 g/kg		
Analogi produktów mlecznych		3,8 g/kg		
Mleko w proszku		3,8 g/kg		
Zupy i mieszanki do zup		25,5 g/kg		
Czekolada i wyroby cukiernicze		0,9 g/kg (gotowe do spożycia)		
Batoniki i proszki proteinowe		1,8 g/kg (skondensowane)		
Dżemy, marmolady i inne owocowe produkty do smarowania		6,3 g/kg (proszek)		
		4 g/kg		
		19,1 g/kg		
		11,3 g/kg		

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności		Dodatkowe szczególne wymogi dotyczące etykietowania	Inne wymogi
Zeaksantyna	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „syntetyczna zeaksantyna”.	
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE	2 mg/dzień			
L-pidolan cynku	Określona kategoria żywności	Maksymalne poziomy	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako „L-pidolan cynku”.	
Żywność objęta rozporządzeniem (UE) nr 609/2013	3 g/dzień			
Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci				
Środki spożywcze zastępujące posiłek, do kontroli masy ciała				
Żywność zaspokajająca zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców				
Żywność opatrzona sformułowaniami dotyczącymi nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, zgodnie z wymogami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014				
Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE				

(¹) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywę Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U. L 181 z 29.6.2013, s. 35).

(²) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz.U. L 228 z 31.7.2014, s. 5).

(³) Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych (Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51).

(⁴) Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26).

(⁵) Dyrektywa Rady 2001/113/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 67).

(⁶) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).

