PREDLOG

Na osnovu člana 68 stav 5 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od _____ 2018. godine, donijela je

UREDBU
O NOVOJ HRANI KOJA SE MOŽE KORISTITI I STAVLJATI NA TRŽIŠTE*

Predmet
Član 1

Nova hrana koja se može koristiti i stavljati na tržište utvrđena je ovom uredbom.

Nova hrana
Član 2

(1) Nova hrana je svaka hrana ili sastojak hrane koja se stavlja na tržište, a koja se u znatnoj mjeri nije koristila za ishranu ljudi.

(2) Nova hrana obuhvata hranu i sastojke hrane:
- koja se sastoji ili je izolovana iz mikroorganizama, gljiva ili algi;
- koja se sastoji ili je izolovana iz bilja ili životinja, osim hrane i sastojaka hrane dobijenih tradicionalnim načinima razmnožavanja, odnosno uzgoja, za koje je poznato da su bezbjedni za potrošnju;
- sa novom ili namjerno modifikovanom primarnom molekularnom strukturom;
- koja je dobijena proizvodnim postupkom koji se ranije nije koristio, a koji dovodi do bitne promjene u sastavu ili strukturi hrane, odnosno sastojka hrane koji utiču na nutritivnu vrijednost, metabolizam ili nivo nepoželjnih supstanci.

(3) Hrana i sastojci iz stava 2 ovog člana ne smiju:
- predstavljati opasnost za potrošača;
- dovoditi u zabludu potrošača;
- se razlikovati od hrane ili sastojka hrane koju bi po svojoj namjeni trebale zamijeniti u mjeri uobičajene potrošnje u nutritivnom smislu, a koje bi bile nepovoljne za potrošača.

Primjena
Član 3

Ova uredba ne primjenjuje se na:

1) genetski modifikovanu hranu;
2) hranu ako se koristi kao:
   a) prehrambeni enzim;
   b) aditivi koji se mogu koristiti u hrani;
   c) prehrambene arome koje se mogu koristiti za hranu;
   d) ekstrakcioni rastvarači koji se mogu koristiti za preradu sirovina i hrane.

Značenje izraza
Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

1) **subjekat u poslovanju hranom** je pravno i fizičko lice ili preduzetnik koje je odgovorno za ispunjavanje propisanih zahtjeva za hranu u okviru djelatnosti koju obavlja;
2) **stavljanje na tržište (placing on the market)** je posjedovanje hrane ili hrane za

životinje u svrhu prodaje, uključujući i ponude za prodaju ili drugi oblik prenosa uz ili bez naknade, kao i prodaju, distribuciju i drugi oblik prenosa;

3) **rizik** je mogućnost nastajanja štetnog uticaja na zdravlje i težina tog uticaja, koji nastupa kao posljedica te opasnosti;
4) **krajnji potrošač (final consumer)** je krajnji konzument hrane koji tu hranu ne koristi ni u jednoj fazi poslovanja hranom.

Stavljanje na tržište nove hrane
Član 5

(1) Nova hrana koja se može koristiti i stavljati na tržište data je na listi koja je sastavni dio ove uredbe.
(2) Subjekat u poslovanju hranom može da koristi i stavlja na tržište novu hranu samo pod uslovima datim u listi.

Novčane kazne
Član 6

(1) Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 10.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako stavlja na trzište novu hranu koja nije označena na način i pod uslovima datim u listi (član 5).
(2) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.
(3) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.
(4) Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 3.000 eura.

Stupanje na snagu
Član 7

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u “Službenom listu Crne Gore”.

* U ovu uredbu prenešena je Uredba **(**EU) 2015/2283 Evropskog parlamenta i Savjeta od 25. novembra 2015. godine o novoj hrani; Implementirajuća Uredba (EU) 2017/2470 od Evropskog parlamenta i Savjeta od 20. decembra 2017. godine o utvrđivanju popisa nove hrane; kao i sljedeće uredbe i odluke: 32000D0195, 32000D0500, 32001D0122 , 32001D0424, 32001D0721, 32002D0150, 32003D0426, 32003D0867, 32004D0333, 32004D0334, 32004D0335, 32004D0336, 32004D0845, 32005D0457, 32005D0581, 32006D0058 , 32006D0059, 32006D0068, 32006D0720, 32006D0722, 32006D0723, 32007D0343, 32008D0036, 32008D0413, 32008D0575, 32008D0968, 32008D0985, 32009D0344, 32009D0345, 32009D0348 , 32009D0355, 32009D0362, 32009D0365, 32009D0752, 32009D0777, 32009D0826, 32009D0827, 32010D0228, 32010D0715, 32011D0073, 32011D0076, 32011D0320, 32011D0494, 32011D0497, 32011D0513, 32011D0761, 32011D0762, 32011D0882, 32012D0288, 32012D0461, 32012D0725, 32012D0726, 32012D0727, 32013D0049, 32013D0050, 32013D0705, 32014D0154, 32014D0155, 32014D0396, 32014D0423, 32014D0424, 32014D0463, 32014D0890, 32014D0905, 32014D0916, 32015D0545, 32015D0546, 32015D1213, 32015D1290, 32015D1291, 32016D0375, 32016D0376, 32016D0398, 32016D0598, 32016D1189, 32016D1190, 32017D0115, 32017D0450, 32017D128, 32017D1387, 32017D2078, 32017D2079, 32017D2201, 32017D2353, 32017D2354, 32017D2355, 32017D2373, 32017D2375, 32018R0460, 32018R0461, 32018R0462, 32018R0469.

VLADA CRNE GORE

Broj: **Predsjednik,**
Podgorica, _____ 2018. godine **Duško Marković**

Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište

Naziv nove hrana	Uslovi pod kojima se nova hrana može stavljati u drugu hranu		Dodatni uslovi za označivanje nove hrane	Ostali uslovi za korišćenje i stavljanje na tržište nove hrane	Opis/metode analize nove hrane (*Specification*)
***N*-acetil-D-neuraminska kisjelina**	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „N-acetil-D-neuraminska kisjelina" Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže *N*-acetil-D-neuraminsku kisjelinu navodi se izjava da se taj dodatak ishrani ne bi smio davati odojčadi, maloj djeci i djeci mlađoj od 10 godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodana N-acetil-D-neuraminska kisjelina u okviru istog razdoblja od 24 sata.		*N*-acetil-D-neuraminska kisjelina je bijeli do sivkastobijeli kristalni prah **Hemijski naziv:** Hemijski nazivi prema IUPAC-u: *N*-acetil-D-neuraminska kisjelina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranosonska kisjelina (dihidrat), Sinonimi: Sijalinska kisjelina (dihidrat) **Hemijska formula:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (kisjelina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihidrat) **Molekulska masa:** 309,3 Da (kisjelina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) **CAS br.:** 131-48-6 (slobodna kisjelina) 50795-27-2 (dihidrat) **Specifikacije:** Opis: bijeli do sivkastobijeli kristalni prah pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 1,7 – 2,5 *N*-acetil-D-neuraminska kisjelina (dihidrat): > 97,0 % Voda (dihidrat: 10,4 %) ≤ 12,5 % (m/m) Sulfatni pepeo: < 0,2 % (m/m) Sirćetna kisjelina (kao slobodna kisjelina i/ili natrijumum acetat) < 0,5 % (m/m) **Teški metali** Gvožđe: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg Ostaci proteina: < 0,01 % (m/m) **Ostaci rastvarača:** 2-propanol: < 0,1 % (m/m) Aceton: < 0,1 % (m/m) Etil acetat: < 0,1 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** *Salmonella:* nije prisutna u 25 g Aerobni mezofili ukupno: < 500 CFU/g Enterobakterije: nije prisutna u 10 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* nije prisutna u 10 g *Listeria monocytogenes:* nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus:* < 50 CFU/g Kvasci: < 10 CFU/g Plijesni: < 10 CFU/g Ostaci endotoksina: < 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom koji uređuje supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,05 g/L rekonstituisane hrane			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom koji uređuje supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,05 g/kg za čvrstu hranu			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom koji uređuje supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne veća od najvećih dozvoljenih količina za kategoriju navedenu u tabeli koja odgovara proizvodima.			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom koji uređuje supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,2 g/L (piće) 1,7 g/kg (pločice)			
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima propisa o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe	1,25 g/kg			
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,05 g/L			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, termički obrađeni nakon fermentacije, aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi uključujući termički obrađene proizvode	0,05 g/L (pića) 0,4 g/kg (čvrsta hrana)			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,05 g/L (pića) 0,25 g/kg (čvrsta hrana)			
	Žitne pločice	0,5 g/kg			
	Stoni zaslađivači	8,3 g/kg			
	Pića na bazi voća i povrća	0,05 g/L			
	Aromatizovana pića	0,05 g/L			
	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine od čaja, biljne i	0,2 g/kg			

	voćne prerađevine i prerađevine od žitarica za infuzije				
	Dodaci ishraniu skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za opštu populaciju stariju od 10 godina 55 mg dnevno za odojčad 130 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu u dobi od 3 do 10 godina			
Sušeno voćno meso biljke *Adansonia digitata* (baobab)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sušeno voćno meso baobaba"		Plodovi baobaba (*Adansonia digitata*) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvaja od sjemenki i kore. Zatim se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene dijelove (veličina čestica od 3 do 600 µ) i pakuje. **Uobičajeni hranljivi sastojci:** Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 Proteini (g/100 g): 1,8–9,3 Masti (g/100 g): 0–1,6 Ukupni ugljeni hidrati (g/100 g): 76,3–89,5 Ukupno šećeri (kao glukoza): 15,2–36,5 Natrijum (mg/100 g) 0,1–25,2 **Analitičke specifikacije:** Strane materije: najviše 0,2 % Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5–13,7 Pepeo (g/100 g): 3,8–6,6
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Ajuga reptans*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke Ajuga reptans L. u osnovi su identični ekstraktima iz nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke *Ajuga reptans* koji se dobijaju iz uobičajenih kultura.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke *Ajuga reptans*			
L-alanil-L-glutamin	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			L-alanil-L-glutamin proizvodi se fermentacijom pomoću genetički modifikovanog soja bakterije *Escherichia coli*. Tokom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medijum od kojeg se potom odvaja i pročišćava do koncentracije od > 98 %. Izgled: bijeli kristalni prah Čistoća: > 98 % Infracrvena spektroskopija: usklađenost s odgovarajućom normom Izgled rastvora: bezbojan i bistar Analiza (u odnosu na suvu materiju) 98 – 102 % Srodne materije (pojedinačno): ≤ 0,2 % Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 0,1 % Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % Optička rotacija: +9,0 do +11,0 ° pH (1 %; H_2O): 5,0 – 6,0 Amonijum (NH_4): ≤ 0,020 % Hlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiološki kriterijumi:** *Escherichia coli*: Odsutnost/g
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu				
Ulje od algi dobijeno od mikroalge *Ulkenia* sp.	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveća dozvoljena količina DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Ulkenia* sp."		Ulje od mikroalge *Ulkenia* sp. Kisjelinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 %
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			

	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			Transmasne kisjeline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %
Ulje sjemenki biljke *Allanblackia*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke *Allanblackia*"		Ulje od sjemenki biljke *Allanblackia* se dobija iz sjemenki vrsta: *A. floribunda* (sinonim - *A. parviflora*) i *A. stuhlmannii.* **Sastav masnih kisjelina:** Laurinska kisjelina (C12:0): < 1,0 % Miristinska kisjelina (C14:0): < 1,0 % Palmitinska kisjelina (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinska kisjelina (C16:1): < 1,0 % Stearinska kisjelina (C18:0): 45 – 58 % Oleinska kisjelina (C18:1): 40 – 51 % Linolna kisjelina (C18:2): < 1,0 % γ-linolenska kisjelina (C18:3): < 1,0 % Arahinska kisjelina (C20:0): < 1,0 % Slobodne masne kisjeline: najviše 0,1 % Svojstva: Transmasne kisjeline: najviše 0,5 % Peroksidni broj: najviše 0,8 meq/kg Jodni broj: < 46 g/100 g Neosapunjive materije: najviše 1,0 % Saponifikacijski broj: 185–198 mg KOH/g
	Žuti masni namazi i namazi na bazi pavlake	20 g/100 g			
Ekstrakt lista biljke *Aloe macroclada* Baker	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Ekstrakt od gela u prahu dobijen od listova biljke *Aloe macroclada* Baker, koji je u osnovi identičan gelu dobijenom od listova biljke *Aloe vera* L. Burm. Pepeo: 25 % Dijetetska vlakna: 28,6 % Masti: 2,7 % Vlaga: 4,7 % Polisaharidi: 9,5 % Proteini: 1,63 % Glukoza: 8,9 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnnog gela dobijenog od biljke *Aloe vera* (L.) Burm.			
Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste *Euphausia superba*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril (*Euphausia superba*)"		Kako bi se proizveo ekstrakt lipida iz antarktičkog krila (*Euphausia superba*), duboko smrznuti drobljeni kril ili sušeno brašno krila podvrgavaju se ekstrakciji lipida pomoću odobrenog ekstrakcijskog rastvarača (u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata). Proteini i ostaci antarktičkog krila uklanjanju se iz ekstrakta lipida filtracijom. Ekstrakcijski rastvarači i ostatak vode uklanjaju se isparavanjem. Saponifikacijski broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O_2/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: 35 – 50 % Transmasne kisjeline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kisjelina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kisjelina): ≥ 5 %
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice (gotovi proizvodi od žita)	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti skladu sa propisom	250 mg po obroku			

	kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu propisom kojim se uredjuje način i uslovi stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe				
Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste *Euphausia superba*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril (*Euphausia superba*)"		Ulje bogato fosfolipidima proizvodi se od antarktičkog krila (*Euphasia superba*) višestrukim ispiranjem u rastvaraču, uz primjenu odobrenih rastvarača (u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata) radi povećanja sadržaja fosfolipida u ulju. Rastvarači se uklanjaju iz konačnog proizvoda isparavanjem. Saponifikacijski broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O_2/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje bogato fosfolipidima dobijeno od vrste *Euphausia superba* trebala bi se dokazati oksidaciona stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja, priznate na nacionalnom/međunarodnom nivou (npr. AOAC) Vlaga i isparljive materije: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: ≥ 60 % Transmasne kisjeline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kisjelina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kisjelina) ≥ 5 %
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci obuhvaćena propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	200 mg/100 ml			

	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu propisom kojim se uredjuj način i uslovi stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe				
Ulje bogato arahidonskom kisjelinom dobijeno od gljive *Mortierella alpina*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Početna i prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe Hrana za posebne medicinske potrebe za prijevremeno rođenu djecu u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe U skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ulje dobijeno od gljive *Mortierella alpina*" ili „ulje gljive *Mortierella alpina*"		Bistro žuto ulje bogato arahidonskom kisjelinom dobija se fermentacijom genetski nemodifikovanih sorti IS-4, I49-N18 i FJRK-MA01gljive *Mortierella alpina* uz primjenu odgovarajuće tečnosti. Ulje se zatim ekstrahuje iz biomase i prečišćava. Arahidonska kisjelina: ≥ 40 % ukupnog masenog udjela masnih kisjelina Slobodne masne kisjeline: ≤ 0,45 % ukupnog sadržaja masnih kisjelina Transmasne kisjeline: ≤ 0,5 % ukupnog sadržaja masnih kisjelina Neosapunjive materije: ≤ 1,5 % Peroksidni broj: ≤ 5 meq/kg Anisidinski broj: ≤ 20 Kisjelinski broj: ≤ 1,0 KOH/g Vlaga: ≤ 0,5 %
Arganovo ulje dobijeno od biljke *Argania spinosa*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Kao začin Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** Nije određeno U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Arganovo ulje", a ako se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje"		Arganovo ulje dobija se hladnim presovanjem sjemenki sličnih bademima iz plodova biljke *Argania spinosa* (L.) Skeels. Sjemenke se prije presovanja mogu prepržiti, ali ne smiju se dovesti u direktan kontakt sa plamenom. **Sastav:** Palmitinska kisjelina (C16:0): 12 – 15 % Stearinska kisjelina (C18:0): 5 – 7 % Oleinska kisjelina (C18:1): 43 – 50 % Linolna kisjelina (C18:2): 29 – 36 % Neosapunjive materije: 0,3 – 2 % Ukupni steroli: 100 – 500 mg/100 g Ukupni tokoferoli: 16–90 mg/100 g Oleinska kisjelost: 0,2 – 1,5 % Peroksidni broj: < 10 meq O_2/kg
Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge *Haematococcus pluvialis*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 40 – 80 mg oleorezina dnevno, što odgovara ≤ 8 mg astaksantina dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Astaksantin"		Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga *Haematococcus pluvialis*. Postoje različite metode uzgoja alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sistemi izloženi sunčevoj svjetlosti ili naizmjenično otvoreni ribnjaci sa strogo kontrolisanim izvorom svjetlosti. Ćelije alge sakupljaju se i suše, oleorezin se ekstrahuje primjenom superkritičnog CO_2 ili rastvarača (etil-acetata). Astaksantin se razrjeđuje i standardizuje do 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ili 20 % upotrebom maslinovog ulja, suncokretovog ulja ili MCT-a (trigliceridi srednjeg lanca). **Sastav oleorezina:** Masti: 42,2 ± 99 % Proteini: 0,3 – 4,4 % Ugljeni hidrati: 0 – 52,8 % Vlakna: < 1,0 % Pepeo: 0,0 – 4,2 % Specifikacija karotenoida m/m % Ukupno astaksantina: 2,9 – 11,1 %

