

PREDLOG

Na osnovu člana 68 stav 5 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od _____ 2021. godine, donijela je

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

Član 1

U Uredbi o novoj hrani koja se može koristiti i stavljati na tržište* ("Službeni list CG", br. 49/18 i 62/19), Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište mijenja se i glasi:

Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište

Tabela 1 Odobrena nova hrana

Naziv nove hrane	Uslovi pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	Zaštitne mjere
N-acetil-D-neuraminska kiselina	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „N-acetil-D-neuraminska kiselina” Pri označavanju dodatka ishrani koji sadrži N-acetil-D-neuraminsku kiselinu navodi se izjava da se taj dodatak ishrani ne bi smio davati odojčadi, maloj djeci i djeci mlađoj od 10		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/L rekonstituisane hrane			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/kg za čvrstu hranu			

Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 tablici koja odgovara proizvodima.	godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodata <i>N</i> -acetil-D-neuraminska kiselina unutar istog perioda od 24 sata.		
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcioj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 proizvodi od mlijeka 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 čaja, biljne i voćne prerađevine i prerađevine od žitarica za infuzije	0,2 g/kg			
Dodaci ishrani u 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 starosti od 3 do 10 godina			
Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voćno meso baobaba”		
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i>	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>			
	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 <i>Ajuga reptans</i>			
L-alanin-L-glutamin	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>			
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu				
	Pića namijenjena licima sa povećanom fizičkom aktivnošću, posebno sportistima				
Ulje od algi dobijeno od mikroalge <i>Ulkenia sp.</i>	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>			
	Pekarski proizvodi (hljeb, pecivo i slatki keks)	200mg/100g			
	Žitne pločice	500mg/100g			

	Bezalkoholna pica (uključujući pica na bazi mlijeka)	60mg/100 ml			
Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> ”		
	Žuti masni namazi i namazi na bazi pavlake				
	Mješavine biljnih ulja (*) i mlijeka (obuhvaćene kategorijom hrane: Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića)	30 g/100 g			
	(*) Osim maslinovih ulja i ulja komine maslina u skladu sa propisom kojim se <u>uspostavlja zajednička organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda</u>				
Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	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 gela dobijenog od biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka antarktički kril (<i>Euphausia superba</i>)”		
	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 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napici Napici na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Mazive masti i prelievi	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			

	Pekarski proizvodi (hljeb, pecivo i slatki keks)	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionalnoj dijeti u skladu sa propisom o načinu stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti.	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci obuhvaćena u skladu sa propisom o načinu stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena licima sa povećanom fizičkom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.				
Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste <i>Euphausia subera</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobiven iz raka vrste antarktički kril (<i>Euphausia superba</i>)”		
	Proizvodi od mlijeka, 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 600 mg/100 g sireva			
	Bezalkoholna pića Mliječni napici Napici na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			

	Mazive masti i prelive	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hljeb, pecivo i slatki keks)	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti.	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena licima s povećanom fizičkom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.				
	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
Ulje bogato arhaidonskom kiselinom dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i>	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ulje dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i> ” ili „ulje gljive <i>Mortierella alpina</i> ”		

	Hrana za posebne medicinske potrebe za prijevremeno rođenu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.			
Arganovo ulje dobijeno od biljke <i>Argania spinosa</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Arganovo ulje”, a ako se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje”		
	Kao začin	Nije određeno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Astaksantin”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	40 – 80 mg oleorezina dnevno, što odgovara ≤ 8 mg astaksantina dnevno			
Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)			
Betain	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „betain”. Pri označavanju hrane koja sadrži betain navodi se izjava da se ta hrana ne bi trebala konzumirati ako se isti dan konzumiraju dodaci ishrani koji sadrže betain.		
	Prašci za napitke i izotonični i energetske napici namijenjeni za sportiste	60 mg/100 g			
	Proteinske i žitne pločice namijenjene za sportiste	500 mg/100 g			
	Zamjene za obroke namijenjene za sportiste	20 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	500 mg/100 g (pločica) 136 mg/100 g (supa) 188 mg/100 g (kaša) 60 mg/100 g (pića)			

	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	400 mg dnevno			
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentisanog crnog zrna (soje)” ili „Ekstrakt fermentisane soje”		
	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	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se “Laktoferin dobijen iz kravljeg mlijeka”		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe.	Zavisno od potreba pojedinca, do 3 g dnevno			
	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			
	Preparati 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			
Osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			<p>Odobreno 20. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Cogles, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda odobrava se isključivo društvu Armor Protéines S.A.S., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Armor Protéines S.A.S. Datum završetka zaštite podataka: 20. novembar 2023.</p>
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah) 3,9 mg/100 ml (rekonstituisana hrana) 30 mg/100 g (prah) 4,2 mg/100 ml (rekonstituirana hrana)			
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	300 mg dnevno 30 mg/100 g (početna hrana u prahu za odojčad tokom prvih mjeseci života do uvođenja odgovarajuće dodatne ishrane)			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	3,9 mg/100 ml (rekonstituirana početna hrana za odojčad tokom prvih mjeseci života do uvođenja odgovarajuće dodatne ishrane)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (početna hrana u prahu za odojčad nakon uvođenja odgovarajuće dodatne ishrane) 4,2 mg/100 ml (rekonstituirana početna hrana za odojčad nakon uvođenja odgovarajuće dodatne ishrane) 58 mg dnevno za malu djecu 380 mg dnevno za djecu i adolescente uzrasta od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle 25 mg dnevno za odojčad 58 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu i adolescente uzrasta od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „izolat bjelančevine surutke iz mlijeka”. Dodaci ishrani koji sadrže bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda nose sljedeću izjavu: Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati odojčad mlađa od jedne godine/ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine/ne smiju konzumirati adolescenti mlađi od osamnaest godina(*)”. Zavisno od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.</p>		

Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Rafinirano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> "		
	Proizvodi od mlijeka i zamjenski proizvodi	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	U skladu s posebnim prehrabnim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku				
Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,3 g dnevno			
Baza za žvakaću gumu (monometokspolietilen glikol)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	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)”		
	Žvakaća guma	8 %			

Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)” ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 9011-16-9)”		
	Žvakaća guma	2 %			
Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)”		
	Masti i ulja	10 %			
	Čisto ulje sjemenki biljke <i>chia</i>	2 g dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
Sjemenke biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)”		
	Proizvodi od hljeba	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke <i>chia</i>)			
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Sterilisana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki				
	Sjemenke biljke <i>chia</i>				
	Poslastice (uključujući čokoladu i čokoladne proizvode), osim žvakaćih guma				
	Proizvodi od mlijeka (uključujući jogurt) i zamjenski proizvodi				
	Smrznuti dezerti				

	Proizvodi od voća i povrća (uključujući voćne namaze, kompote sa/bez žitarica, voćne preparate koji služe kao podloga mliječnim proizvodima ili voćne preparate za miješanje s mliječnim proizvodima, voćne dezerte, miješano voće s kokosovim mlijekom u dvojnoj posudi)				
	Bezalkoholna pića (uključujući voćni sok i pića s mješavinom voća/povrća)				
	Pudinci za čiju proizvodnju, preradu ili pripremu nije potrebna termička obrada na temperaturi od 120 °C ili višoj				
Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	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 dobiven iz gljive <i>Fomes fomentarius</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Kompleks hitin-glukana dobiven iz gljive <i>Fomes fomentarius</i>		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	5 g dnevno			
Ekstrakt hitozana dobiven iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> i gljive <i>Aspergillus niger</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> ” ili „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	U skladu s uobičajenom upotrebom hitozana dobijenog od rakova u dodacima ishrani			
Kondroitin sulfat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kondroitin sulfat dobijen mikrobnom fermentacijom i sulfacijom		
	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	1 200 mg dnevno			
Hrom pikolinat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se “Hrom pikolinat”		
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	250 µg dnevno			

	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrabene potrebe				
Biomasa kvasca Yarrowia lipolytica	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biomasa kvasca Yarrowia lipolytica” koja sadrži hrom		
	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	2 g dnevno za djecu uzrasta od 3 do 9 godina, čime se unosi 46 µg hroma dnevno 4 g dnevno za djecu stariju od 10 godina, adolescente i odrasle osobe, čime se unosi 92 µg hroma dnevno	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže biomasu kvasca (<i>Yarrowia lipolytica</i>) koja sadrži hrom navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebala konzumirati odojčad i mala djeca (djeca mlađa od 3 godine)/djeca uzrasta od 3 do 9 godina ⁽¹²⁾		
Bilje Cistus incanus L. Pandalis	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se		
	Biljne infuzije	Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šoljice dnevno)	„Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis”		
Citikolin	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Citikolin”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	500 mg dnevno	2. Pri označavanju hrane koja sadrži citikolin navodi se izjava da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	250 mg po porciji najveća dopuštena količina konzumacije od 1 000 mg dnevno			
Clostridium butyricum	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)” ili „ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	1,35 × 10 ⁸ CFU dnevno			
D-riboza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „D-riboza”.		
	Žitne pločice	0,20 g/100 g			Odobreno 16. aprila 2019. Ovo unošenje zasniava se na vlasnički

	Fini pekarski proizvodi	0,31 g/100 g	Pri označavanju hrane koja sadrži D-ribozu navodi se izjava da se ta hrana ne bi trebala konzumirati ako se isti dan konzumiraju dodaci ishrani koji sadrže D-ribozu.	zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane D-riboza odobreno je isključivo društvu Bioenergy Life Science, Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. ili uz saglasnost društva Bioenergy Life Science, Inc.
	Čokoladne poslastice (osim čokoladnih pločica)	0,17 g/100 g		
	Mliječni napici (osim frapea i frapea sa slatkim mlijekom)	0,08 g/100 g		
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima (uključujući izotonična i energetska pića)	0,80 g/100 g		
	Pločice namijenjene licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	3,3 g/100 g		
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti (u obliku pića)	0,13 g/100 g		
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti (u obliku pločica)	3,30 g/100 g		
	Poslastice	0,20 g/100 g		
	Čajevi i infuzije (kao prašak za pripremu proizvoda)	0,23 g/100 g		

					Datum završetka zaštite podataka: 16. aprila 2024.
Ekstrakt odmašćenog kakaoa u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Hranljive pločice	1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaoa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka ishrani)			
	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.				
Ekstrakt kakaoa sa smanjenim procentom masti	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno	Potrošači se upozoravaju da ne konzumiraju više od 600 mg flavanola iz kakaoa dnevno.		
Ulje od sjemenki biljke korijandra <i>Coriandrum sativum</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata.	600 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandra“		
Ekstrakt brusnice u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	350 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt brusnice u prahu“		Odobreno 20. novembra 2018. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije..

					<p>Podnosilac zahtjeva: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, SAD.</p> <p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane ekstrakt brusnice u prahu odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva Ocean Spray Cranberries Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Ocean Spray Cranberries Inc.</p> <p>Datum prestanka zaštite podataka: 20. studenoga 202</p>
<p>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dozvoljene količine</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i>”</p>		
	<p>Biljne infuzije</p>				

	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova, želea, marmelada i zaslađenog kesten pirea namijenjenih ishrani ljudi	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> za prehrambene svrhe			
	Kompoti				
α-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „alfa-ciklodekstrin” ili „α-ciklodekstrin”		
γ-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „gama-ciklodekstrin” ili „γ-ciklodekstrin”		
Oljuštena zrna biljke <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „oljuštena zrna fonija (<i>Digitaria exilis</i>)”		
	Nije određeno				
Prerađevina dekstrana proizvedena iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se “Dekstran”		
	Pekarski proizvodi	5%			
Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla (najmanje 80 % diacilglicerola)”		
	Ulje za kuvanje				
	Masni namazi				
	Prelivi za salate				
	Majonez				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti (u obliku pića)				
	Pekarski proizvodi				

	Proizvodi srodni jogurtu				
Dihidrokaptsiat (DHC)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Žitne pločice	9 mg/100 g			
	Keks, kolači i krekeri	9 mg/100 g			
	Grickalice na bazi riže	12 mg/100 g			
	Gazirana pića, pića za razrjeđivanje, pića na bazi voćnog soka	1,5 mg/100 ml			
	Pića na bazi povrća	2 mg/100 ml			
	Pića na bazi kafe, pića na bazi čaja	1,5 mg/100 ml			
	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			
	Tvrđi 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			

1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dihidrokaptsiat“
2. Na dodacima ishrani koji sadrže sintetički dihidrokaptsiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina“

	Biljni proteini	5 mg/100 g			
	Gotova jela	3 mg po obroku			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti	3 mg po obroku			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijonoj 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			
Osušena alga <i>Euglena gracilis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			Odobreno 23. decembra 2020. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283. o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.
	Pločice od žitarica za doručak, granola pločice i proteinske pločice	630 mg/100 g	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušena biomasa algi <i>Euglena gracilis</i> “.		
	Jogurt	150 mg/100 g			
	Pića s jogurtom	95 mg/100 g			
	Sokovi i nektari od voća i povrća, pića od mješavine voća/povrća	120 mg/100 g	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže osušenu algu <i>Euglena gracilis</i> navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebali konzumirati odojčad/djeca mlađa od 3 godine/djeca mlađa od 10 godina/djeca i adolescenti mlađi od 18 godina ⁽¹²⁾ .		
	Pića s voćnom aromom	40 mg/100 g			
	Napici kojima se zamjenjuju obroci	75 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	100 mg dnevno za malu djecu 150 mg dnevno za djecu uzrasta od 3 do 9 godina 225 mg dnevno za djecu stariju od 10 godina i adolescente (do 17 godina) 375 mg dnevno za odrasle osobe			Podnosilac zahtjeva: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street, Des Moines, IA 50317, Sjedinjene Američke Države.
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcijonoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	190 mg po obroku			Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu

					<p>Kemin Foods L.C., osim ako neki budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283. o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Kemin Foods L.C.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 23. decembra 2025.</p>
	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušeni nadzemni dijelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i> ”	<p>Odobreno 3. septembra 2018. Ovo unošenje zasnova se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael.</p>
Osušeni nadzemni dijelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i>	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima.	9,4 mg dnevno			

					<p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „osušeni nadzemni djelovi biljke Hoodia parviflora” odobrava se isključivo društvu Desert Labs, Ltd. osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 ili uz saglasnost društva Desert Labs, Ltd.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 3. Septembra 2023.</p>
<p>Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz staničnih kultura</p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dozvoljene količine</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz čelijskih kultura HTN®Vb”</p>		
	<p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</p>	<p>U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od listova biljke <i>Lippia citriodora</i></p>			
<p>Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i></p>	<p>Određena kategorija hrane</p>	<p>Najveće dozvoljene količine</p>			
	<p>Dodaci ishrani u u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</p>	<p>U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od korijena biljke <i>Echinacea angustifolia</i></p>			

Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz ćelijskih kultura EchiPure-PC™”		
	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 cvjetova iz cvjetne glavice biljke <i>Echinacea purpurea</i>			
Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke <i>Echium</i> ”		
	Proizvodi na bazi mlijeka i tečni proizvodi od jogurta u pakovanju za jednu dozu	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pića			
	Prerađevine od sira	750 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
Florotanini iz alge <i>Ecklonia cava</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Florotanini iz alge <i>Ecklonia cava</i> ”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući djecu mlađu od 12 godina	163 mg dnevno za adolescente uzrasta od 12 do 14 godina 230 mg dnevno za adolescente starije od 14 godina 263 mg dnevno za odrasle			

			<p>(a) Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati djeca i adolescenti mlađi od dvanaest/četnaest/osamnaest (*) godina.</p> <p>(b) Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati lica oboljela od bolesti štitne žlijezde ili lica koja su svjesna da su izložene riziku razvoja bolesti štitne žlijezde ili za koje je utvrđeno da su u rizičnoj grupi lica koje bi mogle razviti bolest štitne žlijezde.</p> <p>(c) Ovaj dodatak ishrani ne smije se konzumirati ako se konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže jod.</p> <p>(*) Zavisno od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.</p>		
Hidrolizat jajne opne	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			<p>Odobreno 25. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane hidrolizat jajne opne odobreno je</p>
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj odraslima	450 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „hidrolizat jajne opne“.		

					isključivo podnosiocu zahtjeva Biova, LLC., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Biova, LLC. Datum prestanka zaštite podataka: 25. novembra 2023."
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Hrana, uključujući dodatke 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		Pri označavanju navodi se izjava da potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno	
L-ergotionein	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Bezalkoholna pića	0,025 g/kg			
	Mliječni napici	0,025 g/kg			
	„Svježi” proizvodi od mlijeka (*)	0,040 g/kg			
	Žitne pločice	0,2 g/kg			Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „L-ergotionein
	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 (osim za trudnice i dojilje) 20 mg dnevno za djecu stariju od tri godine			

	(*) Pri upotrebi u mliječnim proizvodima L-ergotionein ne može u potpunosti ili djelimično nadoknaditi bilo koji sastojak mlijeka.				
Ekstrakt tri biljna korijena (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. i <i>Angeosoba gigas</i> Nakai)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt tri biljna korijena (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. i <i>Angeosoba gigas</i> Nakai)”. Pri označavanju dodataka hrani koji sadrže ekstrakt mješavine tri biljna korijena u neposrednoj blizini spiska sastojaka navodi se izjava u kojoj se navodi da ga ne bi trebali konzumirati pojedinci s utvrđenom alergijom na celer.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	175 mg na dan			
Natrijum gvožđe EDTA	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum gvožđe EDTA”		
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 mg/100 g			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe	12 mg/100 g			
Gvožđe amonijum fosfat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Gvožđe amonijum fosfat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Upotrebljavati u skladu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani				

Riblji peptidi dobijeni od ribe <i>Sardinops sagax</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji (<i>Sardinops sagax</i>) peptidi”		
	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentisani proizvodi od mlijeka 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 supa u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)			
Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.” 2. Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodat 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 na bazi mlijeka	120 mg dnevno			
	Pića na bazi jogurta	120 mg dnevno 120 mg dnevno			
	Pića na bazi voća ili povrća				
	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
Voćna kaša, sok kaše i koncentrisana voćna kaša iz <i>Theobroma cacao</i> L. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Određena kategorija hrane Nije određeno	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Pulpa kakaoa (<i>Theobroma cacao</i> L.), sok od kaše kakaoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) ili koncentrisani sok kaše kakaoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) zavisno od upotrijebljenog oblika.”		

Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> “.		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> “		
	Hrana, uključujući 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			
2'-fukozil laktoza	Određena kategorija hrane	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 dodatku ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 2'-fukozil laktozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom.		
	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			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	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 12 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			
	Stolni zaslađivači	200 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 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 odojčadi u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 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 dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 g/kg za proizvode osim pica 1,2 g/l za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodato samostalno ili u kombinaciji s lakto-N-neotetraozom, u koncentraciji 0,6 g/l, u odnosu 2:1 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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	4,8 g/l za pica 40 g/kg za pločice			
	Hljev i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	60 g/kg			

	Aromatizovana pića	1,2 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorijski ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorijske; 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			
Smjesa 2'-fukozil laktaze/difukozillaktaze („2'-FL/DFL”) (mikrobiološki izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			Odobreno 19.12.2019. Ovo unošenje zasniiva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka, stavljanje na tržište u Uniji nove hrane smjese 2'-fukozil laktaze/difukozillaktaze odobreno je isključivo podnosocu zahtjeva društvu Glycom A/S, osim ako budući podnosilac zahtjeva da dobije
	Nearomatični pasterizovani i nearomatični i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi od mlijeka	2,0 g/l			
	Nearomatični fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	2,0 g/l (pića) 20 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Aromatični fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	2,0 g/l (pića) 20 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Pića (aromatična pića)	2,0 g/l			
	Žitne pločice	20 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,6 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i hrana za djecu namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je			

		pripremljen prema uputstvima proizvođača 10 g/kg za proizvode osim pića			odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Glycom A/S.
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionaloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	4,0 g/l (pića) 40 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa 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 namijenjeni opštoj populaciji isključujući odojčad.	4,0 g dnevno			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			Datum završetka zaštite podataka: 19.12.2024.
Galaktooligosaharid	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (izražene kao odnos: kg galaktooligosaharida/kg konačne hrane)			
	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 napici	0,030			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionaloj djeci (u obliku pića)	0,020			
	Napici 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 licima sa 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 odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,008			
D-glukozamin HCl:	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				

	Hrana namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
Glukozamin sulfat KCl	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	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	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	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			
Guar guma	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Guar guma”		
	Svježi proizvodi od mlijeka kao što su jogurt, proizvodi od fermentisanog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g	2. Na oznaci svake hrane koja sadrži guar gumu posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane s izlaganjem djece mlađe od osam godina guar gumi.		
	Tečna hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g	Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”.		
	Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g	3. U slučaju proizvoda upakovanih u pakovaje 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		
	Žitarice u kombinaciji sa mliječnim proizvodom u jedinstvenom 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 konzumaciju			

Izomalto-oligosaharid	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	<p>1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomalto-oligosaharid“.</p> <p>2. Na hrani koja sadrži taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze“</p>		
	Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti	6,5 %				
	Energetska pića	5,0 %				
	Hrana namijenjena licima s povećanom fizičkom 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 keks	20 %				
	Žitne pločice za doručak	25 %				
	Tvrđi bomboni	97 %				
	Meki bomboni/čokoladne pločice	25 %				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti (u obliku pločica ili na bazi mljeka)	20 %				
Izomaltuloza	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	<p>1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomaltuloza“.</p> <p>2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze“.</p>		
	Nije određeno					
Laktitol	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	<p>Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Laktitol“</p>		
	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	20 g na dan				

	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
Lakto-N-neotetraoza	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	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-N-neotetraoza“.		
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,6 g/l za pića 6 g/kg za proizvode osim pića 200 g/kg za bjelilo	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 sa dodatkom lakto-N-neotetraozom.		
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Stoni zaslađivači	100 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača	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 sa dodatkom lakto-N-neotetraozom.		
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s do 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	6 g/kg za proizvode osim pića 0,6 g/l za tekući prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u			

		skladu s uputama proizvođača			
	Mliječni napici 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 omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	2,4 g/l za pića 20 g/kg za pločice			
	Hljeb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	30 g/kg			
	Aromatizovana pića	0,6 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorijski ekstrakti; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorijske prerađevine; ekstrakti prerađevine čaja, biljni i voćni 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			
Lakto-N-tetraoza („LNT“) (mikrobiološki izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-N-tetraoza“.		Odobreno 23.4.2020. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	1,0 g/l			

Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,0 g/l (pića) 10 g/kg (proizvodi osim pića)	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-N-tetraozu navodi se izjava da se ne bi trebali upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana koja sadrži dodatu lakto-N-tetraozu.	naučnim dokazima i naučnim podacima u skladu sa članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka, stavljanje na tržište u Uniji nove hrane lakto-N-tetraoza odobreno je isključivo podnositocu zahtjeva društvu Glycom A/S, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučnepodatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum završetka zaštite podataka: 23.4.2025
Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,0 g/l (pića) 10 g/kg (proizvodi osim pića)		
Pića (aromatizovana pica)	1,0 g/l (pića)		
Žitne pločice	10 g/kg		
Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,8 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača		
Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača 5 g/kg za proizvode osim pića		
Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača 5 g/kg za proizvode osim pić		
Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	2,0 g/l (pića) 20 g/kg (proizvodi osim pića)		

	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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, osim dodataka ishrani za odojčad	2,0 g dnevno za malu djecu, djecu, adolescente i odrasle			
Bobice biljke <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „bobice haskapa (<i>Lonicera caerulea</i>)”.		
	Nije određeno				
Ekstrakt lista lucerne dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini lucerne <i>Medicago sativa</i> ” ili „Proteini alfalfe <i>Medicago sativa</i> ”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	10 g dnevno			
Likopen	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa 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 <i>Blakeslea trispora</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hljeb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa 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 <i>Blakeslea trispora</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			

	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hljeb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa 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	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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			
Oleorezin likopena iz paradajza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Oleorezin likopena iz paradajza”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena licima s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Oznaka nove hrane na etiketi na dodacima ishrani koji je sadrže glasi „Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni odraslima	1000 mg dnevno			
Magnezijumum citrat malat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijumum citrat malat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

Ekstrakt kore stabla magnolije	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”		
	Bomboni od mentola (poslastičarski proizvodi)	0,2 % radi osvježivanja daha Na osnovu najveće količine koja se može unijeti 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 da sadrži više od 3 mg ekstrakta kore stabla magnolije.			
Ulje od kukuruznih kosoba bogato neosapunjivim materijama	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih kosoba”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
Metil-celuloza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”		
	Smrznuti deserti	2 %			
	Aromatizovana pića				
	Aromatizovani ili nearomatizovani fermentisani proizvodi od mlijeka				
	Hladni deserti (proizvodi od mlijeka, masti, voćni proizvodi, žitarice, proizvodi na bazi jaja)				
	Voćne prerađevine (pulpa, kaša ili kompoti)				
	Supe i mesne supe				
1-metilnikotinamid hlorid	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „1-metilnikotinamid hlorid”.		Odobreno 2. septembra 2018. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	58 mg dnevno			

			<p>Na dodacima ishrani koji sadrže 1-metilnikotinamid hlorid navodi se sledeća izjava:</p> <p>Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, izuzev trudnica i dojilja.</p>	<p>zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane 1-metilnikotinamid hlorid odobrava se isključivo podnosocu zahtjeva Pharmena S.A., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu s članom 26. Uredbe (EU) 2015/2283 o novoj hrani kojom se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.</p> <p>ili uz saglasnost društva Pharmena S.A.</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					Datum završetka zaštite podataka: 2. septembra 2023.
(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata kao izvor folata			Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina” ili „5MTHF-glukozamin”	
Monometilsilanetriol (organski silikon)	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Organski silikon (monometilsilanetriol)”	
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (u tečnom obliku)	10,40 mg dnevno			
Ekstrakt micelija iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive <i>Lentinula edodes</i> ” ili „Ekstrakt iz gljive šitake”	
	Krušni proizvodi	2 ml/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,5 ml/100 ml			
	Gotova jela	2,5 ml po obroku			
	Hrana na bazi jogurta	1,5 ml/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,5 ml u dnevnoj dozi			
Nikotinamid ribozid hlorid	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Nikotinamid ribozid hlorid”	
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za opštu odraslu populaciju, isključujući trudnice i dojilje 230 mg dnevno za trudnice i dojilje			

Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> ”		
	Pasterizovani napici na bazi voća i voćnog nektara	30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili 20 ml dva puta dnevno, ne više od 40 ml dnevno			
Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> 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)			
Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se: za voćnu kašu: „Voćna kaša biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćna kaša biljke noni” za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćni koncentrat biljke noni” 1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni” ili „Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” 2. Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu prerađevine potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i> .		
	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 dodatim 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 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 namazi/umaci,, ukiseljeni proizvodi, umac/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	Voćni koncentrat			
	Bomboni/poslastice	10 g/100 g			
	Žitne pločice	12 g/100 g			
	Mješavine za hranjive napitke u prahu (suve materije)	12 g/100 g			
	Pića sa dodatim 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 sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea)	30 g/100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			
	Slani umaci/sosevi, ukiseljeni proizvodi, umaci/sosevi 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	Najveće dozvoljene količine	1.Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni” ili „Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” 2.Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu		
	Za prerađevine	Za čašu prerađevine koja će se konzumirati upotrebljava se najviše			

		1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i>	prerađevine potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i> .		
Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biljka <i>Morinda citrifolia</i> u prahu” ili „Biljka noni u prahu”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,4 g dnevno			
Mikroalga <i>Odontella aurita</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Mikroalga <i>Odontella aurita</i> ”		
	Aromatizovana tjestenina	1,5 %			
	Riblje supe	1 %			
	Proizvodi od ribe (marine terrines)	0,5 %			
	Prerađevine mesnih supa	1 %			
	Krekeri	1,5 %			
	Smrznuta panirana riba	1,5 %			
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	U skladu sa tačkom 5 Uredbe o informisanju potrošača o hrani		
	Masni namzi u skladu sa 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.	1 Proizvodi koji sadrže predmetnu 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) dodatnih fitosterola/fitostanola.			
	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	2 Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje u posudu za piće ne smije iznositi više od 3 g.			
	Napici od soje				
	Prelive za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi				

		3 Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi pakuju se u pojedinačne porcije.			
Ulje ekstrahovano iz lignji	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od lignje”		
	Proizvodi od mlijeka, osim pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge 600 mg/100 g sireva			
	Masni namzi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb i peciva)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen			
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	200 mg po obroku				
Ekstrakt biljaka <i>Panax notoginseng</i> i <i>Astragalus membranaceus</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt biljaka <i>Panax</i>		Odobreno 23. decembra 2020. Ovo unošenje

	<p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju, osim dodataka ishrani za trudnice</p>	<p>35 mg dnevno</p>	<p><i>notoginseng</i> i <i>Astragalus membranaceus</i>".</p> <p>Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ekstrakt biljaka <i>Panax notoginseng</i> i <i>Astragalus membranaceus</i> navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebale konzumirati osobe mlađe od 18 godina i trudnice.</p>	<p>zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.</p> <p>Podnosilac zahtjeva: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, Sjedinjene Američke Države.</p> <p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu NuLiv Science, osim ako neki budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. ili uz saglasnost društva NuLiv Science.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					Datum završetka zaštite podataka: 23. decembra 2025.
Prah od djelimično odmašćenog sjemena biljke chia (Salvia hispanica)	Određena kategorija hrane	Najveće količine	dozvoljene	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Prah od djelimično odmašćenog sjemena biljaka chia (Salvia hispanica)”	
	Prah sa visokim sadržajem proteina				
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi od mlijeka, uključujući prirodnu nearomatizovanu mlaćenicu (osim sterilizovane mlaćenice) koja nije termički obrađena nakon fermentacije	0,7 %			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi od mlijeka koji su termički obrađeni nakon fermentacije	0,7 %			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi od mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,7 %			
	Polastice	10%			
	Voćni sokovi u skladu sa Direktivom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i sokovi od povrća	2,5 %			
	Voćni nektari u skladu sa Direktivom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i sokovi od povrća i nektari od povrća i slični proizvodi	2,5 %			
	Aromatizovana pića	3%			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	7,5 g dnevno			
	Prah sa visokim sadržajem vlakana				
	Polastice	4%			
	Voćni sokovi u skladu sa Direktivom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i sokovi od povrća i sokovi od povrća	2,5 %			
	Voćni nektari u skladu sa Direktivom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i sokovi od povrća i nektari od povrća i slični proizvodi	4%			

	Aromatizovana pića	4%			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	12 g dnevno			
Prah od djelimično odmašćenih sjemenki dobijenih od biljaka <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L.	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Djelimično odmašćeni prah od sjemenki dobijenih od biljaka <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L.”.</p> <p>Na svakoj vrsti hrane koja sadrži „djelimično odmašćeni prah od sjemenki dobijenih od biljaka <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L.” mora da sadrži izjavu da taj sastojak može da izazove alergijsku reakciju na potrošače koji su alergični na gorušicu i proizvode od gorušice. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.</p>		
	Žitne pločice miješane	20 g/100 g			
	Žitne pahuljice i slične miješane žitarice za doručak	20 g/100 g			
	Ekstrudirani proizvodi od žitarica za doručak	20 g/100 g			
	Grickalice (osim čipsa od krompira)	15 g/100 g			
	Hljev i pecivo s dodatim posebnim sastojcima (kao što su sjemenke, suvo grožđe, začinsko bilje)	7 g/100 g			
	Crni hljev pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	7 g/100 g			
	Hljev i peciva od više vrsta žitarica	7 g/100 g			
	Zamjene za meso	10 g/100 g			
Mesne kuglice	10 g/100 g				
Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedene obradom pod visokim pritiskom	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	<p>Tekst „pasterizovano pod visokim pritiskom ” navodi se uz ime prerađevine na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju</p> <p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatizovani kukuruzni skrob”</p>		
	Vrste voća: ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, kajsija, rabarbara, smokva, suva šljiva, trešnja				
Fenilkapsaicin	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	<p>Na oznaci hrane koja sadrži novu hranu navodi se „fenilkapsaicin”.</p>		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne	2,5 mg dnevno			

	prehrambene potrebe osim hrane za odojčad, malu djecu i djecu mlađu od 11 godina				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju, osim dodataka ishrani za djecu mlađu od 11 godina	2,5 mg dnevno			
Fosfatizovani kukuruzni skrob	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatizovani kukuruzni skrob”	
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
	Tjestenina				
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				
Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin”	
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 ribljih fosfolipida	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			

	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje”		
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin i fosfatna kiselina iz soje”	Proizvod nije namijenjen za prodaju trudnicama i dojiljama	
	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			
	Napici na bazi jogurta	50 mg/100 g			
	Napici 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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane			

		za posebne prehrambene potrebe			
Fosfolipidi iz žumanca	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Nije određeno				
Fitoglikogen	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fitoglikogen”		
	Prerađena hrana	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	U skladu sa tačkom 5 Priloga 2 Uredbe o informisanju potrošača o hrani		
	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) dodatnih fitosterola/fitostanola.			
	Raženi hleb od brašna koje sadrži ≥ 50 % raži (integralno ražano brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i ≤ 30 % pšenice i ≤ 4 % dodatog šećera, bez dodate masti.	Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje posudi za piće ne smije iznositi više od 3 g.			
	Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi	Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosevi pakuju se u pojedinačne porcije			
	Napitak od soje				
	Proizvodi srodni mlijeku, kao što su proizvodi srodni djelimično obranom i obranom mlijeku, uz mogućnost dodatog 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 zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima.				
	Proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka, kao što su jogurt i proizvodi srodni siru (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 u skaldu sa propisom o kvalitetu I drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja I masti, margarin I druge masne namaze, majonez I srodne proizvode, isključujući ulja za kvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

Ulje od koštica šljive	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Za prženje i kao začin	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
Krompirovi proteini (koagulirani) hidrolizati	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Krompirovi proteini”		
	Nije određeno				
Prolil oligopeptidaza (enzimski preparat)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Prolil oligopeptidaza”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu odraslu populaciju	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			
Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Tri kapsule ili tri tablete dnevno, što odgovara količini od 12,6 mg ekstrakta iz svinjskih bubrega dnevno. Sadržaj diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg dnevno (3 kapsule ili tri tablete sa sadržajem DAO-a od 0,3 mg po kapsuli ili 0,3 tableti).			
Dinatrijumova pirolokinolin kinona	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „dinatrijumova so pirolokinolin kinona”.	Odobreno 2. septembra 2018. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim	
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju, osim dodataka ishrani za trudnice i dojilje	25 mg dnevno	Na dodacima ishrani koji sadrže dinatrijumovu so		

			<p>pirolokinolin kinona navodi se sledeća izjava:</p> <p>Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, isključujući trudnice i dojilje</p>	<p>dokazima i naučnim podacima u skladu s propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije..</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan.</p> <p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „dinatrijumova so pirolokinolin kinona” odobrava se isključivo podnosiocu zahtjeva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne</p>	
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

				<p>podatke zaštićene u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 2. rujna 2023.</p>	
Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Preporučen je dnevni unos od 1,5 g po porciji			
Proteini iz sjemenki uljane repice	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini iz sjemenki uljane repice”. 2. Na svoj hranu 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.		
	Kao izvor biljnih proteina u hrani osim u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad				
Rafinirani koncentrat peptida kozice	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se		

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	1 200 mg dnevno	„rafinisani koncentrat peptida kozice”		
Trans-resveratrol	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	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 osobe koje uzimaju lijekove proizvod mogli konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	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			
Trans-resveratrol (mikrobiološki izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	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 osobe koji uzimaju jekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	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 resveratrola ekstrahovanog iz japanskog dvornika (<i>Fallopia japonica</i>)			
Ekstrakt iz pijetlove kreste	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove kreste” ili „Ekstrakt iz pijetlove kreste”		
	Mliječni napici	40 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Fermentisani mliječni napici	80 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Proizvodi srodni jogurtu	65 mg/100 g ili mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g ili mg/100 ml			
Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove kreste” ili „Ekstrakt iz pijetlove kreste” Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> (<i>Plukenetia volubilis</i>)”		
	Kao za laneno ulje	U skladu s uobičajenom upotrebom lanenog ulja za prehrambene svrhe			

Salatrimi	Određena kategorija hrane	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.		
	Pekarski proizvodi i poslastice				
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> bogato DHK-om i EPK-om	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> bogato DHK-om i EPK-om”		
	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	3 000 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za trudnice i dojilje	450 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana namijenjena licima s apovećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu s propisom o informisanju potrošača o hrani				