Tabela 2: Specyfikacje

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Kwas N-acetylo-D-neuraminowy</p>	<p>Opis: Kwas N-acetylo-D-neuraminowy jest krystalicznym proszkiem o barwie białej do białawej</p> <p>Definicja:</p> <p>Nazwa chemiczna: Nazwy IUPAC: Kwas N-acetylo-D-neuraminowy(dihydrat) Kwas 5-acetamido-3,5-dideoksy-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranozonowy (dihydrat)</p> <p>Nazwy synonimowe Kwas sjałowy (dihydrat)</p> <p>Wzór chemiczny C₁₁H₁₉NO₉ (kwas) C₁₁H₂₃NO₁₁ (C₁₁H₁₉NO₉ * 2H₂O) (dihydrat)</p> <p>Masa cząsteczkowa 309,3 Da (kwas) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihydrat)</p> <p>Nr CAS 131-48-6 (wolny kwas) 50795-27-2 (dihydrat)</p> <p>Specyfikacje Opis: krystaliczny proszek o barwie białej do białawej pH (20 °C, roztwór 5 %) 1,7–2,5 Kwas N-acetylo-D-neuraminowy (dihydrat) > 97,0 % Woda (zawartość dihydratu wynosi 10,4 %) ≤ 12,5 % (w/w) Popiół siarczanowy: < 0,2 % (w/w) Kwas octowy (jako wolny kwas lub octan sodu) < 0,5 % (w/w)</p> <p>Metale ciężkie: Żelazo: < 20,0 mg/kg Ołów: < 0,1 mg/kg Pozostałości białek: < 0,01 % (w/w)</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Pozostałości rozpuszczalników: 2-propanol: < 0,1 % (w/w) Aceton: < 0,1 % (w/w) Octan etylu: < 0,1 % (w/w)</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: <i>Salmonella</i>: brak w 25 g Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych: < 500 jtk/g Enterobacteriaceae: brak w 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: brak w 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: brak w 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 jtk/g Drożdże: < 10 jtk/g Pleśnie: < 10 jtk/g Pozostałości endotoksyn: < 10 EU/mg jtk: jednostki tworzące kolonię; EU: jednostki endotoksyny</p>
<p>Suszony miąższ owoców <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</p>	<p>Opis/definicja: Owoce baobabu (<i>Adansonia digitata</i>) są zbierane z drzew. Po rozłupaniu skorupy oddziela się miąższ od pestek i skorupy. Miąższ jest mielony i rozdzielany na partie grube i drobne (wielkość drobin od 3 do 600 µ), a następnie pakowany.</p> <p>Typowe składniki odżywcze: Wilgotność (strata przy suszeniu) (g/100 g): 4,5–13,7 Białko (g/100 g): 1,8–9,3 Tłuszcz (g/100 g): 0–1,6 Węglowodany ogółem (g/100 g): 76,3–89,5 Cukier ogółem (jako glukoza): 15,2–36,5 Sód (mg/100 g): 0,1–25,2</p> <p>Specyfikacja analityczna: Ciężar obce: nie więcej niż 0,2 % Wilgotność (strata przy suszeniu) (g/100 g): 4,5–13,7 Popiół (g/100 g): 3,8–6,6</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Ajuga reptans</i></p>	<p>Opis/definicja: Hydroalkoholowy ekstrakt z kultur tkankowych <i>Ajuga reptans</i> L., który jest zasadniczo równoważny z ekstraktami z kwitnących nadziemnych części <i>Ajuga reptans</i> uzyskiwanymi w sposób tradycyjny.</p>
<p>L-alanylo-L-glutamina</p>	<p>Opis/definicja: L-alanylo-L-glutamina jest wytwarzana w drodze fermentacji z zastosowaniem zmodyfikowanego genetycznie szczepu <i>Escherichia coli</i>. W procesie fermentacji składnik jest wydzielany na pożywkę, od której jest następnie oddzielany i oczyszczany do stężenia > 98 %.</p> <p>Wygląd: Biały, krystaliczny proszek</p> <p>Czystość: > 98 %</p> <p>Spektroskopia w podczerwieni: zgodność z wzorcem odniesienia</p> <p>Wygląd roztworu: bezbarwny i klarowny</p> <p>Oznaczenie zawartości (w przeliczeniu na suchą masę): 98–102 %</p> <p>Substancje powiązane (każda z osobna): ≤ 0,2 %</p> <p>Pozostałości po spaleniu: ≤ 0,1 %</p> <p>Strata przy suszeniu: ≤ 0,5 %</p> <p>Skręcalność optyczna: od +9,0 do +11,0°</p> <p>pH (1 %; H₂O): 5,0–6,0</p> <p>Amon (NH₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Chlorek (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Siarczan (SO₄): ≤ 0,020 %</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: <i>Escherichia coli</i>: brak/g</p>
<p>Olej z mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.</p>	<p>Opis/definicja: Olej z mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Liczba kwasowa: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5,0 meq/kg oleju</p> <p>Wilgotność i substancje lotne: ≤ 0,05 %</p> <p>Substancje niezmydlające się: ≤ 4,5 %</p> <p>Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Zawartość DHA: ≥ 32 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej z nasion <i>Allanblackia</i></p>	<p>Opis/definicja: Olej z nasion <i>Allanblackia</i> otrzymuje się z nasion następujących gatunków allanblackia: <i>A. floribunda</i> (tożsama z <i>A. parviflora</i>) oraz <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p>Skład kwasów tłuszczowych: Kwas laurynowy (C12:0): < 1,0 % Kwas mirystynowy (C14:0): < 1,0 % Kwas palmitynowy (C16:0): < 2,0 % Kwas oleopalmitynowy (C16:1): < 1,0 % Kwas stearynowy (C18:0): 45–58 % Kwas oleinowy (C18:1): 40–51 % Kwas linolowy (C18:2): < 1,0 % Kwas γ-linolenowy (C18:3): < 1,0 % Kwas arachidowy (C20:0): < 1,0 % Wolne kwasy tłuszczowe: maksymalnie 0,1 %</p> <p>Charakterystyka: Kwasy tłuszczowe typu trans: maksymalnie 0,5 % Liczba nadtlenkowa (PV): maksymalnie 0,8 meq/kg Liczba jodowa: < 46 g/100 g Substancje niezmydlające się: maksymalnie 1,0 % Liczba zmydlenia: 185–198 mg KOH/g</p>
<p>Wyciąg z liści <i>Aloe macroclada</i> Baker</p>	<p>Opis/definicja: Sproszkowany ekstrakt z żelu uzyskiwany z liści <i>Aloe macroclada</i> Baker, który jest zasadniczo równoważny z takim samym żelem uzyskiwanym z liści <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.</p> <p>Popiół: 25 % Włókno pokarmowe: 28,6 % Tłuszcz: 2,7 % Wilgotność: 4,7 % Polisacharydy: 9,5 % Białko: 1,63 % Glukoza: 8,9 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej z kryla antarktycznego <i>Euphausia superba</i></p>	<p>Opis/definicja: W celu wytworzenia ekstraktu lipidowego z kryla antarktycznego (<i>Euphausia superba</i>) głęboko mrożony kruszony kryl lub mączka z suszonego kryla poddawane są ekstrakcji lipidów z zastosowaniem zatwierdzonego rozpuszczalnika ekstrakcyjnego (zgodnie z dyrektywą 2009/32/WE). Białka i materiał z kryla zostają usunięte z ekstraktu lipidowego poprzez filtrację. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne i pozostała woda zostają usunięte poprzez odparowanie. Liczba zmydlenia: ≤ 230 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 3 meq O₂/kg oleju Stabilność oksydacyjna: wszystkie produkty spożywcze zawierające olej z kryla antarktycznego <i>Euphausia superba</i> powinny wykazać stabilność oksydacyjną poprzez odpowiednie i uznane krajowe/międzynarodowe metody badania (np. AOAC). Wilgotność i substancje lotne: ≤ 3 % lub 0,6 wyrażone jako aktywność wody w temperaturze 25 °C Fosfolipidy: 35–50 % Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1 % EPA (kwas eikozapentaenowy): ≥ 9 % DHA (kwas dokozahexaenowy): ≥ 5 %</p>
<p>Olej z kryla antarktycznego <i>Euphausia superba</i> bogaty w fosfolipidy</p>	<p>Opis/definicja: Olej bogaty w fosfolipidy wytwarzany jest z kryla antarktycznego (<i>Euphausia superba</i>) poprzez wielokrotne przepłukiwanie zatwierdzonym rozpuszczalnikiem (zgodnie z dyrektywą 2009/32/WE) w celu zwiększenia zawartości fosfolipidów w oleju. Rozpuszczalniki zostają usunięte z produktu końcowego poprzez odparowanie. Liczba zmydlenia: ≤ 230 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 3 meq O₂/kg oleju Wilgotność i substancje lotne: ≤ 3 % lub 0,6 wyrażone jako aktywność wody w temperaturze 25 °C Fosfolipidy: ≥ 60 % Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1 % EPA (kwas eikozapentaenowy): ≥ 9 % DHA (kwas dokozahexaenowy): ≥ 5 %</p>
<p>Olej z grzyba <i>Mortierella alpina</i> o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego</p>	<p>Opis/definicja: Jasnożółty olej o wysokiej zawartości kwasu arachidonowego jest otrzymywany w procesie fermentacji niezmodyfikowanych genetycznie szczepów IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 i CBS 210,32 grzyba <i>Mortierella alpina</i> przy zastosowaniu odpowiedniego płynu. Olej jest następnie ekstrahowany z biomasy i oczyszczany. Kwas arachidonowy: ≥ 40 % w/w całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych Wolne kwasy tłuszczowe: ≤ 0,45 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 0,5 % całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych Substancje niezmydlające się: ≤ 1,5 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej arganowy z <i>Argania spinosa</i></p>	<p>Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5 meq/kg Liczba anizydynowa: ≤ 20 Liczba kwasowa: ≤ 1,0 KOH/g Wilgotność: ≤ 0,5 %</p> <p>Opis/definicja: Olej arganowy jest uzyskiwany w drodze wyciągnięcia na zimno przypominających migdały pestek owoców <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Przed wyciągnięciem pestki mogą zostać uprażone, jednak nie mogą mieć bezpośredniej styczności z płomieniem.</p> <p>Skład: Kwas palmitynowy (C16:0): 12–15 % Kwas stearynowy (C18:0): 5–7 % Kwas oleinowy (C18:1): 43–50 % Kwas linolowy (C18:2): 29–36 % Substancje niezmydlające się: 0,3–2 % Sterole ogółem: 100–500 mg/100 g Tokoferole ogółem: 16–90 mg/100 g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy: 0,2–1,5 % Liczba nadtlenkowa (PV): < 10 meq O₂/kg</p>
<p>Bogata w astaksantynę oleożywica z alg <i>Haematococcus pluvialis</i></p>	<p>Opis/definicja: Astaksantyna jest karotenoidem wytwarzanym przez algi <i>Haematococcus pluvialis</i>. Metody produkcji w odniesieniu do uprawy alg są różne; można stosować systemy zamknięte wystawione na działanie promieni słonecznych albo ściśle kontrolowane światło sztuczne, bądź też otwarte zbiorniki. Komórki alg są zbierane i suszone; oleożywica jest ekstrahowana z zastosowaniem CO₂ w stanie nadkrytycznym albo rozpuszczalnika (octanu etylu). Astaksantyna jest rozcieńczana i standaryzowana do poziomu 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % lub 20 % z zastosowaniem oliwy z oliwek, oleju z krokosza barwierskiego, oleju słonecznikowego lub trójglicerydów średniołańcuchowych (MCT).</p> <p>Skład oleożywicy: Tłuszcz: 42,2–99 % Białko: 0,3–4,4 % Węglowodany: 0–52,8 % Włókno: < 1,0 % Popiół: 0,0–4,2 % Specyfikacja karotenoidów w/w % Astaksantyny ogółem: 2,9–11,1 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>9-cis-astaksantyna: 0,3–17,3 % 13-cis-astaksantyna: 0,2–7,0 % Monoestry astaksantyny: 79,8–91,5 % Diestry astaksantyny: 0,16–19,0 % B-karoten: 0,01–0,3 % Luteina: 0–1,8 % Kantaksantyna: 0–1,30 % Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii tlenowych: < 3 000 jtk/g Drożdże i pleśń: < 100 jtk/g Bakterie z grupy <i>coli</i>: < 10 jtk/g <i>E. coli</i>: wynik ujemny <i>Salmonella</i>: wynik ujemny <i>Staphylococcus</i>: wynik ujemny</p>
<p>Nasiona bazylii pospolitej (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Bazylią pospolita (<i>Ocimum basilicum</i> L.) należy do rodziny <i>Lamiaceae</i> w rzędzie <i>Lamiales</i>. Po zbiorze nasiona są oczyszczane mechanicznie. Kwiaty, liście i inne części rośliny są usuwane. Należy zapewnić najwyższy poziom czystości nasion bazylii pospolitej poprzez filtrowanie (optyczne, mechaniczne). Proces produkcji soku owocowego i napojów na bazie mieszanek warzywno-owocowych zawierających nasiona bazylii pospolitej (<i>Ocimum basilicum</i> L.) obejmuje etapy wstępnego moczenia i pasteryzacji nasion. Stosowane są systemy kontroli mikrobiologicznej i monitorowania.</p> <p>Sucha masa: 94,1 % Białko: 20,7 % Tłuszcz: 24,4 % Węglowodany: 1,7 % Włókno pokarmowe: 40,5 % (Metoda: AOAC 958,29) Popiół: 6,78 %</p>
<p>Ekstrakt ze sfermentowanej czarnej fasoli</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt ze sfermentowanej czarnej fasoli (ekstrakt Touchi) jest bogatym w proteiny drobnym proszkiem o barwie jasnobrązowej, uzyskiwanym przez ekstrakcję wodną małych ziaren soi (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) sfermentowanych przy użyciu <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakt zawiera inhibitor α-glukozydazy.</p> <p>Charakterystyka: Tłuszcz: ≤ 1,0 % Białko: ≥ 55 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Woda: ≤ 7,0 % Popiół: ≤ 10 % Węglowodany: ≥ 20 % Działanie hamujące na α-glukozydazę: IC50 min. 0,025 mg/ml Izoflawony sojowe: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p>Laktoferyna bydlęca</p>	<p>Opis/definicja: Laktoferyna bydlęca jest białkiem naturalnie występującym w mleku krowim. Jest to glikoproteina wiążąca żelazo o masie cząsteczkowej ok. 77 kDa. Składa się z pojedynczego łańcucha polipeptydowego 689 aminokwasów. Proces produkcji: Laktoferynę bydlęcą wyizolowuje się z odtuszczonego mleka lub serwatki serowej w drodze wymiany jonów i kolejnych etapów ultrafiltracji. Następnie suszy się ją przez liofilizację lub rozpylanie i odsiewa duże cząstki. Jest to praktycznie bezwonny, lekko różowawy proszek. Właściwości fizykochemiczne laktoferyny bydlęcej Wilgotność: < 4,5 % Popiół: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Żelazo: < 350 mg/kg Białko: > 93 % w tym laktoferyna bydlęca: > 95 % inne białka: < 5,0 % pH (roztwór 2 %, 20 °C): 5,2–7,2 Rozpuszczalność (roztwór 2 %, 20 °C): całkowita</p>
<p>Olej z nasion <i>Buglossoides arvensis</i></p>	<p>Opis/definicja: Rafinowany olej z nawrotu polnego jest pozyskiwany z nasion <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst. Kwas alfa-linolenowy: ≥ 35 % w/w kwasów tłuszczowych ogółem Kwas stearydynowy: ≥ 15 % w/w kwasów tłuszczowych ogółem Kwas linolowy: ≥ 8,0 % w/w kwasów tłuszczowych ogółem Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 2,0 % w/w kwasów tłuszczowych ogółem Liczba kwasowa: ≤ 0,6 mg KOH/g Liczba nadlenkowa (PV): ≤ 5,0 meq O₂/kg Zawartość substancji niezmydlających się: ≤ 2,0 % Zawartość białka (azot ogółem): ≤ 10 µg/ml Alkaloidy pirolizydynowe: niewykrywalne przy granicy wykrywalności wynoszącej 4,0 µg/kg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej z <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności to lekko lepki olej o rubinowej barwie i lekkim zapachu skorupiaków, uzyskany ze skorupiaka (należącego do zooplanktonu morskigo) <i>Calanus finmarchicus</i>. Składnik składa się głównie z estrów wosku (> 85 %), z niewielką ilością triglicerydów oraz innych neutralnych lipidów.</p> <p>Specyfikacje: Woda: < 1,0 % Estrы wosku: > 85 % Kwasy tłuszczowe ogółem: > 46 % Kwas eikozapentaenowy (EPA): > 3,0 % Kwas dokozaheksaenowy (DHA): > 4,0 % Alkohole tłuszczowe ogółem: > 28 % Alkohol tłuszczowy C20:1 n-9: > 9,0 % Alkohol tłuszczowy C22:1 n-11: > 12 % Kwasy tłuszczowe typu trans: < 1,0 % Estrы astaksantyny: < 0,1 % Liczba nadtlenkowa (PV): < 3,0 meq O₂/kg</p>
<p>Baza gumy do żucia (glikol monometoksypolietylenowy)</p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności to polimer syntetyczny (numer patentu: WO2006016179). Zbudowany jest z rozgałęzionych polimerów glikolu monometoksypolietylenowego (mPEG) szczonego na poliizoprenie szczonego bezwodnikiem maleinowym (PIP-g-MA) oraz z nieprzereagowanego mPEG (poniżej 35 % wagowo).</p> <p>Posiada barwę od białej do białawej. Nr CAS: 1246080-53-4</p> <p>Charakterystyka: Wilgotność: < 5,0 % Aluminium: < 3,0 mg/kg Lit: < 0,5 mg/kg Nikiel: < 0,5 mg/kg Pozostały bezwodnik: < 15 µmol/g Indeks polidispersyjności: < 1,4 Izopren: < 0,05 mg/kg Tlenek erytenu: < 0,2 mg/kg Wolny bezwodnik maleinowy: < 0,1 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Baza gumy do żucia (kopolimer eteru metylowinyloвого i bezwodnika maleinowego)</p>	<p>Oligomery ogółem (poniżej 1 000 daltonów): ≤ 50 mg/kg Glikol etylenowy: < 200 mg/kg Glikol dietylenowy: < 30 mg/kg Eter metylowy glikolu monoetylenowego: < 3,0 mg/kg Eter metylowy glikolu dietylenowego: < 4,0 mg/kg Eter metylowy glikolu trietylenowego: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksan: < 2,0 mg/kg Formaldehyd: < 10 mg/kg</p>
	<p>Opis/definicja: Kopolimer eteru metylowinyloвого i bezwodnika maleinowego jest bezwodną postacią kopolimeru eteru metylowinyloвого i bezwodnika maleinowego. Sypki proszek o barwie białej lub prawie białej. Nr CAS: 9011-16-9</p> <p>Czystość: Oznaczana ilość: co najmniej 99,5 % w suchej masie Lepkość właściwa (1 % MEK): 2–10 Pozostałości eteru metylowinyloвого: ≤ 150 ppm Pozostałości bezwodnika maleinowego: ≤ 250 ppm Aldehyd octowy: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Nadtlenek dilauroilowy: ≤ 15 ppm Ogółem metale ciężkie: ≤ 10 ppm</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: ≤ 500 jtk/g Drożdże/pleśń: ≤ 500 jtk/g <i>Escherichia coli</i>: ujemny wynik testu <i>Salmonella</i>: ujemny wynik testu <i>Staphylococcus aureus</i>: ujemny wynik testu <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ujemny wynik testu</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej z szalwii hiszpańskiej <i>Salvia hispanica</i></p>	<p>Opis/definicja: Olej z szalwii hiszpańskiej jest wytwarzany z nasion szalwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i> L.) (czystość 99,9 %) metodą tłoczenia na zimno. Nie używa się rozpuszczalników, a olej po wytlóczeniu przechowuje w zbiornikach do dekantacji i poddaje procesowi filtracji w celu usunięcia zanieczyszczeń. Może być również wytwarzany w drodze ekstrakcji z zastosowaniem CO₂ w stanie nadkrytycznym.</p> <p>Proces produkcji: Wytwarzany metodą tłoczenia na zimno. Nie używa się rozpuszczalników, a olej po wytlóczeniu przechowuje w zbiornikach do dekantacji i poddaje procesowi filtracji w celu usunięcia zanieczyszczeń.</p> <p>Kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego: ≤ 2,0 %</p> <p>Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 10 meq/kg</p> <p>Nierozpuszczalne zanieczyszczenia: ≤ 0,05 %</p> <p>Kwas α-linolenowy: ≥ 60 %</p> <p>Kwas linolowy: 15–20 %</p>
<p>Nasiona szalwii hiszpańskiej (<i>Salvia hispanica</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Szalwia hiszpańska (<i>Salvia hispanica</i> L.) jest kwitnącą latem jednoroczną rośliną zielną należącą do rodziny wargowatych (<i>Labiatae</i>). Po zbiorze nasiona są oczyszczane mechanicznie. Kwiaty, liście i inne części rośliny są usuwane.</p> <p>Sucha masa: 90–97 %</p> <p>Białko: 15–26 %</p> <p>Tłuszcz: 18–39 %</p> <p>Węglowodany(*): 18–43 %</p> <p>Włókno surowe (**): 18–43 %</p> <p>Popiół: 3–7 %</p> <p>(*) Węglowodany obejmują wartość dla włókna</p> <p>(**) Włókno surowe to część błonnika składająca się głównie z niestrawnej celulozy, pentozanów i ligniny.</p> <p>Proces produkcji: Proces produkcji soków owocowych i napojów na bazie mieszanek soków owocowych zawierających nasiona szalwii hiszpańskiej obejmuje etapy wstępnego moczenia i pasteryzacji nasion. Stosowane są systemy kontroli mikrobiologicznej i monitorowania.</p>
<p>Glukan chitynowy z <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Opis/definicja: Glukan chitynowy uzyskuje się z grzybni <i>Aspergillus niger</i>; jest to bezwonny, sypki proszek o żółtawym zabarwieniu. Jego zawartość w suchej masie wynosi co najmniej 90 %.</p> <p>Glukan chitynowy składa się zasadniczo z dwóch polisacharydów: — -chityny, składającej się z powtarzających się jednostek N-acetylo-D-glukozaminy (nr CAS: 1398-61-4), — -beta (1, 3)-glukamu, składającego się z powtarzających się jednostek D-glukozy (nr CAS: 9041-22-9).</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Kompleks chitynowo-glukanowy z <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>Strata przy suszeniu: ≤ 10 % Glukan chitynowy: ≥ 90 % Proporcja chityny do glukanu: 30:70 do 60:40 Popiół: ≤ 3,0 % Tłuszcze: ≤ 1,0 % Białka: ≤ 6,0 %</p> <p>Opis/definicja: Kompleks chitynowo-glukanowy uzyskuje się ze ścian komórkowych owocnika grzyba <i>Fomes fomentarius</i>. Kompleks składa się głównie z dwóch polisacharydów: — chityny, składającej się z powtarzających się jednostek N-acetylo-D-glukozaminy (nr CAS: 1398-61-4), — beta-(1,3)(1,6)-D-glukanu, składającego się z powtarzających się jednostek D-glukozy (nr CAS: 9041-22-9). Proces produkcji składa się z kilku etapów, m.in.: czyszczenia, zmniejszenia rozmiaru i mielenia, rozmiękczenia w wodzie i ogrzania w roztworze zasadowym, płukania, suszenia. W trakcie procesu produkcji nie stosuje się hydrolizy. Wygląd: proszek, bezwonny, bez smaku, o brązowej barwie</p> <p>Czystość: Wilgotność: ≤ 15 % Popiół: ≤ 3,0 % Glukan chitynowy: ≥ 90 % Proporcja chityny do glukanu: 70:20 Węglowodany ogółem, z wyjątkiem glukanów: ≤ 0,1 % Białka: ≤ 2,0 % Tłuszcze: ≤ 1,0 % Melaniny: ≤ 8,3 % Dodatki: brak pH: 6,7–7,5</p> <p>Metale ciężkie: Ołów (ppm): ≤ 1,00 Kadm (ppm): ≤ 1,00 Rtuć (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii mezofilnych: $\leq 10^3$/g Drożdże i pleśnie: $\leq 10^3$/g Bakterie z grupy coli w temperaturze 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g Salmonella i inne bakterie chorobotwórcze: brak/25 g</p>