					9-cis-astaksantin: 0,3 – 17,3 % 13-cis-astaksantin: 0,2 – 7,0 % Monoesteri astaksantina: 79,8 – 91,5 % Diesteri astaksantina: 0,16 – 19,0 % β-karoten: 0,01 – 0,3 % Lutein: 0 – 1,8 % Kantaksantin: 0 – 1,30 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan udio aerobnih bakterija: < 3 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g *E. coli*: negativno *Salmonella*: negativno *Staphylococcus*: negativno
Sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Bosiljak (*Ocimum basilicum* L.) pripada porodici „*Lamiaceae*" u redu „Lamiales". Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke. Najviši nivo čistoće bosiljka se obezbjeđuje filtriranjem (optičkim, mehaničkim). Postupak proizvodnje voćnih sokova i pića od mješavine voća/povrća koji sadrže sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum* L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja. Suva materija: 94,1 % Proteini: 20,7 % Masti: 24,4 % Ugljeni hidrati: 1,7 % 40,5 % dijetetskih vlakana (metoda: AOAC 958.29) Pepeo: 6,78 %
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum*)			
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentisanog crnog zrna (soje)" ili „Ekstrakt fermentisane soje"		Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje (ekstrakt *tochija*) je sitan prah svjetlosmeđe boje bogat proteinima koji se dobija ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (*Glycine max* (L.) Merr.), fermentisanih pomoću gljive *Aspergillus oryzae*. Ekstrakt sadrži inhibitor α-glukozidaze. **Svojstva:** Masti: ≤ 1,0 % Proteini: ≥ 55 % Voda: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 10 % Ugljeni hidrati: ≥ 20 % Aktivnost inhibitora α-glukozidaze: IC50 najmanje 0,025 mg/ml Sojin izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	4,5 g dnevno			
Goveđi laktoferin	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Laktoferin dobijen iz kravljeg mlijeka"		Goveđi laktoferin je protein koja se prirodno nalazi u kravljem mlijeku. Riječ je o glikoproteinu od otprilike 77 kDa koji za sebe veže gvožđe i koji se sastoji od jednog polipeptidnog lanca sa 689 aminokisjelina. Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobija se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne sirutke izmjenom jona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. Na kraju chia se suši smrzavanjem ili raspršivanjem, a velike čestice se prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svjetloružičaste boje. **Fizičko-hemijska svojstva goveđeg laktoferina:** Vlaga: < 4,5 % Pepeo: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg
	Početna i prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe(spremna za piće)	100 mg/100 ml			
	Hrana na bazi mlijeka namijenjena maloj djeci (spremna za jelo/piće)	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana od žitarica (čvrsta)	670 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	Zavisno od potreba pojedinca, do 3 g dnevno			

	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			Gvožđe: < 350 mg/kg Proteini: > 93 % - od čega goveđi laktoferin: > 95 % - od čega drugi proteini: < 5,0 % pH (2 %-tni rastvarač, 20 °C): 5,2–7,2 Rastvorljivost (2 %-tni rastvor, 20 °C): potpuna
	Prerađevine u prahu za pripremu napitaka na bazi mlijeka (spremni za piće)	330 mg/100 g			
	Pića na bazi fermentisanog mlijeka (uključujući pića na bazi jogurta)	50 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića	120 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi sira	2 000 mg/100 g			
	Sladoled	130 mg/100 g			
	Kolači i fino pecivo	1 000 mg/100 g			
	Bomboni	750 mg/100 g			
	Žvakaća guma	3 000 mg/100 g			
Ulje od sjemenki biljke *Buglossoides arvensis*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine stearidonske kisjeline (STK)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke *Buglossoides*"		Rafinisano ulje od biljke *Buglossoides* ekstrahuje se iz sjemenki biljke *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst. Alfa-linolenska kisjelina: ≥ 35 % m/m ukupnih masnih kisjelina Stearidonska kisjelina: ≥ 15 % m/m ukupnih masnih kisjelina Linolna kisjelina: ≥ 8,0 % m/m ukupnih masnih kisjelina Transmasne kisjeline: ≤ 2,0 % m/m ukupnih masnih kisjelina Kisjelinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq O_2/kg Sadržaj neosapunjivih materije: ≤ 2,0 % Sadržaj proteina (ukupno azota): ≤ 10 µg/ml Pirolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg
	Mliječni proizvodi i prozvodi zamjena za mlijeko	250 mg/100 g			
		75 mg/100 g za pića			
	Sir i proizvodi od sira	750 mg/100 g			
	Maslac i ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze (koji nisu za kuvanje ili prženje)	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
Ulje dobijeno od račića *Calanus finmarchicus*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od račića *Calanus finmarchicus*"		Slabo viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjki, dobijeno od račića (morskog zooplanktona) *Calanus finmarchicus*. Sastojak uglavnom sadrži estere voska (> 85 %) sa manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida. **Specifikacije:** Voda: < 1,0 % Esteri voska: > 85 % Ukupne masne kisjeline: > 46 % Eikozapentaenska kisjelina (EPK): > 3,0 % Dokosaheksaenska kisjelina (DHK): > 4,0 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,3 g dnevno			

					Ukupni masni alkoholi: > 28 % C20:1 n-9 masni alkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 masni alkohol: > 12 % Transmasne kisjeline: < 1,0 % Esteri astaksantina: < 0,1 % Peroksidni broj: < 3,0 meq. O_2/kg
Baza za žvakaću gumu (monometoksipolietilen glikol)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Žvakaća guma	***Najveće dozvoljene količine*** 8 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje 1,3-butadien, 2-metil-homopolimer maleirane estere s polietilen glikol mono-Me eterom)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 1246080-53-4)"		Sastojak je sintetski polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monometoksipolietilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kisjeline (PIP-g-MA) i nereagujući MPEG (manje od 35 % masenog udjela). Bijele do sivobijele boje. CAS br.: 1246080-53-4 **Svojstva:** Vlaga: < 5,0 % Aluminijum: < 3,0 mg/kg Litijum: < 0,5 mg/kg Nikal: < 0,5 mg/kg Ostatak anhidrida: < 15 µmol/g Indeks polidisperznosti: < 1,4 Izopren: < 0,05 mg/kg Etilen-oksid: < 0,2 mg/kg Slobodni anhidrid maleinske kisjeline: < 0,1 % Ukupno oligomera (manje od 1 000 Daltona): ≤ 50 mg/kg Etilen glikol: < 200 mg/kg Dietilen glikol: < 30 mg/kg Monoetilen glikol metil eter: < 3,0 mg/kg Dietilen glikol metil eter: < 4,0 mg/kg Trietilen glikol metil eter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksan: < 2,0 mg/kg Formaldehid: < 10 mg/kg
Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kisjeline)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Žvakaća guma	***Najveće dozvoljene količine*** 2 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kisjeline)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 9011-16-9)"		Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kisjeline je bezvodni kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kisjeline. Fini bijeli do sivobijeli prah CAS br.: 9011-16-9 **Čistoća:** Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suvoj materiji Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10 Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm Ostatak anhidrida maleinske kisjeline: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm Ukupno teških metala: ≤ 10 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 500 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: Negativan test *Salmonella*: Negativan test *Staphylococcus aureus:* Negativan test *Pseudomonas aeruginosa*: Negativan test
Ulje od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Masti i ulja Čisto ulje sjemenki biljke *chia*	***Najveće dozvoljene količine*** 10 % 2 g dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)"		Ulje od sjemenki biljke *chia* proizvodi se hladnim presovanjem sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica* L.) čistoće 99,9 %. Pritom se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u kontejnerima za

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			dekantaciju i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Može se proizvoditi i ekstrakcijom pomoću superkritičnog CO_2. **Postupak proizvodnje:** Proizvodi se hladnim presovanjem. Ne upotrebljavaju se rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u kontejnerima za dekantaciju i podvrgava postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Kisjelost, izražena kao oleinska kisjelina: ≤ 2,0 % Peroksidni broj: ≤ 10 meq/kg Nerastvorljive nečistoće: ≤ 0,05 % Alfa linolenska kisjelina: ≥ 60 % Linolna kisjelina: 15 – 20 %
Sjemenke biljke *chia* (*Salvia hispanica*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)" 2. Prepakovane sjemenke biljke *chia* (*Salvia hispanica*) potrebno je dodatno označiti kako bi se potrošač informisao da dnevni unos iznosi najviše 15 g.		Biljka *chia* (*Salvia hispanica* L.) je ljetna zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice *Labiatae*. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke. Suva materija: 90 – 97 % Proteini: 15 – 26 % Masti: 18 – 39 % Ugljeni hidrati (*): 18 – 43 % Sirova vlaknina (**): 18 – 43 % Pepeo: 3 – 7 % (*) U ugljene hidrate se uključuje i vrijednost vlakana (EU: Ugljeni hidrati su dostupni = šećer + skrob) (**) Sirova vlakna su dio vlakana koji se uglavnom sastoje od nesvarljive celuloze, pentozana i lignina **Postupak proizvodnje:** Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadrže sjemenke biljke *chia* uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.
	Hlebne mrvice (prezle)	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke *chia*)			
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki	10 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	15 g dnevno ako se dodaju cijele, gnječene ili mljevene sjemenke biljke *chia*			
	Unaprijed upakovane sjemenke biljke *chia*	15 g cijelih sjemenki biljke *chia* dnevno			
	Voćni namazi	1 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Jogurt	1,3 g cijelih sjemenki biljke *chia* u 100 g jogurta ili 4,3 g cijelih sjemenki biljke *chia* u 330 g jogurta (porcija)			
	Sterilizovana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*"		Hitin-glukan dobija se iz micelija gljive *Aspergillus niger*, a riječ je o žućkastom prahu bez mirisa. Sadrži 90 % ili više suve materije. Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida: - hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica N-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4), - beta-(1,3)-glukan, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % Hitin-glukan: ≥ 90 % Odnos hitina i glukana: 30:70 do 60:40 Pepeo: ≤ 3,0 % Lipidi: ≤ 1,0 % Proteini: ≤ 6,0 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive *Fomes fomentarius*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan dobijen iz gljive *Fomes fomentarius*"		Kompleks hitin-glukana dobija se iz ćelijskih zidova mesnatih dijelova gljive *Fomes fomentarius*. Sastavljen je uglavnom od dva polisaharida: - hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica N-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4); - Beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9).
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			

					Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: čišćenje, smanjenje veličine i mljevenje, omekšavanje u vodi i zagrijavanje u alkalnom rastvoru, pranje, sušenje. Tokom proizvodnog postupka ne primjenjuje se hidroliza. Izgled: Smeđi prah bez mirisa i ukusa **Čistoća:** Vlaga: ≤ 15 % Pepeo: ≤ 3,0 % Hitin-glukan: ≥ 90 % Odnos hitina i glukana: 70:20 Ukupni ugljeni hidrati isključujući glukane: ≤ 0,1 % Proteini: ≤ 2,0 % Lipidi: ≤ 1,0 % Melanini: ≤ 8,3 % Aditivi: nema ih pH: 6,7 – 7,5 **Teški metali:** Olovo (ppm): ≤ 1,00 Kadmijum (ppm): ≤ 1,00 Živa (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan udio mezofilnih bakterija: ≤ 10^3 /g Kvasci i plijesni: ≤ 10^3 /g Koliformi pri 30 °C: ≤ 10^3 /g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* i druge patogene bakterije: Odsutnost/25 g
Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Agaricus bisporus* i gljive *Aspergillus niger*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu s uobičajenom upotrebom hitozana dobijenog od rakova u dodacima ishrani	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Agaricus bisporus*" ili „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Aspergillus niger*"		Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli (D-glukozamina)) dobija se iz stručaka gljive *Agaricus bisporus* ili iz micelijuma gljive *Aspergillus niger*. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u alkalnom medijumu, soubilizaciju u kisjelom medijumu, taloženje u alkalnom medijumu, pranje i sušenje. Sinonimi: Poli(D-glukozamin) CAS br. hitozana: 9012-76-4 Formula hitozana: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Izgled: sitan fini prah Izgled: sivobijela do smeđkasta Miris: bez mirisa **Čistoća:** Sadržaj hitozana (% m/m suve materije): 85 Sadržaj glukana (% m/m suve materije): ≤ 15 Gubitak pri sušenju (% m/m suve materije): ≤ 10 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sir'etnoj kisjelini): 1 – 15 Stepen acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kisjelini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive *Aspergillus niger*, 12 – 25 za hitin iz gljive *Agaricus bisporus* Pepeo (% mase suve materije): ≤ 3,0 Proteini (% mase suve materije): ≤ 2,0 Veličina čestice: > 100 nm Gustina nakon protresanja (g/cm3): 0,7-1,0 Sposobnost vezivanja masti 800 × 9 m/mokra masa): prolaz **Teški metali:** Živa (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0

					Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmijum (ppm): ≤ 0,5 **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih bakterija (CFU/g): ≤ 10^3 Količina kvasca i plijesni (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 *Enterobacteriaceae* (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: Odsutnost/25 g *Listeria monocytogenes*: Odsutnost/25 g
Hondroitin sulfat	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	***Najveće dozvoljene količine*** 1 200 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hondroitin sulfat dobijen mikrobnom fermentacijom i sulfatiranjem”		Hondroitin sulfat (natrijumova so) je biosintetski proizvod. Dobija se hemijskim sulfatiranjem hondroitina dobijenog fermentacijom bakterije *Escherichia coli* O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 24502). Hondroitin sulfat (natrijumova so) (% suve materije): 95 – 105 MWw (srednja masa) (kDa): 5 – 12 MWw (srednji broj) (kDa): 4 – 11 Disperznost ($w_h/w_{0.05}$): ≤ 0,7 Uzorak sulfatiranja (ΔDi-6S) (%): ≤ 85 Gubitak pri sušenju (%) (105 °C do konstantne mase): ≤ 10,0 Ostatak nakon spaljivanja (% suve materije): 20 – 30 Proteini (% suve materije): ≤ 0,5 Endotoksini (EU/mg): ≤ 100 Ukupno organskih nečistoća (mg/kg): ≤ 50
Hrom pikolinat	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hrana obuhvaćena propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe Hrana obogaćena u skladu s sa propisom kojim se uređuju vitamin, minerali i druge supstance koje se mogu dodavati hrani	***Najveće dozvoljene količine ukupnog sadržaja hroma*** 250 µg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrom pikolinat”		Hromov pikolinat je fini crvenkasti prah, slabo rastvorljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. So je rastvorljiva i u polarnim organskim rastvaračima. Hemijski naziv: tris(2piridinkarboksilato-N,O)hrom(III) ili 2-piridinkarboksilna kisjelina hromova(III) so CAS br.: 14639-25-9 Hemijska formula: $Cr(C_6H4NO_2)_3$ Hemijska svojstva: Hrom pikolinat: ≥ 95 % Hrom (III): 12 – 13 % Hrom (VI): nije utvrđen Voda: ≤ 4,0 %
Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Biljne infuzije	***Najveće dozvoljene količine*** Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šoljice dnevno)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis”		Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis; vrste iz porodice *Cistaceae*, autohtone u sredozemnoj regiji, na poluostrvu Halkidiki **Sastav:** Vlaga: 9 – 10 g/100 g bilja Proteini: 6,1 g/100 g bilja Masti: 1,6 g/100 g bilja Ugljeni hidrati: 50,1 g/100 g bilja Vlakna: 27,1 g/100 g bilja Minerali: 4,4 g/100 g bilja Natrijum: 0,18 g Kalijum: 0,75 g Magnezijum: 0,24 g Kalcijum: 1,0 g Gvožđe: 65 mg Vitamin B1: 3,0 µg Vitamin B2: 30 µg Vitamin B6: 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: manje od 0,1 mg Vitamin E: 40 – 50 mg

					Alfa-tokoferol: 20 – 50 mg Beta-tokoferoli i gama-tokoferoli 2 – 15 mg Delta-tokoferol: 0,1 – 2 mg
Citiholin	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	***Najveće dozvoljene količine*** 500 mg dnevno 250 mg po porciji i najveća dozvoljena količina konzumacije od 1 000 mg dnevno	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Citiholin” 2. Pri označavanju hrane koja sadrži citiholin navodi se izjava da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece		***Citiholin(sintetički)*** Citiholin se sastoji od citozina, riboze, pirofosfata i holina. Bijeli kristalni prah Hemijski naziv: Holin citidin 5'-pirofosfat, Citidin 5`-(trihidrogen difosfat) P`-[2-(trimetilamonij)etil] ester unutrašnja so Hemijska formula: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulska masa: 488,32 g/mol CAS br.: 987-78-0 pH (uzorak rastvora od 1 %): 2,5–3,5 **Čistoća:** Analizirana vrijednost: ≥ 98 % suve materije Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): ≤ 5,0 % Amonijum: ≤ 0,05 % Arsen: Najviše 2 ppm Slobodne fosforne kisjeline: ≤ 0,1 % 5′-citidilna kisjelina: ≤ 1,0 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10^3 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g **Citiholin *(mikrobni izvor)*** **Opis/definicija:** Proizvodi se fermentacijom pomoću genetski modifikovanog soja bakterije *E. coli* (BCT19/p40k) Specifikacija citiholina iz mikrobnog izvora ista je kao ona za odobreni sintetički citiholin.
Clostridium butyricum	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 1,35 × 10^8 CFU dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „*Clostridium butyricum*MIYAIRI 588 (CBM 588)” ili „*Clostridium butyricum* (CBM 588)”		*Clostridium butyricum* (CBM 588) je gram-pozitivna, obvezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodifikovana bakterija koja stvara spore. Depozitni broj FERM BP-2789 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10^3 CFU/g *Escherichia coli*: Nisu utvrđeni u 1 g *Staphylococcus aureus*: Nisu utvrđeni u 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: Nisu utvrđeni u 1 g Kvasci i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g
Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hranljive pločice Pića na bazi mlijeka Sva druga hrana (uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata) u koju se uspješno uključuju funkcionalni sastojci i koja je obično namijenjena potrošnji odraslih osoba koje brinu o svom zdravlju.	***Najveće dozvoljene količine*** 1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka ishrani)	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg polifenola dnevno, što odgovara 1,1 g ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu dnevno		Ekstrakt kakaa (*Theobroma cacao* L.) Izgled: tamnosmeđi prah bez vidljivih nečistoća Fizička i hemijska svojstva: Sadržaj polifenola: najmanje 55,0 % GAE Sadržaj teobromina: najviše 10,0 % Sadržaj pepela: najviše 5,0 % Sadržaj vlage: najviše 8,0 % Zapreminska gustina: 0,40–0,55 g/cm^3 pH: 5,0-6,5 Ostaci rastvarača: najviše 500 ppm
Ekstrakt kakaa sa smanjenim udjelom masti	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hrana koja sadrži dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg flavanola iz kakaa dnevno		Ekstrakt kakaa (*Theobroma cacao* L.) sa smanjenim udjelom masti Izgled: tamnocrveni do ljubičasti prah Koncentrat ekstrakta kakaa: najmanje 99 % Silicijum dioksid (tehnološka pomoć): Najviše 1,0 % Flavanoli iz kakaa: najmanje 300 mg/g