	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)			
	Proizvodi od mlijeka, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, <i>fromage frais</i> i jogurta; isključujući napitke)			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g			
	Žitne/hranjive pločice	500 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp."		
	Proizvodi od mlijeka, 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			
	Mazive masti i prelive (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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ulje od mikroalge Schizochytrium sp.	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge Schizochytrium sp.”		
	Proizvodi od mlijeka, 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 prelive (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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
Hrana namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba Kojima su proizvodi namijenjeni.			
Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keks)	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			
Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			

	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> (T18)	Proizvodi od mlijeka, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/ 100	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> ”		
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i preliv	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 djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napici i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Hrana za posebne medicinske potrebe djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keks)	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 odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> (WZU477)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			Odobreno 16. maja 2021. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim znanstvenim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, Nizozemska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Progress Biotech bv, osim ako neki budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> ”		

					naučne podatke zaštićene u skladu s propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Progress Biotech bv. Datum završetka zaštite podataka: 16. maja 2026. (5 godina).
Biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> koja sadrži selen	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	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 mlađu od 4 godine.	50 mg dnevno za djecu uzrasta od 4 do 6 godina, čime se unosi 10 µg selena dnevno 100 mg dnevno za djecu uzrasta od 7 do 10 godina, čime se unosi 20 µg selena dnevno 500 mg dnevno za adolescente uzrasta od 11 do 17 godina, čime se unosi 100 µg selena dnevno 800 mg dnevno za odrasle osobe, čime se unosi 160 µg selena dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „biomasa kvasca (<i>Yarrowia lipolytica</i>) koja sadrži selen”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže biomasu kvasca (<i>Yarrowia lipolytica</i>) koja sadrži selen navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebali konzumirati odojčad i djeca mlađa od 4 godine; djeca mlađa od 7 godina; djeca mlađa od 11 godina; djeca i adolescenti mlađi od 18 godina ⁽³⁾ .		
Natrijumova so 3'-sialilaktoza (3'-SL) (mikrobiološki izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (izražene kao 3'-sialilaktoza)			
	Nearomatizovani pasterizovani i nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi od mlijeka	0,25 g/l	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „natrijumova so 3'-sialilaktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumovu so 3'-sialilaktozu navodi se izjava da:		
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,25 g/l (pića) 0,5 g/kg (proizvodi osim pića)	a) se ne bi trebali konzumirati ako se isti dan konzumira		
					Odobreno 18. februara 2021. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu u skladu

Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,25 g/l (pića) 2,5 g/kg (proizvodi osim pića)	druga hrana s dodatkom natrijumovom soli 3'-sialililaktozom b) ih ne bi trebali konzumirati odojčad i mala djeca.	propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka, stavljanje na tržište u Uniji nove hrane natrijumove soli 3'-sialililaktoze odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva društvu Glycom A/S, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum završetka zaštite podataka: 18. februara 2026.
Pića (aromatizovana pića, osim napitaka s pH vrijednošću manjom od 5)	0,25 g/l		
Žitne pločice	2,5 g/kg		
Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,2 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača		
Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,15 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,15 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača 1,25 g/kg za proizvode osim pića		
Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,15 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača		
Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,5 g/l (pića) 5 g/kg (proizvodi osim pića)		
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu.	0,5 g dnevno			
Natrijumova so 6'-sialillaktoza (6'-SL) (mikrobiološki izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (izražene kao 6'-sialillaktoza)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „natrijumova so 6'-sialillaktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumovu so 6'-sialillaktozu navodi se izjava da: a) se ne bi trebali konzumirati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatkom natrijumovom soli 6'-sialillaktozom b) ih ne bi trebali konzumirati odojčad i mala djeca.		Odobreno 17. februara 2021. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka, stavljanje na tržište u Uniji nove hrane natrijumove soli 6'-sialillaktoze odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva društvu Glycom A/S, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na
	Nearomatizovani pasterizovani i nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi od mlijeka	0,5 g/l			
	Nearomatizovani pasterizovani proizvodi od mlijeka	0,5 g/l (pića) 2,5 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,5 g/l (pića) 5,0 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,25 g/l (pića) 2,5 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Pića (aromatizovana pića, osim napitaka s pH vrijednošću manjom od 5)	0,5 g/l			
	Žitne pločice	5,0 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,4 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,3 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,3 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je			

		pripremljen prema uputstvima proizvođača 2,5 g/kg za proizvode osim pića			tržište nove hrane unutar Unije ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum završetka zaštite podataka: 17. februara 2026.
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,3 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,0 g/l (pića) 10 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,0 g dnevno			
	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
Sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se sirup od sirka (<i>Sorghum bicolor</i>)		
	Određena kategorija hrane	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	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (capsule, tablet ili prah) namijenjeni odraslima, izuzev trudnica i dojilja	100 mg dnevno			
	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju dodataka koji sadržiju novu hranu navodi se		
Ekstrakt iz pšeničnih kosoba (<i>Triticum</i>)					

aestivum) bogat spermidinom	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (capsule, tablet ili prah) namijenjeni odraslima, izuzev trudnica i dojilja	Odgovara količini od najviše 6 mg spermidina dnevno	„ekstrakt iz pšeničnih kosobog bogat spermidinom		
Sucromalt	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Sucromalt". 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je taj proizvod izvor glukoze i fruktoze.		
	Nije određeno				
Vlakna šećerne trske	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Hljeb	8 %			
	Pekarski proizvodi	5 %			
	Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva	3 %			
	Začini	3 %			
	Obrani sirevi	2 %			
	Hrana za posebne režime ishrane	5 %			
	Umaci	2 %			
	Pića	5 %			
Šećeri dobijeni iz pulpe kakaovca (Theobroma cacao L.)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „šećeri dobijeni iz pulpe kakaovca (Theobroma cacao L.)”, „glukoza dobijena iz pulpe kakaoca (Theobroma cacao L.)” ili „fruktoza dobijena iz pulpe kakaovca (Theobroma cacao L.)”, u zavisnosti od oblika koji se upotrebljava.		
	Nije određeno				

Ekstrakt suncokretovog ulja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt 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			
Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> ” ili „Sušene mikroalge <i>T. chuii</i> ”. Na dodacima ishrani koji sadrže sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> navodi se sljedeća izjava: „Sadrži zanemarljive količine joda”		
	Umaci/sosevi	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soi	1 %			
	Začin	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	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Upotreba kojoj je namijenjen ista je kao ona za lososa, a to je priprema kulinarskih proizvoda i jela od ribe, uključujući kuvane, sirove, dimljene i pečene proizvode od ribe				
D-tagatoza	Određena kategorija hrane	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) navodi se izjava da „konzumacija u prekomjernoj količini može prouzrokovati laksativni efekat .		
	Nije određeno				
Ekstrakt taksifolinom bogat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”		
	Obični jogurt/voćni jogurt ⁽¹⁾	0,020 g/kg			
	Kefir ⁽¹⁾	0,008 g/kg			

	Mlaćenica ^(*)	0,005 g/kg			
	Mlijeko u prahu ^(*)	0,052 g/kg			
	Pavlaka ^(*)	0,070 g/kg			
	Kisela 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			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, isključujući odojčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina	100 mg/dan			
	(*) Upotrebom ekstrakta bogatog taksifolinom u mliječnim proizvodima ne može se u potpunosti ili djelimično nadoknaditi bilo koji sastojak mlijeka.				
Trehaloza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Nije određeno				
Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D2	1. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem”. 2. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadrži novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D ₂ ”.		
	Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamina D ₂ /100 g svježe mase			

Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D ₂ ”		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta	5 µg vitamina D ₂ /100 g			
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg vitamina D ₂ /100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Pretpakovani svježi ili suvi kvasac za kućnu upotrebu	45 µg/100 g za svježi kvasac 200 µg D ₂ /100 g za suvi kvasac	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D ₂ ”. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se izjava da je nova hrana namijenjena samo za pečenje i da je ne bi trebalo jesti sirovu. 3. Pri označavanju nove hrane navode se uputstvo za upotrebu za krajnje korisnike tako da se ne premašuje najveća dopuštena koncentracija vitamina D ₂ od 5 µg/100 g u gotovim proizvodima pečenima u domaćinstvu		
Hleb tretiran UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem”		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	3 µg vitamina D ₂ /100 g			
Mlijeko tretirano UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem” 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 XIII Uredbe o informisanju potrošača o hrani, oznaci se dodaje		
	Pasterizovano punomasno mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka, spremno za konzumaciju	5–32 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			
	Pasterizovano djelimično obrano mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka, spremno za konzumaciju	1-15 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			

			„sadrži vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadrži vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.	
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D₂	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂		
	Žitarice za doručak	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Hljeb i pecivo od dizanog tijesta	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Žitni proizvodi i tjestenina	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL		
	Mlijeko i proizvodi od mlijeka (osim tečnog mlijeka)	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pića)		
	Sir (isključujući svježi sir, rikotu i tvrde sireve za rendanje)	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Pločice i napici kojima se zamjenjuju obroci	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pića)		
	Mliječni analozi	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g/1,125 µg vitamina D ₂ /100 mL (pića)		
	Mesni analozi	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Supe i mesne supe	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
	Snack proizvodi od ekstrudiranog povrća	2,25 µg vitamina D ₂ /100 g		
Hrana za posebne medicinske potrebe, u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, isključujući hranu za odojčad i malu djecu	15 µg dnevno			
			<p>Odobreno 27. avgusta 2020. Ovo unošenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije.</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane prah od gljiva koji sadrži vitamin D₂ odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva Oakshire Naturals, LP, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez</p>	

	Dodaci ishrani, u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji, isključujući odojčad	15 µg dnevno			upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu propisom kojim se utvrđuju pravila za stavljanje na tržište nove hrane unutar Unije. ili uz saglasnost društva Oakshire Naturals, LP. Datum završetka zaštite podataka: 27. avgusta 2025.
Vitamin K ₂ (menakinon)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Upotrebljavati u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K ₂ ”		
Ekstrakt pšeničnih mekinja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Pivo i zamjene za pivo	0,4 g/100 g	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.	
	Žitarice spremne za jelo	9 g/100 g			
	Proizvodi od mlijeka	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			
Ksilooligosaharidi	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Bijeli hljeb	14 g/kg	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se “Ksilooligosaharidi”		

	Integralni hljeb	14 g/kg			
	Žitarice za doručak	14 g/kg			
	Keks	14 g/kg			
	Napitak od soje	3,5 g/kg			
	Jogurt (*1)	3,5 g/kg			
	Voćni namazi	30 g/kg			
	Čokoladne poslastice	30 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj odraslima	2 g dnevno			
Biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> "		
	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	6 g dnevno za djecu od 10 godina, adolescente i opštu odraslu populaciju 3 g dnevno za djecu uzrasta od 3 do 9 godina			
Beta-glukani iz kvasca	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se "Beta-glukani iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> "		
	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 o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,275 g dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisano propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene 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 kaka	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			
	Keks	6,7 g/kg			
	Krekeri	6,7 g/kg			
	Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg			
	Fermentisani proizvodi od mlijeka	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	Najveće dozvoljene količine			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sintetski zeaksantin”		
Cink-L-pidolat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Cink-L-pidolat”		
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	3 g dnevno			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Hrana namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

Tabosoba 2.: Specifikacije

Odobrena nova hrana	Specifikacije
N-acetil-D-neuraminska kiselina	<p>Opis: N-acetil-D-neuraminska kiselina bijeli je do sivkastobijeli kristalni prah</p> <p>Definicija:</p> <p>Hemijski naziv: Hemijski nazivi prema IUPAC-u: N-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranosonska kiselina (dihidrat)</p> <p>Sinonimi: Sijalinska kiselina (dihidrat)</p>

	<p>Hemijska formula: $C_{11}H_{19}NO_9$ (kiselina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrat)</p> <p>Molekulska masa: 309,3 Da (kiselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)</p> <p>CAS br.: 131-48-6 (slobodna kiselina) 50795-27-2 (dihidrat)</p> <p>Specifikacije: Opis: bijeli do sivkasto bijeli kristalni prah pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 1,7 – 2,5 <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat): > 97,0 % Voda (dihidrat: 10,4 %) ≤ 12,5 % (m/m) Sulfatni pepeo: < 0,2 % (m/m) Sirćetna kiselina (kao slobodna kiselina i/ili natrijum acetat) < 0,5 % (m/m)</p> <p>Teški metali Gvožđe: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg Ostaci proteina: < 0,01 % (m/m)</p> <p>Ostaci rastvarača: 2-propanol: < 0,1 % (m/m) Aceton: < 0,1 % (m/m) Etil acetat: < 0,1 % (m/m)</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g Aerobni mezofili ukupno: < 500 CFU/g Enterobakterije: nije prisutna u 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: nije prisutna u 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Kvasci: < 10 CFU/g Plijesni: < 10 CFU/g Ostaci endotoksina: < 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.</p>
<p>Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</p>	<p>Opis/definicija: Plodovi baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvajava od sjemenki i kore. Zatim se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene djelove (veličina čestica od 3 do 600 μ) i pakuje.</p> <p>Uobičajeni hranjivi 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</p> <p>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</p>

<p>Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i></p>	<p>Opis/definicija: Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke <i>Ajuga reptans</i> L. u osnovi su isti sa ekstraktima iz nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i> koji se dobijaju iz uobičajenih kultura.</p>
<p>L-alanin-L-glutamil</p>	<p>Opis/definicija: L-alanin-L-glutamin proizvodi se fermentacijom pomoću genetski modifikovanog soja bakterije <i>Escherichia coli</i>. Tokom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medijum od koga 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 (na osnovu suve materije) 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 %; H₂O): 5,0 – 6,0 Amonijum (NH₄): ≤ 0,020 % Hlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiološki kriterijumi: <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g</p>
<p>Ulje od algi dobijeno od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</p>	<p>Opis/definicija: Ulje od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp. Kiselinski 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 kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %</p>
<p>Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i></p>	<p>Opis/definicija: Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> dobija se iz sjemenki vrsta: <i>A. floribunda</i> (sinonim <i>A. parviflora</i>) i <i>A. stuhlmannii</i>. Sastav masnih kiselina (kao procenat ukupnih masnih kiselina): Laurinska kiselina - Miristinska kiselina Palmitinska kiselina - (C12:0 – C14:0 – C16:0): < 1,0 %;< 1,0 %< 2,0 % Stearinska kiselina (C18:0): 45 – 58 % Oleinska kiselina (C18:1): 40 – 51 % Višestruko nezasićene masne kieline: < 2,0 % Svojstva: Slobodne masne kiseline: najviše 0,1 % ukupnih masnih kiselina Transmasne kiseline: najviše 1,0 % ukupnih masnih kiselina Peroksidni broj: najviše 1.0 meq/kg Neosapunjive materije: najviše 1,0 % masnog sadržaja ulja Saponifikacioni broj: 185–198 mg KOH/g</p>

<p>Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker</p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt od gela u prahuzrastajen od listova biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker, koji je u osnovi identičan geluzrastajenom od listova biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f. Pepeo: 25 % Dijetetska vlakna: 28,6 % Masti: 2,7 % Vlaga: 4,7 % Polisaharidi: 9,5 % Proteini: 1,63 % Glukoza: 8,9 %</p>
<p>Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphasia superba</i></p>	<p>Opis/definicija: Kako bi se proizveo ekstrakt lipida iz antarktičkog krila (<i>Euphasia superba</i>), duboko smrznuti drobljeni kril ili sušeno brašno krila podvrgavaju se ekstrakciji lipida pomoću odobrenog ekstrakcionog rastvarača (u skladu sa propisom kojim se uređuju rastvarači za hranu). Proteini i ostaci antarktičkog krila uklanjanju se iz ekstrakta lipida filtracijom. Ekstrakcijski rastvarači ostatak vode uklanjaju se isparavanjem. Saponifikacioni broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O₂/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphasia superba</i> trebala bi se dokazati oksidaciona stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnoj nivou (npr. AOAC). Vlaga i isparljive materije: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: 35 – 50 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kiselina): ≥ 5 %</p>
<p>Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste <i>Euphasia superba</i></p>	<p>Opis/definicija: Ulje bogato fosfolipidima proizvodi se od antarktičkog krila (<i>Euphasia superba</i>) višestrukim ispiranjem u rastvaraču, uz primjenu odobrenih rastvarača (u skladu sa propisom kojim se uređuju rastvarači za hranu) radi povećanja sadržaja fosfolipida u ulju. Rastvarači se uklanjaju iz konačnog proizvoda isparavanjem. Saponifikacioni broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O₂/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: ≥ 60 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kiselina): ≥ 5 %</p>
<p>Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i></p>	<p>Opis/definicija: Bistro žuto ulje bogato arahidonskom kiselinom dobija se fermentacijom genetski nemodifikovanim sortama IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 i CBS 210.32 gljive <i>Mortierella alpina</i> uz primjenu odgovarajuće tečnosti. Ulje se zatim ekstrahuje iz biomase i pročišćava. Arahidonska kiselina: ≥ 40 % ukupnog masenog sadržaja masnih kiselina Slobodne masne kiseline: ≤ 0,45 % ukupnog sadržaja masnih kiselina Transmasne kiseline: ≤ 0,5 % ukupnog sadržaja masnih kiselina Neosapunjive materije: ≤ 1,5 % Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidinski broj: ≤ 20 Kiselinski broj: ≤ 1,0 KOH/g Vlaga: ≤ 0,5 %</p>

<p>Arganovo ulje dobijeno od biljke <i>Argania spinosa</i></p>	<p>Opis/definicija: Arganovo ulje dobija se hladnim presovanjem sjemenki sličnih bademima iz plodova biljke <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. Sjemenke se prije presovanja mogu prepržiti, ali ne smiju doći u direktan dodir sa plamenom.</p> <p>Sastav: Palmitinska kiselina (C16:0): 12 – 15 % Stearinska kiselina (C18:0): 5 – 7 % Oleinska kiselina (C18:1): 43 – 50 % Linolna kiselina (C18:2): 29 – 36 % Neosapunjive materije: 0,3 – 2 % Ukupni steroli: 100 – 500 mg/100 g Ukupni tokoferoli: 16–90 mg/100 g Oleinska kiselost: 0,2 – 1,5 % Peroksidni broj (PV): < 10 meq O₂/kg</p>
<p>Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i></p>	<p>Opis/definicija: Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. Postoje različite metode uzgoja te alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sistemi izloženi sunčevoj svjetlosti ili, alternativno se mogu upotrebljavati otvoreni ribnjaci sa strogo kontrolisanim izvorom svjetlosti. Čelije alge sakupljaju se i suše, oleorezin se ekstrahuje a primjenom superkričnog CO₂ 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).</p> <p>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 %</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan udio aerobnih bakterija: < 3 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g Koliiformi: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: negativno <i>Salmonella</i>: negativno <i>Staphylococcus</i>: negativno</p>
<p>Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)</p>	<p>Opis/definicija: Bosiljak (<i>Ocimum basilicum</i> L.) pripada porodici „<i>Lamiaceae</i>” u redu „<i>Lamiales</i>”. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke. Najviši nivo čistoće bosiljka potrebno je obezbijediti filtriranjem (optičkim, mehaničkim). Postupak proizvodnje voćnih sokova i pića od mješavine voća/povrća koji sadrže sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i> L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.</p> <p>Suva materija: 94,1 % Proteini: 20,7 % Masti: 24,4 %</p>