<p>Wyciąg chitozanowy z grzybów (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Wyciąg chitozanowy (zawierający głównie poli(D-glukozaminę)) uzyskuje się z trzonu <i>Agaricus bisporus</i> lub grzybni <i>Aspergillus niger</i>. Opatentowany proces produkcji składa się z kilku etapów, m.in.: ekstrakcji i deacetylacji (hydrolizy) w środowisku alkalicznym, rozpuszczania w środowisku kwaśnym, strącania w środowisku alkalicznym, płukania i suszenia.</p> <p>Nazwa synonimowa: poli(D-glukozamina) Numer CAS chitozanu: 9012-76-4 Wzór chemiczny chitozanu: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Wygląd: drobny, sypki proszek Barwa: biaława do brązowawej Zapach: bezwonny</p> <p>Czystość: Zawartość chitozanu (% w/w suchej masy): ≥ 85 Zawartość glukanu (% w/w suchej masy): ≤ 15 Strata przy suszeniu (% w/w suchej masy): ≤ 10 Lepkość (1 % w kwasie octowym 1 %): 1–15 Stopień acetylacji (w % mol/mokra masa): 0–30 Lepkość (1 % w kwasie octowym 1 %) (mPa.s): 1–14 w przypadku chitozanu z <i>Aspergillus niger</i>; 12–25 w przypadku chityny z <i>Agaricus bisporus</i> Popiół (% w/w suchej masy): $\leq 3,0$ Białko (% w/w suchej masy): $\leq 2,0$ Wielkość cząstek: > 100 nm Gęstość nasypowa utrzęsona (g/cm³): 0,7–1,0 Zdolność do wiązania tłuszczu 800x (w/w mokrej masy): potwierdzona</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Metale ciężkie: Rtęć (ppm): $\leq 0,1$ Ołów (ppm): $\leq 1,0$ Arsen (ppm): $\leq 1,0$ Kadm (ppm): $\leq 0,5$</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych (jtk/g): $\leq 10^3$ Ogólna liczba drożdży i pleśni (jtk/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (jtk/g): ≤ 10 Enterobakterie (jtk/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: brak/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: brak/25 g</p>
<p>Siarczan chondroityny</p>	<p>Opis/definicja: Siarczan chondroityny (sól sodowa) jest produktem biosyntetycznym. Jest otrzymywany w procesie chemicznego siarczanowania chondroityny uzyskanej w drodze fermentacji z użyciem bakterii <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 szczep U1-41 (ATCC 23502). Siarczan chondroityny (sól sodowa) (% w przeliczeniu na suchą masę): 95–105 MWw (średnia wagowo masa cząsteczkowa) (kDa): 5–12 MWw (średnia liczbowo masa cząsteczkowa) (kDa): 4–11 Indeks polidispersyjności ($w_h/w_{0,05}$): $\leq 0,7$ Model siarczanowania (ADI-6S) (%): ≤ 85 Strata przy suszeniu (%) (105 °C do stałej masy): $\leq 10,0$ Pozostałości po spaleniu (% w przeliczeniu na suchą masę): 20–30 Białko (% w przeliczeniu na suchą masę): $\leq 0,5$ Endotoksyny (EU/mg): ≤ 100 Zanieczyszczenia organiczne ogółem (mg/kg): ≤ 50</p>
<p>Pikolinian chromu</p>	<p>Opis/definicja: Pikolinian chromu ma postać czerwonawego, sypkiego proszku, słabo rozpuszczalnego w wodzie przy pH 7. Sól ta jest również rozpuszczalna w polarnych rozpuszczalnikach organicznych. Nazwa chemiczna: tris(2-pirydynokarbonylano-N,O)chrom(III) lub sól chromu(III) kwasu 2-pirydynokarbonylowego Nr CAS: 14639-25-9</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Wzór chemiczny: $\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3$</p> <p>Właściwości chemiczne:</p> <p>Pikolinian chromu: $\geq 95\%$</p> <p>Chrom (III): 12–13 %</p> <p>Chrom (VI): nie wykryto</p> <p>Woda: $\leq 4,0\%$</p>
<p>Ziele czystka <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis</p>	<p>Opis: Ziele czystka <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; gatunek należący do rodziny Cistaceae występujący naturalnie w basenie Morza Śródziemnego, na półwyspie Chalkidiki.</p> <p>Skład:</p> <p>Wilgotność: 9–10 g/100 g ziela</p> <p>Białko: 6,1 g/100 g ziela</p> <p>Tłuszcz: 1,6 g/100 g ziela</p> <p>Węglowodany: 50,1 g/100 g ziela</p> <p>Włókno: 27,1 g/100 g ziela</p> <p>Minerały: 4,4 g/100 g ziela</p> <p>Sód: 0,18 g</p> <p>Potas: 0,75 g</p> <p>Magnez: 0,24 g</p> <p>Wapń: 1,0 g</p> <p>Żelazo: 65 mg</p> <p>Witamina B₁: 3,0 µg</p> <p>Witamina B₂: 30 µg</p> <p>Witamina B₆: 54 µg</p> <p>Witamina C: 28 mg</p> <p>Witamina A: poniżej 0,1 mg</p> <p>Witamina E: 40–50 mg</p> <p>Alfa-tokoferol: 20–50 mg</p> <p>Tokoferole beta i gamma: 2–15 mg</p> <p>Delta-tokoferol: 0,1–2 mg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Cytykolina</p>	<p>Opis/definicja: Cytykolina jest wytwarzana w procesie mikrobiologicznym. Cytykolina składa się z cytozyny, rybozy, pirofosforanu i choliny. Biały, krystaliczny proszek</p> <p>Nazwa chemiczna: sól wewnętrzna cytydyno 5'-pirofosforanu choliny, 5'-(trójwodoro difosforano) P'-[2-(trimetyloammonio)etylo] estru cytydyny</p> <p>Wzór chemiczny: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Masa cząsteczkowa: 488,32 g/mol Nr CAS: 987-78-0 pH (roztwór próbki wynoszący 1 %) 2,5–3,5</p> <p>Czystość: Oznaczana ilość: ≥ 98 % suchej masy Strata przy suszeniu (100 °C przez 4 godziny): $\leq 5,0$ % Amon: $\leq 0,05$ % Arsen: nie więcej niż 2 ppm Wolne kwasy fosforowe: $\leq 0,1$ % Kwas 5'-cytydylowy $\leq 1,0$ %</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba drobnoustrojów: $\leq 10^3$ jtk/g Drożdże i pleśń: $\leq 10^2$ jtk/g <i>Escherichia coli</i>: brak w 1 g</p>
<p>Clostridium butyricum</p>	<p>Opis/definicja: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) to gram-dodatnia bakteria przetrwalnikująca, bezwzględnie beztlenowa, niepatogenna i niezmodyfikowana genetycznie. Numer depozytu FERM BP-2789</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba żywych bakterii tlenowych: $\leq 10^3$ jtk/g <i>Escherichia coli</i>: niewykrywane w 1 g</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: niewykrywane w 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: niewykrywane w 1 g Drożdże i pleśń: $\leq 10^2$ jtk/g</p>
<p>Ekstrakt z odtłuszczonego proszku kakaowego</p>	<p>Ekstrakt z kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Wygląd: ciemnobrązowy proszek bez widocznych zanieczyszczeń Właściwości fizyczne i chemiczne: Zawartość polifenoli: co najmniej 55,0 % GAE Zawartość teobrominy: maksymalnie 10,0 % Zawartość popiołu: maksymalnie 5,0 % Wilgotność: maksymalnie 8,0 % Gęstość nasypowa: 0,40–0,55 g/cm³ pH: 5,0–6,5 Pozostałości rozpuszczalnika: maksymalnie 500 ppm</p>
<p>Niskotłuszczowy ekstrakt z kakao</p>	<p>Niskotłuszczowy ekstrakt z kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Wygląd: proszek o barwie od ciemnoczerwonej do fioletowej Ekstrakt z kakao, koncentrat: co najmniej 99 % Dwutlenek krzemu (technologiczna substancja pomocnicza): maksymalnie 1,0 % Flawanole kakao: co najmniej 300 mg/g — Epikatechina: co najmniej 45 mg/g Strata przy suszeniu: maksymalnie 5,0 %</p>
<p>Oil z kolendry <i>Coriandrum sativum</i></p>	<p>Opis/definicja: Oil z kolendry to olej zawierający glicerydy kwasów tłuszczowych wytworzony z nasion kolendry <i>Coriandrum sativum</i> L. Delikatny żółty kolor, mdły smak Nr CAS: 8008-52-4 Skład kwasów tłuszczowych: Kwas palmitynowy (C16:0): 2–5 % Kwas stearynowy (C18:0): < 1,5 % Kwas petroselinowy (cis-C18:1(n-12)): 60–75 % Kwas oleinowy (cis-C18:1 (n-9)): 8–15 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Kwas linolowy (C18:2): 12–19 % Kwas alfa-linolenowy (C18:3): < 1,0 % Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1,0 % Czystość: Współczynnik załamania światła (20 °C): 1,466–1,474 Liczba kwasowa: ≤ 2,5 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5,0 meq/kg Liczba jodowa: 88–110 jednostek Liczba zmydlenia: 186–200 mg KOH/g Substancje niezmydlające się: ≤ 15 g/kg</p>
<p>Suszone owoce <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Opis/definicja: Suszone owoce gatunku <i>Crataegus pinnatifida</i> należącego do rodziny Rosaceae i występującego naturalnie w północnej części Chin i w Korei.</p> <p>Skład: Sucha masa: 80 % Węglowodany: 55 g/kg mokrej masy Fruktaza: 26,5–29,3 g/100 g Glukoza: 25,5–28,1 g/100 g Witamina C: 29,1 mg/100 g mokrej masy Sód: 2,9 g/100 g mokrej masy</p> <p>Musy są produktami uzyskiwanymi przez poddanie obróbce termicznej jadalnej części owoców jednego lub wielu gatunków, całych lub w kawałkach, przetartych lub nie, niezagęszczonych w znaczącym stopniu. Mogą być przygotowane z użyciem cukru, wody, cydru, przypraw i soku z cytryny.</p>
<p>α-cyklodekstryna</p>	<p>Opis/definicja: Sacharyd cykliczny niewykazujący właściwości redukcyjnych składający się z sześciu członów D-gluko-piranozowych połączonych wiązaniami typu α 1,4, wytwarzany w wyniku działania glukozylotransferazy cyklodekstryny (CGTaza, WE 2.4.1.19) na skrobię hydrolizowaną. Odzyskiwanie i oczyszczanie alfa-cyklodekstryny może być przeprowadzane przy użyciu następujących procedur: strącanie kompleksu alfa-cyklodekstryny 1-dekanolem, rozpuszczanie w wodzie przy podwyższonej temperaturze oraz strącanie powtórne, odpędzanie z parą wodną czynnika kompleksowego i krystalizacja alfa-cyklodekstryny z roztworu; lub chromatografia opierająca się na wymianie jonowej czy filtracji żelowej, a następnie krystalizacja alfa-cyklodekstryny z oczyszczonego roztworu macierzystego; lub metody rozdzielania membranowego, takie jak ultrafiltracja i osmoza odwrócona. Opis: ciało stałe o strukturze krystalicznej o barwie białej lub prawie białej, praktycznie bezwonne</p> <p>Nazwy synonimowe: α-cyklodekstryna, α-dekstryna, cykloheksaamyloza, cykloheksaamyloza, α-cyklodekstryna</p> <p>Nazwa chemiczna: cykloheksaamyloza</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Nr CAS: 10016-20-3 Wzór chemiczny: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Masa cząsteczkowa: 972,85 Oznaczenie: $\geq 98\%$ (suchej substancji)</p> <p>Identyfikacja: Zakres temperatur topnienia: rozkład w temperaturze ponad 278 °C Rozpuszczalność: łatwo rozpuszczalna w wodzie; bardzo słabo rozpuszczalna w etanolu Skreślalność właściwa: $[\alpha]_D^{25}$: od +145° do +151° (roztwór 1 %)</p> <p>Chromatografia: Czas retencji w największym piklu chromatogramu cieczowego próby odpowiada czasowi alfa-cyklodekstryny w chromatogramie referencyjnym alfa-cyklodekstryny (dostępnym w Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, Monachium, Niemcy lub Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA), przy zastosowaniu warunków opisanych w METODZIE BADAN.</p> <p>Czystość: Woda: $\leq 11\%$ (metoda Karla Fischera) Pozostałości czynnika kompleksującego: $\leq 20\text{ mg/kg}$ (1-dekanol) Substancje redukujące: $\leq 0,5\%$ (w przeliczeniu na glukozę) Popiół siarczanowy: $\leq 0,1\%$ Ołów: $\leq 0,5\text{ mg/kg}$</p> <p>Metoda badań: Określona na podstawie chromatografii cieczowej przy zastosowaniu następujących warunków: Roztwór próbny: odmierzyć dokładnie 100 mg roztworu próbnego do 10 ml kolby pomiarowej i dodać 8 ml dejonizowanej wody. Rozpuścić całkowicie próbkę w kąpieli ultradźwiękowej (10–15 min) i rozcieńczyć do oznaczenia oczyszczonej dejonizowaną wodą. Przefiltrować przez filtr 0,45 µm. Roztwór odniesienia: odmierzyć dokładnie 100 mg α-cyklodekstryny do 10 ml kolby pomiarowej i dodać 8 ml dejonizowanej wody. Rozpuścić całkowicie próbkę w kąpieli ultradźwiękowej i rozcieńczyć do oznaczenia oczyszczonej dejonizowaną wodą. Chromatografia: płynna kolumna chromatograficzna wyposażona w detektor współczynnika załamania światła i w system rejestracyjny. Kolumna i opakowanie: Nucleosil-100-NH₂ (10 µm) (Macherey & Nagel Co. Düren, Niemcy) lub podobny. Długość: 250 mm Średnica: 4 mm Temperatura: 40 °C Faza ruchoma: acetonitryl/woda (67/33, v/v) Natężenie przepływu: 2.0 ml/min Objętość iniekcji: 10 µl</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Procedura: wstrzyknąć rozwór próbny do chromatografu, zarejestrować chromatogram i zmierzyć pole powierzchni piku alfa-CD. Obliczyć procent alfa-cyklodekstryny w próbce testowej w następujący sposób:</p> $\% \text{ alfa-cyklodekstryny (suchej substancji)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ <p>gdzie:</p> <p>A_S i A_R są powierzchniami piku wytworzonymi odpowiednio przez alfa-cyklodekstrynę w roztworze próbnym i w roztworze referencyjnym.</p> <p>W_S i W_R są odpowiednio wagą (w mg) próbki testowej i referencyjnej alfa-cyklodekstryny, po skorygowaniu zawartości wody.</p>
γ-cyklodekstryna	<p>Opis/definicja:</p> <p>Nieredukujący cykliczny sacharyd składający się z ośmiu połączonych wiązaniami α-1,4 członów D-glukopiranozylowych, wytwarzany w wyniku działania glukozylotransferazy cyklodekstrynowej (CGT-aza, WE 2.4.1.19) na skrobię hydrolizowaną. Odzyskiwanie i oczyszczanie γ-cyklodekstryny może być przeprowadzane metodą wytrącania kompleksu γ-cyklodekstryny 8-cykloheksadecen-1-onem, rozpuszczania kompleksu wodą oraz n-dekanem, odpędzania z parą wodną w fazie wodnej i krystalizacji γ-cyklodekstryny z roztworu.</p> <p>Ciało stałe o strukturze krystalicznej o barwie białej lub prawie białej, praktycznie bezwonne</p> <p>Nazwy synonimowe: γ-cyklodekstryna, γ-dekstryna, cyklooktaamyloza, cyklooktaooktaoza, γ-cykloamyloza</p> <p>Nazwa chemiczna: cyklooktaamyloza</p> <p>Numer CAS: 17465-86-0</p> <p>Wzór chemiczny: $(C_6H_{10}O_5)_8$</p> <p>Oznaczenie: ≥ 98 % (suchej substancji)</p> <p>Identyfikacja:</p> <p>Zakres temperatur topnienia: rozkład w temperaturze ponad 285 °C</p> <p>Rozpuszczalność: łatwo rozpuszczalna w wodzie; bardzo słabo rozpuszczalna w etanolu</p> <p>Skręcalność właściwa: $[\alpha]_D^{25}$: od +174° do +180° (roztwór 1 %)</p> <p>Czystość:</p> <p>Woda: ≤ 11 %</p> <p>Pozostałości czynnika kompleksującego (8-cykloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg</p> <p>Pozostałości rozpuszczalnika (n-dekan) ≤ 6 mg/kg</p> <p>Substancje redukujące: $\leq 0,5$ % (w przeliczeniu na glukozę)</p> <p>Popiół siarczanowy: $\leq 0,1$ %</p>
Preparat dekstranu wytwarzany przez <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<p>1. W postaci proszku:</p> <p>Węglowodany: 60 % z czego: dekstran: 50 %, mannitol: 0,5 %, fruktoza: 0,3 %, leukroza: 9,2 %</p> <p>Białko: 6,5 %</p> <p>Lipidy: 0,5 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Kwas mlekowy: 10 % Etanol: ilości śladowe Popiół: 13 % Wilgotność: 10 %</p> <p>2. Postać płynna: Węglowodany: 12 % z czego: (dekstran: 6,9 %, mannitol: 1,1 %, fruktoza: 1,9 %, leukroza: 2,2 %) Białko: 2,0 % Lipidy: 0,1 % Kwas mlekowy: 2,0 % Etanol: 0,5 % Popiół: 3,4 % Wilgotność: 80 %</p>
<p>Diacyloglicerolowy olej pochodzenia roślinnego</p>	<p>Opis/definicja: Wytwarzany z glicerolu i kwasów tłuszczowych pochodzących z roślinnych olejów jadalnych, w szczególności z oleju sojowego (<i>Glycine max</i>) lub rzepakowego (<i>Brassica campestris, Brassica napus</i>) z zastosowaniem specjalnego enzymu.</p> <p>Podział acylogliceroli: Diacyloglicerole (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacyloglicerole (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacyloglicerole (TAG): ≤ 20 % Monoacyloglicerole (MAG): $\leq 5,0$ %</p> <p>Skład kwasów tłuszczowych (MAG, DAG, TAG): Kwas oleinowy (C18:1): 20–65 % Kwas linolowy (C18:2): 15–65 % Kwas linolenowy (C18:3): ≤ 15 % Nasycone kwasy tłuszczowe: ≤ 10 %</p> <p>Pozostałe: Liczba kwasowa: $\leq 0,5$ mg KOH/g Wilgotność i substancje lotne: $\leq 0,1$ % Liczba nadtlenkowa (PV): $\leq 1,0$ meq/kg Substancje niezmydlające się: $\leq 2,0$ % Kwasy tłuszczowe typu trans: $\leq 1,0$ %</p> <p>MAG: monoacyloglicerole, DAG: diacyloglicerole, TAG: triacyloglicerole</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
Dihydrokapsjat (DHC)	<p>Opis/definicja: Dihydrokapsjat jest syntetyzowany w drodze katalizowanej enzymatycznie estryfikacji alkoholu wanililowego i kwasu 8-metylononowego. Po estryfikacji dihydrokapsjat jest ekstrahowany przy użyciu n-heksanu. Lepka bezbarwna lub żółta ciecz Wzór chemiczny: C₁₈ H₂₈ O₄ Nr CAS: 205687-03-2</p> <p>Właściwości fizykochemiczne: Dihydrokapsjat: > 94 % Kwas 8-metylononowy: < 6,0 % Alkohol wanililowy: < 1,0 % Inne substancje związane z syntezą: < 2,0 %</p>
Suszony ekstrakt z <i>Lippia citriodora</i> z kultur komórkowych	<p>Opis/definicja: Suszony ekstrakt z <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth z kultur komórkowych HTN[®]Vb</p>
Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Echinacea angustifolia</i>	<p>Opis/definicja: Wyciąg z korzenia <i>Echinacea angustifolia</i> uzyskiwany z kultur tkankowych roślin jest zasadniczo równoważny z wyciągiem z korzenia <i>Echinacea angustifolia</i> uzyskiwanym w mieszaninie etanol-woda miareczkowanej do 4 % echinakozylu.</p>
Ekstrakt z kultur komórkowych <i>Echinacea purpurea</i>	<p>Opis/definicja: Suszony ekstrakt z <i>Echinacea purpurea</i> z kultur komórkowych HTN[®]Vb</p>
Olej z <i>Echium plantagineum</i>	<p>Opis/definicja: Olej ze źmijowca jest białym produktem otrzymanym w procesie rafinowania oleju z nasion <i>Echium plantagineum</i>. Kwas stearydynowy: ≥ 10 % w/w kwasów tłuszczowych ogółem Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 2,0 % (w/w kwasów tłuszczowych ogółem) Liczba kwasowa: ≤ 0,6 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5,0 meq O₂/kg Zawartość substancji niezmydlających się: ≤ 2,0 % Zawartość białka (azot ogółem): ≤ 20 µg/ml Alkaloidy pirolizydynowe: stężenie niewykrywalne przy granicy wykrywalności wynoszącej 4,0 µg/kg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje												
<p>Galusan epigalokatechiny jako oczyszczony ekstrakt z liści zielonej herbaty (<i>Camellia sinensis</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt z liści zielonej herbaty (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze), o wysokim stopniu czystości, w postaci drobnego proszku o barwie od białawej do bladoróżowej. Zawiera co najmniej 90 % galusanu epigalokatechiny (EGCG), a jego temperatura topnienia wynosi w przybliżeniu 210–215 °C. Wygląd: proszek o barwie od białawej do bladoróżowej Nazwa chemiczna: polifenol 3-galusan (-) epigalokatechiny Nazwy synonimowe: galusan epigalokatechiny (EGCG) Nr CAS: 989-51-5 Nazwa INCI: galusan epigalokatechiny Masa cząsteczkowa: 458,4 g/mol Strata przy suszeniu: maksymalnie 5,0 % Metale ciężkie: Arsen: maksymalnie 3,0 ppm Ołów: maksymalnie 5,0 ppm Oznaczenie: co najmniej 94 % EGCG (w suchej masie) maksymalnie 0,1 % kofeiny Rozpuszczalność: EGCG jest dość dobrze rozpuszczalny w wodzie, etanolu, metanolu i acetonie</p>												
<p>L-ergotioneina</p>	<p>Definicja Nazwa chemiczna (IUPAC): (2S)-3-(2-tioakso-2,3-dihydro-1H-imidazol-4-ilo)-2-(trimetyloamoni)-propanian Wzór chemiczny: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Masa cząsteczkowa: 229,3 Da Nr CAS: 497-30-3</p> <table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;"><i>Parametr</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Specyfikacja</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Metoda</i></td> </tr> <tr> <td>Wygląd</td> <td>Biały proszek</td> <td>Wzrokowa</td> </tr> <tr> <td>Skრęcalność optyczna</td> <td>$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ (c = 1, H₂O)^(a)</td> <td>Polarymetryczna</td> </tr> <tr> <td>Czystość chemiczna</td> <td>$\geq 99,5\%$ $\geq 99,0\%$</td> <td>HPLC [Farm. Eur. 2.2.29] 1H-NMR</td> </tr> </table>	<i>Parametr</i>	<i>Specyfikacja</i>	<i>Metoda</i>	Wygląd	Biały proszek	Wzrokowa	Skრęcalność optyczna	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarymetryczna	Czystość chemiczna	$\geq 99,5\%$ $\geq 99,0\%$	HPLC [Farm. Eur. 2.2.29] 1H-NMR
<i>Parametr</i>	<i>Specyfikacja</i>	<i>Metoda</i>											
Wygląd	Biały proszek	Wzrokowa											
Skრęcalność optyczna	$[\alpha]_D \geq (+) 122^\circ$ (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarymetryczna											
Czystość chemiczna	$\geq 99,5\%$ $\geq 99,0\%$	HPLC [Farm. Eur. 2.2.29] 1H-NMR											