					(–) Epikatehin: najmanje 45 mg/g Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %
Ulje od sjemenki biljke korijandera ***Coriandrum sativum***	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 600 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandera"		Ulje od sjemenki korijandera je ulje koje sadrži gliceride masnih kisjelina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijander (*Coriandrum sativum* L.) Žućkaste boje i blagog ukusa. CAS br.: 8008-52-4 Sastav masnih kisjelina: Palmitinska kisjelina (C16:0): 2 – 5 % Stearinska kisjelina (C18:0): < 1,5 % Petroselinska kisjelina (cis-C18:1(n-12)): 60 – 75 % Oleinska kisjelina (cis-C18:1 (n-9)): 8 – 15 % Linolna kisjelina (C18:2): 12 – 19 % α-linolenska kisjelina (C18:3): < 1,0 % Transmasne kisjeline: ≤ 1,0 % **Čistoća:** Indeks refrakcije (20 °C): 1,466–1,474 Kisjelinski broj: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg Jodni broj: 88-110 jedinice Saponifikacijski broj: 186-200 mg KOH/g Neosapunjive materije: ≤ 15 g/kg
Sušeno voće biljke *Crataegus pinnatifida*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Biljne infuzije Džemovi i želei u skladu s sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea Kompoti	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu s uobičajenom upotrebom biljke *Crataegus pinnatifida* za prehrambene svrhe	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke *Crataegus pinnatifida*"		Sušeno voće vrste *Crataegus pinnatifida* iz porodice *Rosaceae* autohtone u sjevernoj Kini i Koreji. **Sastav:** Suva materija: 80 % Ugljeni hidrati: 55 g/kg svježe mase Fruktoza: 26,5 – 29,3 g/100 g Glukoza: 25,5 – 28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g svježe mase Natrijum: 2,9 g/100 g svježe mase Kompoti su proizvodi koji se dobijaju termičkom obradom jestivog dijela jedne vrste voća ili više njih, cijelog ili u komadima, bez obzira je li procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.
α-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „alfa-ciklodekstrin" ili „α-ciklodekstrin"		Neredukujući ciklički saharid koji se sastoji od šest α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani skrob. Obnavljanje i pročišćavanje α-ciklodekstrina može se izvršiti pomoću jednog od slijedećih postupaka: taloženje kompleksa α-ciklodekstrina s 1-dekanolom, rastvaranje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, uklanjanje parom kompleksanta i kristalizacija α-ciklodekstrina iz rastvora; ili hromatografija uz izmjenu jona ili gel-filtracija nakon čega slijedi kristalizacija α-ciklodekstrina iz pročišćene matične tečnosti, ili metode membranskog odvajanja kao što su ultrafiltriranje i povratna osmoza: Opis: Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta supstanca, gotovo bez mirisa Sinonimi: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltoheksoza, α-cikloamilaza Hemijski naziv: cikloheksaamiloza CAS br.: 10016-20-3 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Masa formule: 972,85 Analiza: ≥ 98 % (u odnosu na suvu materiju)

				Identifikacija: Raspon topljenja: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi; vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: [α]D 25: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tni rastvor) Hromatografija: Retenciono vrijeme za glavni pik na tečnom hromatogramu uzorka odgovara retencionom vremenu za α-ciklodekstrin u referentnom hromatogramu α-ciklodekstrina (koji je dostupan pri *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka ili Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD*) pri uslovima opisanima u dijelu *Metoda analize.* **Čistoća:** Voda: ≤ 11 % (metoda Karla Fischera) Ostatak kompleksanta: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukujuće materije: ≤ 0,5 % (kao glukoza) Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Metoda analize:** Utvrditi tečnom hromatografijom uz primjenu sljedećih uslova: Rastvor uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg test uzorka u normalnom sudu od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak uz upotrebu ultrazvučnog kupatila(10–15 min) i razblažiti prečišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrometara. Referentni rastvor: precizno izmjeriti oko 100 mg α-ciklodekstrina u normalnom sudu od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak uz upotrebu ultrazvučnog kupatila i razblažiti prečišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Hromatografija: tečni hromatograf opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem. Kolona i pakovanje: nukleozil-100-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Njemačka) ili slično Dužina: 250 mm Prečnik: 4 mm Temperatura: 40 °C Mobilna faza: acetonitril/voda (67/33 v/v) Brzina protoka: 2,0 ml/min Zapremina injektiranja: 10 µl Postupak: injektirati rastvor uzorka u hromatograf, snimiti hromatogram i izmjeriti područje glavnog pika α-ciklodekstrina. Izračunati postotak α-ciklodekstrina u test uzorku kako slijedi: % α-ciklodekstrin (u suvoj materiji) = 100 × (AS/AR) (WR/WS) pri čemu su: AS i AR područja pikova izazvanih α-ciklodekstrinom za rastvor uzorka odnosno referentnog rastvora. WS i WR su mase (u mg) test uzorka odnosno referentnog α-ciklodekstrina nakon korekcije u odnosu na sadržaj vode.

γ-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „gama-ciklodekstrin" ili „γ-ciklodekstrin"		Neredukujući ciklički saharid koji se sastoji od osam α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani skrob. Obnavljanje i pročišćavanje γ-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa γ-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, rastvaranjem kompleksa s vodom i n-dekanom, skidanjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz rastvora kristalizacijom. Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta materija, gotovo bez mirisa Sinonimi: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza Hemijski naziv: ciklooktaamiloza CAS broj: 17465-86-0 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Analiza: ≥ 98 % (u odnosu na suvu materiju) **Identifikacija:** Raspon topljenja: razgrađuje se na temperaturi višoj od 285 °C Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi; vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: [α]D 25: Između + 174 ° i + 180 ° (1 %-tni rastvor) **Čistoća:** Voda: ≤ 11 % Ostatak kompleksnog jedinjenja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Ostatak rastvarača(n-dekan): ≤ 6 mg/kg Redukujuće materije: ≤ 0,5 % (kao glukoza) Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 %
Ekstrakt tri biljna korijena (*Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 175 mg na dan	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt tri biljna korijena (*Cynanchum wilfordii Hemsley*, *Phlomis umbrosaTurcz. i Angelica gigasNakai)".* Pri označavanju dodataka hrani koji sadrže ekstrakt mješavine tri biljna korijena u neposrednoj blizini popisa sastojaka navodi se izjava da ga ne bi trebali koristiti pojedinci sa alergijom na celer.		Mješavina tri biljna korijena je žućkastosmeđi fini prah dobijen ekstrakcijom toplom vodom, koncentracijom isparavanjem i sušenjem raspršivanjem **Sastav ekstrakta mješavine tri biljna korijena:** Korijen *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % masenog udjela Korijen *Phlomis umbrosa*: 32,5 % masenog udjela Korijen *Angelica gigas*: 35,0 % masenog udjela **Specifikacije:** Gubitak pri sušenju Najviše 100 mg/g Analiza: Cimetna kisjelina: 0,012 – 0,039 mg/g Shanzhiside metil ester: 0,20 – 1,55 mg/g Nodakenin: 3,35 – 10,61 mg/g Metoksalen: < 3 mg/g Fenoli: 13,0 – 40,0 mg/g Kumarini: 13,0 – 40,0 mg/g Iridoidi: 13,0 – 39,0 mg/g Saponini: 5,0 – 15,5 mg/g **Hranjivi sastojci:** Ugljeni hidrati: 600 – 880 mg/g Proteini: 70 – 170 mg/g Masti: < 4 mg/g **Mikrobiološki parametri:** Ukupan broj živih mikroorganizama: < 5 000 CFU/g Plijesan i kvasac ukupno: < 100 CFU/g Koliformne bakterije: < 10 CFU/g

					Salmonela: Negativan nalaz/25 g *Escherichia coli*: Negativan nalaz/25 g *Staphylococcus aureus*: Negativan nalaz/25 g **Teški metali:** Olovo: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 1,0 mg/kg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije”
Prerađevina dekstrana proizvedenog iz bakterije *Leuconostoc mesenteroides*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Pekarski proizvodi	***Najveće dozvoljene količine*** 5 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dekstran”		**U obliku praha:** Ugljeni hidrati: 60 % s: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozom: 0,3 %, leukrozom: 9,2 %) Proteini: 6,5 % Lipidi: 0,5 % Mliječna kisjelina: 10 % Etanol: u tragovima Pepeo: 13 % Vlaga: 10 % **Tečno stanje:** Ugljeni hidrati: 12 % s: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %) Proteini: 2,0 % Lipidi: 0,1 % Mliječna kisjelina: 2,0 % Etanol: 0,5 % Pepeo: 3,4 % Vlaga: 80 %
Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Ulje za kuvanje Masni namazi Prelivi za salate Majonez Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića) Pekarski proizvodi Proizvodi srodni jogurtu	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla (najmanje 80 % diacigliceroIa)”		Proizvodi se od glicerola i masnih kisjelina dobijenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (*Glycine max*) ili ulja uljane repice (*Brassica campestris, Brassica napus*), uz upotrebu posebnog enzima. **Distribucija acilglicerola:** Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 % **Sastav masnih kisjelina (MAG, DAG, TAG):** Oleinska kisjelina (C18:1): 20 – 65 % Linolna kisjelina (C18:2): 15 – 65 % Linolenska kisjelina (C18:3): ≤ 15 % Zasićene masne kisjeline: ≤ 10 % **Ostalo:** Kisjelinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,1 % Peroksidni broj: ≤ 1,0 meq/kg Neosapunjive materije: ≤ 2,0 % Transmasne kisjeline ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrokapsiat (DHC)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Žitne pločice Keksi, kolači i krekeri Grickalice na bazi riže Gazirana pića, pića za razrjeđivanje, pića na bazi voćnog soka Pića na bazi povrća	***Najveće dozvoljene količine*** 9 mg/100 g 9 mg/100 g 12 mg/100 g 1,5 mg/100 ml 2 mg/100 ml	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dihidrokapsiat” 2. Na dodacima ishrani koji sadrže sintetski dihidrokapsiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina”		Dihidrokapsiat se sintetizuje esterifikacijom sa enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kisjeline. Nakon esterifikacije, dihidrokapsiat se ekstrahuje s n-heksanom. Viskozna bezbojna ili žuta tečnost. Hemijska formula: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS br.: 205687-03-2 **Fizičko-hemijska svojstva:**

	Pića na bazi kafe, pića na bazi čaja	1,5 mg/100 ml			Dihidrokapsiat: > 94 % 8-metilnonanoična kisjelina: < 6,0 % Vanilil alkohol: < 1,0 % Druge materije povezane sa sintezom: < 2,0 %
	Aromatizovana voda – negazirana	1 mg/100 ml			
	Prethodno kuvane zobene pahuljice	2,5 mg/100 g			
	Druge žitarice	4,5 mg/100 g			
	Sladoled, mliječni deserti	4 mg/100 g			
	Mješavine za puding (spremne za jelo)	2 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	2 mg/100 g			
	Čokoladne poslastice	7,5 mg/100 g			
	Tvrdi bomboni	27 mg/100 g			
	Žvakaća guma bez šećera	115 mg/100 g			
	Bjelilo/zamjena za pavlaku	40 mg/100 g			
	Zaslađivači	200 mg/100 g			
	Supa (spremna za jelo)	1,1 mg/100 g			
	Preliv za salatu	16 mg/100 g			
	Biljni proteini	5 mg/100 g			
	Gotova jela	3 mg po obroku			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	3 mg po obroku			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	1 mg/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 mg po unosu 9 mg dnevno			
	Mješavine u prahu za pripremu bezalkoholnih pića	14,5 mg/kg odgovara 1,5 mg/100 ml			
Sušeni ekstrakt biljke *Lippia citriodora* iz ćelijskih kultura	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke *Lippia citriodora* iz ćelijskih kultura HTN®Vb”		Sušeni ekstrakt iz ćelijskih kultura HTN®Vb biljke *Lippia citriodora* (Palau) Kunth.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od listova biljke *Lippia citriodora*			
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Echinacea angustifolia*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Ekstrakt korijena biljke *Echinacea angustifolia* koji se dobija iz kulture tkiva biljke u osnovi je identičan ekstraktu iz korijena biljke *Echinacea angustifolia* koji se dobija miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od korijena biljke *Echinacea angustifolia*			
Ulje od biljke *Echium plantagineum*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine stearidonske kisjeline (STK)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke *Echium*”		Ulje od biljke *Echium* je blijedožuti proizvod dobijen rafinisanjem ulja ekstrahovanog iz sjemenki biljke *Echium plantagineum* L. Stearidonska kisjelina: ≥ 10 % m/m ukupnih masnih kisjelina Transmasne kisjeline: ≤ 2,0 % (m/m ukupnih masnih kisjelina) Kisjelinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq O_2/kg Sadržaj neosapunjivih materije: ≤ 2,0 % Sadržaj proteina (ukupno azota): ≤ 20 µg/ml Pirolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg
	Proizvodi na bazi mlijeka i tečni proizvodi od jogurta u pakovanju za jednu dozu	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pića			
	Proizvodi od sira	750 mg/100 g			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom	250 mg po obroku			

	kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
Florotanini iz alge Ecklonia cava	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine stearidonske kisjeline (STK)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Florotanini iz alge *Ecklonia cava*". Na dodacima ishrani koji sadrže florotanine iz alge *Ecklonia cava* navodi se slijedeća izjava: a) Ovaj dodatak ishrani ne smiju koristiti djeca i adolescenati mlađi od dvanaest/četrnaest/osamnaest (*) godina. b) Ovaj dodatak ishrani ne smiju koristiti osobe oboljele od bolesti štitne žlijezde ili osobe koje su svijesne da su izložene riziku razvoja bolesti štitne žlijezde ili za koje je utvrđeno da su u rizičnoj grupi osoba koje bi mogle razviti bolesti štitne žlijezde. c) Ovaj dodatak ishrani ne smije se uzimati ako se konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže jod. (*) U zavisnosti od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namjenjen.		Florotanini iz alge *Ecklonia cava* dobijaju se alkoholnom ekstrakcijom iz jestive morske alge *Ecklonia cava*. Ekstrakt je prah tamnosmeđe boje bogat florotaninima, odnosno polifenolnim jedinjenima koji su sekundarni metaboliti nekih vrsta smeđih algi. **Svojstva/sastav** Sadržaj florotanina: 90 ± 5 % Antioksidaciona aktivnost: > 85 % Vlaga: < 5 % Pepeo: < 5 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj živih ćelija: < 3 000 CFU/g Plijesan/kvasac: < 300 CFU/g Koliformi: Negativan test *Salmonella* spp.: Negativan test *Staphylococcus aureus:* Negativan test **Teški metali i halogeni:** Olovo: < 3,0 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Anorganski arsen: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0 – 650,0 mg/kg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije."
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, isključujući djecu mlađu od 12 godina	163 mg dnevno za adolescente u dobi od 12 do 14 godina; 230 mg dnevno za adolescente starije od 14 godina; 263 mg dnevno za odrasle.			
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (*Camellia sinensis*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju navodi se izjava da potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno		Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivobijelog do svjetloružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehnin galata (EGCG), a temperatura topljenja mu je između 210 i 215 °C. Izgled: prah sivobijele do svjetloružičaste boje Hemijski naziv: polifenol (-) epigalokatehin 3-galat Sinonimi: epigalokatehin galat (EDCG) CAS br.: 989-51-5 INCI naziv: epigalokatehin galat Molekulska masa: 458,4 g/mol Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 % **Teški metali:** Arsen: najviše 3,0 ppm Olovo: najviše 5,0 ppm **Analiza:** najmanje 94 % EGCG-a (na suvom materijalu) najviše 0,1 % kofeina Rastvorljivost: EGCG prilično je rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	150 mg ekstrakta u jednoj porciji hrane ili dodatka ishrani			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom koji uređuje vitamine, minerale i druge supstance koje se mogu dodavati hrani				
L-ergotionein	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „L-ergotionein"		**Definicija** Hemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1*H*-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat Hemijska formula: $C_9H_{15}N_3O_2S$ Molekulska masa: 229,3 Da CAS br.: 497-30-3
	Bezalkoholna pića	0,025 g/kg			**Parametar** / **Specifikacija** / **Metoda**
	Mliječni napitci	0,025 g/kg			
	„Svježi" mliječni proizvodi (*)	0,040 g/kg			
	Žitne pločice	0,2 g/kg			
	Čokoladne poslastice	0,25 g/kg			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	30 mg dnevno za opštu populaciju (isključujući trudnice i dojilje) 20 mg dnevno za djecu stariju od tri godine			
	(*) Pri upotrebi u mliječnim proizvodima L-ergotionein ne može u potpunosti ili djelomično nadomjestiti bilo koji sastojak mlijeka.				