	<p>Ugljeni hidrati: 1,7 % Dijetetska vlakna: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29) Pepeo: 6,78 %</p>
Betain	<p>Opis/definicija: Betain (N,N,N-trimetilglicin ili karboksi-N,N,N-trimetilmetanaminij) u obliku anhidrida (CH₃)₃N+CH₂COO⁻ (CAS br.: 107-43-7) i monohidrata (CH₃)₃N+CH₂COO⁻·H₂O (CAS br.: 590-47-6) dobija se preradom šećerne repe (tj. melase, vinase ili betain-glicerola).</p> <p>Svojstva/sastav: Izgled: rastresiti bijeli kristali Betain: ≥ 99,0 % (m/m na bazi mase suve materije) Vlaga: ≤ 2,0 % (anhidrid); ≤ 15,0 % (monohidrat) Pepeo: ≤ 0,1 % pH: 5,0–7,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 1,0 mg/g</p> <p>Teški metali: Arsen: < 0,1 mg/kg Živa: < 0,005 mg/kg Kadmijum: < 0,01 mg/kg Olovo: < 0,05 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Koliformi: negativan nalaz/10 g <i>Salmonella sp.</i>: negativan nalaz/25 g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije.</p>
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	<p>Opis/definicija: Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje (ekstrakt <i>tochija</i>) sitan je prah svijetlo smeđe boje bogat proteinima koji se dobija ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermentisanih pomoću gljive <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakt sadrži inhibitor α-glukozidaze.</p> <p>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</p>
Goveđi laktoferin	<p>Opis/definicija: Goveđi laktoferin protein koji se prirodno nalazi u kraljem mlijeku. Riječ je o glikoproteinu od otprilike 77 kDa koji na sebe veže gvožđe i koji se sastoji od jednog polipeptidnog lanca sa 689 aminokiselina.</p> <p>Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobija se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne sirutke izmjenom jona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. N kraju se suši smrzanjem ili raspršivanjem, a velike čestice se prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svijetlo ružičaste boje.</p> <p>Fizičko-Hemijska svojstva goveđeg laktoferina: Vlaga: < 4,5 % Pepeo: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Gvožđe: < 350 mg/kg Proteini: > 93 %</p>

	<p>od čega goveđi laktoferin: > 95 % od čega druge proteini: < 5,0 % pH (2 %-tna rastvor, 20 °C): 5,2 – 7,2 Rastvorljivost (2 %-tni rastvor, 20 °C): potpuna</p>
<p>Bazični izolat proteina surutke iz mlijeka goveda</p>	<p>Opis Bazični izolat proteina surutke iz mlijeka goveda je žućkasto sivi prah, dobijen iz obranog mlijeka goveda nizom koraka za izolaciju i pročišćavanje.</p> <p>Svojstva/sastav Ukupno proteina (m/masa proizvoda): ≥ 90 % Laktoferin (m/masa proizvoda): 25-75 % Laktoperoksidaza (m/masa proizvoda): 10–40 % Ostali proteini (m/masa proizvoda): ≤ 30 % TGF-β2: 12–18 mg/100 g Vlaga: ≤ 6,0 % pH (5 % rastvor m/v): 5,5–7,6 Laktoza: ≤ 3,0 % Masti: ≤ 4,5 % Pepeo: ≤ 3,5 % Gvožđe: ≤ 25 mg/100 g</p> <p>Teški metali Olovo: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,2 mg/kg Živa: < 0,6 mg/kg Arsen: < 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Aerobni mezofili ukupno: ≤ 10 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativan nalaz/g Koagulaza-pozitivan stafilokok: negativan nalaz/g <i>Salmonella</i>: negativan nalaz/25 g <i>Listeria</i>: negativan nalaz/25 g <i>Cronobacter spp.</i>: negativan nalaz/25 g Plijesni: ≤ 50 CFU/g Kvasci: ≤ 50 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p>Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i></p>	<p>Opis/definicija: Rafinisano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ekstrahuje se iz sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst.</p> <p>Alfa-linolenska kiselina: ≥ 35 % m/m ukupnih masnih kiselina Stearidonska kiselina: ≥ 15 % m/m ukupnih masnih kiselina Linolna kiselina: ≥ 8,0 % m/m ukupnih masnih kiselina Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % m/m ukupnih masnih kiselina Kiselinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq O₂/kg Sadržaj neosapunjivih materija: ≤ 2,0 % Sadržaj proteina (ukupno azota): ≤ 10 µg/ml Pirrolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg</p>

<p>Ulje od račića <i>Calanus finmarchicus</i></p>	<p>Opis/definicija: Nova hrana slabo je viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjki, dobijeno od račića (morskog zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i>. Sastojak uglavnom sadrži estere voska (> 85 %) sa manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida.</p> <p>Specifikacije: Voda: < 1,0 % Esteri voska: > 85 % Ukupne masne kiseline: > 46 % Eikozapentaenska kiselina (EPK): > 3,0 % Dokosaheksaenska kiselina (DHK): > 4,0 % Ukupni masni alkoholi: > 28 % C20:1 n-9 masni alkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 masni alkohol: > 12 % Transmasne kiseline: < 1,0 % esteri astaksantina: < 0,1 % Peroksidni broj (PV): < 3,0 meq. O₂/kg</p>
<p>Baza za žvakaću gumu (monometoksi-poli-etilen glikol)</p>	<p>Opis/definicija: Sastojak koji je nova hrana je sintetički polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monometoksi-poli-etilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kiseline (PIP-g-MA) i nereagovani MPEG (manje od 35 % masenog sadržaja). Bijele do sivo bijele boje. CAS br.: 1246080-53-4</p> <p>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 kiseline: < 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</p>
<p>Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)</p>	<p>Opis/definicija: Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline bezvodni je kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline. Fini bijeli do sivo bijeli prah CAS br.: 9011 – 16 – 9</p> <p>Čistoća: Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suvoj materiji Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10 Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm Ostatak anhidrida maleinske kiseline: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm</p>

	<p>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 <i>Escherichia coli</i>: negativan test <i>Salmonella</i>: negativan test <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativan test</p>
<p>Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)</p>	<p>Opis/definicija: Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> proizvodi se hladnim presanjem sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) čistoće 99,9 %. Pri tome se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u posudama za dekantovanje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Može se proizvoditi i ekstrakcijom pomoću superkritičnog CO₂. Postupak proizvodnje: Proizvodi se hladnim presovanjem. Pri tome se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u kontejnerima za dekantiranje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ≤ 2,0 % Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq/kg Nerastvorljive nečistoće: ≤ 0,05 % Alfa linolenska kiselina: ≥ 60 % Linolna kiselina: 15 – 20 %</p>
<p>Sjemenke biljke chia (Salvia hispanica)</p>	<p>Opis/definicija: Biljka <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) ljetnja je zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice <i>Labiatae</i>. 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 vlakna (**): 18 – 43 % Pepeo: 3 – 7 % (*) U ugljene hidrate se uključuje i vrijednost vlakana (**) Sirova vlakna su dio vlakana koja se uglavnom sastoje od neprobavljive celuloze, pentozana i lignina Postupak proizvodnje: Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadrže sjemenke biljke <i>chia</i> uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.</p>
<p>Hitin-glukan iz gljive Aspergillus niger</p>	<p>Opis/definicija: Hitin-glukan dobija se iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>, a riječ je o žućkastom finom prahu bez mirisa. Sadrži 90 % ili više suve materije. Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida: — hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-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 %</p>

<p>Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i></p>	<p>Opis/definicija: Kompleks hitin-glukana dobija se iz ćelijskih zidova mesnatih djelova gljive <i>Fomes fomentarius</i>. Sastavljen je uglavnom od dva polisaharida: — hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-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). 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</p> <p>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</p> <p>Teški metali: Olovo (ppm): ≤ 1,00 Kadmijum (ppm): ≤ 1,00 Živa (ppm): ≤ 0,03 Arsen (ppm): ≤ 0,20</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan udio mezofilnih bakterija: ≤ 10³/g Kvasci i plijesni: ≤ 10³/g Koliformi pri 30 °C: ≤ 10³/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> i druge patogene bakterije: nije prisutna/25 g</p>
<p>Ekstrakt hitozana iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> i gljive <i>Aspergillus niger</i></p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli (D-glukozamina) dobija se iz stručaka gljive <i>Agaricus bisporus</i> ili iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u baznom medijumu, soubilizaciju u kiselom medijumu, taloženje u baznom medijumu, pranje i sušenje. Sinonim: Poli(D-glukozamin) CAS br. hitozana: 9012-76-4 Formula hitozana: (C₆H₁₁NO₄)_n Izgled: sitan fini prah Aspekt: sivo bijela do smečkaste Miris: bez mirisa</p> <p>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 sirćetnoj kiselini): 1 – 15 Stepen acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kiselini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>, 12 – 25 za hitin iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> Pepeo (% m/m suve materije): ≤ 3,0 Proteini (% m/m suve materije): ≤ 2,0</p>

	<p>Veličina čestice: > 100 nm Gustina nakon protresanja (g/cm³): 0,7 – 1,0 Sposobnost vezivanja masti 800 × (procenat mokre mase): 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): ≤ 10³ Broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): ≤ 10³ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
Hondroitin sulfat	<p>Opis/definicija: Hondroitin sulfat (natrijumova so) je biosintetički proizvod. Dobija se hemijskim sulfatiranjem hondroitina dobijenog fermentacijom bakterije <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 23502). Hondroitin sulfat (natrijeva 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</p>
Hromov pikolinat	<p>Opis/definicija: Hromov pikolinat crvenkasti je fini prah, slabo rastvorljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. Ta je so rastvorljiva i u polarnim organskim rastvaračima. Hemijski naziv: tris (2piridinkarboksilato-N,O) Hrom(III) ili 2-piridinkarboksilna kiselina hromova (III) so CAS br.: 14639-25-9 Hemijska formula: Cr(C₆H₄NO₂)₃ Hemijska svojstva: Hromov pikolinat: ≥ 95 % Hrom (III): 12 – 13 % Hrom (VI): nije utvrđen Voda: ≤ 4,0 %</p>
Biomasa kvasca (<i>Yarrowia lipolytica</i>) koja sadrži hrom	<p>Opis/definicija: Nova je hrana osušena i termički umrtvljena biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> koja sadrži hrom. Nova hrana proizvodi se fermentacijom u prisutnosti hrom florida, nakon koje se sprovodi niz postupaka pročišćavanja i termičko umrtvljivanje kvasca kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nisu prisutne žive ćelije kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i>. Svojstva/sastav: Ukupno hroma: 18–23 µg/g Hrom (VI): < 10 µg/kg (tj. granica detekcije) Proteini: 40–50 g/100 g Dijetetska vlakna: 24–32 g/100 g</p>

	<p>Šećeri: < 2 g/100 g Masti: 6–12 g/100 g Ukupno pepela: ≤ 15 % Voda: ≤ 5 % Suva materija: ≥ 95 % Teški metali: Olovo: ≤ 3,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 5x10³ CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10² CFU/g Žive ćelije kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> ⁽¹³⁾: < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije</p>
Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<p>Opis: Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrste iz porodice <i>Cistaceae</i>, autohtone u sredozemnoj regiji, na poluostrvu Chalkidiki 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</p>
Citiholin	<p>Opis/definicija: Citiholin se proizvodi mikrobiološkim postupkom. 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: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekulska masa: 488,32 g/mol CAS br.: 987-78-0 pH (uzorak rastvora od 1 %): 2,5 – 3,5</p>

	<p>Čistoća: Analizirana vrijednost: ≥ 98 % suve materije Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): $\leq 5,0$ % Amonijum: $\leq 0,05$ % Arsen: Najviše 2 ppm Slobodne fosforne kiseline: $\leq 0,1$ % 5'-citolilna kiselina: $\leq 1,0$ % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih mikroorganizama: $\leq 10^3$ CFU/g Kvasci i plijesni: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<p><i>Clostridium butyricum</i></p>	<p>Opis/definicija: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je gram-pozitivna, obavezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodifikovana bakterija koja stvara spore. Depozitni broj FERM BP-2789 Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih bakterija: $\leq 10^3$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije utvrđena u 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije utvrđena u 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije utvrđena u 1 g Kvasci i plijesni: $\leq 10^2$ CFU/g</p>
<p>D-riboza</p>	<p>Opis: D-riboza je monosaharid iz grupe aldopentoza koja se proizvodi fermentacijom pomoću soja bakterije <i>Bacillus subtilis</i> bez transketolaze. Hemijska formula: C₅H₁₀O₅ CAS br.: 50-69-1 Molekulska masa: 150,13 Da Svojstva/sastav Izgled: suv sa praškastom teksturom, bijele do žućkaste boje Specifična rotacija [α]_D 25: – 19,0° do – 21,0° Čistoća D-riboze (% suve materije): 98,0 – 102,0 % metodom HPLC/RI (*1) Pepeo: < 0,2 % Gubitak pri sušenju (vlaga): < 0,5 % Bistrina rastvarača: ≥ 95 % propusnosti Teški metali Olovo: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 0,1$ mg/kg Kadmijum: $\leq 0,1$ mg/kg Živa: $\leq 0,1$ mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 100 CFU (*2)/g Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella sp.</i>: negativan nalaz/25 g</p> <p>*HPLC/RI: tečna hromatografija visoke efikasnosti sa detekcijom indeksa refrakcije</p>

<p>Osušena alga <i>Euglena gracilis</i></p>	<p>Opis/definicija: Nova je hrana osušena <i>Euglena</i> (cijele ćelije), to jest osušena biomasa mikroalge <i>Euglena gracilis</i>. Nova hrana proizvodi se fermentacijom, nakon koje se sprovode filtracija i termičko umrtvljivanje mikroalge kako bi se osiguralo da u novoj hrani nijesu prisutne žive ćelije alge <i>Euglena gracilis</i>.</p> <p>Svojstva/sastav: Ukupno ugljenih hidrata: ≤ 75 % Beta-glukan > 50 % Proteini: ≥ 15 % Masti: ≤ 15 % Pepeo: ≤ 10 % Vlaga: ≤ 6 %</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,05 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Broj aerobnih kolonija: ≤ 10 000 CFU/g Koliiformi: ≤ 100 MPN/g Kvasci i plijesni: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 10 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije MPN: najvjerovatniji broj</p>
<p>Ekstrakt odmašćenog kakaoa u prahu</p>	<p>Ekstrakt kakaoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) Izgled: tamno smeđi 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 % Nasipna gustoća: 0,40 – 0,55 g/cm³ pH: 5,0 – 6,5 Ostaci rastvarača: najviše 500 ppm</p> <p>*GAE – ekvivalenti galne kiseline</p>
<p>Ekstrakt kakaoa sa smanjenim procentom masti</p>	<p>Ekstrakt kakaoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) sa smanjenim procentom masti Izgled: tamno crveni do ljubičasti prah Koncentrat ekstrakta kakaoa: najmanje 99 % Silicijum dioksid (tehnološka pomoć): najviše 1,0 % Flavanoli iz kakaoa: najmanje 300 mg/g — Epikatehin: najmanje 45 mg/g Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %</p>
<p>Ulje od sjemenki biljke</p>	<p>Opis/definicija: Ulje od sjemenki korijandera je ulje koje sadrži gliceride masnih kiselina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijandera (<i>Coriandrum sativum</i> L.)</p>

<p>korijandera <i>Coriandrum sativum</i></p>	<p>Žućkaste boje i blagog ukusa. CAS br.: 8008-52-4 Sastav masnih kiselina: Palmitinska kiselina (C16:0): 2 – 5 % Stearinska kiselina (C18:0): < 1,5 % Petroselininska kiselina (cis-C18:1(n-12)): 60 – 75 % Oleinska kiselina (cis-C18:1 (n-9)): 7 – 15 % Linolna kiselina (C18:2): 12 – 19 % α-linolenska kiselina (C18:3): < 1,0 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Čistoća: Indeks refrakcije (20 °C): 1,466 – 1,474 Kiselinski broj: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg Jodni broj: 88 – 110 jedinica Saponifikacioni broj: 186 – 200 mg KOH/g Neosapunjive materije: ≤ 15 g/kg</p>
<p>Ekstrakt brusnice u prahu</p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt brusnice u prahu je fenolima bogat ekstrakt u prahu koji je rastvorljiv u vodi, a koji se dobija etanolnom ekstrakcijom iz koncentrata soka zdravih zrelih bobica kultivara brusnice <i>Vaccinium macrocarpon</i>.</p> <p>Svojsva/sastav Vlaga (% m/m): ≤ 4 Proantocijanidini (PAC) (% m/m suve tvari) — Metoda OSC-DMAC (1) (3): 55,0–60,0 ili — Metoda BL-DMAC (2) (3): 15,0–18,0 Ukupni fenoli (GAE (4), % m/m suve tvari) (3) — Metoda Folin–Ciocalteu: > 46,2 Rastvorljivost (voda): 100 % bez vidljivih netopivih čestica Sadržaj etanola (mg/kg) ≤ 100 Analiza pomoću sita: 100 % kroz sito s 30 otvora Izgled i miris, u obliku praha: Slobodno teče, tamno crvene boje Zemljani miris bez mirisa paljevine.</p> <p>Teški metali: Arsen (ppm): < 3</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Kvasac: < 100 CFU (5)/g Plijesan: < 100 CFU/g Broj aerobnih kolonija: < 1 000 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: Nije prisutno u 375 g</p> <p>*GAE – ekvivalenti galne kiseline</p>
<p>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></p>	<p>Opis/definicija: Sušeno voće vrste <i>Crataegus pinnatifida</i> iz porodice <i>Rosaceae</i> autohtone u sjevernoj Kini i Koreji.</p> <p>Sastav: Suva materija: 80 % Ugljeni hidrati: 55 g/kg svježe mase</p>