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje	
Identyfikacja	Zgodna ze strukturą C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR Analiza pierwiastkowa
Pozostałości ogółem (metanol, octan etylu, izopropanol, etanol)	rozpuszczalników [Farm. Eur. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Chromatografia gazowa [Farm. Eur. 01/2008:20424]
Strata przy suszeniu	Norma wewnętrzna < 0,5 %	[Farm. Eur. 01/2008:20232]
Zanieczyszczenia	< 0,8 %	HPLC/GPC lub 1H-NMR
Metale ciężkie^{b) c)}		
Ołów	< 3,0 ppm	ICP/AES
Kadm	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
Rtęć	< 0,1 ppm	Fluorescencja atomowa (Hg)
Specyfikacje mikrobiologiczne^{b)}		
Ogólna liczba żywych bakterii tlenowych (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ jtk/g	[Farm. Eur. 01/2011:50104]
Ogólna liczba drożdży i pleśni (TYMC)	≤ 1 x 10 ² jtk/g	
<i>Escherichia coli</i>	brak w 1 g	
		Farm. Eur.: Farmakopea Europejska; 1H-NMR: jądrowy rezonans magnetyczny protonów; HPLC: wysokosprawna chromatografia cieczowa; GPC: chromatografia żelowa; ICP/AES: atomowa spektroskopia emisyjna ze wzbudzeniem w plazmie indukcyjnie sprzężonej; jtk: jednostki tworzące kolonię
	a) Lit. [α] _D = (+) 126,6° (c = 1, H ₂ O)	
	b) Analizy przeprowadzane na każdej partii	
	c) Najwyższe dopuszczalne poziomy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006.	

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Etylenodiaminotetraoctan sodu-żelaza(III)</p>	<p>Opis/definicja: Etylenodiaminotetraoctan sodu-żelaza(III) jest żółtobrązowym, sypkim proszkiem bez zapachu, o czystości chemicznej przekraczającej 99 % (w/w). Dobrze rozpuszcza się w wodzie. Wzór chemiczny: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Właściwości chemiczne: pH roztworu 1 %: 3,5–5,5 Żelazo: 12,5–13,5 % Sód: 5,5 % Woda: 12,8 % Substancje organiczne (CHNO): 68,4 % EDTA – kwas etylenodiaminotetraoctowy: 65,5–70,5 % Substancje nierozpuszczalne w wodzie: ≤ 0,1 % Kwas nitrylotrioctowy: ≤ 0,1 %</p>
<p>Fosforan amonowy żelaza(II)</p>	<p>Opis/definicja: Fosforan amonowy żelaza(II) to miazki, szarzielony proszek, praktycznie nierozpuszczalny w wodzie, rozpuszczalny w rozcieńczonych kwasach mineralnych. Nr CAS: 10101-60-7 Wzór chemiczny: $FeNH_4PO_4$ Właściwości chemiczne: pH 5 % zawiesiny w wodzie: 6,8–7,8 Żelazo (całkowite): ≥ 28 % Żelazo(II): 22–30 % (w/w) Żelazo(III): ≤ 7,0 % (w/w) Amoniak: 5–9 % (w/w) Woda: ≤ 3,0 %</p>
<p>Peptydy z ryb <i>Sardinops sagax</i></p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności jest mieszaniną peptydów otrzymaną w procesie katalizowanej proteazami hydrolizy alkalicznej mięśni ryb (<i>Sardinops sagax</i>), po której następuje izolacja frakcji peptydowych metodą chromatografii kolumnowej, zagęszczanie w próżni i suszenie rozpyłowe. Proszek w kolorze białym o żółtawym odcieniu</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Peptydy⁽¹⁾ (peptydy krótkołańcuchowe, dipeptydy i tripeptydy o masie cząsteczkowej mniejszej niż 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptyd): 0,1–0,16 g/100 g</p> <p>Popiół: ≤ 10 g/100 g</p> <p>Wilgotność: ≤ 8 g/100 g</p> <p>⁽¹⁾ Metoda Kjeldahla</p>
<p>Flawonoidy z lukrecji gładkiej <i>Glycyrrhiza glabra</i></p>	<p>Opis/definicja: Flawonoidy uzyskiwane z korzeni lub kłączy <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. poddaje się ekstrakcji etanolem, po której dokonuje się kolejnej ekstrakcji uzyskanego wyciągu etanolowego trójglicerydami o łańcuchach średniej długości. Jest to ciecz o ciemnobrązowej barwie zawierająca od 2,5 do 3,5 % glabrydyny.</p> <p>Wilgotność: $< 0,5$ %</p> <p>Popiół: $< 0,1$ %</p> <p>Liczba nadtlenkowa (PV): $< 0,5$ meq/kg</p> <p>Glabyrydyna: 2,5–3,5 % tłuszczu</p> <p>Kwas glicyryzynowy: $< 0,005$ %</p> <p>Tłuszcz, w tym substancje typu polifenoli: ≥ 99 %</p> <p>Białko: $< 0,1$ %</p> <p>Węglowodany: niewykrywalne</p>
<p>Ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Fucus vesiculosus</i></p>	<p>Opis/definicja: Fukoidan z wodorostów <i>Fucus vesiculosus</i> jest ekstrahowany z zastosowaniem ekstrakcji wodnej w roztworze kwasowym i procesów filtrowania bez użycia rozpuszczalników organicznych. Powstający w ten sposób ekstrakt jest zateżany i suszony do uzyskania ekstraktu fukoidanu o następującej specyfikacji:</p> <p>Proszek o barwie od białawej do brązowej</p> <p>Zapach i smak: mdły</p> <p>Wilgotność: < 10 % (105 °C przez 2 godziny)</p> <p>Wartość pH: 4,0–7,0 (zawiesina 1 % w temperaturze 25 °C)</p> <p>Metale ciężkie:</p> <p>Arsen (nieorganiczny): $< 1,0$ ppm</p> <p>Kadm: $< 3,0$ ppm</p> <p>Ołów: $< 2,0$ ppm</p> <p>Rtęć: $< 1,0$ ppm</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	<p style="text-align: center;">Specyfikacje</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: < 10 000 jtk/g Ogólna liczba drożdży i pleśni: < 100 jtk/g Ogólna liczba enterobakterii: brak/g <i>Escherichia coli</i>: brak/g <i>Salmonella</i>: brak/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak/g Skład dwóch dozwolonych rodzajów ekstraktów w oparciu o poziom fukoidanu: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–5,5 % Polifloroglucynol: 0,5–1,5 % Mannitol: 1–5 % Sole naturalne/Wolne minerały: 0,5–2,5 % Pozostałe węglowodany: 0,5–1,0 % Białko: 2,0–2,5 % Ekstrakt 2: Fukoidan: 60–65 % Alginat: 3,0–6,0 % Polifloroglucynol: 20–30 % Mannitol: < 1,0 % Sole naturalne/Wolne minerały: 0,5–2,0 % Pozostałe węglowodany: 0,5–2,0 % Białko: 2,0–2,5 %</p>
<p>Ekstrakt fukoidanu z wodorostów <i>Undaria pinnatifida</i></p>	<p>Opis/definicja: Fukoidan z wodorostów <i>Undaria pinnatifida</i> jest ekstrahowany z zastosowaniem ekstrakcji wodnej w roztworze kwasowym i procesów filtrowania bez użycia rozpuszczalników organicznych. Powstały w ten sposób ekstrakt jest zatężony i suszony do uzyskania ekstraktu fukoidanu o następującej specyfikacji: Proszek o barwie od białawej do brązowej Zapach i smak: mdły</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Wilgotność: < 10 % (105 °C przez 2 godziny) Wartość pH: 4,0–7,0 (zawiesina 1 % w temperaturze 25 °C)</p> <p>Metale ciężkie: Arsen (nieorganiczny): < 1,0 ppm Kadm: < 3,0 ppm Ołów: < 2,0 ppm Rtęć: < 1,0 ppm</p> <p>Dane mikrobiologiczne: Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: < 10 000 jtk/g Ogólna liczba drożdży i pleśni: < 100 jtk/g Ogólna liczba enterobakterii: brak/g <i>Escherichia coli</i>: brak/g <i>Salmonella</i>: brak/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak/g</p> <p>Skład dwóch dozwolonych rodzajów ekstraktów w oparciu o poziom fukoidanu:</p> <p>Ekstrakt 1: Fukoidan: 75–95 % Alginat: 2,0–6,5 % Polifloroglucynol: 0,5–3,0 % Mannitol: 1–10 % Sole naturalne/Wolne minerały: 0,5–1,0 % Pozostałe węglowodany: 0,5–2,0 % Białko: 2,0–2,5 %</p> <p>Ekstrakt 2: Fukoidan: 50–55 % Alginat: 2,0–4,0 % Polifloroglucynol: 1,0–3,0 % Mannitol: 25–35 % Sole naturalne/Wolne minerały: 8–10 % Pozostałe węglowodany: 0,5–2,0 % Białko: 1,0–1,5 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
2'-fukozylolaktoza (syntetyczna)	<p>Definicja: Nazwa chemiczna: α-L-fukopiranozylo-(1 \rightarrow 2)-β-D-galaktopiranozylo-(1 \rightarrow 4)- D-glukopiranoza Wzór chemiczny: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Nr CAS: 41263-94-9 Masa cząsteczkowa: 488,44 g/mol</p> <p>Opis: 2'-fukozylolaktoza jest proszkiem o barwie od białej, wytwarzanym w procesie syntezy chemicznej.</p> <p>Czystość: 2'-fukozylolaktoza: ≥ 95 % D-laktoza: $\leq 1,0$ w/w % L-fukoza: $\leq 1,0$ w/w % Izomery difukozylolaktozy: $\leq 1,0$ w/w % 2'-fukozylolaktozylo-D-laktuloza: $\leq 0,6$ w/w % pH (20 °C, roztwór 5 %) 3,2–7,0 Woda (%): $\leq 9,0$ % Popiół siarczanowy: $\leq 0,2$ % Kwas octowy: $\leq 0,3$ % Pozostałości rozpuszczalników (metanolu, 2-propanolu, octanu metylu, acetonu): $\leq 50,0$ mg/kg pojedynczo, $\leq 200,0$ mg/kg w połączeniu Pozostałości białek: $\leq 0,01$ %</p> <p>Metale ciężkie: Pallad: $\leq 0,1$ mg/kg Nikiel: $\leq 3,0$ mg/kg</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii tlenowych mezofilnych: ≤ 500 jtk/g Drożdże i pleśń: ≤ 10 jtk/g Pozostałości endotoksyn: ≤ 10 jednostek endotoksyny (EU)/mg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje	
<p>2'-fukozylolaktoza (źródło mikrobiologiczne)</p>	<p>Definicja: Nazwa chemiczna: α-L-fukopiranozylo-(1 \rightarrow 2)-β-D-galaktopiranozylo-(1 \rightarrow 4)- D-glukopiranoza Wzór chemiczny: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Nr CAS: 41263-94-9 Masa cząsteczkowa: 488,44 g/mol</p>	
	<p>Źródło: zmodyfikowany genetycznie szczep <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p>Źródło: zmodyfikowany genetycznie szczep <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p>Opis: 2'-fukozylolaktoza jest proszkiem o barwie od białej do białawej, wytwarzanym w procesie mikrobiologicznym.</p> <p>Czystość: 2'-fukozylolaktoza: ≥ 90 % D-laktoza: $\leq 3,0$ % L-fukoza: $\leq 2,0$ % Difukozylolaktoza: $\leq 2,0$ % 2'-fukozylolaktoza: $\leq 1,0$ % pH (20 °C, roztwór 5 %) 3,0-7,5 Woda: $\leq 9,0$ % Popiół siarczanowy: $\leq 2,0$ % Kwas octowy: $\leq 1,0$ % Pozostałości białek: $\leq 0,01$ %</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii tlenowych mezofilnych: $\leq 3\ 000$ jtk/g Drożdże: ≤ 100 jtk/g Pleśń: ≤ 100 jtk/g Endotoksyny: ≤ 10 jednostek endotoksyny (EU)/mg</p>	<p>Opis: 2'-fukozylolaktoza jest proszkiem o barwie od białej do białawej, a wodny roztwór jej płynnego koncentratu (45 % \pm 5 % w/v) jest bezbarwnym lub żółtawym klarownym roztworem wodnym. 2'-fukozylolaktoza jest wytwarzana w procesie mikrobiologicznym.</p> <p>Czystość: 2'-fukozylolaktoza: ≥ 90 % Laktoza: $\leq 5,0$ % Fukoza: $\leq 3,0$ % 3-fukozylolaktoza: $\leq 5,0$ % Fukozylolaktoza: $\leq 3,0$ % Difukozylolaktoza: $\leq 5,0$ % Glukoza: $\leq 3,0$ % Galaktoza: $\leq 3,0$ % Woda: $\leq 9,0$ % (proszek) Popiół siarczanowy: $\leq 0,5$ % (proszek i płyn) Pozostałości białek: $\leq 0,01$ % (proszek i płyn)</p>