Izgled	Bijeli prah	Vizuelna
Optička rotacija	$[\alpha]_D$ ≥ (+) 122° (c = 1, H_2O)[a)]	Polarimetrija
Hemijska čistoća	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
Identifikacija	U skladu sa strukturom	1H-NMR
	C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	Elementarna analiza
Ukupni ostaci rastvarača (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gasna hromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Gubitak pri sušenju	interni standard < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
Nečistoće	< 0,8 %	HPLC/GPC ili 1H-NMR
Teški metali [b) c)]		
Olovo	< 3,0 ppm	ICP/AES (Pb, Cd) atomska fluorescencija (Hg)
Kadmijum	< 1,0 ppm	
Živa	< 0,1 ppm	
Mikrobiološke specifikacije [b)]		
ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 × 10^3 CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 × 10^2 CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
Escherichia coli	nije prisutna u 1 g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]

Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetska rezonanca; HPLC: tečna hromatografija visokih performansi; GPC: gel permeaciona hromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija sa induktivno spregnutom plazmom; CFU: jedinice koje formiraju kolonije.

(a) Lit. [α]D = (+) 126,6° (c = 1, H2O)

(b) Analize sprovedene na svakoj seriji

(c) Najveće dozvoljene količine u skladu sa propisom kojim se uređuju maksimalno dozvoljene količine kontaminenata u hrani

Natrijum gvožđe EDTA	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine (izražene kao bezvodni EDTA)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Natrijum gvožđe EDTA"		Natrijum gvožđe EDTA (etilendiamintetrasirćetna kisjelina) je fini prah bez mirisa, žute do smeđe boje, s hemijskom čistoćom većom od 99 % (m/m). Lako rastvorljiv u vodi. Hemijska formula: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O$ Hemijska svojstva: pH rastvora od 1 %: 3,5 – 5,5 Gvožđe: 12,5 – 13,5 % Natrijum: 5,5 % Voda: 12,8 % Organska materija (CHNO): 68,4 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	18 mg dnevno za djecu 75 mg dnevno za odrasle			
	Hrana obuhvaćena propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	12 mg/100 g			

	Hrana obogaćena u skladu sa propisom koji uređuje vitamine, minerale i druge supstance koje se mogu dodavati hrani				EDTA: 65,5 – 70,5 % Materije nerastvorljive u vodi: ≤ 0,1 % Nitrilotrisirćetna kisjelina: ≤ 0,1 %
Gvožđe amonijum fosfat	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Gvožđe amonijum fosfat"		Gvožđe amonijum fosfat je sitni prah sivozelene boje, gotovo nerastvorljiv u vodi, ali rastvorljiv u razblaženim mineralnim kisjelinama. CAS br.: 10101-60-7 Hemijska formula: $FeNH_4PO_4$ Hemijska svojstva: pH 5 %-tne suspenzije u vodi: 6,8–7,8 Gvožđe (ukupno): ≥ 28 % Gvožđe(II): 22 – 30 % (m/m) Gvožđe(III): ≤ 7,0 % (m/m) Amonijak: 5 – 9 % (m/m) Voda: ≤ 3,0 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Upotrebljavati u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i/ili propisom koji uređuje vitamine, minerale i druge supstance koje se mogu dodavati hrani			
	Hrana obuhvaćena propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom koji uređuje vitamine, minerale i druge supstance koje se mogu dodavati hrani				
Riblji peptidi dobijeni od ribe *Sardinops sagax*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine proizvoda ribljeg peptida***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji (*Sardinops sagax*) peptidi"		Sastojak nove hrane, mješavina peptida, dobijena hidrolizom mišićnog tkiva riba (*Sardinops sagax*) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom hromatografijom, koncentrisanjem pod vakumom i sušenjem raspršivanjem. Žućkastobijeli prah Peptidi (*) (kratkolančani peptidi, dipeptidi i tripeptidi molekulske mase manje od 2 kDa): ≥ 85 g/100 g Val-Tyr (dipeptid): 0,1–0,16 g/100 g Pepeo: ≤ 10 g/100 g Vlaga: ≤ 8 g/100 g (*) Kjeldahlova metoda
	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentisani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	0,48 g/100 g (spremno za jelo/piće)			
	Aromatizovana voda i pića na bazi povrća	0,3 g/100 g (spremno za piće)			
	Žitarice za doručak	2 g/100 g			
	Supe, gulaši i supe u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)			
Flavonoidi iz biljke *Glycyrrhiza glabra*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine flavonoida iz biljke Glycyrrhiza glabra***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke *Glycyrrhiza glabra* L." 2. Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodan kao sastojak u obliku nove hrane navodi se sljedeća izjava: (a) proizvod ne smiju konzumirati trudnice, dojilje, djeca i mlađi adolescenti; i (b) osobe koje uzimaju lijekove na recept smiju konzumirati proizvod samo pod nadzorom ljekara; (c) smije se konzumirati najviše 120 mg flavonoida dnevno. 3. Količina flavonoida u konačnom proizvodu navodi se pri označavanju hrane koja ga sadrži.	Pića koja sadrže flavonoid pakuju se za krajnjeg potrošača u pojedinačnim porcijama.	Flavonoid je ekstrakt dobijen iz korijena ili podloge biljke *Glycyrrhiza glabra* ekstrakcijom etanolom i nakon toga daljom ekstrakcijom tog etanolskog ekstrakta srednjolančanim trigliceridima. Riječ je o tamnosmeđoj tečnosti koja sadrži 2,5 % do 3,5 % glabridina. Vlaga: < 0,5 % Pepeo: < 0,1 % Peroksidni broj: < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5–3,5 % masti Glicirizinska kisjelina: < 0,005 % Masti, uključujući materije polifenolnog tipa: ≥ 99 % Proteini: < 0,1 % Ugljeni hidrati: ne može se utvrditi
	Pića na bazi mlijeka	120 mg dnevno			
	Pića na bazi jogurta				
	Pića na bazi voća ili povrća				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	120 mg dnevno			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	120 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	120 mg dnevno			
Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*".		Fukoidan iz morske alge *Fucus vesiculosus* dobija se vodenom ekstrakcijom u kisjelom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvarača. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama: prah sivobijele do smeđe boje Miris i ukus: Blag miris i ukus
	Hrana koja sadrži dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju	250 mg dnevno			

					Vlaga: < 10 % (105 °C, dva sata) pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C) **Teški metali:** Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Broj enterobakterija: Odsutnost/g *Escherichia coli*: Odsutnost/g *Salmonella*: Odsutnost/10 g *Staphylococcus aureus*: Odsutnost/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta u odnosu na količine fukoidana: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Alginat: 2,0 – 5,5 % Poliflorogluci nol: 0,5 – 15 % Manitol: 1 – 5 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,5 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 1,0 % Proteini: 2,0 – 2,5 % Ekstrakt 2: Fukoidan: 60 – 65 % Alginat: 3,0 – 6,0 % Poliflorogluci nol: 20 – 30 % Manitol: < 1,0 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5-2,0 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5-2,0 % Proteini: 2,0-2,5 %
Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hrana koja sadrži dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju	***Najveće dozvoljene količine*** 250 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*"		Fukoidan iz morske alge *Undaria pinnatifida* dobija se vodenom ekstrakcijom u kisjelom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvarača. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama: prah sivobijele do smeđe boje Miris i ukus: Blag miris i ukus Vlaga: < 10 % (105 °C, dva sata) pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C) **Teški metali:** Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm **Mikrobiologija:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Broj enterobakterija: Odsutnost/g *Escherichia coli*: Odsutnost/g *Salmonella*: Odsutnost/10 g *Staphylococcus aureus*: Odsutnost/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta u odnosu na količine fukoidana: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 %

					Alginat: 2,0 – 6,5 % Poliflorogluci nol: 0,5 – 3,0 % Manitol: 1 – 10 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 1,0 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 % Proteini: 2,0 – 2,5 % Ekstrakt 2: Fukoidan: 50 – 55 % Alginat: 2,0 – 4,0 % Poliflorogluci nol: 1,0 – 3,0 % Manitol: 25 – 35 % Prirodne soli/slobodni minerali: 8 – 10 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0% Proteini: 1,0 – 1,5 %
2′- fukozil laktoza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „2′- fukozil laktoza”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 2′- fukozil laktozu navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana s dodanom 2′-fukozil laktozom. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 2′- fukozil laktozu namijenjenu maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana s dodanom 2′-fukozil laktozom.		**2′-fukozil laktoza (sintetička)** **Definicija:** Hemijski naziv: α-l-fukopiranozil-(1→2)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol 2′-fukozil laktoza je prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi postupkom hemijske sinteze, a izolacija se vrši kristalizacijom. **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza: ≥ 95 % D-laktoza: ≤ 1,0 m/m % L-fukoza: ≤ 1,0 m/m % Izomeri difukozil-d-laktoze: ≤ 1,0 m/m % 2′-fukozil-d-laktuloza: ≤ 0,6 m/m % pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 3,2–7,0 Voda (%): ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,2 % Sirćetna kisjelina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvarača (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg pojedinačno, ≤ 200,0 mg/kg zajedno) Ostaci proteina: ≤ 0,01 % **Teški metali** Paladijum: ≤ 0,1 mg/kg Nikal: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 10 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg **2′-fukozil laktoza (mikrobni izvor)** **Definicija:** Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l za pića 19,2 g/kg za proizvode osim pića			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,2 g/l za pića 19,2 g/kg za proizvode osim pića			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	1,2 g/l za pića 12 g/kg za proizvode osim pića 400 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	12 g/kg			
	Stoni zaslađivači	200 g/kg			
	Početna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji sa 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraoze u srazmjeri 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji sa 0,6 g/l lakto-*N*-neotetraoze u srazmjeri 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	12 g/kg za proizvode osim pića 1,2 g/l za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji sa lakto-*N*-neotetraozom, u koncentraciji 0,6 g/l, u srazmjeri 2:1 u konačnom proizvodu			

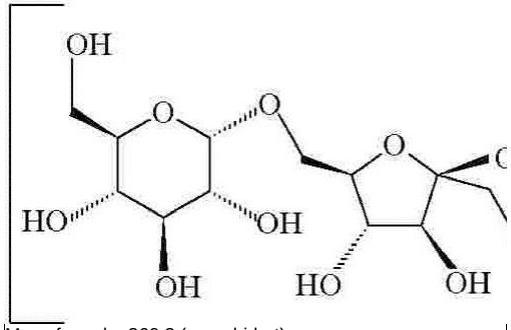
Izvor:	**Izvor:**
Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* (K-12)	Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* (BL21)

		spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			2′-fukozil laktoza je kristalni prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim procesom. Izolacija 2′-fukozil laktoza vrši se kristalizacijom **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza: ≥ 94 % D-laktoza: ≤ 3,0 % L-fukoza: ≤ 1,0 Difukozil-D-laktoza: ≤ 1,0 % 2′-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 3,2-5,0 Voda: ≤ 5,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 1,5 % Sirćetrna kisjelina: ≤ 1,0 % Ostaci proteina: ≤ 0,01 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Endotoksini: ≤ 10 EU/mg	2′-fukozil laktoza je prah bijele sivobijele boje, a vodeni rastvor, tečnog koncentrata (45 % ± 5 % m/v) je bezbojan ili blago žućkasto bistri vodeni rastvor. 2′-fukozil laktoza proizvodi se mikrobiološkim procesom. Izolacija 2′-fukozil laktoza se vrši postupkom sušenja raspršivanjem. **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza: ≥ 90 % Laktoza: ≤ 5,0 % Fukoza: ≤ 3,0 % 3′-fukozil laktoza: ≤ 5,0 % Fukosilgalaktoza: ≤ 3,0 % Difukosilaktoza: ≤ 5,0 % Glukoza: ≤ 3,0 % Galaktoza: ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % (prah) Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (prah i tečnost) Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (prah i tečnost) **Teški metali** Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prah i tečnost); Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prah i tečnost) Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg (prah i tečnost) Živa: ≤ 0,5 mg/kg (prah i tečnost) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10^4 CFU/g (mikrob. prah), ≤ 5 000 CFU/g (tečnost) Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g (prah) ≤ 50 CFU/g (tečnost) Enterobakterije/koliformi: nisu prisutne u 11 g (prah i tečnost) *Salmonella*: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tečnost) *Cronobacter*: negativno/100 g (prah), negativno/200 ml (tečnost) Endotoksini: ≤ 100 EU/mg (prah), ≤ 100 EU/ml (tečnost) Aflatoksin M_1: ≤ 0,025 µg/kg (prah i tečnost)
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	4,8 g/l za pića 40 g/kg za pločice				
	Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uredjuju način i uslovi za stavljanje na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe	60 g/kg				
	Aromatizovana pića	1,2 g/l				
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljne i voćne prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	9,6 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	3,0 g dnevno za opštu populaciju 1,2 g dnevno za malu djecu				
Galaktooligosaharid	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine izražene kao srazmjera: kg galaktooligosaharida / kg konačne hrane)***			Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze enzimskim procesom pomoću β-galaktozidaze iz *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum* i *Bacillus circulans*. GOS: najmanje 46 % suve materije (DM) Laktoza: najviše 40 % DM Glukoza: najviše 22 % DM Galaktoza: najmanje 0,8 % DM Pepeo: najviše 4,0 % DM Proteini: najviše 4,5 % DM Nitrit: najviše 2 mg/kg	
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	0,333				
	Mlijeko	0,020				
	Mliječni napitci	0,030				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	0,020				
	Napitci na bazi mliječnih analoga	0,020				

	Jogurt	0,033			
	Deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
	Smrznuti deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
	Voćna pića i energetska pića	0,021			
	Pića koja su zamjena za hranu za odojčad	0,012			
	Sok za bebe	0,025			
	Piće na bazi jogurta za bebe	0,024			
	Desert za bebe	0,027			
	Grickalice za bebe	0,143			
	Žitarice za bebe	0,027			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	0,013			
	Sok	0,021			
	Nadjevi za voćnu pitu	0,059			
	Voćni proizvodi	0,125			
	Pločice	0,125			
	Žitarice	0,125			
	Početna i prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,008			
D-glukozamin HCl iz gljive *Aspergillus niger* i genetski modifikovanog soja bakterije *E. Coli* K12	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativna molekulska masa: 215,63 g/mol D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 70,0° do + 73,0°
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
	Hrana obuhvaćena propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uredjuju način i uslovi za stavljanje na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe				
Glukozamin sulfat KCl iz gljive *Aspergillus niger* i genetski modifikovanog soja bakterije *E. Coli* K12	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativna molekulska masa: 605,52 g/mol D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 50,0 ° do + 52,0 °
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
Glukozamin sulfat NaCl iz gljive *Aspergillus niger* i	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NACL$

genetski modifikovanog soja bakterije *E. Coli* K12	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			Relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referentnog standarda (HPLC) Specifična optička rotacija: + 52 ° do + 54 °
Guar guma	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Guar guma” 2. Na oznaci svake hrane koja sadrži guar gumu posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane sa izlaganjem djece mlađe od osam godina guar gumi. Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”. 3. U slučaju proizvoda upakovanih u jednistvenom pakovanju sa dva odvojena dijela, pri čemu jedan sadrži mliječni proizvod, a drugi proizvod od žitarica, u uputstvu za upotrebu mora se jasno navesti da je prije konzumacije potrebno pomiješati proizvod od žitarica sa mliječnim proizvodom, kako bi se uzeo u obzir mogući rizik od gastrointestinalne opstrukcije.		Prirodna guar guma je mljeveni endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (Porodica *Leguminosae*). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koji se mogu hemijski opisati kao galaktomanan (sadržaj galaktomanana najmanje 75 %). Izgled: prah bijele do žućkaste boje Molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 Daltona CAS broj: 9000-30-0 EINECS broj: 232-536-8 **Čistoća**: U skladu sa propisom kojim se uređuju aditivi koji se mogu koristiti u hrani i propisom za utvrđivanje posebnih uslova za uvoz guar gume porijeklom iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima. **Fizičko-hemijska svojstva:** **Prah** Rok trajanja: dvije godine Boja: bijela Miris: blagi Prosječan prečnik čestica: 60–70 µm Vlaga: najviše 15 % Viskoznost (*) nakon jednog sata – Viskoznost (*) nakon dva sata: najmanje 3 600 mPa.s Viskoznost (*) nakon 24 sata: najmanje 4 000 mPa.s Rastvorljivost: u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 6 do 7,5 **Pahuljice** Korisni rok trajanja: jedna godina Boja: bijela/sivobijela bez crnih tačkica ili s neznatnim brojem crnih tačkica Miris: blagi Prosječan prečnik čestica: 1–10 mm Vlaga: Najviše 15 % Viskoznost (*) nakon jednog sata: najmanje 3 000 mPa.s Viskoznost (*) nakon 2 sata — Viskoznost (*) nakon 24 sata — Rastvorljivost: u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5 (*) Viskoznost se mjeri u sljedećim uslovima: 1 %, 25 °C, 20 rpm
	Svježi mliječni proizvodi kao što su jogurt, proizvodi od fermentisanog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g			
	Tečna hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g			
	Žitarice u kombinaciji s mliječnim proizvodom u jednistvenom pakovanju sa dva odvojena dijela.	10 g/100 g u žitaricama Sastojak se ne nalazi u pratećem mliječnom proizvodu 1 g/100 g u proizvodu kad je spreman za upotrebu			
Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom *Bacteroides xylanisovens*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			U proizvodnji termički obrađenih fermentisanih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija *Bacteroides xylanisovens* (DSM 23964). Djelimično obrano mlijeko (između 1,5 % i 1,8 % masti) ili obrano mlijeko (0,5 % masti ili manje) pasterizuje se ili obrađuje ultravisokom temperaturom prije započinjanja fermentacije bakterijom *Bacteroides xylanisovens* (DSM 23964). Nastali fermentisani mliječni proizvod homogenizuje se i potom termički obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija *Bacteroides xylanisovens* (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadrži žive ćelije bakterije *Bacteroides xylanisovens* (DSM 23964) (*).
	Fermentisani mliječni proizvodi (u tečnom i polutečnom obliku i u obliku praha osušenog raspršivanjem)				