	<p>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 da li je procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.</p>
<p>α-ciklodekstrin</p>	<p>Opis/definicija: Neredukujućii ciklični 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 sljedećih postupaka: taloženje kompleksa α-ciklodekstrina s 1-dekanolom, rastvaranje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, stripovanje kompleksionog sredstva parom i kristalizacija α-ciklodekstrina iz rastvora; ili Hromatografija uz izmjenu jona ili gel-filtraciju 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 masa, gotovo bez mirisa Sinonimi: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamilaza, ciklomaltoheksa, α-cikloamilaza Hemijski naziv: cikloheksaamilaza CAS br.: 10016-20-3 Hemijska formula: (C₆H₁₀O₅)₆ Masa formule: 972,85 Analiza: ≥ 98 % (na osnovu suve materije)</p> <p>Identifikacija: Raspon tačke topljivosti: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi; vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: [α]_D²⁵: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tna rastvor) Hromatografija: vrijeme zadržavanja za glavni vrh na tečnom hromatogramu uzorka odgovara vremenu zadržavanja za α-ciklodekstrin u referentnom hromatogramu α-ciklodekstrina (koji je dostupan pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka ili Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD</i>) pri uslovima opisanima u odjeljku METODA ANALIZE</p> <p>Čistoća: Voda: ≤ 11 % (metoda Karla Fischera) Ostatak kompleksnog jedinjenja: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukujuće materije: ≤ 0,5 % (kao glukoza) Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Metoda analize: Utvrditi tečnom hromatografijom uz primjenu sledećih uslova: Rastvor uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg testnog uzorka u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke (10–15 min.) i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrometara. Referentni rastvor: precizno izmjeriti oko 100 mg α-ciklodekstrina u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Hromatografija: tečni hromatograf opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem. Kolona i pakovanje: nukleozil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Njemačka</i>) ili slično Dužina: 250 mm Promjer: 4 mm Temperatura: 40 °C Mobilna faza: acetonitril/voda (67/33 v/v) Brzina protoka: 2,0 ml/min Volumen za ubrizgavanje: 10 μl Postupak: ubrizgati rastvor uzorka u hromatograf, snimiti hromatogram i izmjeriti područje glavnog vrha α-ciklodekstrina. Izračunati procenat α-ciklodekstrina u testnom uzorku kako slijedi:</p>

	<p>% α-ciklodekstrin (na osnovu suve materije) = $100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ pri čemu su: A_S i A_R područja vrhova izazvanih α-ciklodekstrinom za rastvor uzorka odnosno referentni rastvor. W_S i W_R su mase (u mg) testnog uzorka odnosno referentnog α-ciklodekstrina nakon korekcije u odnosu na sadržaj vode.</p>
γ-ciklodekstrin	<p>Opis/definicija: 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 škrob. Obnavljanje i pročišćavanje γ-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa γ-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, rastvaranjem kompleksa vodom i n-dekanom, stripovanjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz rastvora kristalizacijom. Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta masa, gotovo bez mirisa Sinonimi: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamilaza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza Hemijski naziv: ciklooktaamilaza CAS broj: 17465-86-0 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Analiza: ≥ 98 % (na osnovu suve materije) Identifikacija: Raspon tačke topljenja: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 285 °C Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi; vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: Između + 174 ° i + 180 ° (1 %-tna rastvor) Čistoća: Voda: ≤ 11 % Ostatak kompleksnog spoja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Ostatak rastvora (n-dekan): ≤ 6 mg/kg Redukujuće materije: $\leq 0,5$ % (kao glukoza) Sulfatni pepeo: $\leq 0,1$ %</p>
Oljuštena zrna biljke <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (fonio) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	<p>Opis/definicija: Tradicionalna hrana su oljuštena zrna (bez mekinja) biljke <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf. <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf jednogodišnja je zeljasta biljka iz porodice <i>Poaceae</i>. Uobičajeni hranljivi sastojci oljuštenih zrna fonija Ugljeni hidrati: 76,1 g/100 g fonija Voda: 12,4 g/100 g fonija Proteini: 6,9 g/100 g fonija Masti: 1,2 g/100 g fonija Vlakna: 2,2 g/100 g fonija Pepeo: 1,2 g/100 g fonija Sadržaj fitata: $\leq 2,1$ mg/g"</p>
Prerađevina dekstrana proizveden iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	<p>1. 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 kiselina: 10 % Etanol: u tragovima Pepeo: 13 % Vlaga: 10 % 2. Tečno stanje: Ugljeni hidrati: 12 % s: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %) Proteini: 2,0 %</p>

	<p>Lipidi: 0,1 % Mliječna kiselina: 2,0 % Etanol: 0,5 % Pepeo: 3,4 % Vlaga: 80 %</p>
<p>Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla</p>	<p>Opis/definicija: Proizvodi se od glicerola i masnih kiselina dobijenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (<i>Glycine max</i>) ili ulja uljane repice (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), uz upotrebu posebnog enzima.</p> <p>Distribucija acilglicerola: Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 %</p> <p>Sastav masnih kiselina (MAG, DAG, TAG): Oleinska kiselina (C18:1): 20 – 65 % Linolna kiselina (C18:2): 15 – 65 % Linolenska kiselina (C18:3): ≤ 15 % Zasićene masne kiseline: ≤ 10 %</p> <p>Ostalo: Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,1 % Peroksidni broj (PV): ≤ 1,0 meq/kg Neosapunjive materije: ≤ 2,0 % Transmasne kiseline ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>
<p>Dihidroksiat (DHC)</p>	<p>Opis/definicija: Dihidroksiat se sintetizira esterifikacijom enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kiseline. Nakon esterifikacije, dihidroksiat se ekstrahuje n-heksanom. Viskozna bezbojna ili žuta tečnost. Hemijska formula: C₁₈H₂₈O₄ CAS br.: 205687-03-2</p> <p>Fizičko-hemijska svojstva: Dihidroksiat: > 94 % 8-metilnonanoična kiselina: < 6,0 % Vanilil alkohol: < 1,0 % Druge materije povezane sa sintezom: < 2,0 %</p>
<p>Osušeni nadzemni dijelovi biljke Hoodia parviflora</p>	<p>Opis/definicija: Riječ je o osušenim nadzemnim dijelovima biljke Hoodia parviflora N.E.Br. (porodica Apocynaceae)</p> <p>Svojstva/sastav Biljni materijal: nadzemni dijelovi biljaka starih najmanje 3 godine Izgled: svjetlo zeleni do žućkasto smeđi fini prah Rastvorljivost (voda): > 25 mg/mL Vlaga: < 5,5 % Aw: < 0,3 pH: < 5,0 Proteini: < 4,5 g/100 g Masti: < 3 g/100 g</p>

	<p>Ugljeni hidrati (uključujući dijetetska vlakna): < 80 g/100 g Dijetetska vlakna: < 55 g/100 g Ukupno šećeri: < 10,5 g/100 g Pepeo: < 20 % Hudigozidi P57: 5–50 mg/kg L: 1 000 –6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Ukupno: 1 500 –11 000 mg/kg Teški metali: Arsen: < 1,00 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,1 mg/kg Olovo: < 0,5 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Broj aerobnih kolonija: < 105CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: < 50 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Vrsta <i>Salmonella</i>: negativan nalaz/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: negativan nalaz/25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije"</p>
Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz čelijskih kultura	Opis/definicija: Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz čelijskih kultura HTN®Vb.
Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i>	Opis/definicija: Ekstrakt korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija iz kulture tkiva biljke u osnovi je istovjetan ekstraktu iz korijena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.
Ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz čelijskih kultura	Opis/definicija: Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz čelijskih kultura EchiPure-PC™
Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i>	Opis/definicija: Ulje od biljke <i>Echium</i> blijedožuti je proizvod dobijen rafinisanjem ulja ekstrahovanog iz sjemenki biljke <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonska kiselina: ≥ 10 % m/m ukupnih masnih kiselina Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % (m/m ukupnih masnih kiselina) Kiselinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,5 meq O ₂ /kg Sadržaj neosapunjivih materije: ≤ 2,0 % Sadržaj proteina (ukupno dušika): ≤ 20 µg/ml Pirrolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg

<p>Florotanini iz alge <i>Ecklonia cava</i></p>	<p>Opis/definicija Florotanini iz alge <i>Ecklonia cava</i> dobivaju se alkoholnom ekstrakcijom iz jestive morske alge <i>Ecklonia cava</i>. Ekstrakt je prah tamnosmeđe boje bogat florotaninima, odnosno polifenolnim jedinjenjima koji su sekundarni metaboliti nekih vrsta smeđih algi.</p> <p>Svojtva/sastav Sadržaj florotanina: 90 ± 5 % Antioksidaciona aktivnost: > 85 % Vlaga: < 5 % Pepeo: < 5 %</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi Ukupan broj živih ćelija: < 3 000 CFU/g Plijesan/kvasac: < 300 CFU/g Koliiformi: negativan test <i>Salmonella</i> spp.: negativan test <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan test</p> <p>Teški metali i halogeni Olovo: < 3,0 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Neorganski arsen: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0 – 650,0 mg/kg CFU: jedinice koje formiraju kolonije</p>												
<p>Hidrolizat jajne opne</p>	<p>Opis Hidrolizat jajne opne dobija se od opne ljuske kokošjih jaja. Ljuske jajeta podvrgnu se hidromehaničkoj separaciji kako bi se dobile jajne opne, koje se zatim dalje prerađuju putem patentirane metode otapanja. Nakon postupka otapanja rastvor se filtrira, koncentriše, suši raspršivanjem i pakuje.</p> <p>Svojtva/sastav</p> <table border="1" data-bbox="443 829 1451 984"> <thead> <tr> <th>Hemijski parametri</th> <th>Metode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88</td> <td>Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15</td> </tr> <tr> <td>Kolagen (% m/m): ≥ 15</td> <td>Sircol™ Souble Collagen Assay</td> </tr> <tr> <td>Elastin (% m/m): ≥ 20</td> <td>Fastin™ Elastin Assay</td> </tr> <tr> <td>Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5</td> <td>USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)</td> </tr> <tr> <td>Kalcijum: ≤ 1 %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Fizički parametri pH: 6,5–7,6 Pepeo (% m/m): ≤ 8 Vlaga (% m/m): ≤ 9 Aktivnost vode: ≤ 0,3 Rastvorljivost (u vodi): topivo Nasipna gustina: ≥ 0,6 g/cm³</p> <p>Teški metali Arsen ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi Broj aerobnih kolonija: ≤ 2 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g <i>Salmonella</i>: Negativan nalaz (u 25 g) Koliiformi: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Broj mezofilnih spora: ≤ 25 CFU/g</p>	Hemijski parametri	Metode	Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15	Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay	Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay	Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)	Kalcijum: ≤ 1 %	
Hemijski parametri	Metode												
Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15												
Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay												
Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay												
Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)												
Kalcijum: ≤ 1 %													

	Broj termofilnih spora: ≤ 10 CFU/10 g Kvasac: ≤ 10 CFU/g Plijesan: ≤ 200 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije; MPN = najvjerojatniji broj; USP: Farmakopeja SAD-a."																																											
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)	Opis/definicija: Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivo bijelog do svijetlo ružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehina galata (EGCG), a temperatura tačke topljenja mu je između 210 i 215 °C. Izgled: prah sivo bijele do svjetlo ružičaste 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 suhom materijalu) najviše 0,1 % kofeina Rastvorljivost: EGCG prilično je rastvorljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu																																											
L-ergotionein	Definicija Hemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat Hemijska formula: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S Molekulska masa: 229,3 Da CAS br.: 497-30-3																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametar</th> <th>Specifikacija</th> <th>Metoda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>izgled</td> <td>bijeli prah</td> <td>vizuelna</td> </tr> <tr> <td>optička rotacija</td> <td>[α]_D ≥ (+) 122° (c = 1, H₂O)_a</td> <td>polarimetrija</td> </tr> <tr> <td>hemijska čistoća</td> <td>≥ 99,5 % ≥ 99,0 %</td> <td>HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR</td> </tr> <tr> <td>identifikacija</td> <td>u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %</td> <td>1H-NMR elementarna analiza</td> </tr> <tr> <td>ukupni ostaci rastvarača (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)</td> <td>[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm</td> <td>plinska hromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]</td> </tr> <tr> <td>gubitak pri sušenju</td> <td>interni standard < 0,5 %</td> <td>[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td> </tr> <tr> <td>nečistoće</td> <td>< 0,8 %</td> <td>HPLC/GPC ili 1H-NMR</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Teški metali^{b) c)}</td> </tr> <tr> <td>olovo</td> <td>< 3,0 ppm</td> <td>ICP/AES</td> </tr> <tr> <td>kadmijum</td> <td>< 1,0 ppm</td> <td>(Pb, Cd)</td> </tr> <tr> <td>živa</td> <td>< 0,1 ppm</td> <td>atomska fluorescencija (Hg)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Mikrobiološke specifikacije^{b)}</td> </tr> <tr> <td>ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)</td> <td>≤ 1 x 10³ CFU/g</td> <td>[Eur. Ph. 01/2011:50104]</td> </tr> </tbody> </table>	Parametar	Specifikacija	Metoda	izgled	bijeli prah	vizuelna	optička rotacija	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) _a	polarimetrija	hemijska čistoća	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR	identifikacija	u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR elementarna analiza	ukupni ostaci rastvarača (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska 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	kadmijum	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)	živa	< 0,1 ppm	atomska fluorescencija (Hg)	Mikrobiološke specifikacije ^{b)}			ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]	
Parametar	Specifikacija	Metoda																																										
izgled	bijeli prah	vizuelna																																										
optička rotacija	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) _a	polarimetrija																																										
hemijska čistoća	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR																																										
identifikacija	u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR elementarna analiza																																										
ukupni ostaci rastvarača (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska 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																																										
kadmijum	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)																																										
živa	< 0,1 ppm	atomska fluorescencija (Hg)																																										
Mikrobiološke specifikacije ^{b)}																																												
ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]																																										

	<table border="1"> <tr> <td>ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)</td> <td>≤ 1 x 10² CFU/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>nije prisutna u 1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetna rezonansa; HPLC: tečna hromatografija visokog efekta; GPC: gel permeaciona hromatografija; ICP/AES: atomska emisiona spektroskopija sa induktivno spregnutom plazmom; CFU: jedinice koje formiraju kolonije. (a) Lit. [α]_D = (+) 126,6 o (c = 1, H₂O) (b) Analize sprovedene na svakoj seriji (c) Najveće dozvoljene količine u skladu sa propisom kojim su uređeni kontaminanti u hrani</p>	ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 x 10 ² CFU/g		<i>Escherichia coli</i>	nije prisutna u 1 g										
ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 x 10 ² CFU/g															
<i>Escherichia coli</i>	nije prisutna u 1 g															
Ekstrakt tri biljna korijena (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. i <i>Angeosoba gigas</i> Nakai	<p>Opis/definicija Mješavina tri biljna korijena je žućkastosmeđi fini prah dobijen ekstrakcijom toplom vodom, koncentracijom- isparavanjem i sušenjem raspršivanjem.</p> <p>Sastav ekstrakta mješavine tri biljna korijena Kotrdjen <i>Cynanchum wilfordii</i>: 32,5 % masenog sadržaja Korjen <i>Phlomis umbrosa</i>: 32,5 % masenog sadržaja Korjen <i>Angeosoba gigas</i>: 35,0 % masenog sadržaja</p> <p>Specifikacije Gubitak pri sušenju: najviše 100 mg/g</p> <p>Analiza Cimetna kiselina: 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</p> <p>Hranljivi sastojci Ugljeni hidrati: 600 – 880 mg/g Proteini: 70 – 170 mg/g Masti: < 4 mg/g</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi Ukupan broj živih mikroorganizama: < 5 000 CFU/g Plijesni i kvasci ukupno: < 100 CFU/g Koliformne bakterije: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: negativan nalaz/25 g <i>Escherichia coli</i>: negativan nalaz/25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan nalaz/25 g</p> <p>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 formiraju kolonije</p>															

Natrijum gvožđe EDTA	<p>Opis/definicija: Natrijum gvožd EDTA (etilendiamintetrasirćetna kiselina) 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 % EDTA: 65,5 – 70,5 % Materije nerastvorljive u vodi: ≤ 0,1 % Nitrilotrisirćetna kiselina: ≤ 0,1 %</p>
Gvožđe amonijum fosfat	<p>Opis/definicija: Gvožđe amonijum fosfat je sitni prah sivo zelene boje, gotovo nerastvorljiv u vodi, ali rastvorljiv u razrijeđenim mineralnim kiselinama. 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 %</p>
Riblji peptidi dobijeni od ribe <i>Sardinops sagax</i>	<p>Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je mješavina peptida dobijena hidrolizom mišićnog tkiva riba (<i>Sardinops sagax</i>) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom hromatografijom, koncentrisanjem pod vakumom i sušenjem raspršivanjem. Žućkasto bijeli prah Peptidi⁽¹⁾ (kratkolančani peptidi, dipeptidi i tripeptidi molekularne 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 ⁽¹⁾ Kjeldahlova metoda</p>
Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i>	<p>Opis/definicija: Flavonoid je ekstrakt dobijen iz korijena ili podloge biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> 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 (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5 – 3,5 % masti Glicirizinska kiselina: < 0,005 % Masti, uključujući materije polifenolnog tipa: ≥ 99 % Proteini: < 0,1 % Ugljeni hidrati: ne može se utvrditi</p>