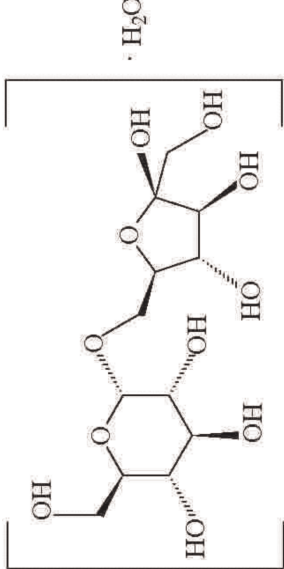
Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Metale ciężkie: Ołów: ≤ 0,02 mg/kg (proszek i płyn) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (proszek i płyn) Kadm: ≤ 0,1 mg/kg (proszek i płyn) Rtuć: ≤ 0,5 mg/kg (proszek i płyn)</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba drobnoustrojów: ≤ 10⁴ jtk/g (proszek), ≤ 5 000 CFU/g (płyn) Drożdże i pleśń: ≤ 100 jtk/g (proszek); ≤ 50 jtk/g (płyn) Enterobacteriaceae/Bakterie z grupy coli: brak w 11 g (proszek i płyn) <i>Salmonella</i>: wynik ujemny/100 g (proszek), wynik ujemny/200 ml (płyn) <i>Cronobacter</i>: wynik ujemny/100 g (proszek), wynik ujemny/200 ml (płyn) Endotoksyny: ≤ 100 EU/g (proszek), ≤ 100 EU/ml (płyn) Aflatoksyna M1: ≤ 0,025 µg/kg (proszek i płyn)</p>
Galaktooligosacharydy	<p>Opis/definicja: Galaktooligosacharydy wytwarzane są z laktozy mleka w procesie enzymatycznym z zastosowaniem β-galaktozydaz pochodzących z <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> i <i>Papiliotrema terrestris</i>. GOS: co najmniej 46 % suchej masy (s.m.) Laktoza: maksymalnie 40 % s.m. Glukoza: maksymalnie 27 % s.m. Galaktoza: co najmniej 0,8 % s.m. Popiół: maksymalnie 4,0 % s.m. Białko: maksymalnie 4,5 % s.m. Azotyny: maksymalnie 2 mg/kg</p>
Chlorowodorek glukozyminy z <i>Aspergillus niger</i> i zmodyfikowanego genetycznie szczepu <i>E. coli</i> K-12	<p>Biały, krystaliczny, bezwonny proszek Wzór cząsteczkowy: C₆H₁₃NO₅ · HCl Masa cząsteczkowa: 215,63 g/mol Chlorowodorek D-glukozyminy 98,0–102,0 % wzorca odniesienia (HPLC) Skreślalność właściwa od + 70,0° do + 73,0°</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Siarczan glukozaminy KCl z <i>Aspergillus niger</i> i zmodyfikowanego genetycznie szczepu <i>E. coli</i> K-12</p>	<p>Biały, krystaliczny, bezwonny proszek Wzór cząsteczkowy: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Masa cząsteczkowa: 605,52 g/mol Siarczan D-glukozaminy 2KCl 98,0–102,0 % wzorca odniesienia (HPLC) Skręcalność właściwa +50,0° do +52,0°</p>
<p>Siarczan glukozaminy NaCl z <i>Aspergillus niger</i> i zmodyfikowanego genetycznie szczepu <i>E. coli</i> K-12</p>	<p>Biały, krystaliczny, bezwonny proszek Wzór cząsteczkowy: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Masa cząsteczkowa: 573,31 g/mol Chlorowodorek D-glukozaminy: 98–102 % wzorca odniesienia (HPLC) Skręcalność właściwa: od +52° do +54°</p>
<p>Guma guar</p>	<p>Opis/definicja: Rodzina guma guar to mielone bielmo nasion naturalnych odmian rośliny guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub. (rodzina <i>Leguminosae</i>). Zawiera polisacharyd o dużej masie cząsteczkowej, złożony głównie z jednostek galaktopiranozowych i mannopiranozowych, połączonych wiązaniami glikozydowymi, które mogą być opisane chemicznie jako galaktomannan (zawartość galaktomannanu wynosi nie mniej niż 75 %). Wygląd: Proszek o barwie od białej do żółtawej Masa cząsteczkowa: 50 000–8 000 000 daltonów Numer CAS: 9000-30-0 Numer EINECS: 232-536-8 Czystość: Jak określono w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ustanawiającym specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (1) oraz w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2015/175 z dnia 5 lutego 2015 r. ustanawiającym, ze względu na ryzyko zanieczyszczenia pentachlorofenolem i dioksynami, szczególne warunki mające zastosowanie do przywozu gumy guar pochodzącej lub wysłanej z Indii (2). Właściwości fizykochemiczne: Proszek Okres trwałości: 2 lata Barwa: biała Zapach: lekki Przeciętna średnica cząstek: 60–70 µm Wilgotność: maksymalnie 15 % Lepkość * po 1 godzinie -</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Lepkość * po 2 godzinach: co najmniej 3 600 mPa.s Lepkość * po 24 godzinach: co najmniej 4 000 mPa.s Rozpuszczalność: rozpuszczalny w gorącej i zimnej wodzie pH dla 10 g/l, w temp. 25 °C: 6–7,5</p> <p>Płatki</p> <p>Okres przydatności: 1 rok Barwa: biała/biała, brak lub niewielka liczba czarnych plamek Zapach: lekki</p> <p>Przeciętna średnica cząstek: 1–10 mm Wilgotność: maksymalnie 15 %</p> <p>Lepkość * po 1 godzinie: co najmniej 3 000 mPa.s Lepkość * po 2 godzinach — Lepkość * po 24 godzinach —</p> <p>Rozpuszczalność: rozpuszczalne w gorącej i zimnej wodzie pH dla 10 g/l, w temp. 25 °C: 5–7,5</p> <p>(*) Pomiar lepkości przeprowadza się w następujących warunkach: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Poddane obróbce termicznej produkty mleczne fermentowane za pomocą <i>Bacteroides xylanisolvens</i></p>	<p>Opis/definicja: Poddane obróbce termicznej produkty mleczne są wytwarzane z wykorzystaniem <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) jako kultury starterowej. Mleko częściowo odtłuszczone (1,5–1,8 % tłuszczu) i mleko odtłuszczone (0,5 % tłuszczu lub mniej) jest pasteryzowane lub poddawane działaniu bardzo wysokiej temperatury przed rozpoczęciem fermentacji za pomocą <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Powstały w ten sposób fermentowany produkt mleczny jest homogenizowany, a następnie poddawany obróbce termicznej w celu inaktywowania <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Produkt końcowy nie zawiera żywych komórek <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)⁽¹⁾.</p> <p>⁽¹⁾ Zmieniona norma DIN EN ISO 21528-2.</p>
<p>Hydroksytyrozol</p>	<p>Opis/definicja: Hydroksytyrozol jest lepką cieczą o barwie bladej, uzyskiwaną w drodze syntezy chemicznej</p> <p>Wzór cząsteczkowy: C₈H₁₀O₃ Masa cząsteczkowa: 154,6 g/mol Nr CAS: 10597-60-1 Wilgotność ≤ 0,4 % Zapach: charakterystyczny</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Smak: lekko gorzki</p> <p>Rozpuszczalność (w wodzie): miesza się z wodą</p> <p>pH: 3,5–4,5</p> <p>Współczynnik załamania światła: 1,571–1,575</p> <p>Czystość:</p> <p>Hydroksytyrozol: $\geq 99\%$</p> <p>Kwas octowy: $\leq 0,4\%$</p> <p>Octan hydroksytyrozolu: $\leq 0,3\%$</p> <p>Suma alkoholu homowaminolowego, alkoholu izo-homowaminolowego oraz 3-metoksy-4-hydroksyfenyloglikolu: $\leq 0,3\%$</p> <p>Metale ciężkie</p> <p>Ołów: $\leq 0,03$ mg/kg</p> <p>Kadm: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Rtęć: $\leq 0,01$ mg/kg</p> <p>Pozostałości rozpuszczalników</p> <p>Octan etylu: $\leq 25,0$ mg/kg</p> <p>Izopropanol: $\leq 2,50$ mg/kg</p> <p>Metanol: $\leq 2,00$ mg/kg</p> <p>Tetrahydrofuran: $\leq 0,01$ mg/kg</p>
<p>Białko opóźniające zamarzanie typu III HPLC 12</p>	<p>Opis/definicja:</p> <p>Preparat białka opóźniającego zamarzanie (ISP) jest jasnobrązowym płynem wytwarzanym w drodze fermentacji węgłnej genetycznie zmodyfikowanego szczepu drożdżowych drożdży piwnych (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), do którego genomu został wprowadzony syntetyczny gen kodujący ISP. W wyniku ekspresji genu białko jest tworzone i wydzielane do pożywki, z której następnie jest odseparowywane od komórek drożdży przy użyciu mikrofiltracji i zagęszczane w drodze ultrafiltracji. W efekcie żadne komórki drożdży nie trafiają – ani wprost, ani też w zmiennej formie – do preparatu ISP. W skład preparatu ISP wchodzi ISP naturalne, ISP glikozylowane oraz białka i peptydy drożdży i cukrów, jak również kwasy i sole powszechnie występujące w żywności. Koncentrat stabilizowany jest roztworem buforowym kwasu cytrynowego o stężeniu 10 mM.</p> <p>Oznaczenie: ≥ 5 g/l czynnego ISP</p> <p>pH: 2,5–3,5</p> <p>Popiół: $\leq 2,0\%$</p> <p>DNA: niewykrywalne</p>
<p>Ekstrakt wodny z suszonych liści <i>Ilex guayusa</i></p>	<p>Opis/definicja:</p> <p>Ciemnobrązowy płyn Ekstrakty wodne z suszonych liści <i>Ilex guayusa</i></p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Skład: Białko: < 0,1 g/100 ml Tłuszcz: < 0,1 g/100 ml Węglowodany: 0,2–0,3 g/100 ml Cukry ogółem: < 0,2 g/100 ml Kofeina: 19,8–57,7 mg/100 ml Teobromina: 0,14–2,0 mg/100 ml Kwasy chlorogenowe: 9,9–72,4 mg/100 ml</p>
<p>Izomaltooligosacharydy</p>	<p>Proszek: Rozpuszczalność (w wodzie) (%): > 99 Glukoza (% w przeliczeniu na suchą masę): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% w przeliczeniu na suchą masę): ≥ 90 Wilgotność (%): ≤ 4,0 Popiół siarczanowy (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Metale ciężkie: Ołów (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Syrop: Całkowita zawartość substancji stałych (g/100 g): > 75 Glukoza (% w przeliczeniu na suchą masę): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% w przeliczeniu na suchą masę): ≥ 90 pH: 4–6 Popiół siarczanowy (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Metale ciężkie: Ołów (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p>Izomaltozoa</p>	<p>Opis/definicja: Disacharyd redukujący składający się z jednej cząsteczki glukozy i jednej cząsteczki fruktozy połączonych wiązaniem glikozydowym α-1,6. Otrzymywana z sacharozy w procesie enzymatycznym. Arykułem handlowym jest monohydrat. Wygląd: praktycznie bezwonna, biała lub prawie biała kryształki o słodkim smaku</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	<p style="text-align: center;">Specyfikacje</p> <p>Nazwa chemiczna: 6-O-α-D-glukopiranozylo-D-fruktofuranosa, monohydratNr CAS: 13718-94-0 Wzór chemiczny: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Wzór strukturalny</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Masa cząsteczkowa: 360,3 (monohydrat) Czystość: Oznaczenie: $\geq 98\%$ w przeliczeniu na suchą masę Strata przy suszeniu: $\leq 6,5\%$ (60 °C, 5 godzin) Metale ciężkie: Ołów: $\leq 0,1$ mg/kg Badanie techniką absorpcji atomowej dostosowaną do określonego poziomu. Wybór wielkości próby i metody przygotowania próby może opierać się na zasadach metody opisanej w FNP 5 ⁽¹⁾, „Instrumentalne metody”. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials. (JECFA) 1991, 322 s. język angielski – ISBN 92-5-102991-1.</p>
Laktitol	<p>Opis/definicja: Krystaliczny proszek lub bezbarwny roztwór wytwarzany w wyniku katalicznego uwodornienia laktozy. Produkty krystaliczne występują w postaci bezwodnej, jednowodnianów i dwuwodnianów. Jako katalizator stosowany jest nikiel.</p> <p>Nazwa chemiczna: 4-O-β-D-galaktopiranozylo-D-glucitol Wzór chemiczny: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Masa cząsteczkowa: 344,31 g/mol Nr CAS: 585-86-4</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Czystość: Rozpuszczalność (w wodzie): bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie Skręcalność właściwa $[\alpha]_D^{20} = + 13^\circ$ do $+ 16^\circ$ Oznaczenie: ≥ 95 % s.m. (s.m. – wyrażone w przeliczeniu na suchą masę) Woda: $\leq 10,5$ % Pozostałe poliole: $\leq 2,5$ % s.m. Cukry redukujące: $\leq 0,2$ % s.m. Chlorki: ≤ 100 mg/kg s.m. Siarczany: ≤ 200 mg/kg s.m. Popiół siarczanowy: $\leq 0,1$ % s.m. Nikiel: $\leq 2,0$ mg/kg s.m. Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg s.m. Ołów: $\leq 1,0$ mg/kg s.m.</p>
<p>Lakto-N-neotetraoza (syntetyczna)</p>	<p>Definicja: Nazwa chemiczna: β-D-galaktopiranozylo-(1 \rightarrow 4)-2-acetamido-2-deoksy-β-D-glukopiranozylo-(1 \rightarrow 3)-β-D-galaktopiranozylo-(1 \rightarrow 4)-D-glukopiranoza Wzór chemiczny: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ Nr CAS: 13007-32-4 Masa cząsteczkowa: 707,63 g/mol</p> <p>Opis: Lakto-N-neotetraoza jest proszkiem o barwie od białej do białawej. Jest wytwarzana w procesie syntezy chemicznej i izolowana przez krystalizację.</p> <p>Czystość: Oznaczenie (bez wody): ≥ 96 % D-laktoza: $\leq 1,0$ % Lakto-N-trioza II: $\leq 0,3$ % Izomer fruktozy lakto-N-neotetraozy: $\leq 0,6$ % pH (20 °C, roztwór 5 %) 5,0–7,0 Woda: $\leq 9,0$ % Popiół siarczanowy: $\leq 0,4$ % Kwas octowy: $\leq 0,3$ %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Pozostałości rozpuszczalników (metanolu, 2-propanolu, octanu metylu, acetonu): ≤ 50 mg/kg pojedynczo, ≤ 200 mg/kg w połączeniu</p> <p>Pozostałości białek: ≤ 0,01 %</p> <p>Pallad: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nikiel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne:</p> <p>Ogólna liczba bakterii tlenowych mezofilnych: ≤ 500 jtk/g</p> <p>Drożdże: ≤ 10 jtk/g</p> <p>Pleśnie: ≤ 10 jtk/g</p> <p>Pozostałości endotoksyn: ≤ 10 jednostek endotoksyny (EU)/mg</p>
<p>Lakto-N-neotetraza (źródło mikrobiologiczne)</p>	<p>Definicja:</p> <p>Nazwa chemiczna: β-D-galaktopiranozylo-(1 → 4)-2-acetamido-2-deoksy-β-D-glukopiranozylo-(1 → 3)-β-D-galaktopiranozylo-(1 → 4)-D-glukopiranoza</p> <p>Wzór chemiczny: $C_{26}H_{45}NO_{21}$</p> <p>Nr CAS: 13007-32-4</p> <p>Masa cząsteczkowa: 707,63 g/mol</p> <p>Źródło:</p> <p>zmodyfikowany genetycznie szczep <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p>Opis:</p> <p>Lakto-N-neotetraza jest proszkiem o barwie od białej do białawej, wytwarzanym w procesie mikrobiologicznym. Lakto-N-neotetraza jest izolowana przez krystalizację.</p> <p>Czystość:</p> <p>Oznaczenie (bez wody): ≥ 92 %</p> <p>D-laktoza: ≤ 3,0 %</p> <p>Lakto-N-trioza II: ≤ 3,0 %</p> <p>Para-lakto-N-neoheksaoza: ≤ 3,0 %</p> <p>Izomer fruktozy lakto-N-neotetraozy: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, roztwór 5 %) 4,0-7,0</p> <p>Woda: ≤ 9,0 %</p> <p>Popiół siarczanowy: ≤ 0,4 %</p> <p>Pozostałości rozpuszczalników (metanol): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Pozostałości białek: ≤ 0,01 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Wyciąg z liści lucerny <i>Medicago sativa</i></p>	<p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii tlenowych mezofilnych: ≤ 500 jtk/g Drożdże: ≤ 10 jtk/g Pleśnie: ≤ 10 jtk/g Pozostałości endotoksyn: ≤ 10 jednostek endotoksyny (EU)/mg</p> <p>Opis/definicja: Lucerna (<i>Medicago sativa</i> L.) jest przetwarzana w ciągu 2 godzin po zebraniu. Jest siekana i miazdżona. Przepuszczanie lucerny przez prasę do wyciskania oleju pozwala oddzielić sok (10 % suchej masy) od włóknistych pozostałości. Sucha masa tego soku zawiera ok. 35 % surowego białka. Wyciśnięty sok (pH 5,8–6,2) jest zobojętniany. Wstępne ogrzewanie i wstrzykiwanie pary wodnej powoduje koagulację białek związanych z barwnikami karotenoidowymi i chlorofilowymi. Osad białkowy jest oddzielany metodą wirowania, a następnie suszony. Po dodaniu kwasu askorbinyowego koncentrat białkowy z lucerny jest granulowany i przechowywany w atmosferze gazu obojętnego lub w niskiej temperaturze.</p> <p>Skład: Białko: 45–60 % Tłuszcz: 9–11 % Wolne węglowodany (błonnik rozpuszczalny): 1–2 % Polisacharydy (błonnik nierozpuszczalny) 11–15 % w tym celuloza: 2–3 % Minerały: 8–13 % Saponiny: ≤ 1,4 % Izoflawony: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fityniany: ≤ 200 mg/kg L-kanawanina: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p>Likopen</p>	<p>Opis/definicja: Likopen syntetyczny otrzymuje się, poddając kondensacji Wittiga syntetyczne produkty pośrednie wykorzystywane powszechnie do produkcji innych karotenoidów stosowanych w żywności. Likopen syntetyczny składa się z likopenu, w co najmniej 96 %, oraz z niewielkich ilości innych pokrewnych składników karotenoidowych. Likopen dostępny jest w formie proszku w odpowiedniej matrycy lub w postaci dyspersji olejowej. Jego barwa jest ciemnoczerwona lub czerwono-fioletowa. Należy zapewnić ochronę antyoksydacyjną.</p> <p>Nazwa chemiczna: Likopen Nr CAS: 502-65-8 (likopen z samych trans-izomerów) Wzór chemiczny: C₄₀H₅₆ Masa cząsteczkowa: 536,85 Da</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
Likopen z <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Opis/definicja: Oczyszczony likopen z <i>Blakeslea trispora</i> składa się z co najmniej 95 % likopenu i nie więcej niż 5 % innych karotenoidów. Dostępny jest w formie proszku w odpowiedniej matrycy lub w postaci dyspersji olejowej. Jego barwa jest ciemnoczerwona lub czerwono-fioletowa. Należy zapewnić ochronę antyoksydacyjną.</p> <p>Nazwa chemiczna: likopen Nr CAS: 502-65-8 (likopen z samych trans-izomerów) Wzór chemiczny: C₄₀H₅₆ Masa cząsteczkowa: 536,85 Da</p>
Likopen z pomidorów	<p>Opis/definicja: Oczyszczony likopen z pomidorów (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) składa się z co najmniej 95 % likopenu i nie więcej niż 5 % innych karotenoidów. Dostępny jest w formie proszku w odpowiedniej matrycy lub w postaci dyspersji olejowej. Jego barwa jest ciemnoczerwona lub czerwono-fioletowa. Należy zapewnić ochronę antyoksydacyjną.</p> <p>Nazwa chemiczna: Likopen Nr CAS: 502-65-8 (likopen z samych trans-izomerów) Wzór chemiczny: C₄₀H₅₆ Masa cząsteczkowa: 536,85 Da</p>
Oleozywica likopenowa z pomidorów	<p>Opis/definicja: Oleozywicę likopenową z pomidorów otrzymuje się przez ekstrakcję rozpuszczalnikową dojrzałych pomidorów (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) z późniejszym usunięciem rozpuszczalnika. Ma ona postać czerwonej do ciemnobrazowej, lepkiej, przejrzystej cieczy.</p> <p>Likopen ogółem: 5–15 % Z tego trans-likopen: 90–95 % Karotenoidy ogółem (liczone jako likopen): 6,5–16,5 % Inne karotenoidy: 1,75 % (fitoen/fitofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–0,65/0,2–0,35 %) Tokoferole ogółem: 1,5–3,0 % Substancje niezmylające się: 13–20 % Kwasy tłuszczowe ogółem: 60–75 % Woda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %</p>