					(*) Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.
Hidroksitirozol	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Riblja i biljna ulja (osim maslinovih ulja i ulja komine maslina kako su definisani propisom o maslinarstvu i maslinovom ulju) Masni namazi i prelivi (sosevi) kako je definisano propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode	***Najveće dozvoljene količine*** 0,215 g/kg 0,175 g/kg	Pri označavanju dodatka ishrani koji sadrži novu hranu navodi se „Hidroksitirozol”. Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže hidroksitirozol navode se sljedeće izjave: (a) „Ovaj prehrambeni proizvod ne bi smjela konzumirati djeca mlađa od tri godine, trudnice i dojilje; (b) Ovaj prehrambeni proizvod se ne bi smio upotrebljavati za kuvanje, pečenje ili prženje”.		Hidroksitirozol je blijedožuta viskozna tečnost koja se dobija hemijskom sintezom Molekulska formula: $C_8H_{10}O_3$ Molekulska masa: 154,6 g/mol CAS br.: 10597-60-1 Vlaga ≤ 0,4 % Miris: Karakterističan Ukus: Gorak Rastvorljivost (voda) (%): Miješa se sa vodom pH: 3,5 – 4,5 Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575 **Čistoća:** Hidroksitirozol: ≥ 99 % Sirćetna kisjelina: ≤ 0,4 % Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % Suma homovanilinske kisjeline, izohomovanilinske kisjeline i 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 % **Teški metali** Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,01 mg/kg Živa: ≤ 0,01 mg/kg **Ostaci rastvarača** Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Smrznuti deserti	***Najveće dozvoljene količine*** 0,01 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Protein za formiranje leda”		Prerađevina proteina za formiranje leda (ISP) je svjetlosmeđa tečnost koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetski modifikovanog soja pekarskog kvasca propisanog kvaliteta za ishranu ljudi (*Saccharomyces cerevisiae*) pri čemu je sintetski gen za ISP umetnut u genom kvasca. Protein se istiskuje i izlučuje u uzgojni medijum gdje se odvaja od ćelija kvasca mikrofiltriranjem i koncentriše ultrafiltriranjem. Zbog toga se ćelije kvasca ne prenose u preparat ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Preparat ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikoliziranog ISP-a i proteina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kisjelina i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizuje puferom od 10 mM limunske kisjeline. Analiza: ≥ 5 g/l aktivnog ISP-a pH: 2,5 – 3,5 Pepeo: ≤ 2,0 % DNK: ne može se utvrditi
Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Biljne infuzije Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu sa uobičajenom upotrebom u biljnim infuzijama i dodacima ishrani sličnog vodenog ekstrakta dobijenog od sušenih listova biljke *Ilex paraguariensis*	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa*”		Tamnosmeđa tečnost. Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa* **Sastav:** Proteini: < 0,1 g/100 ml Masti: < 0,1 g/100 ml Ugljeni hidrati: 0,2 – 0,3 g/100 g Ukupni šećeri: < 0,2 g/100 ml Kofein: 19,8 – 57,7 mg/100 g Teobromin: 0,14 – 2,0 mg/100 g Hlorogenske kisjeline: 9,9 – 72,4 mg/100 g

Izomalto-oligosaharid	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće do dozvoljene puštene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomalto-oligosaharid”. 2. Na hrani koja sadrži taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze”.		**Prah:** Rastvorljivost (voda) (%): > 99 Glukoza (% suve materije): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 Vlažnost (%) ≤ 4,0 Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3 **Teški metali:** Olovo (mg/kg) ≤ 0,5 Arsen (mg/kg) ≤ 0,5 **Sirup:** Osušene čvrste materije (g/100 g): > 75 Glukoza (% u odnosu na suvu materiju): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 pH: 4–6 Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3 **Teški metali:** Olovo (mg/kg) ≤ 0,5 Arsen (mg/kg) ≤ 0,5
	Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti	6,5 %			
	Energetska pića	5,0 %			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima (uključujući izotonične napitke)	6,5 %			
	Voćni sokovi	5 %			
	Prerađeno povrće i sokovi od povrća	5 %			
	Druga negazirana pića	5 %			
	Žitne pločice	10 %			
	Kolačići i keksi	20 %			
	Žitne pločice za doručak	25 %			
	Tvrdi bomboni	97 %			
	Meki bomboni/čokoladne pločice	25 %			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pločica ili na bazi mlijeka)	20 %			
Izomaltuloza	Nije određeno		1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomaltuloza”. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze”.		Redukujući disaharid čiju jednu polovinu čini glukoza, a drugu fruktoza i povezane su alfa-1,6-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom iz saharoze. Komercijalni proizvod je monohidrat. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa Hemijski naziv: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-fruktofuranoza, monohidrat CAS br.: 13718-94-0 Hemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturna formula  Masa formule: 360,3 (monohidrat) **Čistoća:** Analiza: ≥ 98 % u odnosu na suvu materiju Gubitak pri sušenju: ≤ 6,5 % (60 °C, pet sati) **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije pogodne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5 (*), „Instrumentalne metode” *(*)Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical*

					techniques, identification tests, test soutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za opšta obavještenja, opšte analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, test rastvore i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 322 stranice, engleski jezik, ISBN 92-5-102991-1.
Laktitol	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Laktitol”		Kristalni prah ili bezbojan rastvor dobijen katalitičkom hidrogenacijom laktoze. Kristalni produkti javljaju se u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se upotrebljava kao katalizator. Hemijski naziv: 4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol Hemijska formula: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulska masa: 344,31 g/mol CAS br.: 585-86-4 **Čistoća:** Rastvorljivost (u vodi): vrlo rastvorljiv u vodi Specifična rotacija [α] D20 = + 13 ° do + 16 ° Analiza: ≥ 95 % d.b (d.b – izraženo u odnosu na masu suve materije) Voda: ≤ 10,5 % Ostali polioli: ≤ 2,5 % d.b Redukujući šećeri: ≤ 0,2 % d.b Hloridi: ≤ 100 mg/kg suve materije Sulfati: ≤ 200 mg/kg suve materije Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 % d.b Nikal: ≤ 2,0 mg/kg suve materije Arsen: ≤ 3,0 mg/kg suve materije Olovo: ≤ 1,0 mg/kg suve materije
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule ili tablete) namijenjeni odraslima	20 g dnevno			
Lakto-N-neotetraoza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Lakto-*N*-neotetraoza”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-N-neotetraozu navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana s dodanom lakto-N-neotetraozom. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-N-neotetraozu namijenjenima maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana s dodanom lakto-N-neotetraozom.		**Lakto-N-neotetraoza (sintetička)** Hemijski naziv: β-d-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-d-glukopiranozil-(1→3)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol Lakto-N-neotetraoza je bijeli do sivobijeli prah. Proizvodi se postupkom hemijske sinteze i izolacija se vrši kristalizacijom. **Čistoća:** Analiza (bez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % Lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 % Izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 5,0-7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Sirćetna kisjelina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvarača (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno Ostaci proteini: ≤ 0,01 % Paladijum: ≤ 0,1 mg/kg Nikal: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 10 CFU/g
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,6 g/l za pića 6 g/kg za proizvode osim pića 200 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Stolna sladila	100 g/kg			
	Početna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2′-fukozil laktoze u srazmjeri 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2′-fukozil laktoze u srazmjeri 1: 2 za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputstvom proizvođača			

	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	6 g/kg za proizvode osim pića 0,6 g/l za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg **Lakto-N-neotetraoza** **(mikrobni izvor)** Hemijski naziv: β-d-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-d-glukopiranozil-(1→3)-β-d-galaktopiranozil-(1→4)-d-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol **Izvor:** Genetski modifikovan soj bakterije *Escherichia coli* (K-12) Lakto-N-neotetraoza je kristalni prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim procesom. Izolacija Lakto-N-neotetraoza se vrši kristalizacijom. **Čistoća:** Analiza (bez vode): ≥ 92 % D-laktoza: ≤ 3,0 % Lakto-N-trioza II: ≤ 3,0 % *para*-lakto-N-neoheksaoza: ≤ 3,0 % Izomer fruktoze lakto-N-neotetraoze: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 4,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Ostaci rastvarača (metanol): ≤ 100 mg/kg Ostaci proteina: ≤ 0,01 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 10 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji s 2′-fukozil-laktozom, u koncentracijama do 1,2 g/l, u srazmjeri 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	2,4 g/l za pića 20 g/kg za pločice			
	Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uredjuju način i uslovi za stavljanje na tržište hrane za posebne prehrambrene potrebe	30 g/kg			
	Aromatizovana pića	0,6 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljne i voćne prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	4,8 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	1,5 g dnevno za opštu populaciju 0,6 g dnevno za malu djecu			
Ekstrakt lista lucerke dobijen iz biljke *Medicago sativa*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini lucerke *Medicago sativa*" ili „Proteini alfalfe *Medicago sativa*".		Lucerka (*Medicago sativa* L.) obrađuje se u roku od dva sata od berbe. Sjecka se i drobi. Provlačenjem kroz presu za ulje od lucerke se dobijaju vlaknasti ostaci i presovani sok (10 % suve materije). Suva materija tog soka sadrži oko 35 % sirovog proteina. Presovani sok (pH 5,8–6,2) se neutrališe. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućuje se koagulacija proteina povezanih s pigmentima karotenoida i hlorofila. Talog proteina odvaja se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kisjelina, koncentrat proteina lucerke granulira se i skladišti u inertnom gasu ili hladnom skladištu/ostavi. **Sastav:**
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	10 g dnevno			

					Proteini: 45 – 60 % Masti: 9 – 11 % Slobodni ugljeni hidrati (rastvorljiva vlakna): 1 – 2 % Polisaharidi (ne rastvorljiva vlakna): 11 – 15 % uključujući celulozu: 2 – 3 % Minerali: 8 – 13 % Saponini: ≤ 1,4 % Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg
Likopen	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		Sintetski likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetski likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponenata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućem matriksu ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se obezbjediti antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelivi (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno			
Likopen iz gljive *Blakeslea trispora*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		Pročišćeni likopen iz gljive *Blakeslea trispora* sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućem matriksu ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se obezbjediti antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelivi (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno			
Likopen iz paradajza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		Pročišćeni likopen iz paradajza (*Lycopersicon esculantum* L.) sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućem matriksu ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se obezbjediti antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelivi (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Oleorezin likopena iz paradajza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveća dozvoljena količina likopena***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Oleorezin likopena iz paradajza ”		Oleorezin likopena dobija se iz zrelog paradajza (*Lycopersicon esculentum Mill.*) ekstrakcijom pomoću rastvarača, uz naknadno uklanjanje rastvarača. Riječ je o crvenoj do tamnosmeđoj viskoznoj, bistroj tečnosti. Ukupno likopen: 5 – 15 % Od toga trans-likopen: 90 – 95 % Ukupno karotenoidi (izračunani kao likopen): 6,5 – 16,5 % Drugi karotenoidi: 1,75 % (Fitoen/fitofluen/β-karoten): (0,5 – 0,75/0,4 – 0,65/0,2 – 0,35 %) Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 % Neosapunjive materije: 13 – 20 % Ukupne masne kisjeline: 60 – 75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti obuhvaćene propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelivi (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Magnezijum citrat malat	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijum citrat malat”		Magnezijum citrat malat amorfni je prah žućkastobijele boje. Hemijska formula: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Hemijski naziv: Pentamagnezij di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2-hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) CAS br.: 1259381-40-2 Molekulska masa: 763,99 Daltona (bezvodno) Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi (oko 20 g u 100 ml) Opis fizičkog stanja: amorfni prah Analiza magnezijauma: 12,0 – 15,0 % Gubitak pri sušenju (4 sata na 120 °C): ≤ 15 % Boja (u čvrstom stanju) bijela do žućkastobijela
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

					Boja (20 % vodenog rastvora): bez boje do žućkasta Izgled (20 % vodenog rastvora): bistri rastvor pH (20 % vodenog rastvora): otprilike 6,0 **Nečistoće:** Hlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm
Ekstrakt kore stabla magnolije	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Bomboni od mentola (poslastičarski proizvodi) Žvakaća guma	***Najveće dozvoljene količine*** 0,2 % radi osvježavanja daha Na osnovu najveće količine koja se može dodati u proizvod od 0,2 % i najveće veličine žvakaće gume/bombona od mentola od 1,5 g, žvakaća guma ili bombon od mentola ne smije sadržati više od 3 mg ekstrakta kore stabla magnolije.	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”		Ekstrakt kore stabla magnolije dobija se od kore biljke *Magnolia officinalis* L. i proizvodi pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Kora se pere i suši u peći radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim se drobi i ekstrahuje pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Ekstrakt se rastvara u etanolu koji ispunjava zahtjeve za medicinski etanol za upotrebu u medicini i ponovno se kristalizuje kako bi se dobio ekstrakt kore stabla magnolije. Ekstrakt kore stabla magnolije uglavnom se sastoji od dva fenolska jedinjenja, magnolola i honokiola. Izgled: svjetlosmeđi prah **Čistoća:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol i honokiol: ≥ 94 % Ukupno eudezmola: ≤ 2 % Vlaga: 0,50 % **Teški metali:** Arsen (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100
Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata Žvakaća guma	***Najveće dozvoljene količine*** 2 g dnevno 2 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih klica”		Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijema proizvodi se vakumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja kukuruznih klica po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafinisanom ulju kukuruznih klica odnosno 10 g u „ulju kukuruznih klica bogatom neosapunjivim materijema”). **Čistoća:** Neosapunjive materije: > 9,0 g/100 g Tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g α-tokoferol (%): 10–25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68 – 89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 6,5 g/100 g Masne kisjeline u trigliceridima: Palmitinska kisjelina: 10,0 – 20,0 % Stearinska kisjelina: < 3,3 % Oleinska kisjelina: 20,0 – 42,2 % Linolna kisjelina: 34,0 – 65,6 % Linoleinska kisjelina: < 2,0 % Kisjelinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 10 meq O_2/kg **Teški metali:** Gvožđe (Fe): < 1 500 µg/kg

					Bakar (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoće:** Policiklični aromatični ugljovodonici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljem obvezna je kako bi se obezbjedilo da se Policiklični aromatični ugljovodonici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja kukuruznih klica bogate neosapunjivim materijama”
Metil-celuloza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Smrznuti deserti Aromatizovana pića Aromatizovani ili nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi Hladni deserti (mliječni proizvodi, masti, voćni proizvodi, žitarice, proizvodi na bazi jaja) Voćne prerađevine (pulpa, kaša ili kompoti) Supe i mesne supe	***Najveće dozvoljene količine*** 2 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	Upotreba metil-celuloze nije dozvoljena u hrani koja je posebno pripremljena za malu djecu	Metilna celuloza je celuloza dobijena direktno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterifikovana metilnim grupama. Hemijski naziv: Metil eter celuloze Hemijska formula: Polimeri sadrži supstituisane jedinice anhidroglukoze sljedeće opše formule: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3) gdje svaki od R1, R2, R3 može biti jedno od sljedećeg: - H - CH3 ili - CH2CH3 Molekulska masa: Makromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000) Analiza: Sadrži najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih grupa (–OCH_3) i najviše 5 % hidroksietoksilnih grupa (–OCH_2CH_2OH) Slabo higroskopni bijeli, svjetložućkasti ili sivkasti, zrnasti ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa Rastvorljivost: bubri u vodi, stvarajući bistru do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiv u etanolu, eteru i hloroformu. Rastvorljiv u ledenoj sirćetnoj kisjelini. **Čistoća:** Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, tri sata) Sulfatni pepeo: ≤ 1,5 % utvrđeno pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (1 % koloidnog rastvora) **Teški metali:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Olovo: ≤ 2,0 mg/kg Živa: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kisjelina, so glukozamina	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata kao izvor folata	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kisjelina, so glukozamina” ili „5MTHF-glukozamin”		Hemijski naziv: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kisjelina, so glukozamina Hemijska formula: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna) CAS br.: 1181972-37-1 Izgled: prah kremaste do svjetlosmeđe boje **Čistoća:** Dijastereoizomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kisjeline Sadržaj glukozamina: 34 – 46 % u suvoj materiji Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kisjeline: 54 – 59 % u suvoj materiji Voda: ≤ 8,0 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm

					Bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 10 g
Monometilsilanetriol (organski silikon)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine silikona*** 10,40 mg dnevno	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Organski silikon (monometilsilanetriol)"		Hemijski naziv: Silanetriol, 1-metil- Hemijska formula: CH_6O_3Si Molekulska masa: 94,14 g/mol CAS br.: 2445-53-6 **Čistoća:** Preparat organskog silicijuma (monometilsilanetriol) (vodeni rastvor): Kisjelost (pH): 6,4–6,8 Silicijum: 100 – 150 mg Si/l **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 µg/l Živa: ≤ 1,0 µg/l Kadmijum: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l **Rastvarači:** Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)
Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (*Lentinula edodes*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hlebne mrvice (prezle) Osvježavajuća pića Gotova jela Hrana na bazi jogurta Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 2 ml/100 g 0,5 ml/100 ml 2,5 ml po obroku 1,5 ml/100 ml 2,5 ml u dnevnoj dozi	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive *Lentinula edodes*" ili „Ekstrakt iz gljive šitake"		Sastojak nove hrane, sterilni vodeni ekstrakt dobijen iz micelijuma gljive *Lentinula edodes* kultivisan dubinskom fermentacijom. Riječ je o svjetlosmeđoj, blago mutnoj tečnosti. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan molekulske mase od oko 5×10^5 Daltona, sa stepenom grananja od 2/5 i trostruko spiralnom tercijarnom strukturom. **Čistoća/sastav ekstrakta micelija gljive *Lentinula edodes*:** Vlaga: 98 % Suva materija: 2 % Slobodna glukoza: < 20 mg/ml Ukupno proteina (*): < 0,1 mg/ml Dijelovi koji sadrže N (**) < 10 mg/ml Lentinan: 0,8–1,2 mg/ml (*) Bradfordova metoda (**) Kjeldahlova metoda
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Pasterizovani napitci na bazi voća i voćnog nekatra	***Najveće dozvoljene količine*** 30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili 20 ml dva puta dnevno, ne više od 40 ml dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni" ili „Sok biljke *Morinda citrifolia*"		Plodovi biljke noni (plodovi biljke *Morinda citrifolia* L.) se presuju. Tako dobijeni sok pasterizuje se. Može se sprovesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon presovanja. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6,6 g dnevno (odgovara 30 ml soka biljke noni)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu" ili „Sok biljke *Morinda citrifolia* u prahu"		Sjemenke i kora plodova biljke *Morinda citrifolia* se odvajaju. Dobijeno meso se filtrira kako bi se sok odvojio od mesa. Dobijeni sok suši se na jedan od dva načina: atomizacijom pomoću kukuruznih maltodekstrina, mješavina se dobija održavanjem stalne brzine ulaza soka i maltodekstrina ili dehidracijom pomoću zeolite ili sušenjem i naknadnim miješanjem sa pomoćnom materijom. Tako se obezbjeđuje početno sušenje soka i njegovo miješanje sa maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).