<p>Voćna kaša, sok kaša i koncentrisani sok kaše iz <i>Theobroma cacao</i> L. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</p>	<p>Opis/definicija: Tradicionalna hrana je voćna kaša kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.), koja je vodenasta, sluzasta i kisela materija u kojoj se nalaze sjemenke. Voćna kaša kakaovca dobija se otvaranjem ploda kakaovca, nakon čega se kaša odvaja od ljuski i zrna, a potom pasterizuje i zamrzava. Kašasti sok kakaovca i/ili koncentrisani kašasti sok kakaovca proizvodi se nakon prerade (enzimska obrada, pasterizacija, filtracija i koncentracija).</p> <p>Uobičajeni sastav voćne pulpe, soka pulpe i koncentrisanog soka pulpe kakaovca: Proteini (g/100 g): od 0,0 do 2,0 Ukupne masti (g/100 g): od 0,0 do 0,2 Ukupni šećeri (g/100 g): > 11,0 Vrijednost Brix (° Brix): ≥ 14 pH: od 3,3 do 4,0</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU (g)/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
<p>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></p>	<p>Opis/definicija: Fukoidan iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sledećim specifikacijama: prah sivo bijele do blago žute boje Miris i ukus: Blag miris i okus Vlaga: < 10 % (105 °C, dva sata) pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C)</p> <p>Teški metali: Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni < 100 CFU/g Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana:</p> <p>Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Alginat: 2,0 – 5,5 % Polifloroglucinol: 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 %</p> <p>Ekstrakt 2: Fukoidan: 60 – 65 % Alginat: 3,0 – 6,0 % Polifloroglucinol: 20 – 30 % Manitol: < 1,0 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,0 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 %</p>

	Proteini: 2,0 – 2,5 %
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	<p>Opis/definicija: Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sledećim specifikacijama: prah sivobijele do blago žute 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)</p> <p>Teški metali: Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm</p> <p>Mikrobiologija: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Alginat: 2,0 – 6,5 % Polifloroglucinol: 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 % Polifloroglucinol: 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 %</p>
2'-fukozil laktoza (sintetička)	<p>Definicija: Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1\rightarrow2)-β-D-galaktopiranozil-(1\rightarrow4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol</p> <p>Opis: 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi postpukom hemijske sinteze.</p> <p>Čistoća: 2'-fukozil laktoza: \geq 95 % D-laktoza: \leq 1,0 m/m % L-fukoza: \leq 1,0 m/m %</p>

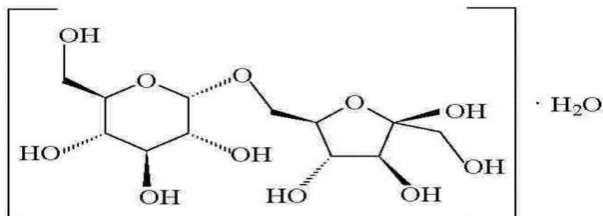
	<p>Izomeri difukozil-D-laktoze: ≤ 1,0 m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 0,6 m/m % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,2 – 7,0 Voda (%): ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,2 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg pojedinačno, ≤ 200,0 mg/kg zajedno Ostaci 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</p>
2'-fukozil laktoza (mikrobiološki izvor)	<p>Definicija: Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: C₁₈H₃₂O₁₅ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol</p> <p>Izvor: Genetski modifikovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)</p> <p>Opis: 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom.</p> <p>Čistoća: 2'-fukozil laktoza: ≥ 90 % D-laktoza: ≤ 3,0 % L-fukoza: ≤ 2,0 Difukozil-D-laktoza: ≤ 2,0 % 2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,0 – 7,5 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 2,0 % Sirćetna kiselina: ≤ 1,0 % Ostaci proteina: ≤ 0,01 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 3 000 CFU/g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Endotoksini: ≤ 10 EU/mg</p>
Smjesa 2'-fukozil laktoze/difukozilaktoze („2'-FL/DFL“) (mikrobiološki izvor)	<p>Opis/definicija: smjesa 2'-fukozil laktoze/difukozilaktoze pročišćeni je, bijeli do sivkasto bijeli prah ili njihovi aglomerati koji se proizvode mikrobiološkim postupkom.</p> <p>Izvor: Genetski modifikovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p>Svojstva/sastav: Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerati</p>

	<p>Zbir 2'-fukozil laktoze, difukozillaktoze, D-laktoze, L-fukoze i 3-fukozil laktoze (% suhe tvari): ≥ 92,0 % (m/m) Zbir 2'-fukozil laktoze i difukozillaktoze (% suhe tvari): ≥ 85,0 % (m/m) 2'-fukozil laktoza (% suhe tvari): ≥ 75,0 % (m/m) difukozillaktoza (% suhe tvari): ≥ 5,0 % (m/m) D-laktoza: ≤ 10,0 % (m/m) L-fukoza: ≤ 1,0 % (m/m) 2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 2,0 (m/m) Zbir drugih ugljenih hidrata (1): ≤ 6,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) Sulfatni pepeo: ≤ 0,8 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 4,0 -6,0 Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (m/m) Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativan nalaz/25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina</p>
Galaktooligosaharid	<p>Opis/definicija: Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze enzimskim procesom pomoću β-galaktozidaze iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> i <i>Papiliotrema terrestris</i> . GOS: najmanje 46 % suve materije (DM) Laktoza: najviše 40 % DM Glukoza: najviše 27 % DM Galaktoza: najmanje 0,8 % DM Pepeo: najviše 4,0 % DM Proteini: najviše 4,5 % DM Nitrit: najviše 2 mg/kg</p>
Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: C₆H₁₃NO₅ · 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 °</p> <p>*HPLC/RI: tečna hromatografija visoke efikasnosti sa detekcijom indeksa refrakcije</p>
Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: (C₆H₁₄NO₅)₂SO₄ · 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 °</p> <p>*HPLC: tečna hromatografija visoke efikasnosti</p>

<p>Glukozamin NaCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12</p>	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referentnog standarda (HPLC) Specifična optička rotacija: + 52 ° do + 54 °</p> <p>*HPLC: tečna hromatografija visoke efikasnosti sa detekcijom indeksa refrakcije</p>
<p>Guar guma</p>	<p>Opis/definicija: Prirodna guar guma je mljeveni endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume <i>Cyamopsis tetragonolobus</i>L. Taub. (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koje 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 posebnim propisom o aditivima i propisom kojim su utvrđeni posebni uslovi za uvoz guar gume porijeklom iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima (8). Fizičko-hemijska svojstva Prah Rok trajanja: dvije godine Boja: bijela Miris: blagi Prosječan promjer 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: rastvorljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 6 do 7,5 Pahuljice Korisni vijek trajanja: jedna godina Boja: bijela/sivo bijela bez crnih točkica ili sa neznatnim brojem crnih točkica Miris: blagi Prosječan promjer 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 – rastvorljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5 (*) Viskoznost se mjeri u sledećim uslovima: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p>Termički obrađeni proizvodi od mlijeka fermentisani bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i></p>	<p>Opis/definicija: U proizvodnji termički obrađenih fermentisanih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (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 <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Nastali fermentisani mliječni proizvod homogenizuje se i potom termički obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadrži žive ćelije bakterije <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964)(1).</p>

	(¹) Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.
Hidroksitirozol	<p>Opis/definicija: Hidroksitirozol je blijedo žuta viskozna tečnost koja se dobija hemijskom sintezom Molekulska formula: C₉H₁₀O₃ Molekulska masa: 154,6 g/mol CAS br.: 10597-60-1 Vlaga ≤ 0,4 % Miris: Svojstva: Ukus: Gorkast Rastvorljivost (voda) (%): Miješa se sa vodom pH: 3,5 – 4,5 Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575</p> <p>Čistoća: Hidroksitirozol: ≥ 99 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,4 % Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % Zbir homovanilijske kiseline, izohomovanilijske kiseline i 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 %</p> <p>Teški metali Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,01 mg/kg Živa: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Ostaci rastvarača Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg</p>
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	<p>Opis/definicija: Prerađevina proteina za formiranje leda (ISP) je svjetlo smeđa tečnost koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetički modifikovanog soja pekarskog kvasca prehrambenog kvaliteta (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) pri čemu je sintetički 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 prerađevine ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Prerađevina ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikolizovanog ISP-a i proteina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kiseline i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizuje puferom od 10 mM limunske kiseline.</p> <p>Analiza: ≥ 5 g/l aktivnog ISP-a pH: 2,5 – 3,5 Pepeo: ≤ 2,0 % DNK: ne može se utvrditi</p>
Vodeni ekstrakt dobijen od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i>	<p>Opis/definicija: Tamno smeđa tečnost. Vodeni ekstrakti dobijen od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></p> <p>Sastav: Proteini: < 0,1 g/100 ml Masti: < 0,1 g/100 ml Ugljeni hidrati: 0,2 – 0,3 g/100 ml Ukupni šećeri: < 0,2 g/100 ml Kofein: 19,8 – 57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14 – 2,0 mg/100 ml Hlorogenske kiseline: 9,9 – 72,4 mg/100 ml</p>

<p>Infuzija iz listova kafe <i>Coffea arabica</i> L. i/ili <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner(tradicionalna hrana iz treće zemlje)</p>	<p>Opis/definicija: Tradicionalna hrana sastoji se od infuzije iz listova biljke <i>Coffea arabica</i> L. i/ili <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (porodica: <i>Rubiaceae</i>). Tradicionalna hrana priprema se miješanjem najviše 20 g sušenih listova biljke <i>Coffea arabica</i> L. i/ili <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner sa 1 l vruće vode. Listovi se uklanjaju, a infuzija se zatim podvrgava pasterezaciji (15 sekundi na najmanje 71 °C).</p> <p>Sastav: Izgled: Smeđe zelena tečnost Miris i ukus: karakteristični Hlorogena kiselina (5-CQA): < 100 mg/L Kofein: < 80 mg/L epigalokatehin galat (EGCG): < 700 mg/L</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mikroorganizama: < 500 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Ukupni koliformi: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g Teški metali: olovo (Pb): < 3,0 mg/L arsen (As): < 2,0 mg/L kadmijum (Cd): < 1,0 mg/L CFU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p>Izomalto-oligosaharid</p>	<p>Prah: Rastvorljivost (voda) (%): > 99 Glukoza (% na osnovu suve materije): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 Vlažnost (%) ≤ 4,0 Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Teški metali: Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Sirup: Osušene čvrste materije (g/100 g): > 75 Glukoza (% na osnovu suve materije): ≤ 5,0 Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 pH: 4 – 6 Sulfatni pepeo (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p>Teški metali: Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<p>Izomaltuloza</p>	<p>Opis/definicija: 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 je proizvod monohidrat. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa Hemijski naziv: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-fruktofuranosa, monohidrat CAS br.: 13718-94-0 Hemijska formula: C₁₂H₂₂O₁₁ · H₂O Strukturna formula</p>



Masa formule: 360,3 (monohidrat)

Čistoća:

Analiza: ≥ 98 % na osnovu suve materije

Gubitak pri sušenju: $\leq 6,5$ % (60 °C, 5 sati)

Teški metali:

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

Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka mogu se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5 (¹), „Instrumentalne metode“

(¹ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za uopštena obavještenja, uopštene analitičke tehnike, identifikaciona ispitivanja, testne rastvore i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 322 stranice, engleski jezik, ISBN 92-5-102991-1.

Laktitol

Opis/definicija:

Kristalni prah ili bezbojni 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

ČAS br.: 585-86-4

Čistoća:

Rastvorljivost (u vodi): vrlo rastvorljiv u vodi

Specifična rotacija $[\alpha]_D^{20} = +13$ ° do $+16$ °

Analiza: ≥ 95 % d.b (d.b – izraženo na osnovu mase suve materije)

Voda: $\leq 10,5$ %

Ostali polioli: $\leq 2,5$ % d.b

Redukujućii šećeri: $\leq 0,2$ % d.b

Hloridi: ≤ 100 mg/kg suve materije

Sulfati: ≤ 200 mg/kg suve materije

Sulfatni pepeo: $\leq 0,1$ % d.b

Nikal: $\leq 2,0$ mg/kg suve materije

Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg suve materije

Olovo: $\leq 1,0$ mg/kg suve materije

Lakto-*N*-neotetraoza (sintetička)

Definicija:

Hemijski naziv: β -D-Galaktopiranozil-(1 \rightarrow 4)-2-acetamido-2-deoksi- β -D-glukopiranozil-(1 \rightarrow 3)- β -D-galaktopiranozil-(1 \rightarrow 4)-D-glukopiranoza

Hemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$

CAS br.: 13007-32-4

Molekulska masa: 707,63 g/mol

Opis:

Lakto-*N*-neotetraoza bijeli je do sivo bijeli prah. Proizvodi se postupkom hemijske sinteze i izoluje kristalizacijom.

Čistoća:

	<p>Analiza (bez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % Lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 0,3 % Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 5,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno Ostaci proteina: ≤ 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 Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg</p>
<p>Lakto-<i>N</i>-neotetraoza (mikrobiološki izvor)</p>	<p>Definicija: 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: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol Izvor: Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12) Opis: Lakto-<i>N</i>-neotetraoza je prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Lakto-<i>N</i>-neotetraoza izoluje se kristalizacijom. Čistoća: Analiza (bez vode): ≥ 9280 % D-laktoza: ≤ 10,0 % Lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 3,0 % <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza: ≤ 5,0 % Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 1,0 % Zbir saharida (lakto-<i>N</i>-neotetraoza, D- laktoza, lakto-<i>N</i>-trioza II, <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza, izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze): ≥ 92 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Ostaci rastvora 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</p>
<p>Lakto-<i>N</i>-neotetraoza (mikrobiološki izvor)</p>	<p>Definicija: Hemijska formula: C₂₆H₄₅O₂₁ Hemijski naziv: β-D-Galaktopiranozil-(1→3)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Molekulska masa: 707,63 Da CAS br. 14116-68-8</p>

	<p>Opis: Lakto-N-tetraoza pročišćeni je amorfni prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobnim procesom. Izvor: Genetski modifikovan soj bakterije <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p>Svojstva/sadržaj: Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah Zbir lakto-N-tetraoze, D-Laktoze i lakto-N-tetraoze II. (% suhe tvari): ≥ 90,0 % (m/m) Lakto-N-tetraoza (% suhe tvari): ≥ 70,0 % (m/m) D-laktoza: ≤ 12,0 % (m/m) Lakto-N-tetraoza II.: ≤ 10,0 % (m/m) Para-lakto-N-heksaoza-2: ≤ 3,5 % (m/m) Izomer fruktoze lakto-N-tetraoze: ≤ 1,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenih hidrata: ≤ 5,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tna otopina): 4,0–6,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m)</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativan nalaz/25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina</p>
<p>Bobice biljke <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje</p>	<p>Opis/definicija: Tradicionalna hrana jesu svježje i smrznute bobice biljke <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i>. <i>Lonicera caerulea</i> L. je listopadni grm koji pripada porodici <i>Caprifoliaceae</i>. Uobičajeni hranjivi sastojci bobica haskapa (u svježim bobicama): Ugljeni hidrati: 12,8 % Vlakna: 2,1 % Lipidi: 0,6 % Proteini: 0,7 % Pepeo: 0,4 % Voda: 85,5 %</p>
<p>Ekstrakt lista lucerke dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i></p>	<p>Opis/definicija: Lucerka (<i>Medicago sativa</i> 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 cijedeni sok (10 % suve materije). Suva materija tog soka sadrži oko 35 % sirovog proteina. Cijedeni sok (pH 5,8–6,2) neutrališe se. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućava se koagulacija proteina povezanih sa pigmentima karotenoida i hlorofila. Talog proteina odvaja se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kiselina, koncentrat proteina lucerke granulira se i čuva u inertnom gasu ili hladnom skladištu.</p> <p>Sastav: Proteini: 45 – 60 % Masti: 9 – 11 % Slobodni ugljeni hidrati (rastvorljiva vlakna): 1 – 2 % Polisaharidi (nerastvorljiva vlakna): 11 – 15 % uključujući celulozu: 2 – 3 % Minerali: 8 – 13 % Saponini: ≤ 1,4 %</p>

	<p>Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg</p>
Likopen	<p>Opis/definicija: Sintetički likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetičkih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetički likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponenata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da</p>
Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i>	<p>Opis/definicija: Pročišćeni likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da</p>
Likopen iz paradajza	<p>Opis/definicija: Pročišćeni likopen iz paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da</p>
Oleorezin likopena iz paradajza	<p>Opis/definicija: Oleorezin likopena iz paradajza dobija se iz zrelih paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) ekstrakcijom pomoću rastvora, uz naknadno uklanjanje rastvora. Riječ je o crvenoj do tamno smeđoj viskoznoj, bistroj tečnosti. Ukupno likopen: 5 – 15 % Od toga trans-likopen: 90 – 95 % Ukupno karotenoidi (izračunati kao likopen): 6,5 – 16,5 % Drugi karotenoidi: 1,75 % (Fitoen/fitofluen/β-karoten): (od 0,5 do –0,75/0,4 do –0,65/0,2 do –0,35 %) Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 % Neosapunjive materije: 13 – 20 % Ukupne masne kiseline: 60 – 75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %</p>
Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja	<p>Opis/definicija: Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja dobija se enzimskim postupkom iz lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja uz upotrebu suptilizina <i>Bacillus licheniformis</i>. Proizvod je prah bijele do svijetlo žute boje. Specifikacija:</p>

	<p>Protein (TN (*) × 5,30): 80–90 % Triptofan: 5 – 7 % Udio triptofana/LNAA (**): 0,18–0,25 Stepen hidrolize: 19–25 % Vlaga: < 5 % Pepeo: < 10 % Natrijum: < 6 % Teški metali: Arsen: < 1 ppm Olovo: < 1 ppm Kadmijum: < 0,5 ppm Živa: < 0,1 ppm Mikrobiološki kriterijumi: Aerobne bakterije ukupno: < 103 CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 102 CFU/g Enterobakterije: < 10 CFU/g <i>Salmonella spp.</i>: Odsutnost u 25 g <i>Escherichia coli</i>: Odsutnost u 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Odsutnost u 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: Odsutnost u 10 g (*) TN: ukupni azot (**) LNAA: velike neutralne aminokiseline”</p>
Magnezijum citrat malat	<p>Opis/definicija: Magnezijum citrat malat amorfni je prah žućkasto bijele boje. Hemijska formula: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Hemijski naziv: PentaMagnezijum di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2- hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) CAS br.: 1259381-40-2 Molekulska masa: 763,99 Daltona (bezvodno) Rastvorljivost: vrlo rastvorljiv u vodi (oko 20 g u 100 ml) Opis fizičkog stanja: amorfni prah Analiza Magnezijuma: 12,0 – 15,0 % Gubitak pri sušenju (4 sata na 120 °C): ≤ 15 % Boja (u čvrstom stanju) bijela do žućkasto bijela Boja (20 % vodene rastvora): bez boje do žućkasta Izgled (20 % vodene rastvora): bistri rastvor pH (20 % vodene 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</p>
Ekstrakt kore stabla magnolije	<p>Opis/definicija: Ekstrakt kore stabla magnolije dobija se od kore biljke <i>Magnolia officinalis</i> L. i proizvodi pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Kora se pere i suši u pećnici radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim se drobi i ekstrahuje pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Ekstrakt se rastvara u etanolu medicinskog kvaliteta 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.</p>