Cytrynian jabłczan magnezu	<p>Opis/definicja: Cytrynian jabłczan magnezu ma postać amorficznego proszku o barwie białej do żółtawobiałej.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Wzór chemiczny: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$</p> <p>Nazwa chemiczna: di-(2-hydroksybutanodionian)-di-(2- hydroksypropano-1,2,3-trikarboksylan) pentamagnezu</p> <p>Nr CAS: 1259381-40-2</p> <p>Masa cząsteczkowa: 763,99 daltona (postać bezwodna)</p> <p>Rozpuszczalność: łatwo rozpuszczalny w wodzie (około 20 g w 100 ml)</p> <p>Opis stanu fizycznego: amorficzny proszek</p> <p>Oznaczenie magnezu: 12,0–15,0 %</p> <p>Strata przy suszeniu (120 °C/4 godziny): ≤ 15 %</p> <p>Barwa (postać stała): biała do żółtawobiałej</p> <p>Barwa (roztwór wodny 20 %): bezbarwny lub żółtawy</p> <p>Wygląd (roztwór wodny 20 %): klarowny roztwór</p> <p>pH (roztwór wodny 20 %): około 6,0</p> <p>Zanieczyszczenia:</p> <p>Chlorek: ≤ 0,05 %</p> <p>Siarczan: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Ołów: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Kadm: ≤ 1 ppm</p> <p>Rtęć: ≤ 0,1 ppm</p>
Ekstrakt z kory magnolii	<p>Opis/definicja:</p> <p>Ekstrakt z kory magnolii jest uzyskiwany z kory rośliny <i>Magnolia officinalis</i> L. i wytwarzany z zastosowaniem dwutlenku węgla w stanie nadkrytycznym. Kora jest płukana i suszona w piecu w celu zmniejszenia zawartości wilgoci, a następnie kruszona i poddawana ekstrakcji z użyciem dwutlenku węgla w stanie nadkrytycznym. Ekstrakt rozpuszcza się w etanolu o jakości medycznej i ponownie krystalizuje, aby otrzymać ekstrakt z kory magnolii.</p> <p>Ekstrakt z kory magnolii zawiera głównie dwa składniki fenolowe: magnolol i honokiol.</p> <p>Wygląd: jasnobrązowy proszek</p> <p>Czystość:</p> <p>Magnolol: ≥ 85,2 %</p> <p>Honokiol: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnolol i honokiol: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmol ogółem: ≤ 2 %</p> <p>Wilgotność: 0,50 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej z zarodków kukurydzy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się</p>	<p>Metale ciężkie: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Ołów (ppm): ≤ 0,5 Eugenol metylowy (ppm): ≤ 10 Tubokuraryna (ppm): ≤ 2,0 Alkaloidy ogółem (ppm): ≤ 100</p> <p>Opis/definicja: Olej z zarodków kukurydzy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się jest wytwarzany w procesie destylacji próżniowej i różni się od rafinowanego oleju z zarodków kukurydzy pod względem stopnia skoncentrowania substancji niezmydlających się (1,2 g w rafinowanym oleju z zarodków kukurydzy, 10 g w „oleju z zarodków kukurydzy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się”).</p> <p>Czystość: Substancje niezmydlające się: > 9,0 g/100 g Tokoferole: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68–89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Sterole, alkohole trójterpenowe, metylosterole: > 6,5 g/100 g Kwasy tłuszczowe w triglicerydach: Kwas palmitynowy: 10,0–20,0 % Kwas stearynowy: < 3,3 % Kwas oleinowy: 20,0–42,2 % Kwas linolowy: 34,0–65,6 % Kwas linolenowy: < 2,0 % Liczba kwasowa: ≤ 6,0 mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 10 meq O₂/kg</p> <p>Metale ciężkie: Żelazo (Fe): < 1 500 µg/kg Miedź (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Zanieczyszczenia: Policykliczne węglowodory aromatyczne (PAH) Benzo(a)piren: < 2 µg/kg Aby zagwarantować, że w procesie produkcji „oleju z zarodków kukurydzy bogatego w substancje niezmydlające się” nie dojdzie do wzbogacenia policyklicznych węglowodorów aromatycznych (PAH), konieczne jest poddanie go działaniu aktywnego węgla.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Metyloceluloza</p>	<p>Opis/definicja: Metyloceluloza to celuloza uzyskiwana bezpośrednio z naturalnych odmian roślin włókniстых i częściowo eteryfikowana grupami metylowymi. Nazwa chemiczna: eter metylowy celulozy Wzór chemiczny: Polimery zawierają podstawione jednostki anhydroglukozy o następującym wzorze ogólnym: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, gdzie R1, R2, R3 mogą być następujące: — H — CH₃ lub — CH₂CH₃ Masa cząsteczkowa: makrocząsteczki: od około 20 000 (n około 100) do około 380 000 g/mol (n około 2 000) Oznaczenie: zawiera nie mniej niż 25 % i nie więcej niż 33 % grup metoksywowych (-OCH₃) oraz nie więcej niż 5 % grup hydroksyetyloksyloowych (-OCH₂CH₂OH) Lekko higroskopijny, ziarnisty lub włókniasty proszek o barwie białej, jasnożółtawej bądź szarawej, bez smaku i bez zapachu Rozpuszczalność: pęcznieje w wodzie, tworząc przejrzysty do opalizującego, lepki roztwór koloidalny. Nierozpuszczalna w etanolu, eterze i chloroformie. Rozpuszczalna w kwasie octowym lodowatym. Czystość: Strata przy suszeniu: ≤ 10 % (105 °C, 3 godziny) Popiół siarczanowy: ≤ 1,5 % określony przy 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (roztwór koloidalny 1 %) Metale ciężkie: Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Ołów: ≤ 2,0 mg/kg Rtęć: ≤ 1,0 mg/kg Kadm: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p>Sól glukozaminowa kwasu (6S)-5-metylotetrahydrofoliowego</p>	<p>Opis/definicja: Nazwa chemiczna: Sól glukozaminowa kwasu N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahydro-5-metylo-4-okso-6-pteridynylo]metyloamino]benzoilo]-L-glutaminowego Wzór chemiczny: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Masa cząsteczkowa: 817,80 g/mol (postać bezwodna) Nr CAS: 1181972-37-1 Wygląd: proszek o zabarwieniu kremowym do jasnobrązowego</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Czystość: Czystość diastereoizomeryczna: Co najmniej 99 % kwasu (6S)-5-metylotetrahydrofoliowego Oznaczenie glukozyminy: 34–46 % w przeliczeniu na suchą masę Oznaczenie kwasu 5-metylotetrahydrofoliowego: 54–59 % w przeliczeniu na suchą masę Woda: ≤ 8,0 %</p> <p>Metale ciężkie: Ołów: ≤ 2,0 ppm Kadm: ≤ 1,0 ppm Rtęć: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: ≤ 100 jtk/g Drożdże i pleśnie: ≤ 100 jtk/g <i>Escherichia coli</i>: brak w 10 g</p>
<p>Monometylosilanetriol (krzem organiczny)</p>	<p>Opis/definicja: Nazwa chemiczna: Silanetriol, 1-metylo- Wzór chemiczny: $\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}$ Masa cząsteczkowa: 94,14 g/mol Nr CAS: 2445-53-6</p> <p>Czystość: Postać użytkowa krzemu organicznego (monometylosilanetriolu) (roztwór wodny): Kwasowość (pH): 6,4–6,8 Krzem: 100–150 mg Si/l</p> <p>Metale ciężkie: Ołów: ≤ 1,0 µg/l Rtęć: ≤ 1,0 µg/l Kadm: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l</p> <p>Rozpuszczalniki: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (pozostałości)</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Ekstrakt z grzybnii grzyba shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności ma postać sterylnego ekstraktu wodnego otrzymanego z grzybnii <i>Lentinula edodes</i> uprawianego metodą fermentacji węgłnej. Jest to jasnobrazowy, lekko mętny płyn. Lentinan jest β-(1-3) β-(1-6)-D-glukanem o masie cząsteczkowej około 5×10^5 daltonów i stopniu rozgałęzienia 2/5; ma on strukturę trzeciorzędową (potrójnej helisy).</p> <p>Czystość/skład ekstraktu z grzybnii <i>Lentinula edodes</i>: Wilgotność: 98 % Sucha masa: 2 % Wolna glukoza: < 20 mg/ml Całkowita zawartość białek ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Składniki zawierające azot ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml ⁽¹⁾ metoda Bradforda ⁽²⁾ metoda Kjeldahla</p>
<p>Sok z owoców noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Owoce noni (owoce <i>Morinda citrifolia</i> L.) są wyciskane. Uzyskany sok pasteryzuje się. Przed wyciskaniem lub po nim może nastąpić dodatkowy etap polegający na fermentacji. Rubiadyna: $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$ Lucydyna: $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$</p>
<p>Sok z owoców noni w proszku (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Z wysuszonych na słońcu owoców <i>Morinda citrifolia</i> usuwa się nasiona i skórkę. Uzyskany miąższ filtruje się w celu oddzielenia soku od reszty owocu. Suszenie wytworzonego soku odbywa się w drodze jednego z następujących procesów: w drodze atomizacji z użyciem maltodekstryn kukurydzy – mieszaninę tę uzyskuje się poprzez utrzymywanie stałego tempa napływu soku i maltodekstryn; w drodze zeodratacji lub suszenia a następnie wymieszania z substancją pomocniczą – dzięki temu procesowi sok jest najpierw suszony i następnie mieszany z maltodekstrynami (w tej samej ilości co w przypadku atomizacji).</p>
<p>Przecier i koncentrat z owoców noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Owoce <i>Morinda citrifolia</i> są zbierane ręcznie. Nasiona i skórki można oddzielić mechanicznie od przetartych owoców. Po pasteryzacji przecier jest pakowany w aseptyczne pojemniki i przechowywany w niskiej temperaturze.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Koncentrat z owoców <i>Morinda citrifolia</i> przygotowuje się z przecieru z owoców <i>M. citrifolia</i> przez potraktowanie enzymami pektynolitycznymi (50–60 °C przez 1–2 godziny). Następnie przecier jest podgrzewany, by zdezaktywować pektynazy, i natychmiast chłodzony. Sok oddziela się w wirówce dekantacyjnej. Następnie sok jest zbierany i pasteryzowany, a później zagęszczany w wyparce próżniowej z soku o liczbie Brix od 6 do 8 do gotowego koncentratu o liczbie Brix od 49 do 51.</p> <p>Skład:</p> <p>Przecier:</p> <p>Wilgotność: 89–93 %</p> <p>Białko: < 0,6 g/100 g</p> <p>Tłuszcz: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Popiół: < 1,0 g/100 g</p> <p>Węglowodany ogółem: 5–10 g/100 g</p> <p>Fruktoza: 0,5–3,82 g/100 g</p> <p>Glukoza: 0,5–3,14 g/100 g</p> <p>Włókno pokarmowe: < 0,5–3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucydyna (1): niewykrywalna</p> <p>Alizaryna (1): niewykrywalna</p> <p>Rubiadyna (1): niewykrywalna</p> <p>Koncentrat:</p> <p>Wilgotność: 48–53 %</p> <p>Białko: 3–3,5 g/100 g</p> <p>Tłuszcz: < 0,04 g/100 g</p> <p>Popiół: 4,5–5,0 g/100 g</p> <p>Węglowodany ogółem: 37–45 g/100 g</p> <p>Fruktoza: 9–11 g/100 g</p> <p>Glukoza: 9–11 g/100 g</p> <p>Włókno pokarmowe: 1,5–5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetylmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(1) Metodą HPLC-UV opracowaną i zwalidowaną do analizy antracynonów w przecierze i koncentracie z <i>Morinda citrifolia</i>. Granice wykrywalności: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylmorindol); 50,0 ng/ml (lucydyna); 6,3 ng/ml (alizaryna) i 62,5 ng/ml (rubiadyna)</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Liście noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Po ścięciu liście <i>Morinda citrifolia</i> są poddawane suszeniu i prażeniu. Wielkość cząsteczek produktu sięga od pokruszonych liści do gruboziarnistego proszku z domieszką drobnoziarnistego proszku. Kolor produktu jest zielonobrazowy do brązowego.</p> <p>Czystość/skład: Wilgotność: < 5,2 % Białko: 17–20 % Węglowodany: 55–65 % Popiół: 10–13 % Tłuszcz: 4–9 % Kwas szczawiowy: < 0,14 % Kwas taniowy: < 2,7 % 5,15-dimetylomorindol: < 47 mg/kg Rubiadyna: niewykrywalna, ≤ 10 µg/kg Lucydyna: niewykrywalna, ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Owoce noni w proszku (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Owoce noni w proszku otrzymuje się ze zmiażdżonych owoców noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) w drodze liofilizacji. Owoce są miazdżone i usuwa się z nich skórkę. Po liofilizacji, podczas której z owoców noni usuwana jest woda, pozostała pulpa z owoców noni jest mielona na proszek i zamykana w kapsułkach.</p> <p>Czystość/skład Wilgotność: 5,3–9 % Białko: 3,8–4,8 g/100 g Tłuszcz: 1–2 g/100 g Popiół: 4,6–5,7 g/100 g Węglowodany ogółem: 80–85 g/100 g Fruktoza: 20,4–22,5 g/100 g Glukoza: 22–25 g/100 g Włókno pokarmowe: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetylomorindol (1): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(1) Metodą HPLC-UV opracowaną i zwalidowaną do analizy antrachinonów w owoców noni <i>Morinda citrifolia</i> w proszku. Granice wykrywalności: 2,5 ng/ml (5,15-dimetylomorindol)</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
Mikroalgi <i>Odontella aurita</i>	<p>Krzem: 3,3 %Krzemionka krystaliczna: maksymalnie 0,1–0,3 % jako zanieczyszczenie</p> <p>Opis/definicja: Olej wzbogacony fitosterolami/fitostanolami składa się z frakcji oleju i frakcji fitosterolu.</p> <p>Podział acylogliceroli: Wolne kwasy tłuszczowe (wyrażone jako kwas oleinowy): ≤ 2,0 % Monoacyloglicerole (MAG): ≤ 10 % Diacyloglicerole (DAG): ≤ 25 % Triacyloglicerole (TAG): pozostała ilość</p> <p>Frakcja fitosterolu: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % Kampesterol: ≤ 40 % Kampestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brassicasterol: ≤ 3,0 % Inne sterole/stanole: ≤ 3,0 %</p> <p>Pozostałe: Wilgotność i substancje lotne: ≤ 0,5 % Liczba nadtlenkowa (PV): < 5,0 meq/kg Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1 %</p> <p>Stopień skażenia/czystości (GC-FID lub podobna metoda) fitosteroli/fitostanoli: Fitosterole i fitostanole będące wyciągiem ze źródeł innych niż olej roślinny stosowany do celów spożywczych muszą być wolne od substancji zanieczyszczających, wskazany jest stopień czystości przekraczający 99 %.</p>
Olej ekstrahowany z kałamarnic	<p>Liczba kwasowa: ≤ 0,5 KOH/g oleju Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 5 meq O₂/kg oleju Liczba p-anizydynowa: ≤ 20 Test płynności w niskich temperaturach, temp. 0 °C: ≤ 3 godziny Wilgotność: ≤ 0,1 % (w/w) Substancje niezmylejące się: ≤ 5,0 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje																							
	Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1,0 % Kwas dokozaheksaenowy: ≥ 20 % Kwas eikozapentaenowy: ≥ 10 %																							
Pasteryzowane przetwory na bazie owoców produkowane z zastosowaniem obróbki wysokociśnieniowej	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="336 1420 368 1727">Parametr</th> <th data-bbox="336 913 368 1317">Cel</th> <th data-bbox="336 199 368 913">Uwagi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 1420 469 1727">Przechowywanie owoców przed obróbką wysokociśnieniową</td> <td data-bbox="368 913 469 1317">Co najmniej 15 dni w temperaturze 20 °C</td> <td data-bbox="368 199 469 913">Owoce zbierane i przechowywane zgodnie z dobrymi praktykami higieny, rolniczymi i wytwarzania</td> </tr> <tr> <td data-bbox="469 1420 569 1727">Dodane owoce</td> <td data-bbox="469 913 569 1317">40 % do 60 % rozmrożonych owoców</td> <td data-bbox="469 199 569 913">Owoce homogenizowane i dodane do innych składników</td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1420 601 1727">pH</td> <td data-bbox="569 913 601 1317">3,2–4,2</td> <td data-bbox="569 199 601 913"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="601 1420 633 1727">° Brix</td> <td data-bbox="601 913 633 1317">7–42</td> <td data-bbox="601 199 633 913">Dzięki dodanym cukrom</td> </tr> <tr> <td data-bbox="633 1420 665 1727">a_w</td> <td data-bbox="633 913 665 1317">< 0,95</td> <td data-bbox="633 199 665 913">Dzięki dodanym cukrom</td> </tr> <tr> <td data-bbox="665 1420 879 1727">Przechowywanie końcowe</td> <td data-bbox="665 913 879 1317">Maksymalnie 60 dni w temperaturze maksymalnie + 5 °C</td> <td data-bbox="665 199 879 913">Równoważne z systemem przechowywania stosowanym w przypadku produktu przetwarzanego konwencjonalnie</td> </tr> </tbody> </table>	Parametr	Cel	Uwagi	Przechowywanie owoców przed obróbką wysokociśnieniową	Co najmniej 15 dni w temperaturze 20 °C	Owoce zbierane i przechowywane zgodnie z dobrymi praktykami higieny, rolniczymi i wytwarzania	Dodane owoce	40 % do 60 % rozmrożonych owoców	Owoce homogenizowane i dodane do innych składników	pH	3,2–4,2		° Brix	7–42	Dzięki dodanym cukrom	a _w	< 0,95	Dzięki dodanym cukrom	Przechowywanie końcowe	Maksymalnie 60 dni w temperaturze maksymalnie + 5 °C	Równoważne z systemem przechowywania stosowanym w przypadku produktu przetwarzanego konwencjonalnie		
Parametr	Cel	Uwagi																						
Przechowywanie owoców przed obróbką wysokociśnieniową	Co najmniej 15 dni w temperaturze 20 °C	Owoce zbierane i przechowywane zgodnie z dobrymi praktykami higieny, rolniczymi i wytwarzania																						
Dodane owoce	40 % do 60 % rozmrożonych owoców	Owoce homogenizowane i dodane do innych składników																						
pH	3,2–4,2																							
° Brix	7–42	Dzięki dodanym cukrom																						
a _w	< 0,95	Dzięki dodanym cukrom																						
Przechowywanie końcowe	Maksymalnie 60 dni w temperaturze maksymalnie + 5 °C	Równoważne z systemem przechowywania stosowanym w przypadku produktu przetwarzanego konwencjonalnie																						
Fosforowana skrobia kukurydziana	<p>Opis/definicja: Fosforowana skrobia kukurydziana (fosforowany fosforan diskrobiowy) to chemicznie modyfikowana, odporna skrobia, uzyskiwana ze skrobi o wysokiej zawartości amylozy w wyniku działania czynników chemicznych w celu utworzenia fosforowych wiązań stęciowych między resztami węglowodanowymi i estryfikowanymi grupami hydroksylowymi. Nowy składnik żywności to proszek o barwie białej lub prawie białej. Nr CAS: 11120-02-8 Wzór chemiczny: (C₆H₁₀O₅)_n [(C₆H₉O₅)₂PO₂H]_x [(C₆H₉O₅)PO₃H₂]_y n = liczba jednostek glukozy; x, y = stopnie podstawienia Właściwości chemiczne fosforowanego fosforanu diskrobiowego Strata przy suszeniu: 10–14 % pH: 4,5–7,5 Włókno pokarmowe: ≥ 70 % Skrobia: 7–14 % Białko: ≤ 0,8 % Tłuszcz: ≤ 0,8 % Pozostały związany fosfor: ≤ 0,4 % (w postaci fosforu) „kukurydza o wysokiej zawartości amylozy” jako źródło</p>																							