Voćna kaša i koncentrat biljke noni (*Morinda citrifolia*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se: za voćnu kašu: „Voćna kaša biljke *Morinda citrifolia*" ili „Voćna kaša biljke noni" za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke *Morinda citrifolia*" ili „Voćni koncentrat biljke noni"		Plodovi biljke *Morinda citrifolia* beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se pravi kaša. Kaša se nakon pasterizacije pakuje u sterilne posude i skladišti u hladnim uslovima. Koncentrat biljke *Morinda citrifolia* priprema se od kaše biljke *M. citrifolia* tako da se obrađuje pomoću pektolitičnih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivisale pektinaze i odmah se rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasterizuje prije nego što se koncentriše u vakumskom isparivaču u vrijednosti od 6 do 8 brixa na 49 do 51 brixa u konačnom koncentratu. **Sastav:** **Kaša**: Vlaga: 89 – 93 % Proteini: < 0,6 g/100 g Masti: ≤ 0,4 g/100 g Pepeo: < 1,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 5–10 g/100 g Fruktoza: 0,5–3,82 g/100 g Glukoza: 0,5–3,14 g/100 g Dijetetska vlakna: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (*): ne može se utvrditi Alizarin (*): ne može se utvrditi Rubiadin (*): ne može se utvrditi **Koncentrat:** Vlaga: 48 – 53 % Proteini: 3 – 3,5 g/100 g Masti: < 0,04 g/100 g Pepeo: 4,5 – 5,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 37–45 g/100 g Fruktoza: 9–11 g/100 g Glukoza: 9–11 g/100 g Dijetetska vlakna: 1,5 – 5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 0,254 µg/ml (*) Pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke *Morinda citrifolia*. Granice detekcije: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) i 62,5 ng/ml (rubiadin).
		Voćna kaša			
	Bomboni/poslastice	45 g/100 g			
	Žitne pločice	53 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	53 g/100 g			
	Pića sa dodanim ugljen dioksidom	11 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	31 g/100 g			
	Jogurt	12 g/100 g			
	Keksi	53 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	53 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	88 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea	133 g/100 g Na osnovu količine prije prerade za proizvodnju konačnog proizvoda od 100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	31 g/100 g			
	Slani sosevi, ukisjeljeni proizvodi, sosevi od mesa i začini	88 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	26 g dnevno			
		Voćni koncentrat			
	Bomboni/poslastice	10 g/100 g			
	Žitne pločice	12 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	12 g/100 g			
	Pića sa dodanim ugljen dioksidom	3 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	7 g/100 g			
	Jogurt	3 g/100 g			
	Keksi	12 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	12 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	20 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu s sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova , želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea	30 g/100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			
	Slani sosovi, ukisjeljeni proizvodi, sosovi od mesa i začini	20 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6 g dnevno			
Listovi biljke noni (*Morinda citrifolia*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni" ili „Listovi biljke *Morinda citrifolia*" 2. Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu preparata potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke *Morinda citrifolia*.		Listove biljke *Morinda citrifolia* nakon rezanja se podvrgavaju sušenju i prženju. Veličina čestica proizvoda kreće se od slomljenih listova do grubog i sitnog praha. Zelenosmeđe je do smeđe boje. **Čistoća/sastav:** Vlaga: < 5,2 % Proteini: 17 – 20 % Ugljeni hidrati: 55 – 65 % Pepeo: 10 – 13 % Masti: 4 – 9 % Oksalna kisjelina: < 0,14 % Taninska kisjelina: < 2,7 %
	Za prerađevine	Za čašu prerađevine koji će se konzumirati upotrebljava se najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke *Morinda citrifolia*			

					5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg
Biljka noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** 2,4 g dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biljka *Morinda citrifolia* u prahu" ili „Biljka noni u prahu"		Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (*Morinda citrifolia* L.) sušenjem smrzavanjem. Od plodova se napravi kaša i uklone se sjemenke. Nakon sušenja smrzavanjem, pri čemu se iz plodova biljke noni uklanja voda, preostala kaša se melje u prah i stavlja u kapsule. **Čistoća/sastav** Vlaga: 5,3 – 9 % Proteini: 3,8–4,8 g/100 g Masti: 1–2 g/100 g Pepeo: 4,6–5,7 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 80–85 g/100 g Fruktoza: 20,4–22,5 g/100 g Glukoza: 22–25 g/100 g Dijetetska vlakna: 15,4–24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (*): ≤ 2,0 µg/ml (*) Pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci *Morinda citrifolia* u prahu. Granice detekcije: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola)
Mikroalga *Odontella aurita*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Aromatizovana tjestenina Riblje supe/čorbe Proizvod od ribe (marine terrines) Prerađevine mesnih supa Krekeri Smrznuta panirana riba	***Najveće dozvoljene količine*** 1,5 % 1 % 0,5 % 1 % 1,5 % 1,5 %	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Mikroalga *Odontella aurita*"		Silicijum: 3,3 % Kristalni silicijum dioksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Masni namazi i prelivi (sosevi) kako je definisano propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti Proizvodi na bazi mlijeka, kao što su proizvodi na bazi djelimično obranog i obranog mlijeka, uz mogućnost dodatka voća i/ili žitarica, proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka kao što su proizvodi na bazi jogurta i sira (sadržaj masti ≤ 12 g u 100 g), pri čemu je možda smanjen udio mliječne masti, a masti ili proteini djelimično su ili u potpunosti zamijenjene biljnom mašću ili proteinima Napitci od soje Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosovi	***Najveće dozvoljene količine fitosterola/fitostanola*** 1. Proizvodi koji sadrže novu hranu pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodanih fitosterola/fitostanola. 2. Količina fitosterola/ koja se dodaje u posudu za piće ne smije iznositi više od 3 g. 3. Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosevi pakuju se u pojedinačne porcije.	U skladu sa tačkom 5. Priloga 2. uredbe o informisanju potrošača o hrani		Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima sastoji se od frakcije ulja i frakcije fitosterola. **Distribucija acilglicerola:** Slobodne masne kisjeline (izražene kao oleinska kisjelina): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroli (TAG): preostali udio **Frakcija fitosterola:** β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % Kampesterol: ≤ 40 % Kampestanol: ≤ 5,0 % Stigmasterol: ≤ 30 % Brasikasterol ≤ 3,0 % Drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 % **Ostalo:** Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,5 % Peroksidni broj: < 5,0 meq/kg Transmasne kisjeline: ≤ 1 % Kontaminacija/čistoća (GC-FID ili istovjetna metoda) fitosterola/fitostanola: fitosteroli i fitostanoli ekstrahovani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminante, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom većom od 99 %.

<table>
<tr>
<td>Ulje ekstrahovano iz lignji</td>
<td>Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana</td>
<td>Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno</td>
<td>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od lignje”</td>
<td></td>
<td colspan="3">Kisjelinski broj: ≤ 0,5 KOH/g ulja
Peroksidni broj: ≤ 5 meq O_2/kg ulja
Vrijednost p-anisidina ≤ 20
Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata
Vlaga: ≤ 0,1 % (m/m)
Neosapunjive materije: ≤ 5,0 %
Transmasne kisjeline: ≤ 1,0 %
Dokozaheksaenska kisjelina: ≥ 20 %
Eikozapentaenska kisjelina: ≥ 10 %</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mliječni proizvodi, osim pića na bazi mlijeka</td>
<td>200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mliječni analozi, osim napitaka</td>
<td>200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Masni namazi i prelivi (sosevi)</td>
<td>600 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Žitarice za doručak</td>
<td>500 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pekarski proizvodi (hleb i peciva)</td>
<td>200 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Žitne pločice</td>
<td>500 mg/100 g</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)</td>
<td>60 mg/100 ml</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</td>
<td>3 000 mg dnevno za opštu populaciju
450 mg dnevno za trudnice i dojilje</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe</td>
<td>U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti</td>
<td>200 mg po obroku</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td>Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedene pod visokim pritiskom</td>
<td>Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana</td>
<td>Najveće dozvoljene količine</td>
<td rowspan="2">Tekst „pasterizovano pod visokim pritiskom” navodi se uz ime preparata na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju</td>
<td rowspan="2"></td>
<td>Parametar</td>
<td>Cilj</td>
<td>Napomene</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Vrste voća:
ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, kajsija, rabarbara, smokva, suva šljiva, trešnja</td>
<td></td>
<td>Skladištenje voća prije obrade pod visokim pritiskom</td>
<td>Najmanje 15 dana na temperaturi od –20 °C</td>
<td>Voće se bere i skladišti u skladu sa dobrom/ higijenskom, poljoprivrednom i proizvođačkom praksom</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Dodano voće</td>
<td>40 % do 60 % odmrznutog voća</td>
<td>Voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>pH</td>
<td>3,2 do 4,2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>° Brix</td>
<td>7 do 42</td>
<td>Obezbjeđuje se dodavanjem šećera</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>aw</td>
<td>< 0,95</td>
<td>Obezbjeđuje se dodavanjem šećera</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Završno skladištenje</td>
<td>Najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C</td>
<td>Odgovara uslovima skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama</td>
</tr>
<tr>
<td>Fosfatizovani kukuruzni skrob</td>
<td>Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana</td>
<td>Najveće dozvoljene količine</td>
<td>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatizovani kukuruzni skrob”</td>
<td></td>
<td colspan="3">Fosfatirani kukuruzni skrob (fosfatirani diskrobni fosfat) je hemijski modifikovani rezistentni skrob, dobijen iz skroba sa visokim udjelom amiloze, kombinovanjem hemijskih postupaka, kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljeno hidrata i esterifikovanih hidroksilnih skupina.
To je sastojak nove hrane, bijeli ili gotovo bijeli prah.
CAS br.: 11120-02-8</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Pečeni pekarski proizvodi</td>
<td>15 %</td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Tjestenina</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Žitarice za doručak</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Žitne pločice</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td colspan="3"></td>
</tr>
</table>

					Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = broj glukoznih jedinica, x, y = stepeni supstitucije Hemijska svojstva fosfatiranog diskrobnog fosfata: Gubitak pri sušenju: 10 – 14 % pH: 4,5–7,5 Dijetetska vlakna: ≥ 70 % Skrob: 7 – 14 % Proteini: ≤ 0,8 % Lipidi: ≤ 0,8 % Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „skrob s visokim udjelom amiloze" kao izvor
Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin"		Sastojak nove hrane je prah žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobija iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom amino kisjelinom L-serin. **Specifikacija proizvoda fosfatidilserina proizvedenog od ribljih fosfolipida:** Vlaga: < 5,0 % Fosfolipidi: ≥ 75 % Fosfatidilserin: ≥ 35 % Gliceridi: < 4,0 % Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,5 % 1 (*) Peroksidni broj: < 5,0 meq O_2/kg (*) Tokoferoli mogu se dodati kao antioksidanti u skladu sa propisom kojim se utvrđuju aditivi koji se mogu koristiti u hrani
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3 500 mg/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno			
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje"		Sastojak nove hrane, sivobijeli ili svjetložuti prah. Dostupan je i u tečnom stanju, bistre smeđe do narandžaste boje. Kad je u tečnom stanju sadrži srednjolančane trigliceride (MCT) koji imaju funkciju nosača. Sadrži niže količine fosfatidilserina jer uključuje znatne količine ulja (MCT-i). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida dobija se enzimskom transfosforilacijom sojinog lecitina s visokim udjelom fosfatidilkolina pomoću aminokisjeline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofostatne strukture povezane fosfodiesterskom vezom s dvije masnekisjeline i L-serinom. **Svojstva fosfatidilserina iz sojinih fosfolipida:** **Prah:** Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 85 % Fosfatidilserin: ≥ 61 % Gliceridi: < 2,0 % Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 % **Tečno stanje:** Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 25 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Gliceridi: nije primjenjivo Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 %
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe			

Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kisjeline	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveća dozvoljena količina fosfatidilserina***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin i fosfatna kisjelina iz soje”	Proizvod nije namijenjen za prodaju trudnicama i dojiljama	Proizvodi se enzimskom konverzijom sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kisjelina u obliku vrlo koncentrisanog žutosmeđeg praha. **Specifikacija proizvoda:** Vlaga: ≤ 2,0 % Ukupno fosfolipidi: ≥ 70 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Fosfatidna kisjelina: ≥ 20 % Gliceridi: ≤ 1,0 % Slobodni L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoli: ≤ 0,3 % Fitosteroli: ≤ 2,0 % Upotrebljava se najviše 1,0 % silicijum dioksida.
	Žitarice za doručak	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi slični jogurtu na bazi soje	80 mg/100 g			
	Napitci na bazi jogurta	50 mg/100 g			
	Napitci slični jogurtu na bazi soje	50 mg/100 g			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	800 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe			
Fosfolipidi iz žumanca	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			85 % i 100 % čistih fosfolipida iz žumanca
	Nije određeno				
Fitoglikogen	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fitoglikogen”		Bijeli do sivobijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i ukusa, dobijen od genetski nemodifikovanog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane Polimer glukoze ($C_6H_{12}O_6$)n s linearno povezanim α(1 – 4) glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 – 6) glikozidnim vezama **Specifikacije:** Ugljeni hidrati: 97 % Šećeri: 0,5 % Vlakna: 0,8 % Masti: 0,2 % Proteini: 0,6 %
	Prerađena hrana	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	U skladu s tačkom 5. Priloga 2 Uredbe o informisanju potrošača o hrani		Fitosteroli i fitostanoli su steroli i stanoli koji se ekstrahuju iz biljaka i mogu se javiti kao slobodni steroli i stanoli ili kao njihovi oblici esterifikovani masnim kisjelinama koji se koriste u ishrani. **Sastav** (na osnovu metode GC-FID ili identične metode): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % Kampesterol: < 40 % Kampestanol: < 15 % Stigmasterol: < 30 % Brasikasterol: < 3,0 % Drugi steroli/stanoli: < 3,0 % **Kontaminacija/čistoća** (na osnovu metode GC-FID ili identične metode): Fitosteroli i fitostanoli ekstrahovani iz izvora, osim biljnih ulja koji su pogodni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminante, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom fitosterola/fitostanola većom od 99 %.
	Pića na bazi riže	1. Pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodanih fitosterola/fitostanola. Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje u posudu za piće ne smije iznositi više od 3 g. Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosovipakuju se u pojedinačne porcije			
	Ražani hleb od brašna koji sadrži ≥ 50 % raži (integralno ražano brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i ≤ 30 % pšenice i ≤ 4 % dodanog šećera, bez dodane masti.				
	Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosovi				
	Napitak od soje				
	Proizvodi od mlijeka, kao što su proizvodi od djelimično obranog i obranog mlijeka, uz mogućnost dodavanja voća i/ili žitarica, u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini djelimično ili u potpunosti zamijenjeni biljnom masti i/ili proteinima.				
	Proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka, kao što su jogurt i proizvodi od sira (sadržaj masti < 12 g/100 g), u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini				

	djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima Masni namazi i prelivi (sosevi) kako je definisano propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti				
Ulje od koštica šljive	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Za prženje i kao začin	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			Ulje od koštica šljive je biljno ulje dobijeno hladnim presovanjem koštica šljive (*Prunus domestica*). **Sastav:** Oleinska kisjelina (C18:1): 68 % Linolna kisjelina (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % ukupnih tokoferola β-sitosterol: 80 – 90 % ukupnih sterola Triolein: 40 – 55 % ukupnih triglicerida Cijanovodična kisjelina: najviše 5 mg/kg ulja
Krompirovi protein (koagulisani) i hidrolizati	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Krompirovi proteini”		Suva materija: ≥ 800 mg/g Proteini (N*6,25): ≥ 600 mg/g (suve materije) Pepeo: ≤ 400 mg/g (suve materije) Glikoalkaloid (ukupno): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (ukupno): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (slobodan): ≤ 10 mg/kg
Prolil oligopeptidaza (enzimski preparat)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu odraslu populaciju	***Najveće dozvoljene količine*** 120 PPU dnevno (2,7 g enzimskog preparata dnevno) (2 × 10^6 PPI dnevno) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Prolil oligopeptidaza”		**Specifikacija enzima:** Sistematsko ime: prolil oligopeptidaza Sinonimi: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolin, endoprolilpeptidaza Molekulska masa: 66 kDa Broj za enzime: EC 3.4.21.26 CAS broj: 72162-84-6 Izvor: Genetski modifikovani soj gljive *Aspergillus niger* (GEP-44) Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimski preparat koji sadrži oko 30 % maltodekstrina. Specifikacije enzimskog preparata od prolil oligopeptidaze: **Aktivnost:** > 580 000 PPI (*)/g (> 34,8 PPU (**)/g) Izgled: mikrogranule Boja: Sivobijele do žućkastonarandžaste boje. Boja može varirati od serije do serije Suva materija: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^3 CFU/g Ukupno kvasaca i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g Sulforedukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 10 g