	<p>Izgled: svjetlo smeđi prah</p> <p>Čistoća: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol i honokiol: ≥ 94 % Ukupno eudezmola: ≤ 2 % Vlaga: 0,50 %</p> <p>Teški metali: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100</p>
<p>Ulje od kukuruznih kosoba bogato neosapunjivim materijama</p>	<p>Opis/definicija: Ulje od kukuruznih kosoba bogato neosapunjivim materijama proizvodi se vakumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja kukuruznih kosoba po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafinisanom ulju kukuruznih kosoba odnosno 10 g u „ulju kukuruznih kosoba bogatom neosapunjivim materijama”).</p> <p>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 kiseline u trigliceridima: palmitinska kiselina: 10,0 – 20,0 % stearinska kiselina: < 3,3 % oleinska kiselina: 20,0 – 42,2 % linolna kiselina: 34,0 – 65,6 % linoleinska kiselina: < 2,0 % Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O₂/kg</p> <p>Teški metali: Gvožđe (Fe): < 1 500 µg/kg Bakar (Cu): < 100 µg/kg</p> <p>Nečistoće: Policiklički aromatični ugljovodonici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljem obavezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatični ugljovodonici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja kukuruznih kosoba bogatog neosapunjivim materijama”</p>
<p>Metil-celuloza</p>	<p>Opis/definicija: Metil celuloza je celuloza dobijena direktno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterifikovana metilnim grupama. Hemijski naziv: Metil eter celuloze Hemijska formula: Polimeri sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sledeće opšte formule: C₆H₇O₂(OR₁)(OR₂)(OR₃) gdje svaki od R₁, R₂, R₃ može biti jedno od sledećeg: - H - CH₃ ili - CH₂CH₃</p>

	<p>Molekulska masa: Makromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000)</p> <p>Analiza: Sadrži najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih grupa ($-OCH_3$) i najviše 5 % hidroksietoksilnih grupa ($-OCH_2CH_2OH$)</p> <p>Slabo higroskopi bijeli, svjetlo žućkasti ili sivkasti, zrnati ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa</p> <p>Rastvorljivost: bubri u vodi, stvarajući bistri do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Nerastvorljiv u etanolu, eteru i hloroformu. Rastvorljiv u ledenoj sirćetnoj kiselini.</p> <p>Čistoća:</p> <p>Gubitak pri sušenju: $\leq 10\%$ (105 °C, tri sata)</p> <p>Sulfatni pepeo: $\leq 1,5\%$ utvrđeno pri 800 ± 25 °C</p> <p>pH: $\geq 5,0$ i $\leq 8,0$ (1 % koloidni rastvor)</p> <p>Teški metali:</p> <p>Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg</p> <p>Olovo: $\leq 2,0$ mg/kg</p> <p>Živa: $\leq 1,0$ mg/kg</p> <p>Kadmijum: $\leq 1,0$ mg/kg</p>
1-metilnikotinamid hlorid	<p>Definicija:</p> <p>Hemijski naziv: 3-karbamoil-1-metil-piridini hlorid</p> <p>Hemijska formula: $C_7H_9N_2OCl$</p> <p>CAS br.: 1005-24-9</p> <p>Molekulska masa: 172,61 Da</p> <p>Opis</p> <p>1-metilnikotinamid hlorid je bijela ili sivo bijela kristalna čvrsta masa koja se proizvodi postupkom hemijske sinteze.</p> <p>Svojstva/sastav</p> <p>Izgled: bijela ili sivobijela kristalna čvrsta masa</p> <p>Čistoća: $\geq 98,5\%$</p> <p>Trigonelin: $\leq 0,05\%$</p> <p>Nikotinska kiselina: $\leq 0,10\%$</p> <p>Nikotinamid: $\leq 0,10\%$</p> <p>Najveća nepoznata nečistoća: $\leq 0,05\%$</p> <p>Zbir nepoznatih nečistoća: $\leq 0,20\%$</p> <p>Zbir svih nečistoća: $\leq 0,50\%$</p> <p>Rastvorljivost: rastvorljivo u vodi i metanolu. Praktično nerastvorljivo u 2-propanolu i dihlorometanu</p> <p>Vlaga: $\leq 0,3\%$</p> <p>Gubitak pri sušenju: $\leq 1,0\%$</p> <p>Ostatak nakon spaljivanja: $\leq 0,1\%$</p> <p>Ostaci rastvarača i teški metali</p> <p>Metanol: $\leq 0,3\%$</p> <p>Teški metali: $\leq 0,002\%$</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi:</p> <p>Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Plijesan/kvasac: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Enterobacteriaceae</i>: nije prisutno u 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutno u 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutno u 1 g</p> <p>CFU: jedinice koje formiraju kolonije"</p>
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, so glukozamina	<p>Opis/definicija:</p> <p>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 kiselina, so glukozamina</p> <p>Hemijska formula: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$</p> <p>Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna)</p>

	<p>CAS br.: 1181972-37-1 Izgled: prah kremaste do svjetlo smeđe boje Čistoća: Dijastereoizomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kiseline Sadržaj glukozamina: 34 – 46 % u suhoj materiji Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kiseline: 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 <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g</p>
Monometilsilanetriol (organski silikon)	<p>Opis/definicija: Hemijski naziv: Silanetriol, 1-metil- Hemijska formula: $\text{CH}_3\text{O}_3\text{Si}$ Molekulska masa: 94,14 g/mol CAS br.: 2445-53-6 Čistoća: Prerađevina organskog silicijuma (monometilsilanetriol) (vodeni rastvor): Kiselost (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 Rastvor: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)</p>
Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	<p>Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je sterilni vodeni ekstrakt dobijen iz micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i> kultivisan dubinskom fermentacijom. Riječ je o svjetlo smeđoj, 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 micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i>: Vlaga: 98 % Suva materija: 2 % Slobodna glukoza: < 20 mg/ml Ukupno proteina ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Djelovi koji sadrže N ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradfordova metoda ⁽²⁾ Kjeldahlova metoda</p>

<p>Nikotinamid ribozid hlorid</p>	<p>Opis/definicija: Nova je hrana sintetički oblik nikotinamid ribozida. Nova hrana sadrži ≥ 90 % nikotinamid ribozid hlorida, uglavnom u njegovom β obliku, a preostale komponente su ostaci rastvora, nusprodukti reakcije i proizvodi razgradnje. Nikotinamid ribozid hlorid: CAS broj: 23111-00-4 EC broj: 807-820-5 Hemijski naziv prema IUPAC-u: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroksi-5-(hidorksimetil)oksolan-2-il]piridin-1-ijev-3-karboksamid;klorid Hemijska formula: C₁₁H₁₅N₂O₅Cl Molekulska masa: 290,7 g/mol Svojstva/sadržaj: Boja: bijela do svijetlosmeđa Oblik: prah Identifikacija: usklađenost s nuklearnom magnetnom rezonancom Nikotinamid ribozid hlorid: ≥ 90 % Procenat vode: ≤ 2 % Ostaci rastvora: Aceton: ≤ 5 000 mg/kg Metanol: ≤ 1 000 mg/kg Acetonitril: ≤ 50 mg/kg Metil tert-butil eter: ≤ 500 mg/kg Nusproizvodi reakcije: Metil-acetat: ≤ 1 000 mg/kg Acetamid: ≤ 27 mg/kg Sirćetna kiselina: ≤ 5 000 mg/kg Teški metali: Arsen: ≤ 1 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesan ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g</p>
<p>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicija: Plodovi biljke noni (plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> L.) se cijede. Tako dobijeni sok se pasterizuje. Može se sprovesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon cijedenja. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</p>	<p>Opis/definicija: Sjemenke i kora plodova biljke <i>Morinda citrifolia</i> odvajaju se. Dobijeno meso filtrira se 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 zeolita ili sušenjem i naknadnim miješanjem pomoćnom materijom. Tako se omogućuje početno sušenje soka i njegovo miješanje sa maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).</p>
<p>Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicija: Plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se pravi kaša. Kaša se nakon pasterezacije pakuje u sterilne posude i skladišti u hladnim uslovima.</p>

	<p>Koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> priprema se od kaše biljke <i>M. citrifolia</i> tako da se obradi pomoću pektolitičkih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivirale pektinaze i odmah se rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasterizuje prije no što se koncentriše u vakumskom isparivaču vrijednosti od 6 do 8 brix na 49 do 51 brix u konačnom koncentratu.</p> <p>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 (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): ne može se utvrditi Alizarin (1): ne može se utvrditi Rubiadin (1): ne može se utvrditi</p> <p>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 (1): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(¹ Pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke <i>Morinda citrifolia</i>. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) i 62,5 ng/ml (rubiadin).</p>
<p>Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</p>	<p>Opis/definicija: Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> nakon rezanja podvrgavaju se postupcima sušenja i prženja. Veličina čestica proizvoda kreće se od slomljenih listova do grubog i sitnog praha. Zelenosmeđe je do smeđe boje.</p> <p>Čistoća/sastav: Vlaga: < 5,2 % Proteini: 17 – 20 % Ugljeni hidrati: 55 – 65 % Pepeo: 10 – 13 % Masti: 4 – 9 % Oksalna kiselina: < 0,14 % Taninska kiselina: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg</p>
<p>Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</p>	<p>Opis/definicija: Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) njenim 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 melje se u prah i stavlja u kapsule.</p> <p>Čistoća/sastav Vlaga: 5,3 – 9 %</p>

	<p>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 (¹): ≤ 2,0 µg/ml (¹ Pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci <i>Morinda citrifolia</i> u prahu. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15) dimetilmorindola);</p>
Mikroalga <i>Odontella aurita</i>	<p>Silicijum: 3,3 % Kristalni silicijumdioksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća</p>
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	<p>Opis/definicija: Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima sastoji se od frakcije ulja i frakcije fitosterola. Distribucija acilglicerola: Slobodne masne kiseline (izražene kao oleinska kiselina): ≤ 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 (PV): < 5,0 meq/kg Transmasne kiseline: ≤ 1 % Kontaminacija/čistoća (GC-FID ili istovjetna metoda) fitosterola/fitostanola: fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminante, što se najbolje obezbeđuje čistoćom većom od 99 %.</p>
Ulje ekstrahovano iz lignji	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 KOH/g ulja Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq O₂/kg ulja Vrijednost p-anisidina ≤ 20 Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata Vlaga: ≤ 0,1 % (m/m) Neosapunjive materije: ≤ 5,0 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Dokozaheksaenska kiselina: ≥ 20 % Eikozapentaenska kiselina: ≥ 10 %</p>
Prahovi djelimično od	<p>Opis/definicija: Nova hrana su djelimično odmašćeni prahovi od sjemenki biljke chia (<i>Salvia hispanica</i>) dobijeni presovanjem i mljevenjem cijelih sjemenki biljke</p>

<p>odmašćenog sjemena chia biljaka (Salvia hispanica)</p>	<p><i>Salvia hispanica</i> L.</p> <p>Fizičko-senzorna svojstva: Strane materije: 0,1 %</p> <table border="1" data-bbox="422 240 1843 289"> <tr> <td>Prah sa visokim procentom proteina ≤ 130 µm</td> <td>Prah sa visokim procentom vlakana ≤ 400 µm</td> </tr> </table> <p>Hemijski sastav:</p> <table border="1" data-bbox="422 321 1843 451"> <tr> <td>Prah biljke <i>Salvia hispanica</i> s visokim procentom proteina ≤ 9,0 %</td> <td>Prah biljke <i>Salvia hispanicas</i> visokim procentom vlakana ≤ 9,0 %</td> </tr> <tr> <td>≥ 40,0 %</td> <td>≥ 24,0 %</td> </tr> <tr> <td>≤ 17 %</td> <td>≤ 12 %</td> </tr> <tr> <td>≤ 30 %</td> <td>≥ 50 %</td> </tr> </table> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 10 000 CFU/g Kvasci: ≤ 500 CFU/g Plijesni: ≤ 500 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Koliformi: < 100 MPN/g Enterobakterije: ≤ 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: ≤ 50 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 MPN/g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/g <i>Salmonella</i> spp.: odsutnost u 25 g</p> <p>Kontaminanti: Arsen: ≤ 0,1 ppm Kadmijum: ≤ 0,1 ppm Olovo: ≤ 0,1 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Ukupan nivo aflatoksina: ≤ 4 ppb Ohratoksin A ≤ 1 ppb</p>	Prah sa visokim procentom proteina ≤ 130 µm	Prah sa visokim procentom vlakana ≤ 400 µm	Prah biljke <i>Salvia hispanica</i> s visokim procentom proteina ≤ 9,0 %	Prah biljke <i>Salvia hispanicas</i> visokim procentom vlakana ≤ 9,0 %	≥ 40,0 %	≥ 24,0 %	≤ 17 %	≤ 12 %	≤ 30 %	≥ 50 %
Prah sa visokim procentom proteina ≤ 130 µm	Prah sa visokim procentom vlakana ≤ 400 µm										
Prah biljke <i>Salvia hispanica</i> s visokim procentom proteina ≤ 9,0 %	Prah biljke <i>Salvia hispanicas</i> visokim procentom vlakana ≤ 9,0 %										
≥ 40,0 %	≥ 24,0 %										
≤ 17 %	≤ 12 %										
≤ 30 %	≥ 50 %										
<p>Prah od djelimično odmašćenog sjemena biljaka dobijenih od <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L.</p>	<p>Definicija: Prah se proizvodi od djelimično odmašćenih sjemena genetski nemodifikovanih kultivara biljaka <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L. s niskim nivoom eruka kiseline i glukozinolata (00) uz upotrebu brojnih postupaka prerade radi smanjenja sadržaja glukozinolata i fitata.</p> <p>Izvor: sjemenke biljaka <i>Brassica rapa</i> L. i <i>Brassica napus</i> L.</p> <p>Svojstva/sastav: Proteini (N × 6,25) 33,0 % – 43,0 % Lipidi: 14,0 – 22,0 % Ukupno ugljenih hidrata (*): 33,0 – 40,0 % Ukupno vlakna (**): 33,0 – 43,0 % Vlaga: < 7,0 % Pepeo: 2,0 – 5,0 % Ukupno glukozinolati: < 0,3 mmol/kg (≤ 120 mg/kg) Fitat: < 1,5 % Peroksidni broj (u masi nove hrane): ≤ 3,0 mEq O₂/kg</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 0,2 mg/kg Arsen (neorganski): ≤ 0,2 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,2 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Aluminijum: ≤ 35,0 mg/kg</p>										

	<p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupni broj mikroorganizama (30 °C): < 5 000 CFU/g <i>Enterobakterije</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: negativan nalaz/25 g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g (*) S razlikom: 100 % – [proteina % + udio vlage + udio masti + pepeo %] (**) AOAC 2011.25 (enzimska gravimetrija) CFU: jedinice koje formiraju kolonije, AOAC: Udruženje službenih poljoprivrednih hemičara</p>														
<p>Ekstrakt biljaka <i>Panax notoginseng</i> i <i>Astragalus membranaceus</i></p>	<p>Opis/definicija: Nova hrana sadrži dva ekstrakta. Jedan je ekstrakt dobijen iz korjenja biljke <i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bunge pomoću etanola. Drugi je ekstrakt dobijen iz korjenja biljke <i>Panax notoginseng</i> (Burkill) F.H. Chen pomoću vruće vode i zatim je dodatno koncentrisan pomoću apsorpcije na smolu i eluiranja sa 60-postotnim etanolom. Na kraju postupka proizvodnje ta se dva ekstrakta miješaju (45–47,5 % svakog ekstrakta) s maltodekstrinom (5–10 %).</p> <p>Svojstva/sastav: Ukupno saponina: 1,5–5 % Ginsenosid Rb1: 0,1–0,5 % Astragalosid I: 0,01–0,1 % Ugljeni hidrati: ≥ 90 % Proteini: ≤ 4,5 % Pepeo: ≤ 1 % Vlaga: ≤ 5 % Masti: ≤ 1,5 %</p> <p>Teški metali: Arsen: ≤ 0,3 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 500 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 25 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 375 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije</p>														
<p>Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedeni obradom po visokim pritiskom</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="436 1036 957 1133"><i>Parametar</i></th> <th data-bbox="957 1036 1203 1133"><i>Cilj</i></th> <th data-bbox="1203 1036 1814 1133"><i>Napomene</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="436 1133 957 1214">skladištenje voća prije obrade pri visokim pritiskom</td> <td data-bbox="957 1133 1203 1214">najmanje 15 dana na temperaturi od –20 °C</td> <td data-bbox="1203 1133 1814 1214">voće se bere i skladišti u skladu sa dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 1214 957 1295">dodant voće</td> <td data-bbox="957 1214 1203 1295">40 % do 60 % odmrznutog voća</td> <td data-bbox="1203 1214 1814 1295">voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 1295 957 1352">pH</td> <td data-bbox="957 1295 1203 1352">3,2 do 4,2</td> <td data-bbox="1203 1295 1814 1352"></td> </tr> </tbody> </table>			<i>Parametar</i>	<i>Cilj</i>	<i>Napomene</i>	skladištenje voća prije obrade pri visokim pritiskom	najmanje 15 dana na temperaturi od –20 °C	voće se bere i skladišti u skladu sa dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama	dodant voće	40 % do 60 % odmrznutog voća	voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima	pH	3,2 do 4,2	
<i>Parametar</i>	<i>Cilj</i>	<i>Napomene</i>													
skladištenje voća prije obrade pri visokim pritiskom	najmanje 15 dana na temperaturi od –20 °C	voće se bere i skladišti u skladu sa dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama													
dodant voće	40 % do 60 % odmrznutog voća	voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima													
pH	3,2 do 4,2														