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Fosfatydyloseryna wytwarzana z fosfolipidów pochodzących z ryb</p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności ma postać proszku o barwie od żółtej do brązowej. Fosfatydyloserynę uzyskuje się z fosfolipidów rybnych w procesie transfosforylacji enzymatycznej przy pomocy aminokwasu L-seryny.</p> <p>Specyfikacja produktu fosfatydyloseryna wytwarzanego z fosfolipidów pochodzących z ryb:</p> <p>Wilgotność: < 5,0 % Fosfolipidy: ≥ 75 % Fosfatydyloseryna: ≥ 35 % Glicerydy: < 4,0 % Wolna L-seryna: < 1,0 % Tokoferole: < 0,5 %⁽¹⁾</p> <p>Liczba nadlenkowa (PV): < 5,0 meq O₂/kg</p> <p>⁽¹⁾ Tokoferole mogą być dodawane jako przeciwutleniacze zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1129/2011</p>
<p>Fosfatydyloseryna z fosfolipidów sojowych</p>	<p>Opis/definicja: Nowy składnik żywności to proszek o barwie białawej do jasnożółtej. Jest także dostępny w postaci płynu o barwie brązowej do pomarańczowej. Postać płynna zawiera jako nośnik trójglicerydy o średnim łańcuchu (MCT). Zawiera mniejsze ilości fosfatydyloseryny ze względu na znaczne ilości oleju (MCT).</p> <p>Fosfatydyloseryna z fosfolipidów sojowych jest uzyskiwana w procesie enzymatycznej transfosforylacji lecytyny sojowej o wysokiej zawartości fosfatydylocholiny przy pomocy aminokwasu L-seryny. Fosfatydyloseryna zawiera szkielet glicerofosforanowy sprzężony z dwoma kwasami tłuszczowymi i L-seryną przy pomocy wiązania fosfodiesterowego.</p> <p>Charakterystyka fosfatydyloseryny z fosfolipidów sojowych:</p> <p>Postać sproszkowana:</p> <p>Wilgotność: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 85 % Fosfatydyloseryna: ≥ 61 % Glicerydy: < 2,0 % Wolna L-seryna: < 1,0 % Tokoferole: < 0,3 % Fitosterole: < 0,2 %</p> <p>Postać płynna:</p> <p>Wilgotność: < 2,0 % Fosfolipidy: ≥ 25 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Produkt fosfolipidowy zawierający w równych ilościach fosfatydyloserynę i kwas fosfatydowy</p>	<p>Fosfatydyloseryna: ≥ 20 % Glicerydy: nie dotyczy Wolna L-seryna: $< 1,0$ % Tokoferole: $< 0,3$ % Fitosterole: $< 0,2$ %</p> <p>Opis/definicja: Produkt jest wytwarzany w enzymatycznej reakcji lecytyny sojowej. Produkt fosfolipidowy ma silnie skoncentrowaną postać żółtobrazowego proszku złożonego w równych proporcjach z fosfatydyloseryny i kwasu fosfatydowego.</p> <p>Specyfikacja produktu: Wilgotność: $\leq 2,0$ % Fosfolipidy ogółem: ≥ 70 % Fosfatydyloseryna: ≥ 20 % Kwas fosfatydowy: ≥ 20 % Glicerydy: $\leq 1,0$ % Wolna L-seryna: $\leq 1,0$ % Tokoferole: $\leq 0,3$ % Fitosterole: $\leq 2,0$ % Stosowany jest dwutlenek krzemu w ilości nieprzekraczającej 1,0 %.</p>
<p>Fosfolipidy z żółtka jaj</p>	<p>85 % i 100 % czystych fosfolipidów z żółtka jaj</p>
<p>Fitoglikogen</p>	<p>Opis: proszek o barwie białej do białawej, będący bezzapachowym, bezbarwnym, i nieposiadającym smaku polisacharydem uzyskiwanym z niemo-dyfikowanej genetycznie kukurydzy cukrowej przy użyciu konwencjonalnych technologii produkcji żywności.</p> <p>Definicja: polimer glukozy ($C_6H_{12}O_6$)_n połączony liniowo wiązaniami $\alpha(1 - 4)$ glikozydowymi o rozgałęzieniach co 8–12 jednostek glukozy przez wiązania $\alpha(1 - 6)$ glikozydowe</p> <p>Specyfikacje: Węglowodany: 97 % Cukry: 0,5 % Włókno: 0,8 % Tłuszcz: 0,2 % Białko: 0,6 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Fitosterole/fitostanole</p>	<p>Opis/definicja: Fitosterole i fitostanole to sterole i stanole pochodzące z wyciągów roślin. Mogą one występować w formie wolnych steroli i stanoli lub w postaci zeszyfikowanej przez spożywcze kwasy tłuszczowe.</p> <p>Skład (GC-FID lub podobna metoda): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % Kampesterol: < 40 % Kampestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brasikasterol: < 3,0 % Inne sterole/stanole: < 3,0 %</p> <p>Zanieczyszczenie/czystość (GC-FID lub równoważna metoda): Fitosterole i fitostanole będące wyciągiem ze źródeł innych niż olej roślinny stosowany do celów spożywczych muszą być wolne od substancji zanieczyszczających, wskazany jest stopień czystości przekraczający 99 %.</p>
<p>Olej z pestek śliwki</p>	<p>Opis/definicja: Olej z pestek śliwki to olej roślinny uzyskiwany w drodze tłoczenia na zimno pestek śliwki (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Skład: Kwas oleinowy (C18:1): 68 % Kwas linolowy (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % tokoferoli ogółem β-sitosterol: 80–90 % steroli ogółem Trójoleina: 40–55 % triglicerydów Kwas cyjanowodorowy: maksymalnie 5 mg/kg oleju</p>
<p>Białko ziemniaczane (skoagulowane) i jego hydrolizaty</p>	<p>Sucha masa: ≥ 800 mg/g Białko (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sucha masa) Popiół: ≤ 400 mg/g (sucha masa) Glikoalkaloidy (ogółem): ≤ 150 mg/kg Lizynoalanina (ogółem): ≤ 500 mg/kg Lizynoalanina (wolna): ≤ 10 mg/kg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Oligopeptydaza proliłowa (preparat enzymatyczny)</p>	<p>Specyfikacja enzymu: Nazwa systematyczna: oligopeptydaza proliłowa Nazwy synonimowe: endopeptydaza proliłowa, specyficzna endopeptydaza proliłowa, prolylendopeptydaza Masa cząsteczkowa: 66 kDa Numer według Komisji ds. Enzymów: EC 3.4.21.26 Numer CAS: 72162-84-6 Źródło: zmodyfikowany genetycznie szczep <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Opis: oligopeptydaza proliłowa jest dostępna w formie preparatu enzymatycznego zawierającego około 30 % maltodekstryny. Specyfikacje preparatu enzymatycznego oligopeptydazy proliłowej: Działanie: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Wygląd: mikrogranulat Barwa: od białej do pomarańczowożółtawej. Poszczególne partie mogą się różnić barwą. Sucha masa: > 94 % Gluten: < 20 ppm Metale ciężkie: Ołów: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadm: ≤ 0,5 mg/kg Rtęć: ≤ 0,1 mg/kg Kryteria mikrobiologiczne: Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: ≤ 10³ jtk/g Całkowita ilość grzybów i pleśni: ≤ 10² jtk/g Bakterie beztlenowe redukujące siarczyn: ≤ 30 jtk/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 jtk/g <i>Salmonella</i>: brak w 25 g <i>Escherichia coli</i>: brak w 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak w 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: brak w 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: brak w 25 g Działanie przeciwdrobnoustrojowe: brak</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Mikotoksyny: poniżej granicy wykrywalności: aflatoksyna B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoksyny ogółem (< 2,0 µg/kg), ochratoksyna A (< 0,20 µg/kg), toksyna T-2 (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizyna B1 i B2 (< 2,5 µg/kg)</p> <p>(¹) PPI – Protease Picomole International (²) PPU – jednostki peptydaz prolinowych (Prolyl Peptidase Units lub Proline Protease Units)</p>
<p>Ekstrakt białkowy z nerek wieprzowych</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt białkowy uzyskuje się z homogenizowanych nerek wieprzowych w procesie łączącym strącanie soli i wirowanie szybkoobrotowe. Uzyskany osad zawiera głównie białka oraz 7 % enzymu diaminoosydazy (nomenklatura enzymów E.C. 1.4.3.22) i jest ponownie zawieszony w buforze fizjologicznym. Uzyskany ekstrakt z nerek wieprzowych otrzymuje postać użytkową zamkniętą w powlekaną tabletkę umożliwiającą dotarcie do aktywnych miejsc trawienia.</p> <p>Produkt podstawowy: Specyfikacja: ekstrakt białkowy z nerek wieprzowych o naturalnej zawartości diaminoosydazy (DAO): Stan fizyczny: ciecz Barwa: brązowawa Wygląd: lekko mętny roztwór Wartość pH: 6,4–6,8 Aktywność enzymatyczna: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (badanie metodą radioekstrakcji DAO))</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: <i>Brachyspira</i> spp.: wynik ujemny (PCR w czasie rzeczywistym) <i>Listeria monocytogenes</i>: wynik ujemny (PCR w czasie rzeczywistym) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 jtk/g Grypa typu A: wynik ujemny (RT-PCR w czasie rzeczywistym) <i>Escherichia coli</i>: < 10 jtk/g Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: < 10⁵ jtk/g Ogólna liczba drożdży/pleśni: < 10⁵ jtk/g <i>Salmonella</i>: brak/10 g Enterobacteriaceae odporne na sole kwasów żółciowych: < 10⁴ jtk/g</p> <p>Produkt końcowy: Specyfikacja dla ekstraktu białkowego z nerek wieprzowych o naturalnej zawartości diaminoosydazy (E.C. 1.4.3.22) w dojelitowej powlekaną postaci użytkowej Stan fizyczny: substancja stała Barwa: szarżółta</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Wygląd: mikrogranulki</p> <p>Aktywność enzymatyczna: 110–220 kHDU DAO/g granuliek (DAO REA (DAO badanie metodą radioekstrakcji))</p> <p>Stabilność kwasowa 15 min 0,1M HCl a następnie 60 min boran pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g granuliek (DAO REA (DAO badanie metodą radioekstrakcji))</p> <p>Wilgotność: < 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 jtk/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: < 10 jtk/g</p> <p>Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych: < 10⁴ jtk/g</p> <p>Łączna suma drożdży/pleśni: < 10³ jtk/g</p> <p>Salmonella: brak/10 g</p> <p>Enterobacteriaceae odporne na sole kwasów żółciowych: < 10² jtk/g</p>
<p>Olej rzepakowy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się</p>	<p>Opis/definicja:</p> <p>Olej rzepakowy o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się jest wytwarzany w procesie destylacji próżniowej i różni się od rafinowanego oleju rzepakowego pod względem stopnia skoncentrowania substancji niezmydlających się (1 g w rafinowanym oleju rzepakowym i 9 g w „oleju rzepakowym o wysokiej zawartości substancji niezmydlających się”). Nieznacznie zmniejszona jest zawartość triglicerydów zawierających jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe.</p> <p>Czystość:</p> <p>Substancje niezmydlające się: > 7,0 g/100 g</p> <p>Tokoferole: > 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>Sterole, alkohole trójterpenowe, metylosterole: > 5,0 g/100 g</p> <p>Kwasy tłuszczowe w triglicerydach:</p> <p>Kwas palmitynowy: 3–8 %</p> <p>Kwas stearynowy: 0,8–2,5 %</p> <p>Kwas oleinowy: 50–70 %</p> <p>Kwas linolowy: 15–28 %</p> <p>Kwas linolenowy: 6–14 %</p> <p>Kwas erukowy: < 2,0 %</p> <p>Liczba kwasowa: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 10 meq O₂/kg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Metale ciężkie: Żelazo (Fe): < 1 000 µg/kg Miedź (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Zanieczyszczenia: Policykliczne węglowodory aromatyczne (PAH) Benzo(a)piren: < 2 µg/kg</p> <p>Aby zagwarantować, że w procesie produkcji oleju rzepakowego o wysokiej zawartości substancji niezmylejących się nie dojdzie do wzbogacenia policyklicznych węglowodorów aromatycznych (PAH), konieczne jest poddanie go działaniu aktywnego węgla.</p>
<p>Białko rzepakowe</p>	<p>Definicja: Białko rzepakowe to bogaty w białko ekstrakt wodny z makuchów rzepakowych pochodzących z niemodyfikowanych genetycznie odmian <i>Brassica napus</i> L. i <i>Brassica rapa</i> L.</p> <p>Opis: Proszek uzyskany metodą suszenia rozpryskowego o barwie białej lub prawie białej</p> <p>Łączna zawartość białka: ≥ 90 % Białko rozpuszczalne: ≥ 85 % Wilgotność: ≤ 7,0 % Węglowodany: ≤ 7,0 % Tłuszcz: ≤ 2,0 % Popiół: ≤ 4,0 % Włókno: ≤ 0,5 % Łączna zawartość glukozyolanów: ≤ 1 mmol/kg</p> <p>Czystość: Łączna zawartość fitynianu: ≤ 1,5 % Ołów: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba drożdży i pleśni: ≤ 100 jtk/g Ogólna liczba bakterii tlenowych: ≤ 10 000 jtk/g Ogólna liczba bakterii z grupy coli: ≤ 10 jtk/g <i>Escherichia coli</i>: brak w 10 g <i>Salmonella</i>: brak w 25 g</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Trans-resweratrol</p>	<p>Opis/definicja: Syntetyczny trans-resweratrol ma postać kryształów o barwie od białawej do beżowej. Nazwa chemiczna: 5-[[E]-2-(4-hydroksyfenylo)etenyl]benzeno-1,3-diol Wzór chemiczny: C₁₄H₁₂O₃ Masa cząsteczkowa: 228,25 Da Nr CAS: 501-36-0 Czystość: Trans-resweratrol: ≥ 98 %–99 % Produkty uboczne razem (substancje powiązane): ≤ 0,5 % Każda z substancji powiązanych z osobna: ≤ 0,1 % Popiół siarczanowy: ≤ 0,1 % Strata przy suszeniu: ≤ 0,5 % Metale ciężkie: Ołów: ≤ 1,0 ppm Rtęć: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm Zanieczyszczenia: Diizopropylamina: ≤ 50 mg/kg Źródło mikrobiologiczne: zmodyfikowany genetycznie szczep <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Wygląd: proszek o barwie od białawej do lekko żółtej Wielkość cząstek: 100 % mniej niż 6,2,23 µm Zawartość trans-resweratrolu: co najmniej 98 % w/w (w przeliczeniu na suchą masę) Popiół: maksymalnie 0,5 % w/w Wilgotność: maksymalnie 3 % w/w</p>
<p>Wyciąg z grzebieńia koguta</p>	<p>Opis/definicja: Wyciąg z grzebieńia koguta uzyskuje się z <i>Gallus gallus</i> poprzez zastosowanie hydrolizy enzymatycznej grzebieńia koguta, po której następują etapy filtracji, koncentracji i strącania. Głównymi składnikami wyciągu z grzebieńia koguta są glikozoaminoglikany: kwas hialuronowy, siarczan chondroityny A i siarczan dermatanu (siarczan chondroityny B). Higroskopijny proszek, biały lub prawie biały. Kwas hialuronowy: 60–80 % Siarczan chondroityny A: ≤ 5,0 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Siarczan dermatanu (siarczan chondroityny B): ≤ 25 % pH: 5,0–8,5 Czystość: Chlorki: ≤ 1,0 % Azot: ≤ 8,0 % Strata przy suszeniu: (105 °C przez 6 godzin): ≤ 10 % Metale ciężkie: Rtęć: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadm: ≤ 1,0 mg/kg Chrom: ≤ 10 mg/kg Ołów: ≤ 0,5 mg/kg Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba żywych bakterii tlenowych: ≤ 10² jtk/g <i>Escherichia coli</i>: brak w 1 g <i>Salmonella</i>: brak w 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak w 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: brak w 1 g</p>
<p>Olej sachy inchi z <i>Plukenetia volubilis</i></p>	<p>Opis/definicja: Olej sachy inchi jest w 100 % olejem roślinnym uzyskiwanym przez tłoczenie na zimno nasion <i>Plukenetia volubilis</i> L. W temperaturze pokojowej jest to przejrzysty, płynny (ciekły) i lśniący olej. Ma smak owocowy, lekki, roślinny, bez niepożądanych aromatów. Wygląd, klarowność, połysk, barwa: stan ciekły w temperaturze pokojowej, przejrzysty, lśniący, barwa żółtozłota Zapach i smak: owocowy, roślinny, brak niepożądanego smaku i zapachu Czystość: Woda i substancje lotne: < 0,2 g/100 g Zanieczyszczenia nierozpuszczalne w heksanie: < 0,05 g/100 g Kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy: < 2,0 g/100 g Liczba nadtlenkowa (PV): < 15 meq O₂/kg Kwasy tłuszczowe typu trans: < 1,0 g/100 g Kwasy tłuszczowe nienasycone ogółem: > 90 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Kwas omega 3 alfa-linolenowy (ALA) > 45 % Nasycone kwasy tłuszczowe: < 10 % Brak kwasów tłuszczowych typu trans (< 0,5 %) Brak kwasu erukowego (< 0,2 %) Ponad 50 % triglicerydów tri-linolenowych i triglicerydów di-linolenowych Skład i poziom fitosteroli Brak cholesterolu (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Salatrimy</p>	<p>Opis/definicja: Salatrim to międzynarodowo uznany skrót oznaczający (triglicerydy zawierające krótko- i długołańcuchowe cząsteczki acylowe). Salatrim wytwarzany jest w procesie nieenzymatycznej interstryfikacji triacetyny, tripropioniny, tributyrny lub ich mieszanin z uwodornionymi olejami: rzepakowym, sojowym, z nasion bawełny lub słonecznikowym. Opis: klarowny, lekko bursztynowy płyn, w temperaturze pokojowej przechodzący w ciało stałe o jasnej barwie i woskowej konsystencji. Wolny od cząstek stałych i obcego lub zjełczałego zapachu.</p> <p>Dystrybucja estrów glicerolowych: Triacyloglicerole: > 87 % Diacyloglicerole: ≤ 10 % Monoacyloglicerole: ≤ 2,0 % Skład kwasów tłuszczowych: MOLE % LCFA (długołańcuchowe kwasy tłuszczowe): 33–70 % MOLE % SCFA (krótkołańcuchowe kwasy tłuszczowe): 30–67 % Nasycone długołańcuchowe kwasy tłuszczowe: < 70 % w/w Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1,0 % Wolne kwasy tłuszczowe jako kwas oleinowy: ≤ 0,5 % Profil triacylogliceroli: Triestry (długie/krótkie 0,5 do 2,0): ≥ 90 % Triestry (długie/krótkie = 0): ≤ 10 % Substancje niezmydlające się: ≤ 1,0 % Wilgotność: ≤ 0,3 % Popiół: ≤ 0,1 % Barwa: ≤ 3,5 czerwona (Lovibond) Liczba nadtlenkowa (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Olej ze Schizochytrium sp. bogaty w DHA i EPA</p>	<p>Liczba kwasowa: $\leq 0,5$ mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleju Stabilność oksydacyjna: Wszystkie produkty spożywcze zawierające olej ze <i>Schizochytrium</i> sp. bogaty w DHA i EPA powinny wykazać stabilność oksydacyjną poprzez odpowiednie i uznane krajowe/międzynarodowe metody badania (np. AOAC). Wilgotność i substancje lotne: $\leq 0,05$ % Substancje niezmylejące się: $\leq 4,5$ % Kwasy tłuszczowe typu trans: ≤ 1 % Zawartość DHA: $\geq 22,5$ % Zawartość EPA: ≥ 10 %</p>
<p>Olej ze Schizochytrium sp. (ATCC PTA-9695)</p>	<p>Liczba nadtlenkowa (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleju Substancje niezmylejące się: $\leq 3,5$ % Kwasy tłuszczowe typu trans: $\leq 2,0$ % Wolne kwasy tłuszczowe: $\leq 0,4$ % Kwas dokozapentaenowy (DPA) n-6: $\leq 7,5$ % Zawartość DHA: ≥ 35 %</p>
<p>Olej ze Schizochytrium</p>	<p>Liczba kwasowa: $\leq 0,5$ mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleju Wilgotność i substancje lotne: $\leq 0,05$ % Substancje niezmylejące się: $\leq 4,5$ % Kwasy tłuszczowe typu trans: $\leq 1,0$ % Zawartość DHA: $\geq 32,0$ %</p>
<p>Olej ze Schizochytrium sp. (T18)</p>	<p>Liczba kwasowa: $\leq 0,5$ mg KOH/g Liczba nadtlenkowa (PV): $\leq 5,0$ meq/kg oleju Wilgotność i substancje lotne: $\leq 0,05$ % Substancje niezmylejące się: $\leq 3,5$ % Kwasy tłuszczowe typu trans: $\leq 2,0$ % Wolne kwasy tłuszczowe: $\leq 0,4$ % Zawartość DHA: ≥ 35 %</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi jest bezwonnym proszkiem o mlecznobiałej barwie. Zawiera on 30 % proszku ze sfermentowanego nasienia soi i 70 % odpornej dekstryny ze skrobi kukurydzianej (jako nośnika), którą dodaje się przy przetwarzaniu. Podczas procesu produkcji usuwa się witaminę K₂.</p> <p>Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi zawiera wyekstrahowaną z natto nattokinazę, środek spożywczy powstający przy fermentacji niezmodyfikowanego genetycznie nasienia soi (<i>Glycine max</i> (L.) z użyciem dobranej szczepu <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Aktywność nattokinazy: 20 000–28 000 jednostek degradacji fibryny/g⁽¹⁾</p> <p>Identyfikacja: sprawdzalna</p> <p>Warunek: brak agresywnego smaku i zapachu</p> <p>Strata przy suszeniu: ≤ 10 %</p> <p>Witamina K₂: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Metale ciężkie:</p> <p>Ołów: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne:</p> <p>Ogólna liczba żywych bakterii tlenowych: ≤ 10³ jtk⁽³⁾/g</p> <p>Drożdże i pleśń: ≤ 10² jtk/g</p> <p>Bakterie z grupy <i>coli</i>: ≤ 30 jtk/g</p> <p>Bakterie tworzące formy przetrwalnikowe: ≤ 10 jtk/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: brak/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: brak/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: brak/25 g</p> <p>(¹) Metoda oznaczenia zgodnie z opisem Takaoka i in. (2010)</p>
<p>Ekstrakt z zarodków pszenicznych (<i>Triticum aestivum</i>) bogaty w spermidynę</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt z zarodków pszenicznych bogaty w spermidynę jest uzyskiwany z niefermentowanych, niekiełkujących zarodków pszenicznych (<i>Triticum aestivum</i>) w procesie ekstrakcji ciała stałe-ciecz ukierunkowanej szczególnie, ale nie wyłącznie na poliaminy.</p> <p>Spermidyna: 0,8–2,4 mg/g</p> <p>Spermina: 0,4–1,2 mg/g</p> <p>Trichlorek spermidyny: < 0,1 µg/g</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Putrescyna: < 0,3 mg/g Kadmaweryna: < 0,1 µg/g Mikotoksyny: Aflatoksyny (ogółem): < 0,4 µg/kg Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii tlenowych: < 10 000 jtk/g Drożdże i pleśnie: < 100 jtk/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 jtk/g <i>Salmonella</i>: brak/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: brak/25 g</p>
<p>Sucromalt</p>	<p>Opis/definicja: Sucromalt jest złożoną mieszaniną sacharydów wytwarzaną z sacharozy i hydrolizatu skrobiowego w procesie reakcji enzymatycznej. W procesie tym grupy glukozy są przyłączane do sacharydów z hydrolizatu skrobiowego za pomocą enzymu wytwarzanego przez bakterie <i>Leuconostoc citraurum</i> lub przy użyciu rekombinowanego szczepu organizmu produkcyjnego <i>Bacillus licheniformis</i>. Powstałe w ten sposób oligosacharydy charakteryzują się obecnością związków glikozydowych α-(1→6) i α-(1→3). Końcowym produktem jest syrop, który oprócz wspomnianych oligosacharydów zawiera głównie fruktozę, lecz również disacharyd leukrozę i inne disacharydy. Substancje stałe ogółem: 75–80 % Wilgotność: 20–25 % Sulfataza: maksymalnie 0,05 % pH: 3,5–6,0 Przewodność właściwa: < 200 (30 %) Azot: < 10 ppm Fruktioza: 35–45 % s.m. Leukroza: 7–15 % s.m. Inne disacharydy: maksymalnie 3 % Wyższe sacharydy: 40–60 % s.m.</p>
<p>Włókno z trzciny cukrowej</p>	<p>Opis/definicja: Włókno z trzciny cukrowej uzyskiwane jest z suchych ścian komórkowych lub włóknistych pozostałości po wyciskaniu lub ekstrakcji soku cukrowego z trzciny cukrowej z genotypu Saccharum. Składa się głównie z celulozy i hemicelulozy. Proces produkcji składa się z kilku etapów, m.in.: krojenia, rozkładania w środowisku zasadowym, usuwania ligniny i innych składników niecelulozowych, bieleńcia oczyszczonego włókna, płukania w środowisku kwasnym i zobojętniania.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Wilgotność: ≤ 7,0 % Popiół: ≤ 0,3 % Włókno pokarmowe ogółem (AOAC) w przeliczeniu na suchą masę (całkowicie nierozpuszczalne): ≥ 95 % w tym: hemiceluloza (20–25 %) i celuloza (70–75 %) Krzem (ppm): ≤ 200 Białko: 0,0 % Tłuszcz: ilości śladowe pH: 4–7 Metale ciężkie: Rtuć (ppm): ≤ 0,1 Ołów (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadm (ppm): ≤ 0,1 Kryteria mikrobiologiczne: Drożdże i pleśnie (jtk/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: brak <i>Listeria monocytogenes</i>: brak</p>
<p>Ekstrakt z oleju słonecznikowego</p>	<p>Opis/definicja: Ekstrakt z oleju słonecznikowego uzyskuje się przez zastosowanie współczynnika koncentracji 10 w odniesieniu do nieulegającej zmydleniu frakcji rafinowanego oleju słonecznikowego ekstrahowanego z nasion słonecznika – <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p>Skład: Kwas oleinowy (C18:1): 20 % Kwas linolowy (C18:2): 70 % Substancje niezmnydlające się: 8,0 % Fitosterole: 5,5 % Tokoferole: 1,1 %</p>
<p>Suszone mikroalgi <i>Tetraselmis chuii</i></p>	<p>Opis/definicja: Suszony produkt otrzymywany jest z mikroalg morskich <i>Tetraselmis chuii</i> należących do rodziny <i>Chlorodendraceae</i> i uprawianych w sterylnej wodzie morskiej w zamkniętych fotobioreaktorach izolowanych od powietrza na zewnątrz.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Czystość/skład: Identyfikacja za pomocą markera nuklearnego rDNA 18 S (analizowana sekwencja: co najmniej 1 600 par zasad) w bazie danych krajowego ośrodka informacji biotechnologicznej (NCBI): co najmniej 99,9 % Wilgotność: ≤ 7,0 % Białka: 35–40 % Popiół: 14–16 % Węglowodany: 30–32 % Włókno: 2–3 % Tłuszcz: 5–8 % Nasycone kwasy tłuszczowe: 29–31 % kwasów tłuszczowych ogółem Jednonienasycone kwasy tłuszczowe ogółem: 21–24 % kwasów tłuszczowych ogółem Wielonienasycone kwasy tłuszczowe ogółem: 44–49 % kwasów tłuszczowych ogółem Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<p>Therapon barcoo/Scortum</p>	<p>Opis/definicja: Scortum/Therapon barcoo jest gatunkiem ryby z rodziny Therapontidae. Jest to endemiczny gatunek słodkowodny z Australii. Obecnie jest utrzymywany w gospodarstwach rybactkich. Identyfikacja taksonomiczna: klasa: Actinopterygii > rząd: Perciformes > rodzina: Therapontidae > rodzaj: Therapon lub Scortum barcoo Skład mięsa rybiego: Białko (%): 18–25 Wilgotność (%): 65–75 Popiół (%): 0,5–2,0 Wartość energetyczna (kJ/kg): 6 000–11 500 Węglowodany (%): 0,0 Tłuszcz (%): 5–15 Kwasy tłuszczowe (mg k.t./g filetów): 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 Kwasy omega-3 ogółem: 1,6–40,0 Kwasy omega-6 ogółem: 2,6–10,0</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
<p>D-tagatoza</p>	<p>Opis/definicja: Tagatoza jest wytwarzana w procesie izomeryzacji galaktozy z zastosowaniem konwersji chemicznej lub enzymatycznej lub w procesie epimeryzacji fruktozy z zastosowaniem konwersji enzymatycznej. Konwersje te są jednoetapowe. Wygląd: białe lub prawie białe kryształki Nazwa chemiczna: D-tagatoza Nazwa synonimowa: D-lykso-heksuloza Numer CAS: 87-81-0 Wzór chemiczny: $C_6H_{12}O_6$ Masa cząsteczkowa: 180,16 (g/mol)</p> <p>Czystość: Oznaczenie: $\geq 98\%$ w przeliczeniu na suchą masę Strata przy suszeniu: $\leq 0,5\%$ (102 °C, 2 godziny) Skręcalność właściwa: $[\alpha]_D^{20}$: -4 do -5,6° (roztwór wodny 1 %)⁽¹⁾ Zakres temperatur topnienia: 133–137 °C</p> <p>Metale ciężkie: Ołów: $\leq 1,0$ mg/kg*</p> <p>(*) Badanie techniką absorpcji atomowej dostosowaną do określonego poziomu. Wybór wielkości próby i metody przygotowania próby może opierać się na zasadach metody opisanej w FNP 5. „Instrumentalne metody”¹.</p> <p>⁽¹⁾ Food and nutrition paper 5 Rev 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECA) 1991, 307 s.; język angielski – ISBN 92-5-102991-1</p>
<p>Wyciąg bogaty w taksyfolinę</p>	<p>Opis: Wyciąg bogaty w taksyfolinę z drewna modrzewia dahurskiego (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr.) ma postać proszku o barwie od białej do bladżółtej, krystalizującego z gorących roztworów wodnych.</p> <p>Definicja: Nazwa chemiczna: [(2R,3R)-2-(3,4 dihydroksyfenyl)-3,5,7-trihydroksy-2,3-dihydrochromen-4-on, zwany także (+) trans (2R,3R)-dihydrokwercetyną] Wzór chemiczny: $C_{15}H_{12}O_7$ Masa cząsteczkowa: 304,25 Da Nr CAS: 480-18-2</p> <p>Specyfikacje: <i>Parametr fizyczny</i> Wilgotność: $\leq 10\%$</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje																				
	<p><i>Analiza związku chemicznego</i></p> <p>Taksyfolina (m/m): $\geq 90,0$ % suchej masy</p> <p>Metale ciężkie, pestycydy</p> <p>Ołów: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Arsen: $\leq 0,02$ mg/kg</p> <p>Kadm: $\leq 0,5$ mg/kg</p> <p>Rtęć: $\leq 0,1$ mg/kg</p> <p>Dichlorodifenylotrichloroetan (DDT): $\leq 0,05$ mg/kg</p> <p>Pozostałości rozpuszczalnych</p> <p>Etanol: $< 5\ 000$ mg/kg</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne</p> <p>Ogólna liczba drobnoustrojów: $\leq 10^4$ jtk/g</p> <p>Enterobakterie: ≤ 100/g</p> <p>Drożdże i pleśń: ≤ 100 jtk/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: brak/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: brak/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: brak/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: brak/1 g</p> <p>Zwykle obserwowany przedział zawartości składników wyciągu bogatego w taksyfolinę (w przeliczeniu na suchą masę)</p> <table border="0"> <tr> <td>Składnik wyciągu</td> <td>Zwykle obserwowany przedział zawartości (%)</td> </tr> <tr> <td>Taksyfolina</td> <td>90–93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendryna</td> <td>2,5–3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodiktioł</td> <td>0,1–0,3</td> </tr> <tr> <td>Kwercetyna</td> <td>0,3–0,5</td> </tr> <tr> <td>Naryngenina</td> <td>0,2–0,3</td> </tr> <tr> <td>Kemferol</td> <td>0,01–0,1</td> </tr> <tr> <td>Pinocebryna</td> <td>0,05–0,12</td> </tr> <tr> <td>Niezidentyfikowane flawonoidy</td> <td>1–3</td> </tr> <tr> <td>Woda(*)</td> <td>1,5</td> </tr> </table>	Składnik wyciągu	Zwykle obserwowany przedział zawartości (%)	Taksyfolina	90–93	Aromadendryna	2,5–3,5	Eriodiktioł	0,1–0,3	Kwercetyna	0,3–0,5	Naryngenina	0,2–0,3	Kemferol	0,01–0,1	Pinocebryna	0,05–0,12	Niezidentyfikowane flawonoidy	1–3	Woda(*)	1,5
Składnik wyciągu	Zwykle obserwowany przedział zawartości (%)																				
Taksyfolina	90–93																				
Aromadendryna	2,5–3,5																				
Eriodiktioł	0,1–0,3																				
Kwercetyna	0,3–0,5																				
Naryngenina	0,2–0,3																				
Kemferol	0,01–0,1																				
Pinocebryna	0,05–0,12																				
Niezidentyfikowane flawonoidy	1–3																				
Woda(*)	1,5																				
	<p>(*) Taksyfolina ma postać uwodnioną i podczas procesu suszenia krystalizuje. Prowadzi to do włączenia wody krystalizacyjnej w ilości 1,5 %.</p>																				