					Pseudomonas aeruginosa: nije prisutna u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Antimikrobna aktivnost: nije prisutna Mikotoksini: ispod granice detekcije: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), ukupno aflatoksina (< 2,0 µg/kg), okratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 i B2 (< 2,5 µg/kg) (*) PPI – Protease Picomole International (**) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units
Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	***Najveće dozvoljene količine*** Tri kapsule dnevno, što odgovara 12,6 mg ekstrakta iz svinjskih bubrega dnevno Sadržaj diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg dnevno (3 kapsule sa sadržajem DAO-a od 0,3 mg po kapsuli)			Ekstrakt proteina dobija se iz homogenizovanih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugovanja pri velikoj brzini. Dobijeni talog sadrži proteine sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovo se suspenduje u sastavu sa fiziološkim puferom. Dobijeni ekstrakt svinjskih bubrega stavlja se u obliku kapsula otpornih na želudačne sokove kako bi mogao doći do aktivnih dijelova digestivnog sistema. Osnovni proizvod: Specifikacija: ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega s prirodnim sastojkom diamin oksidazom (DAO): Fizičko stanje: tečnost Boja: smeđa Izgled: blago mutni rastvor pH vrijednost: 6,4–6,8 Enzimska aktivnost: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza Mikrobiološki kriterijumi: *Brachyspira spp*.: negativno (PCR u stvarnom vremenu) *Listeria monocytogenes*: negativno (PCR u stvarnom vremenu) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Influenza A*: negativno (obrnuta transkripcija PCR-a u stvarnom vremenu) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 105 CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 105 CFU/g *Salmonella*: Odsutnost/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kisjelinu: < 104 CFU/g **Konačni proizvod:** Specifikacija za ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega s prirodnim sastojkom DAO (E.C. 1.4.3.22) u obliku kapsula otpornih na želudačne sokove: Fizičko stanje: čvrsto Boja: žutosiva Izgled: mikropeleti Enzimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Stabilnost kisjeline 15 min 0,1 M HCl, zatim 60 min borat pH=9,0 > 68 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Vlažnost: < 10 % *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10^4 CFU/g Kvasci i plijesni ukupno: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: Odsutnost/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kisjelinu: < 10^2 CFU/g

Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** Preporučeni dnevni unos 1,5 g po porciji	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”		„Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijema” proizvodi se vakumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja uljane repice po koncentraciji neosapunjive frakcije (1 g u rafinisanom ulju uljane repice odnosno 9 g u „ulju od uljane repice bogatom neosapunjivim materijema”). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadrže mononezasićene i polinezasićene masne kisjeline. **Čistoća:** Neosapunjive materije: > 7,0 g/100 g Tokoferoli: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30 – 50 % γ-tokoferol (%): 50 – 70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 5,0 g/100 g **Masne kisjeline u trigliceridima:** Palmitinska kisjelina: 3 – 8 % Stearinska kisjelina: 0,8 – 2,5 % Oleinska kisjelina: 50 – 70 % Linolna kisjelina: 15 – 28 % Linoleinska kisjelina: 6 – 14 % Eruka kisjelina: < 2,0 % Kisjelinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 10 meq O_2/kg **Teški metali:** Gvožđe (Fe): < 1 000 µg/kg Bakar (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoće:** Policiklični aromatični ugljovodonici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljem obvezna je kako bi se obezbjedilo da se Policiklični aromatični ugljovodonici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim materijema”
Proteini iz sjemenki uljane repice	Kao izvor biljnih proteina u hrani osim u početnoj i prijelaznoj hrani za odojčad		1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini iz sjemenki uljane repice”. 2. Na svoj hrani koja sadrži „proteine iz sjemenki uljane repice” navodi se izjava da taj sastojak može prouzrokovati alergijsku reakciju kod potrošača koji su alergični na gorušicu i proizvode od gorušice. Prema potrebi ta se izjava nalazi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.		Proteini iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat proteinima iz presovane pogače uljane repice dobijene od genetski nemodifikovanih *Brassica napus* L. i *Brassica rapa* L. bijeli do sivobijeli prah osušen raspršivanjem Ukupno proteina: ≥ 90 % Rastvorljivi proteini: ≥ 85 % Vlaga: ≤ 7,0 % Ugljeni hidrati: ≤ 7,0 % Masti: ≤ 2,0 % Pepeo: ≤ 4,0 % Vlakna: ≤ 0,5 % Ukupno glukozinolati: ≤ 1 mmol/kg **Čistoća:** Ukupno fitati: ≤ 1,5 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g Broj aerobnih bakterija: ≤ 10 000 CFU/g Broj koliformnih bakterija: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli:* nije prisutna u 10 g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g
Trans-resveratrol	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			**Sintetički** trans-resveratrol kristal sivobijele do bež boje.

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za odraslu populaciju (kapsule ili tablete)	150 mg dnevno	1. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „*Trans*-resveratrol” 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže trans-resveratrol navodi se izjava da bi ljudi koji uzimaju lijekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		Hemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil) etenil]benzen-1,3-diol Hemijska formula: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulska masa: 228,25 Da CAS br.: 501-36-0 **Čistoća:** *Trans*-resveratrol: ≥ 98 % – 99 % Ukupni nusproizvodi (srodne materije): ≤ 0,5 % Pojedinačne srodne materije: ≤ 0,1 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 % Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 1,0 ppm **Nečistoće:** Diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg
Trans-resveratrol (mikrobni izvor)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani resveratrola ekstrahovanog iz japanskog dvornika (*Fallopia japonica*)	1. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „*Trans*-resveratrol” 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže trans-resveratrol navodi se izjava da bi ljudi koji uzimaju lijekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		***Mikrobni izvor:*** genetski modifikovani soj kvasca *Saccharomyces cerevisiae* Izgled: prah sivobijele do blago žute boje Veličina čestice: 100 % manje od 62,23 µm Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (u odnosu na masu suve materije) Pepeo: najviše 0,5 % (m/m) Vlaga: najviše 3 % (m/m)
Ekstrakt iz pijetlove krijeste	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Mliječni napitci Fermentisani mliječni napitci Proizvodi srodni jogurtu *Fromage frais*	***Najveće dozvoljene količine*** 40 mg/100 g ili mg/100 ml 80 mg/100 g ili mg/100 ml 65 mg/100 g ili mg/100 ml 110 mg/100 g ili mg/100 ml	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove krijeste” ili „Ekstrakt iz pijevčeve krijeste”		Ekstrakt iz pijetlove kreste dobija se od vrste *Gallus gallus* enzimskom hidrolizom pijetlove kreste i naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove kreste jesu glikozaminoglikani, hijaluronska kisjelina, hondroitin sulfat A i dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopni prah. Hijaluronska kisjelina: 60 – 80 % Hondroitin sulfat A: ≤ 5,0 % Dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0 – 8,5 **Čistoća:** Hloridi: ≤ 1,0 % Azot: ≤ 8,0 % Gubitak pri sušenju: (šest sati na 105 °C): ≤ 10 % **Teški metali:** Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Hrom: ≤ 10 mg/kg Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g *Salmonella*: nije prisutna u 1 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: nije prisutna u 1 g
Ulje od biljke *sacha inchi* (*Plukenetia volubilis*)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Kao za laneno ulje	***Najveće dozvoljene količine*** U skladu s uobičajenom upotrebom lanenog ulja za ishranu	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od biljke *sacha inchi (Plukenetia volubilis)*”		Ulje od biljke *sacha inchi* je potpuno hladno presovano biljno ulje koje se dobija od sjemenki biljke *Plukenetia volubiis* L., a riječ je o ulju koje je na sobnoj temperaturi prozirno, fluidno (tečno) i sjajno. Voćnog je ukusa koji blago podsjeća na zeleno povrće, bez nepoželjnih aroma.

					Izgled, bistroća, sjaj, boja: tečnost koja je na sobnoj temperaturi bistra, sjajne žutozlatne boje Miris i ukus: ukus voća i povrća bez neprihvatljivih aroma ili mirisa **Čistoća:** Voda i isparljive materije: < 0,2 g/100 g Nečistoće rastvorljive u heksanu: < 0,05 g/100 g Oleinska kisjelost: < 2,0 g/100 g Peroksidni broj: < 15 meq O_2/kg Transmasne kisjeline: < 1,0 g/100 g Ukupne nezasićene masne kisjeline: > 90 % Omega 3 alfa linolenska kisjelina (ALK): > 45 % Zasićene masne kisjeline: < 10 % Bez transmasnih kisjelina (< 0,5 %) Bez eruka kisjeline (< 0,2 %) Više od 50 % trilinolenin i dilinolenin triglicerida Sastav i količina fitosterola Bez holesterola (< 5,0 mg/100 g)
Salatrimi	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Pekarski proizvodi i poslastice	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „mast smanjene energetske vrijednosti (salatrimi)". 2. Navodi se izjava da konzumacija u prekomjernoj količini može dovesti do gastrointestinalnih tegoba. 3. Navodi se izjava da proizvodi nijesu namijenjeni djeci.		Salatrim je međunarodno priznata skraćenica za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom interesterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina s hidrogenizovanim uljem uljane repice *canola*, soje, ulja pamuka ili suncokretovog ulja. Opis: bistra tečnost blage boje ćilibara, svijetla voštana čvrsta materija na sobnoj temperaturi. Ne sadrži čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris. Distribucija glicerol estera: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % Sastav masnih kisjelina: MOLE % LCFA (dugolančane masne kisjeline): 33 – 70 % MOLE % SCFA (kratkolančane masne kisjeline): 30 – 67 % Zasićene dugolančane masne kisjeline: < 70 % masenog udjela Transmasne kisjeline: ≤ 1,0 % Slobodne masne kisjeline kao oleinska kisjelina: ≤ 0,5 % Profil triacilglicerola: Triesteri (kratkolančani/dugolančani od 0,5 do 2,0): ≥ 90 % Triesteri (kratkolančani/dugolančani = 0): ≤ 10 % Neosapunjive materije: ≤ 1,0 % Vlaga: ≤ 0,3 % Pepeo: ≤ 0,1 % Boja: ≤ 3,5 crvena (prema skali Lovibond) Peroksidni broj: ≤ 2,0 meq/kg
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. bogato DHK-om i EPK-om	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za trudnice i dojilje	***Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno:*** 3 000 mg dnevno 450 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. bogato DHK-om i EPK-om"		Kisjelinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje bogato DHK-om i EPK-om dobijeno od mikroalge Schizochytrium sp. trebala bi se dokazati oksidaciona stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnom nivou (npr. AOAC) Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 % Transmasne kisjeline: ≤ 1 %

	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			Sadržaj DHK-a: ≥ 22,5 % Sadržaj EPK-a: ≥ 10 %
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od soje i imitacije mlijeka (isključujući napitke)			
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, *fromage frais* i jogurta; isključujući napitke)			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice (gotovi proizvodi od žita)	500 mg/100 g			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)”		Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg ulja Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kisjeline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kisjeline: ≤ 0,4 % Dokozapentaenska kisjelina (DPK) n-6: ≤ 7,5 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
		250 mg DHK dnevno za opštu populaciju			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
	Početna i prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	200 mg/100 g			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Schizochytrium* sp.”		Kisjelinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 % Transmasne kisjeline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32,0 %
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju			
		450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se	250 mg po obroku			

	mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (T18)	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Schizochytrium* sp.”		Kisjelinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kisjeline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kisjeline: ≤ 0,4 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i prelivi (sosevi)	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju			
		450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebei zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom				

	kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
	Početna i prelazna hrana za odojčadu skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	U u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	200 mg/100 g			
Ekstrakt fermentisane soje	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentisane soje”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ekstrakt fermentisane soje navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju lijekove proizvod trebale konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		Ekstrakt fermentisane soje, prah mliječnobijele boje bez mirisa. Sastav mu je 30 % prah ekstrakta fermentisane soje i 70 % otpornog dekstrina (kao nosač) iz kukuruznog skroba, koji se dodaje tokom prerade. Vitamin K2 uklanja se tokom proizvodnje. Ekstrakt fermentisane soje sadrži natokinazu izolovanu iz nattoa, prehrambenog proizvoda dobijenog fermentacijom soje koja nije genetski modifikovana (*Glycine max* (L.)) sa odabranim sojem *Bacillus subtilis* var. natto. Aktivnost natokinaze: 20 000 – 28 000 FU/g (*) Identitet: može se potvrditi Uslovi: bez neugodnog ukusa i mirisa Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % Vitamin K2: ≤ 0,1 mg/kg **Teški metali:** Olovo: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10 3 CFU (3)/g Kvasci i plijesan: ≤ 10^2 CFU/g Koliformi: ≤ 30 CFU/g Bakterije kod kojih se stvaraju spore: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: Odsutnost/25 g *Salmonella*: Odsutnost/25 g *Listeria*: Odsutnost/25 g (*) Metoda analize kako je opisuju Takaoka i sur. (2010.).
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odrasloj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	100 mg dnevno			
Ekstrakt iz pšeničnih klica (*Triticum aestivum*) bogat spermidinom	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju dodataka koji sadrže novu hranu navodi se „ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom”		Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobija se iz nefermentisanih neproklijanih klica pšenice (*Triticum aestivum*) čvrsto-tečnom ekstrakcijom koja je usmjerena prvenstveno, ali ne isključivo, na poliamine. Spermidin: 0,8 – 2,4 mg/g Spermin: 0,4 – 1,2 mg/g Spermidin triklorid < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata(kapsule ili tablete) namijenjeni odrasloj populaciji	Odgovara količini od najviše 6 mg spermidina dnevno			

					Kadaverin: < 0,1 µg/g **Mikotoksini:** Aflatoksini (ukupno): < 0,4 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan udio aerobnih bakterija: < 10 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* Odsutnost/25 g *Listeria monocytogenes:* Odsutnost/25 g
Sucromalt	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Nije određeno	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „*Sucromalt*". 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i oznaka da je taj proizvod izvor glukoze i fruktoze.		*Sucromalt* je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata skroba. U tom procesu jedinice glukoze se vežu sa saharidima iz hidrolizata skroba pomoću enzima koji proizvodi bakterija *Leuconostoc citreum* ili pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma *Bacillus licheniformis*. Oligosaharidi koji tako nastaju sadrže α-(1→6) i α-(l→3) glikozidne veze. Konačni proizvod je sirup koji uz te oligosaharide sadrži uglavnom fruktozu, ali i disaharidnu leukrozu i druge disaharide. Ukupno čvrste materije: 75 – 80 % Vlaga: 20 – 25 % Sulfataza: najviše 0,05 % pH: 3,5 – 6,0 Provodljivost< 200 (30 %) Azot< 10 ppm Fruktoza: 35 – 45 % d.w. Leukroza: 7 – 15 % d.w. Drugi disaharidi: najviše 3 % Viši saharidi: 40 – 60 % d.w.
Vlakna šećerne trske	***Određena kategorija hrane*** Hleb Pekarski proizvodi Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva Začini Rendani sirevi Hrana za posebne prehrambrene potrebe Sosevi Pića	***Najveće dozvoljene količine*** 8 % 5 % 3 % 3 % 2 % 5 % 2 % 5 %			Vlakna šećerne trske dobijaju se iz suvih ćelijskih zidova ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa *Saccharum*. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze. Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: drobljenje, alkalnu digestiju, uklanjanje lignina i drugih neceluloznih sastavnih dijelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kisjelo pranje i neutralizaciju. Vlaga: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 0,3 % Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) u odnosu na masu suve materije (sve nerastvorljivo): ≥ 95 % od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %) silicijum dioksid (ppm): ≤ 200 Proteini: 0,0 % Masti: u tragovima pH: 4 – 7 **Teški metali:** Živa (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmijum (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiološki kriterijumi:** Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: nije prisutan *Listeria monocytogenes*: nije prisutan
Ekstrakt suncokretovog ulja	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***			Ekstrakt suncokreta dobija se koncentrovanim faktorom neosapunjive frakcije rafinisanog suncokretovog ulja

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,1 g dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt suncokretovog ulja”		ekstrahovanog iz sjemenki suncokreta (*Helianthus Annuus* L) koji iznosi 10. **Sastav:** Oleinska kisjelina (C18:1): 20 % Linolna kisjelina (C18:2): 70 % Neosapunjive materije: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tokoferoli: 1,1 %
Sušene mikroalge *Tetraselmis chuii*	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene mikroalge *Tetraselmis chuii*” ili „Sušene mikroalge *T. chuii*” Na dodacima ishrani koji sadrže sušene mikroalge *Tetraselmis chuii* navodi se sljedeća izjava: „Sadrži zanemarive količine joda”		Sušeni proizvod dobija se od morske mikroalge *Tetraselmis chuii*, iz porodice *Chlorodendraceae*, koja se uzgaja u sterilnoj morskoj vodi u zatvorenim fotobioreaktorima koji su izolovani od spoljašnjeg vazduha. **Čistoća/sastav:** Utvrđeno na osnovu nuklearnog markera rDNK 18 S (niz analiziran na najmanje 1 600 baznih parova) u bazi podataka Nacionalnog centra za biotehnološke informacije (NCBI): najmanje 99,9 % Vlažnost: ≤ 7,0 % Proteini: 35 – 40 % Pepeo: 14 – 16 % Ugljeni hidrati: 30 – 32 % Vlakna: 2 – 3 % Masti: 5 – 8 % Zasićene masne kisjeline: 29 – 31 % ukupnih masnih kisjelina Mononezasićene masne kisjeline: 21 – 24 % ukupnih masnih kisjelina Polinezasićene masne kisjeline: 44 – 49 % ukupnih masnih kisjelina Jod: ≤ 15 mg/kg
	Sosevi	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soli	1 %			
	Začini	250 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
***Therapon barcool* Scortum**	Upotreba kojoj je namijenjen ista je kao i ona za lososa, a to je priprema kulinarskih proizvoda i jela od ribe, uključujući kuvane, sirove, dimljene i pečene proizvode od ribe				Scortum/*Therapon barcoo* je vrsta ribe iz porodice *Terapontidae*. Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima. Taksonomska identifikacija. Razred: *Actinopterygii* > red: *Perciformes* > porodica: *Terapontidae* > rod: *Therapon* ili *Scortum Barcoo* Sastav ribljeg mesa: Proteini (%) 18 – 25 Vlažnost (%) 65 – 75 Pepeo (%): 0,5 – 2,0 Energetska vrijednost (KJ/kg): 6 000 – 11 500 Ugljeni hidrati (%): 0,0 Masti (%): 5 – 15 Masne kisjeline (mg masne kisjeline/g filea) 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 Ukupno omega 3 kisjeline: 1,6 – 40,0 Ukupno omega 6 kisjeline: 2,6 – 10,0
D-tagatoza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „D-tagatoza”. 2. Pri označavanju svih proizvoda u kojima je količina D-tagatoze viša od 15 g po porciji i na svim pićima koja sadrže više od 1 % D-tagatoze (pri konzumaciji)		Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze hemijskom ili enzimskom konverzijom ili epimerizacijom fruktoze enzimskom konverzijom. Riječ je o jednostepenim konverzijama. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali Hemijski naziv: D-tagatoza Sinonimi: D-*likso*-heksuloza CAS broj: 87-81-0
	Nije određeno				

			navodi se izjava da „konzumacija u prekomjernoj količini može imati laksativni efekat”.		Hemijska formula: $C_6H_{12}O_6$ Masa formule: 180,16 (g/mol) **Čistoća:** Analiza: ≥ 98 % u odnosu na masu suve materije Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, dva sata) Specifična rotacija: $[\alpha]20_D$: –4 do –5,6 ° (1 % vodene rastvora) (*) Raspon topljenja: 133 – 137 °C **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg (*) *Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test soutions and other reference materials (JECFA)* (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za opšta obavještenja, opšte analitičke tehnike, identifikacijskaispitivanja, testrastvora i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1 (**) Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije pogodne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka možu se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode” (*).
Ekstrakt bogat taksifolinom	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”		Ekstrakt bogat taksifolinom dobijen iz daurijskog ariša (*Larix gmelinii* (Rupr.)) je prah bijele do bljedožute boje koji se kristališe iz vrućih vodenih rastvora. Hemijski naziv: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidrokromen-4-on, poznat i pod nazivom (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin] i sa najviše 2 % cis oblika” Hemijska formula: C15H12O7 Molekulska masa: 304,25 Da CAS br.: 480-18-2 **Specifikacije:** Fizički parametar Vlaga: ≤ 10 % Analiza jedinjenja Taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % mase suve materije **Teški metali, pesticidi** Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Diklorodifeniltrikloretan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg **Ostaci rastvarači** Etanol: < 5 000 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj mikroorganizama (UBM): ≤ 10^4 CFU/g Enterobakterije: ≤ 100/g Kvasci i plijesan: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: Odsutnost/1 g *Salmonella*: Odsutnost/10 g *Staphylococcus aureus*: Odsutnost/1 g *Pseudomonas*: Odsutnost/1 g **Uobičajeni odnos komponenti ekstrakta bogatog taksifolinom (u suvoj materiji)**
	Obični jogurt/voćni jogurt (*)	0,020 g/kg			
	Kefir (*)	0,008 g/kg			
	Mlaćenica (*)	0,005 g/kg			
	Mlijeko u prahu (*)	0,052 g/kg			
	Pavlaka (*)	0,070 g/kg			
	Kisjela pavlaka (*)	0,050 g/kg			
	Sir (*)	0,090 g/kg			
	Maslac (*)	0,164 g/kg			
	Čokoladne poslastice	0,070 g/kg			
	Bezalkoholna pića	0,020 g/L			
	(*) Upotrebom ekstrakta bogatog taksifolinom u mliječnim proizvodima ne može se u cijelosti ili djelomično nadoknaditi bilo koji sastojak mlijeka.				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenatanamijenjeni opštoj populaciji, isključujući odojčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina	100 g dnevno			

Komponenta ekstrakta	***Udio, odnos koji se obično bilježi (%)***

					Taksifolin: 90–93 Aromadendrin: 2,5–3,5 Eriodiktiol: 0,1–0,3 Kvercetin: 0,3–0,5 Naringenin: 0,2–0,3 Kemferol: 0,01–0,1 Pinocembrin: 0,05–0,12 Neidentifikovani flavonoidi: 1–3 Voda (*): 1,5 (*) Taksifolin je kristal u hidriranom obliku i tokom postupka sušenja zbog čega udio kristalizovane vode iznosi 1,5 %.
Trehaloza	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Nije određeno	***Najveće dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Trehaloza", kao i na oznaci samog proizvoda ili na popisu sastojaka hrane koja je sadrži. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „trehaloza izvor glukoze".		Neredukujući disaharid koji se sastoji od dvije polovine glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom u više koraka iz tečnog skroba. Komercijalni proizvod je dihidrat. Bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa Sinonimi: α,α-trehaloza Hemijski naziv: α-D-glukopiranozil-α-D-glukopiranozid, dihidrat CAS br.: 6138-23-4 (dihidrat) Hemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat) Masa formule: 378,33 (dihidrat) Analiza: ≥ 98 % u odnosu na suvu materiju Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije pogodne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka mogu se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5 (*), „Instrumentalne metode" **Metoda analize:** Načelo: trehaloza se identifikuje tečnom hromatografijom i kvantifikuje poređenjem s referentnim standardom koji sadrži standardnu trehalozu Priprema rastvora uzorka: precizno izmjeriti oko 3 g suvog uzorka u normalnom sudu od 100 ml i dodati oko 80 ml prečišćene dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak i razblažiti ga do oznake prečišćenom dejonizovanom vodom. Filtrirati kroz filtar od 0,45 mikrona. Priprema standardnog rastvora: rastvoriti precizno izmjerenu količinu suve standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobio rastvor poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru Oprema: uređaj za tečnu hromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem Uslovi: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ili identična — dužina: 300 mm — prečnik: 10 mm — temperatura: 50 °C Mobilna faza: voda brzina protoka: 0,4 ml/min Zapremina injektiranja: 8 µl Postupak: u hromatograf odvojeno injektirati jednake zapremine rastvora uzorka i standardnog rastvora. Snimiti hromatogram i izmjeriti veličinu koja odgovora najvišoj vrijednosti trehaloze.

					Izračunati količinu (u mg) trehaloze u 1 ml rastvora uzorka pomoću sljedeće formule: % trehaloze = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) pri čemu je: R_S =najviša vrijednost trehaloze u standardnom preparatu R_U =najviša vrijednost trehaloze u preparatu uzorka W_S=masa u mg trehaloze u standardnom preparatu W_U=masa suvog uzorka u mg **Svojstva:** Identifikacija: Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: [α]D20 + 199 ° (5 % vodenog rastvora) Topljenje: 97 °C (dihidrat) **Čistoća:** Gubitak pri sušenju: ≤ 1,5 % (60 °C, pet sati) Ukupan pepeo: ≤ 0,05 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg
Gljive (*Agaricus bisporus*) tretirane UV zračenjem	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Gljive (*Agaricus bisporus*)	***Najveće dozvoljene količine vitamina D2*** 10 µg vitamina D_2/100 g svježe mase	1. Na oznaci hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Tretirano UV zračenjem” 2. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D_2”.		Komercijalno uzgojene gljive *Agaricus bisporus* na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV svjetlom. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom u okviru raspona talasnih dužina od 200 do 800 nm. **Vitamin D_2:** Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonimi: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol **Sadržaj:** Vitamin D_2 u konačnom proizvodu: 5–10 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja
Pekarski kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*) tretiran UV zračenjem	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hleb i pecivo od dizanog tijesta Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	***Najveće dozvoljene količine vitamina D_2*** 5 µg vitamina D_2/100 g 5 µg vitamina D_2/100 g 5 µg vitamina D_2 dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac sa vitaminom D” ili „Kvasac sa vitaminom D_2”		Pekarski kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaklo pretvaranje ergosterola u vitamin D_2 (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D_2 u koncentratu kvasca varira od 1 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 µg/g). Sitna zrnca boje kože **Vitamin D_2:** Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonimi: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol **Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca:** Koliformi: ≤ 10 3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g
Hleb tretiran UV zračenjem	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Hleb i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	***Najveće dozvoljene količine vitamina D_2*** 3 µg vitamina D_2/100 g	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem”		Hleb tretiran UV zračenjem čine dizani hleb (bez posipa) i pecivo tretirano ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D_2 (ergokalciferol). UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću u okviru raspona talasnih dužina od 240 do 315 nm Tokom najviše pet sekundi s dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol

					Sinonimi: Ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol **Sadržaj:** Vitamin D_2 (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g (*) Kvasac u tijestu: 1 – 5 g/100 g (**) (*) EN 12821, 2009., Evropska norma. (**) Proračun za recept.
Mlijeko tretirano UV zračenjem	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana*** Pasterizovano punomasno mlijeko spremno za konzumaciju u skladu sa propisom kojim se uređuje kvalitet mlijeka i proizvoda od mlijeka Pasterizovano punomasno mlijeko spremno za konzumaciju u skladu sa propisom kojim se uređuje kvalitet mlijeka i proizvoda od mlijeka	***Najveće dozvoljene količine vitamina D_3*** 5–32 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi 1-15 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi	1. Uz oznaku nove hrane navodi se i „tretirano UV zračenjem” 2. Ako mlijeko tretirano UV zračenjem sadrži količinu vitamina D koja se smatra značajnom u skladu s tačkom 2. dijela A Priloga 12. Uredbe o informisanju potrošača o hrani, oznaci se dodaje „sadrži vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadrži vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.		Mlijeko tretirano UV zračenjem je kravlje mlijeko (punomasno i djelimično obrano) na koje je primijenjen tretman ultraljubičastim (UV) zračenjem pomoću turbulentnog strujanja nakon pasterizacije. Tretman pasterizovanog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D_3 (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D_3. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću u okviru raspona talasnih dužina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l **Vitamin D_3:** Hemijski naziv: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidenciklohеksan-1-ol Sinonimi: kolekalciferol CAS br.: 67-97-0 Molekulska masa: 384,6377 g/mol **Sadržaj:** Vitamin D_3 u konačnom proizvodu: Punomasno mlijeko (*): 0,5 – 3,2 µg/100 g (**) Djelimično obrano mlijeko (*): 0,1–1,5 µg/100 g (**) (*) U skladu sa propisom kojim se uređuje kvalitet mlijeka I proizvoda (**) HPLC
Vitamin K_2 (menakinon)	Upotrebljavati u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe i/ili propisom kojim se uređuje informisanje potrošača o hrani		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K_2”		Ova nova hrana se proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim procesom. ***Specifikacija sintetičkog vitamina K_2 (menakinon-7)*** Hemijski naziv: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptenil)-3-metil-1,4-naftalenedion CAS broj: 2124-57-4 Molekulska formula: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekulska masa: 649 g/mol Izgled: žuti prah Čistoća: najviše 6,0 % cis-izomer, najviše 2,0 % drugih nečistoća Sadržaj: 97 – 102 % menakinon-7 (uključujući najmanje 92 % all-trans menakinona-7) ***Specifikacija vitamina K_2 (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom*** Izvor: *Bacillus subtilis* spp. natto Vitamin K_2 (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinoni), ili niz menakinona, je grupa preniliranih derivata naftokinona. Količina ostataka izoprena, pri čemu se jedna jedinica izoprena sastoji od pet ugljenika koji čine bočni lanac, upotrebljava se za označivanje homologa menakinona. Nalazi se u suspenziji ulja koja se primarno sastoji od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6.

					Serije vitamina K_2 (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) $C_{46}H_{64}O_2$, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) $C_{41}H_{56}O_2$ i menakinon-4 (MK-4)(n = 3) $C_{31}H_{40}O_2$.
Ekstrakt pšeničnih mekinja	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt pšeničnih mekinja"	„Ekstrakt pšeničnih mekinja" ne smije se stavljati na tržište kao dodatak ishrani ili sastojak dodatka ishrani. Ne smije se ni dodavati početnoj hrani za odojčad.	Bijeli kristalni prah dobijen enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke *Triticum aestivum* L., bogat oligosaharidima arabinoksilana. Suva materija: najmanje 94 % Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suve materije Prosječni stepen polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8 Ferulinska kisjelina (vezana uz oligosaharide arabinoksilana): 1 – 3 % suve materije Ukupno polisaharidi/oligosaharidi: najmanje 90 % Proteini: najviše 2 % suve materije Pepeo: najviše 2 % suve materije **Mikrobiološki parametri:** Mezofilne bakterije – ukupna količina: najviše 10 000 /g Kvasci: najviše 100/g Gljive: najviše 100/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus*: najviše 1 000 /g *Clostridium perfringens*: najviše 1 000 /g
	Pivo i zamjene za pivo	0,4 g/100 g			
	Žitarice spremne za jelo	9 g/100 g			
	Mliječni proizvodi	2,4 g/100 g			
	Sokovi od voća i povrća	0,6 g/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g			
	Mesne prerađevine	2 g/100 g			
Beta-glukani iz kvasca	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine čistih beta-glukana iz kvasca (Saccharomyces cervisiae)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Beta-glukani iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae*"		Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u ćelijskim zidovima brojnih kvasaca i žitarica. Hemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca" jest (1-3),(1-6)-ß-D-glukani. Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih ß-1-3-vezama koji se granaju ß-1-6-vezama na koje se ß-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini. Beta-glukani se izoluju iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Tercijarna struktura ćelijskog zida glukana kvasca *Saccharomyces cerevisiae* sastoji se od lanaca ostataka ß-1,3-povezane glukoze, koji se granaju ß-1,6-vezama i tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin ß-1,4-vezama, ß-1,6-glukani i neki manoproteini. Ova nova hrana je dostupna u tri različita oblika: rastvorljiva, nerastvorljiva i nerastvorljiva u vodi, ali disperzivna u brojnim tečnim matriksima. **Hemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Rstvorljivi oblik:** Ukupni ugljeni hidrati: > 75 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % Pepeo: < 4,0 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 3,5 % Masti: < 10 % **Nerastvorljivi oblik:** Ukupni ugljeni hidrati: > 70 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 70 % Pepeo: ≤ 12 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 10 % Masti: < 20 %
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,275 g dnevno za djecu stariju od 12 godina i opštu odraslu populaciju 0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe	1,275 g dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisanapropisom kojim se uređuju supstance koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambrene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	1,275 g dnevno			
	Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove	1,3 g/kg			
	Pića sa voćnom aromom	0,8 g/kg			
	Prah za pripremu pića od kakaa	38,3 g/kg (prah)			
	Druga pića	0,8 g/kg (spremno za piće)			
		7 g/kg (prah)			
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Žitarice za doručak	15,3 g/kg			
	Instantne žitarice od cijelog zrna i žitarice bogate vlaknima za doručak (topli obrok)	1,5 g/kg			
	Keksi	6,7 g/kg			
	Krekeri	6,7 g/kg			

	Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg			**Nerastvorljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matriksima:** (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: > 80 % Pepeo: < 2,0 % Vlaga: < 6,0 % Proteini: < 4,0 % Ukupne masti: < 3,0 % **Mikrobiološki podaci:** Ukupan broj živih mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Enterobakterije: < 100 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: < 25 CFU/g Plijesan: < 25 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 1 g **Teški metali:** Olovo: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Živa: < 0,1 mg/g Kadmijum: < 0,1 mg/g
	Fermentisani mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
	Zamjene za mliječne proizvode	3,8 g/kg			
	Mlijeko u prahu	25,5 g/kg			
	Supe i mješavine za supu	0,9 g/kg (spremno za jelo)			
		1,8 g/kg (kondenzirano)			
		6,3 g/kg (prah)			
	Čokolada i poslastice	4 g/kg			
	Proteinske pločice i praškovi	19,1 g/kg			
	Džem, marmelada i ostali voćni namazi	11,3 g/kg			
Zeaksantin	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sintetski zeaksantin”		Zeaksantin je prirodni ksantofilni pigment i oksigenirani karotenoid. Sintetski zeaksantin nalazi se ili u obliku praha sušenog raspršivanjem na bazi želatina ili skroba („kapljice”) s dodanim α-tokoferolom i askorbilpalmitatom, ili u obliku suspenzije s kukuruznim uljem s dodanim α-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula hemijskom sintezom u više koraka. Riječ je o narandžastocrvenom kristalnom prahu s blagim mirisom ili bez mirisa. Hemijska formula: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS br.: 144-68-3 Molekulska masa: 568,9 daltona **Fizičko-hemijska svojstva:** Gubitak pri sušenju: < 0,2 % *All*-trans zeaksantin: > 96 % Cis-zeaksantin: < 2,0 % Drugi karotenoidi: < 1,5 % Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): < 50 mg/kg
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 mg dnevno			
Cinkov-L-pidolat	***Određena kategorija hrane u kojoj se može koristiti nova hrana***	***Najveće dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Cinkov-L-pidolat”		Cinkov-L-pidolat je bijeli do kremasto bijeli prah karakterističnog mirisa. Međunarodni nezaštićeni naziv (INN): L-piroglutaminska kisjelina, cinkov hlorid Sinonimi: cink 5-oksoprolin, cink piroglutamat, cink pirolidon karboksilat, cink PCA, cinkov-L-pidolat CAS br.: 15454-75-8 Molekulska formula: $(C_5H_6NO_3)_2$ Zn Relativna bezvodna molekulska masa: 321,4 Izgled: bijeli do bjelkasti prah **Čistoća:** Cinkov-L-pidolat (čistoća): ≥ 98 % pH vrijednost (10 % vodenograstvora): 5,0-6,0 Specifična rotacija: 19,6°– 22,8° Voda: ≤ 10,0 %
	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 g dnevno			
	Napitci na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj				

	prisutnosti glutena u skladu sa propisom kojim su uređeni načini i uslovi stavljanja na tržište hrane za posebne potrebe Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				Glutaminska kisjelina: < 2,0 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Patogen: nije prisutan