Specyfikacje

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie

Trehaloza**Opis/definicja:**

Disacharyd nieredukujący składający się z dwóch cząsteczek glukozy połączonych wiązaniem glikozydowym α -1,1. Otrzymywany z płynnej skrobi lub z sacharozy w wieloetapowym procesie enzymatycznym. Produktem handlowym jest dihydrat. Praktycznie bezwonna, biała lub prawie biała kryształki o słodkim smaku

Nazwy synonimowe: α , α -trehaloza

Nazwa chemiczna: α -D-glukopiranozylo- α -D-glukopiranozyd, dihydrat

Nr CAS: 6138-23-4 (dihydrat)

Wzór chemiczny: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihydrat)

Masa cząsteczkowa: 378,33 (dihydrat)

Oznaczenie: ≥ 98 % w przeliczeniu na suchą masę

Badanie techniką absorpcji atomowej dostosowaną do określonego poziomu. Wybór wielkości próby i metody przygotowania próby może opierać się na zasadach metody opisanej w FNP 5 (1), „Instrumentalne metody”.

Metoda badań:

Zasada: trehalozę oznacza się jakościowo metodą chromatografii cieczowej oraz ilościowo przez porównanie z wzorcem odniesienia zawierającym wzorcową trehalozę.

Przygotowanie roztworu próbki: odmierzyć dokładnie 3 g suchej próbki do 100 ml kolby miarowej i dodać 80 ml oczyszczonej, dejonizowanej wody. Całkowicie rozpuścić zawartość próbki i rozcieńczyć do oznaczenia oczyszczonej dejonizowaną wodą. Przefiltrować przez filtr 0,45 mikrona. Przygotowanie roztworu wzorcowego: rozpuścić dokładnie odmierzone ilości suchej wzorcowej trehalozy w wodzie w celu uzyskania roztworu o znanym stężeniu wynoszącym 30 mg trehalozy na ml.

Aparatura: chromatograf cieczowy wyposażony w detektor współczynnika załamania światła i w system rejestracyjny.

Warunki:

Kolumna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) lub jej odpowiednik

— długość: 300 mm

— średnica: 10 mm

— temperatura: 50 °C

Faza ruchoma: woda

Natężenie przepływu: 0,4 ml/min

Objętość iniekcji: 8 μ l

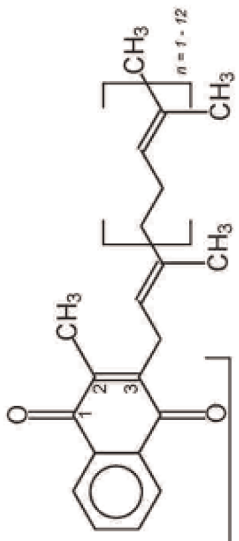
Procedura: wstrzyknąć osobno jednakowe objętości roztworu próbki i roztworu wzorcowego do chromatografu.

Zapisać chromatogramy i zmierzyć wielkość odpowiedzi piku trehalozy.

Obliczyć w mg ilość trehalozy w 1 ml roztworu próbki przy pomocy następującego wzoru:

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>$\%$ trehalozy = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ gdzie:</p> <p>R_S = powierzchnia piklu trehalozy w preparacie wzorcowym R_U = powierzchnia piklu trehalozy w preparacie próbki W_S = masa trehalozy w mg w preparacie wzorcowym W_U = masa suchej próbki w mg</p> <p>Charakterystyka: Identyfikacja: Rozpuszczalność: dobrze rozpuszczalna w wodzie, bardzo słabo rozpuszczalna w etanolu Skręcalność właściwa: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % roztwór wodny, dihydrat), $+199^\circ$ (5 % roztwór wodny, substancja w postaci bezwodnej) Temperatura topnienia: 97°C (dihydrat)</p> <p>Czystość: Strata przy suszeniu: $\leq 1,5\%$ (60°C, 5h) Popiół całkowity: $\leq 0,05\%$</p> <p>Metale ciężkie: Ołów: $\leq 1,0\text{ mg/kg}$</p>
<p>Piecarki dwuzarodnikowe (<i>Agaricus bisporus</i>) poddane działaniu promieniowania UV</p>	<p>Opis/definicja: Uprawiane do celów handlowych pieczarki <i>Agaricus bisporus</i> poddane po zbiorze naswietlaniu promieniami UV. Promieniowanie UV: proces napromieniowania w świetle ultrafioletowym o długości fali wynoszącej 200–800 nm</p> <p>Witamina D₂: Nazwa chemiczna: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Nazwa synonimowa: ergokalcylferol Nr CAS: 50-14-6 Masa cząsteczkowa: 396,65 g/mol</p> <p>Zawartość: witaminy D₂ w produkcie końcowym: 5–10 $\mu\text{g}/100\text{ g}$ mokrej masy na koniec okresu przydatności do spożycia</p>
<p>Drożdże piekarskie poddane promieniowaniu UV (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</p>	<p>Opis/definicja: Drożdże piekarskie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) są poddawane działaniu światła ultrafioletowego w celu przekształcenia ergosterolu w witaminę D₂ (ergokalcylferol). Zawartość witaminy D₂ w koncentracie drożdżowym waha się w przedziale 1 800 000–3 500 000 IU witaminy D/100 g (450–875 $\mu\text{g/g}$). Barwa jasnobrązowa, sypkie granulki</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Witamina D₂: Nazwa chemiczna: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Nazwa synonimowa: ergokalcylferol Nr CAS: 50-14-6 Masa cząsteczkowa: 396,65 g/mol</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne koncentratu drożdżowego: Bakterie z grupy coli: $\leq 10^3$/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: brak w 25 g</p>
<p>Chleb poddany działaniu promieniowania UV</p>	<p>Opis/definicja: Chlebem poddanym działaniu promieniowania UV są chleb i bułki (bez posypki) na zaczynie drożdżowym, które po wypieku poddano działaniu promieniowania ultrafioletowego w celu przekształcenia ergosterolu w witaminę D₂ (ergokalcylferol). Promieniowanie UV: proces napromieniowania w świetle ultrafioletowym o długości fali wynoszącej 240–315 nm przez maksymalnie 5 sekund przy nakładzie energii wynoszącym 10–50 mJ/cm².</p> <p>Witamina D₂: Nazwa chemiczna: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Nazwa synonimowa: ergokalcylferol Nr CAS: 50-14-6 Masa cząsteczkowa: 396,65 g/mol</p> <p>Zawartość: witaminy D₂ (ergokalcylferolu) w produkcie końcowym: 0,75–3 µg/100 g⁽¹⁾ drożdży w cieście: 1–5 g/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009, norma europejska ⁽²⁾ Obliczenia według receptury</p>
<p>Mleko poddane działaniu promieniowania UV</p>	<p>Opis/definicja: Mleko krowie (pełne i częściowo odtłuszczone), które po pasteryzacji zostało poddane działaniu promieniowania ultrafioletowego (UV) poprzez przepływ turbulentny. Poddanie mleka pasteryzowanego działaniu promieniowania UV powoduje wzrost stężenia witaminy D₃ (cholekalcyferolu) w wyniku przekształcenia 7-dehydrocholesterolu w witaminę D₃. Promieniowanie UV: proces napromieniowania w świetle ultrafioletowym o długości fali wynoszącej 200–310 nm przy nakładzie energii wynoszącym 1 045 J/l</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Witamina D₃: Nazwa chemiczna: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metylo-1-[(2R)-6-metyloheptan-2-yl]o]-2,3,3a,5,6,7-heksahydro-1H-inden-4-ylideno]etylideno]-4-metylidienocykloheksan-1-ol Nazwa synonimowa: cholekalcyferol Nr CAS: 67-97-0 Masa cząsteczkowa: 384,6377 g/mol Zawartość: witaminy D₃ w produkcie końcowym: w mleku pełnym⁽¹⁾: 0,5–3,2 µg/100 g⁽²⁾ w mleku częściowo odtuszczone⁽¹⁾: 0,1–1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ W rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671). ⁽²⁾ HPLC</p>
<p>Witamina K₂ (menachinon)</p>	<p>Ten rodzaj nowej żywności jest wytwarzany w procesie syntetycznym lub mikrobiologicznym. Witamina K₂ (2-metylo-3-all-trans-poliprenylo-1,4-naftochinon) lub szeregi menachinonu to grupa pochodnych naftochinonu prenylu. Liczba reszt izoprenowych, gdzie 1 jednostka izoprenowa składa się z 5 atomów węgla tworzących łańcuch boczny, jest wykorzystywana do określania homologów menachinonu zawierających głównie MK-7 i w mniejszym stopniu MK-6.</p> <p>Szereg witaminy K₂ (menachinony) z menachinonem-7 (MK-7)(n = 6) o wzorze C₄₆H₆₄O₂, menachinonem-6 (MK-6)(n = 5) o wzorze C₄₁H₅₆O₂ i menachinonem-4 (MK-4)(n = 3) o wzorze C₃₁H₄₀O₂.</p> <p>Nazwa chemiczna: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametylo-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptaenylo)-3-metylo-1,4-naftalenodion Numer CAS: 2124-57-4 Wzór cząsteczkowy: C₄₆H₆₄O₂ Masa cząsteczkowa: 649 g/mol</p>  <p>2-metylo-1,4-naftochinon (cząsteczka menadiolu)</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	<p style="text-align: center;">Specyfikacje</p> <p>Specyfikacja syntetycznej witaminy K₂ (menachinonu-7) Wygład: żółty proszek Czystość: maksymalnie 6,0 % izomeru cis, maksymalnie 2,0 % innych zanieczyszczeń Zawartość: 97–102 % menachinonu-7 (w tym co najmniej 92 % menachinonu-7 all-trans) Specyfikacja witaminy K₂ (menachinonu-7) wytwarzanej w procesie mikrobiologicznym Źródło: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto i <i>Bacillus licheniformis</i> Wygład: żółty proszek lub zawiesina w oleju</p>
Ekstrakt z otrębów pszennych	<p>Opis/definicja: Biały krystaliczny proszek otrzymywany w procesie ekstrakcji enzymatycznej z otrębów <i>Triticum aestivum</i> L. bogatych w oligosacharydy arabinoksyłanowe. Sucha masa: co najmniej 94 % Oligosacharydy arabinoksyłanowe: co najmniej 70 % suchej masy Średni stopień polimeryzacji oligosacharydów arabinoksyłanowych: 3–8 Kwas ferulowy (związany z oligosacharydami arabinoksyłanowymi): 1–3 % suchej masy Poli/oligosacharydy ogółem: co najmniej 90 % Białko: maksymalnie 2 % suchej masy Popioł: maksymalnie 2 % suchej masy Parametry mikrobiologiczne: Ogólna liczba bakterii mezofilnych: maksymalnie 10 000/g Drożdże: maksymalnie 100/g Grzyby: maksymalnie 100/g <i>Salmonella</i>: brak w 25 g <i>Bacillus cereus</i>: maksymalnie 1 000/g <i>Clostridium perfringens</i>: maksymalnie 1 000/g</p>
Beta-glukany z drożdży	<p>Opis/definicja: Beta-glukany są złożonymi polisacharydami o dużej masie cząsteczkowej (100–200 kDa), występującymi w ścianach komórkowych wielu drożdży i zbóż. Nazwa chemiczna „beta-glukanów z drożdży” to (1-3),(1-6)-(β-D-glukany). Beta-glukany zbudowane są z rdzenia reszt glukozowych połączonych wiązaniami β-1,3-, z wiązaniami β-1,6- w miejscach bocznych rozgałęzień, do którego przyłączone są chityna i mannoproteiny wiązaniem β-1,4-.</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Beta-glukany są izolowane z drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>Trzeciorzędowa struktura ściany komórkowej glukanów z <i>Saccharomyces cerevisiae</i> zawiera łańcuchy reszt glukozowych połączone wiązaniami β-1,3, z wiązaniami β-1,6 w miejscach bocznych rozgałęzień, tworzące rdzeń, do którego przyłączone są chityna wiązaniami β-1,4-, β-1,6-glukany i niektóre mannoproteiny.</p> <p>Ten rodzaj nowej żywności jest dostępny w trzech różnych postaciach: rozpuszczalnej, nierozpuszczalnej i nierozpuszczalnej w wodzie, ale ulegającej dyspersji w wielu płynnych macierzach.</p> <p>Charakterystyka chemiczna beta-glukanów z drożdży (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</p> <p>Postać rozpuszczalna:</p> <p>Węglowodany ogółem: > 75 %</p> <p>Beta-glukany (1,3/1,6): > 75 %</p> <p>Popiół: < 4,0 %</p> <p>Wilgotność: < 8,0 %</p> <p>Białko: < 3,5 %</p> <p>Tłuszcz: < 10 %</p> <p>Postać nierozpuszczalna:</p> <p>Węglowodany ogółem: > 70 %</p> <p>Beta-glukany (1,3/1,6): > 70 %</p> <p>Popiół: \leq 12 %</p> <p>Wilgotność: < 8,0 %</p> <p>Białko: < 10 %</p> <p>Tłuszcz: < 20 %</p> <p>Nierozpuszczalne w wodzie, ulegają dyspersji w wielu płynnych macierzach:</p> <p>(1,3)-(1,6)-β-D-glukany: > 80 %</p> <p>Popiół: < 2,0 %</p> <p>Wilgotność: < 6,0 %</p> <p>Białko: < 4,0 %</p> <p>Tłuszcz ogółem: < 3,0 %</p> <p><i>Dane mikrobiologiczne dotyczące postaci nierozpuszczalnej w wodzie, ale ulegającej dyspersji w wielu płynnych macierzach:</i></p> <p>Ogólna liczba drobnoustrojów: < 1 000 jtk/g</p> <p>Enterobacteriaceae: < 100 jtk/g</p> <p>Bakterie z grupy coli ogółem: < 10 jtk/g</p> <p>Drożdże: < 25 jtk/g</p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p> Pleśń: < 25 jtk/g <i>Salmonella</i>: brak w 25 g <i>Escherichia coli</i>: brak w 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 jtk/g <i>Staphylococcus aureus</i>: brak w 1 g Metale ciężkie dla postaci nierozpuszczalnej w wodzie, ale ulegającej dyspersji w wielu płynnych macierzach: Ołów: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Rtęć: < 0,1 mg/g Kadm: < 0,1 mg/g </p>
<p>Zeaksantyna</p>	<p> Opis/definicja: Zeaksantyna jest naturalnie występującym barwnikiem ksantofilowym; stanowi utleniony karotenoid. Syntetyczna zeaksantyna jest oferowana w postaci suszonego rozpyłowo proszku na bazie żelatyny lub skrobi („granulki”) z dodatkiem α-tokoferolu i palmitynianu askorbylu lub zawiesiny oleju kukurydzianego z dodatkiem α-tokoferolu. Syntetyczna zeaksantyna jest wytwarzana z mniejszych cząsteczek w drodze wieloetapowej syntezy chemicznej. Pomarańczowożółty, krystaliczny proszek o słabym zapachu lub bezwonny. Wzór chemiczny: $C_{40}H_{56}O_2$ Nr CAS: 144-68-3 Masa cząsteczkowa: 568,9 daltonów Właściwości fizykochemiczne: Strata przy suszeniu: < 0,2 % <i>All-trans</i> zeaksantyna: > 96 % Cis zeaksantyna: < 2,0 % Inne karotenoidy: < 1,5 % Tlenek trifenylofosfiny (nr CAS 791-28-6): < 50 mg/kg </p>
<p>L-pidolan cynku</p>	<p> Opis/definicja: L-pidolan cynku to biały lub białawy proszek o charakterystycznym zapachu. Międzynarodowa niezastrzeżona nazwa (INN): kwas L-pirolutaminowy, sól cynku </p>

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
	<p>Nazwy synonimowe: 5-oksoprolina cynku, piroglutaminian cynku, piroolidon karboksylanowy cynku, PCA cynku, pidolan L-cynku</p> <p>Nr CAS: 15454-75-8</p> <p>Wzór cząsteczkowy: $(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn$</p> <p>Masa cząsteczkowa postaci bezwodnej: 321,4</p> <p>Wygląd: proszek o barwie białej lub prawie białej</p> <p>Czystość:</p> <p>L-pidolan cynku (czystość): $\geq 98\%$</p> <p>pH (roztwór wodny 10 %): 5,0–6,0</p> <p>Skręcalność właściwa: $19,6^\circ$–$22,8^\circ$</p> <p>Woda: $\leq 10,0\%$</p> <p>Kwas glutaminowy: $< 2,0\%$</p> <p>Metale ciężkie:</p> <p>Ołów: $\leq 3,0$ ppm</p> <p>Arsen: $\leq 2,0$ ppm</p> <p>Kadm: $\leq 1,0$ ppm</p> <p>Rtęć: $\leq 0,1$ ppm</p> <p>Kryteria mikrobiologiczne:</p> <p>Ogólna liczba żywych bakterii mezofilnych: $\leq 1\ 000$ jtk/g</p> <p>Drożdże i pleśnie: ≤ 100 jtk/g</p> <p>Patogen: brak</p>
	<p>(¹) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).</p> <p>(²) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/175 z dnia 5 lutego 2015 r. ustanawiające, ze względu na ryzyko zanieczyszczenia pentachlorofenolem i dioksynami, szczególne warunki mające zastosowanie do przywozu gumy guar pochodzącej lub wysłanej z Indii (Dz.U. L 30 z 6.2.2015, s. 10).</p>