	° Brix	7 do 42	Obezbeđuje se dodavanjem šećera
	a _w	< 0,95	Obezbeđuje se dodavanjem šećera
	završno skladištenje	najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C	odgovara režimu skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama
Fenilkapsaicin	<p>Opis/definicija: Fenilkapsaicin (<i>N</i>-[(4-hidroksi-3-metoksifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamid, C₂₁H₂₃NO₃, CAS br.: 848127-67-3), dobija se hemijskom sintezom u dva koraka. Prvo se reakcijom fenilacetilena i derivata karboksilne kiseline dobija intermedijer acetilenske kiseline, a potom se nizom reakcija intermedijera acetilenske kiseline i derivata vanilalmina dobija fenilkapsaicin.</p> <p>Svojstva/sastav: Čistoća (% suhe materije): ≥ 98 % Vlaga: ≤ 0,5 % Ukupni nusproizvodi sinteze: ≤ 1,0 % <i>N,N</i>-dimetilformamid: ≤ 880 mg/kg Dihlormetan: ≤ 600 mg/kg Dimetoksietan: ≤ 100 mg/kg Etil-acetat: ≤ 0,5 % Drugi rastvarači: ≤ 0,5 %</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 10 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativan nalaz/10 g <i>Salmonella</i> sp.: negativan nalaz/10 g Kvasci i plijesni: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije</p>		
Fosfatizovani kukuruzni skrob	<p>Opis/definicija: Fosfatizovni kukuruzni skrob (fosfatizovani diskrobnog fosfat) hemijski je modifikovani rezistentni skrob dobijen iz skroba sa visokim sadržajem amiloze kombinovanjem hemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljenih hidrata i esterifikovanih hidroksilnih grupa. Taj sastojak nove hrane je bijeli ili gotovo bijeli prah. CAS br.: 11120-02-8 Hemijska formula: (C₆H₁₀O₅)_n [(C₆H₉O₅)₂PO₂H]_x [(C₆H₉O₅)PO₃H₂]_y n = broj glukoznih jedinica, x, y = stepeni supstitucije Hemijska svojstva fosfatizovnog diskrobnog fosfata: Gubitak pri sušenju: 10 – 14 % pH: 4,5 – 7,5 Dijetetska vlakna: ≥ 70 % Skrob: 7 – 14 % Proteini: ≤ 0,8 % Lipidi: ≤ 0,8 %</p>		

	Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „skrob sa visokim sadržajem amiloze“ kao izvor
Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	<p>Opis/definicija: Sastojak nove hrane je prah žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobija iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom aminokiselinom L-serin.</p> <p>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 (PV): < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferoli se mogu dodati kao antioksidanti u skladu sa propisom o aditivima u hrani</p>
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	<p>Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je sivo bijeli ili svjetlo žuti prah. Dostupan je i u tečnom stanju, bistre smeđe do narandzaste boje. Kad je u tečnom stanju sadrži srednjolančane trigliceride (MCT) koji imaju funkciju nosača. Sadrži niže nivoe fosfatidilserina jer uključuje znatne količine ulja (MCT-i). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida dobija se enzimskom transfosforilacijom sojinog lecitina sa visokim sadržajem fosfatidilkolina pomoću aminokiseline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofostatne strukture povezane fosfodieterskom vezom sa dvije masne kiseline i L-serinom.</p> <p>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 %</p>
Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	<p>Opis/definicija: Proizvod se proizvodi enzimskim pretvaranjem sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kiselina u obliku vrlo koncentrovanog žuto smeđeg praha.</p> <p>Specifikacija enzima: Vlaga: ≤ 2,0 % Ukupno fosfolipidi: ≥ 70 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Fosfatidna kiselina: ≥ 20 % Gliceridi: ≤ 1,0 % Slobodni L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoli: ≤ 0,3 % Fitosteroli: ≤ 2,0 % Upotrebljava se najviše 1,0 % silicijum dioksida.</p>

Fosfolipidi žumanca	iz 85 % i 100 % čistih fosfolipida iz žumanca
Fitoglikogen	<p>Opis: Bijeli do sivo bijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i ukusa, dobijen od genetski nemodifikovanog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane</p> <p>Definicija: Polimer glukoze (C₆H₁₂O₆)_n s linearno povezanim α(1 – 4) glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 – 6) glikozidnim vezama</p> <p>Specifikacije: Ugljeni hidrati: 97 % Šećeri: 0,5 % Vlakna: 0,8 % Masti: 0,2 % Proteini: 0,6 %</p>
Fitosteroli/fitostanoli	<p>Opis/definicija: 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 kiselinama prehrambenog kvaliteta.</p> <p>Sastav (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 % stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % drugi steroli/stanoli: < 3,0 %</p> <p>Kontaminacija/čistoća (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode): 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 fitosterola/fitostanola većom od 99 %.</p>
Ulje od koštica šljive	<p>Opis/definicija: Ulje od koštica šljive je biljno ulje dobijeno hladnim cijedenjem koštica šljive (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p>Sastav: Oleinska kiselina (C18:1): 68 % Linolna kiselina (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % ukupnih tokoferola β-sitosterol: 80 – 90 % ukupnih sterola Triolein: 40 – 55 % ukupnih triglicerida Cijanovodična kiselina: najviše 5 mg/kg ulja</p>
Krompirovi proteini (koagulirani) i hidrolizati	<p>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</p>
Prolil oligopeptidaza	<p>Specifikacija enzima: Sistemska ime: prolil oligopeptidaza Sinonimi: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolin, endoprolilpeptidaza</p>

<p>(enzimski Prerađevina)</p>	<p>Molekulska masa: 66 kDa Broj Komisije za enzime: EC 3.4.21.26 CAS broj: 72162-84-6 Izvor: Genetski modificirani soj gljive <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Opis: Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimska prerađevina koji sadrži oko 30 % maltodekstrina. Specifikacije enzimske prerađevine od prolil oligopeptidaze: Aktivnost: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Izgled: mikrogranule Boja: Sivo bijele do žućkasto narandzaste 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: ≤ 10³ CFU/g Ukupno kvasci i plijesni: ≤ 10² CFU/g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: 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) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International ⁽²⁾ PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units</p>
<p>Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega</p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt proteina dobija se iz homogenizovanih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugiranja pri velikoj brzini. Dobijeni talog sadrži protein sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovno se suspenduje u sistemu sa fiziološkim puferom. Dobijeni ekstrakt svinjskih bubrega stavlja se u želudačano otporne kapsule ili želudačno otporne tablete kako bi mogao doći do aktivnih djelova probavnog sistema. Osnovni proizvod: Specifikacija: ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom diamin oksidazom (DAO): Fizičko stanje: tečnost Boja: smečkasta Izgled: blago mutni rastvor pH vrijednost: 6,4 – 6,8 Enzimska aktivnost: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Mikrobiološki kriterijumi: <i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenca A: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p>

	<p>Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10⁵ CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10⁴ CFU/g Konačni proizvod: Specifikacija za ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom DAO (E.C. 1.4.3.22) u obliku želudačano otpornih kapsula: Fizičko stanje: čvrsta masa Boja: žuto siva Izgled: mikropoleti ili tablete Enzimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peleta ili g tableta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Stabilnost kiseline 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 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10⁴ CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10² CFU/g</p>
<p>Dinatrijum so pirolokinolin kinona</p>	<p>Definicija: Hemijski naziv: dinatrijev 9-karboksi-4,5-dioekso-1H-pirol[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboksilat Hemijska formula: C₁₄H₄N₂Na₂O₈ CAS br.: 122628-50-6 Molekulska masa: 374,17 Da Opis Dinatrijum pirolokinolin kinona je crvenkastosmeđi prah proizveden od negenetski modifikovane bakterije <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> soj CK-275. Svojstva/sastav Izgled: crvenkasto smeđi prah Čistoća: ≥ 99,0 % (suve tvari) Apsorpcija UV svjetla (A322/A259): 0,56 ± 0,03 Apsorpcija UV svjetla (A233/A259): 0,90 ± 0,09 Vlaga: ≤ 12,0 % Ostaci rastvarača Etanol: ≤ 0,05 % Teški metali Olovo: < 3 mg/kg Arsen: < 2 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih stanica: ≤ 300 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 12 CFU/g Koliformi: nije prisutno u 1 g <i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 CFU/g CfU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p>Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama</p>	<p>Opis/definicija: „Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama” proizvodi se vakuumskom 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 materijama”). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadrže mononezasićene i polinezasićene masne kiseline. Čistoća: Neosapunjive materije: > 7,0 g/100 g</p>

	<p>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 kiseline u trigliceridima: palmitinska kiselina: 3 – 8 % stearinska kiselina: 0,8 – 2,5 % oleinska kiselina: 50 – 70 % linolna kiselina: 15 – 28 % linoleinska kiselina: 6 – 14 % eruka kiselina: < 2,0 % Kiselinski broj: \leq 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): \leq 10 meq O₂/kg Teški metali: Gvožđe (Fe): < 1 000 μg/kg Bakar (Cu): < 100 μg/kg Nečistoće: Polciklički aromatični ugljikovodonici (PAH), benzo(a)piren: < 2 μg/kg Obrada aktivnim ugljem obavezna je kako bi se obezbijedilo da se policiklički aromatični ugljikovodonici (PAD) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim materijama“</p>
Proteini iz sjemenki uljane repice	<p>Definicija: Proteini iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat proteinima iz cijedene pogače uljane repice dobijene od genetski nekomodifikovanih <i>Brassica napus</i> L. i <i>Brassica rapa</i> L. Opis: bijeli do sivo bijeli prah osušen raspršivanjem Ukupno Proteini: \geq 90 % Rastvorljive Proteini: \geq 85 % Vlaga: \leq 7,0 % Ugljeni hidrati: \leq 7,0 % Masti: \leq 2,0 % Pepeo: \leq 4,0 % Vlakna: \leq 0,5 % Ukupno glukozinolati: \leq 1 mmol/kg Čistoća: Ukupno fitati: \leq 1,5 % Olovo: \leq 0,5 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Broj kolonija kvasaca i plijesni: \leq 100 CFU/g Broj aerobnih bakterija: \leq 10 000 CFU/g Broj koliformnih bakterija: \leq 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
Rafinirani koncentrat peptida kozice	<p>Opis Rafinirani koncentrat peptida kozice je smjesa peptida dobijena od ljuštura i glava sjeverne kozice (<i>Pandalus borealis</i>) nizom postupaka pročišćavanja nakon enzimske proteolize pomoću proteaze bakterija <i>Bacillus licheniformis</i> i/ili <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>. Svojtva/sastav Ukupna suva materija (%): \geq 95,0 %</p>

	<p>Peptidi (m/m suve materije) ≥ 87,0 % od čega peptidi molekularne mase < 2 kDa: ≥ 99,9 % Masti (m/m): ≤ 1,0 % Ugljeni hidrati (m/m): ≤ 1,0 % Pepeo (m/m): ≤ 15,0 % Kalcijum: ≤ 2,0 % Kalijum: ≤ 0,15 % Natrijum: ≤ 3,5 % Teški metali Arsen (neorganski): ≤ 0,22 mg/kg Arsen (organski): ≤ 51,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,09 mg/kg Olovo: ≤ 0,18 mg/kg Ukupna živa: ≤ 0,03 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih ćelija: ≤ 20 000 CFU/g <i>Salmonella</i>: ND/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ND/25 g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 20 CFU/g Koagulaza-pozitivni <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 200 CFU/g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ND/25 g Plijesan/kvasac: ≤ 20 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije ND: Ne može se utvrditi</p>
<p>Trans-resveratrol</p>	<p>Opis/definicija: Sintetički trans-resveratrol kristal sivo bijele je do bež boje. Hemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol Hemijska formula: C₁₄H₁₂O₃ Molekulska masa: 228,25 Da CAS br.: 501-36-0 Čistoća: <i>Trans-resveratrol</i>: ≥ 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 Mikrobiološki izvor: genetski modificovani soj kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Izgled: prah sivobijele do blago žute boje Veličina čestice: 100 % manje od 62,23 μm Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (na osnovu mase suve materije) Pepeo: najviše 0,5 % (m/m) Vlaga: najviše 3 % (m/m)</p>

<p>Ekstrakt iz pijetlove krete</p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt iz pijetlove krete dobija se od vrste <i>Gallus gallus</i> enzimskom hidrolizom pijetlove krete i naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove krete su glikozaminoglikani, hijaluronska kiselina, hondroitin sulfat A i dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopni prah. Hijaluronska kiselina: 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: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<p>Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> (<i>Plukenetia volubilis</i>)</p>	<p>Opis/definicija: Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> potpuno je hladno cijedeno biljno ulje koje se dobija od sjemenki biljke <i>Plukenetia volubilis</i> 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, bistrina, sjaj, boja: tečnost koja je na sobnoj temperaturi bistra, sjajne žuto zlatne boje Miris i okus: okus 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 kiselost: < 2,0 g/100 g Peroksidni broj (PV): < 15 meq O₂/kg Transmasne kiseline: < 1,0 g/100 g Ukupne nezasićene masne kiseline: > 90 % Omega 3 alfa linolenska kiselina (ALK): > 45 % Zasićene masne kiseline: < 10 % Bez transmasnih kiselina (< 0,5 %) Bez eruka kiseline (< 0,2 %) Više od 50 % trilinolenin i dilinolenin triglicerida Sastav i količina fitosterola Bez kolesterola (< 5,0 mg/100 g)</p>
<p>Salatrimi</p>	<p>Opis/definicija: Salatrim je međunarodno priznata skarčenića za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom interesterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina sa hidrogeniranim uljem uljane repice canola, soje, ulja od pamuka ili suncokretovog ulja. Opis: bistra tečnost blage boje čilibara, svijetla voštana čvrsta materija na sobnoj temperaturi. Ne sadrži čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris.</p>

	<p>Distribucija glicerol estera: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % Sastav masnih kiselina: MOLE % LCFA (dugolančane masne kiseline): 33 – 70 % MOLE % SCFA (kratkolančane masne kiseline): 30 – 67 % Zasićene dugolančane masne kiseline: < 70 % masenog sadržaja Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Slobodne masne kiseline kao oleinska kiselina: ≤ 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 % Pepeco: ≤ 0,1 % Boja: ≤ 3,5 crvena (prema ljestvici Lovibond) Peroksidni broj (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. Bogato DHK-om i EPA-om	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje bogato DHK-om i EPK-om dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> 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 kiseline: ≤ 1 % Sadržaj DHK-a: ≥ 22,5 % Sadržaj EPK-a: ≥ 10 %</p>
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	<p>Nova hrane je dobijena iz soja ATCC PTA-9695 mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Dokozapentaenska kiselina (DPK) n-6: ≤ 7,5 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %</p>
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.	<p>Kiselinski 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 kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32,0 %</p>
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 %</p>

	<p>Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %</p>
<p>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> (WZU477)</p>	<p>Opis/definicija: Nova hrana je ulje proizvedeno od soja WZU477 mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> Sadržaj: Kiselinski 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 kiseline: ≤ 1,0 % Dokosaheksaenska kiselina (DHK): ≥ 32,0 % Vrijednost p-anisidina: ≤ 10</p>
<p>Sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</p>	<p>Opis/definicija: Tradicionalna hrana je sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (rod <i>Sorghum</i>; porodica Poaceae(sinonim Gramineae)). Sirup se dobija od stabljika biljke <i>S. bicolor</i> primjenom proizvodnih postupaka kao što su drobljenje, ekstrakcija i isparavanje, uključujući termičku obradu kako bi se dobio sirup od najmanje 74 ° Brix. Podaci o sastavu sirupa od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Voda: 22,7 g/100 g Pepeo: 2,4 Šećeri, ukupno: > 74,0 g/100 g"</p>
<p>Ekstrakt fermentisane soje</p>	<p>Opis/definicija: Ekstrakt fermentisane soje je prah mliječno bijele 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 <i>natto</i>, prehrambenog proizvoda dobijenog fermentacijom soje koja nije genetski modificovana (<i>Glycine max</i> (L.)) sa odabranim sojem <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>. Aktivnost natokinaze: 20 000 – 28 000 FU/g (1) Identitet: može se potvrditi Uvslav: 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: ≤ 10³ CFU(3)/g Kvasci i plijesan: ≤ 10² CFU/g Koliformi: ≤ 30 CFU/g Bakterije kod kojih se stvaraju spore: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/25 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria</i>: nije prisutna/25 g (1) Metoda analize kako je opisuju Takaoka i sur. (2010.).</p>
<p>Biomasa kvasca (<i>Yarrowia lipolytica</i>) koja sadrži selen</p>	<p>Opis/definicija: Nova je hrana osušena i termički umrtvljena biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> koja sadrži selen.</p>

	<p>Nova hrana proizvodi se fermentacijom u prisutnosti natrijum selena, nakon koje se sprovodi niz postupaka pročišćavanja, uključujući termičko umrtvljivanje kvasca kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nisu prisutne žive ćelije kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i>.</p> <p>Svojstva/sastav: Ukupno selena: 165–200 µg/g Selen-metionin [¹⁴]: 100–140 µg/g Proteini: 40–50 g/100 g Dijetetska vlakna: 24–32 g/100 g Šećeri: < 1 g/100 g Masti: 6–12 g/100 g Ukupno pepela: ≤ 15 % Voda: ≤ 5 % Suva materija: ≥ 95 %</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 3,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 5x10³ CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10² CFU/g Žive ćelije kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> [¹³]: < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije</p>
<p>Natrijumova so 3'-sialillaktoza (3'-SL) (mikrobiološki izvor)</p>	<p>Opis: natrijumova so 3'-sialillaktoza (3'-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 3'-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline</p> <p>Izvor: Genetski modifikovan soj bakterije <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1</p> <p>Definicija: Hemijska formula: C₂₃H₃₈NO₁₉Na Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijumova so Molekulska masa: 655,53 Da CAS br. 128596-80-5</p> <p>Svojstva/sastav: Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat Zbir natrijumove soli 3'-sialillaktoze, D-laktoze i sijalinske kiseline (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) natrijumova so 3'-sialillaktoza (% suve materije): ≥ 88,0 % (m/m) D-laktoza: ≤ 5,0 % (m/m) sijalinska kiselina: ≤ 1,5 % (m/m) 3'-sialil-laktuloza: ≤ 5,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenih hidrata: ≤ 3,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 8,0 % (m/m) Natrijum: 2,5 – 4,5 % (m/m) Hlor: ≤ 1,0 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 4,5 -6,0 Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (m/m)</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: nije prisutna u 25 g</p>

	<p>Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina</p>
<p>Natrijumova so 6'-sialillaktoza (6'-SL) (mikrobiološki izvor)</p>	<p>Opis: natrijumova so 6'-sialillaktoza (6'-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 6'-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline Izvor: Genetski modifikovan soj bakterije <i>Escherichia coli</i> K-12 DH1 Definicija: Hemijska formula: C₂₃H₃₈NO₁₉Na Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, natrijumova so Molekulska masa: 655,53 Da CAS br. 128596-80-5 Svojtva/sastav: Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat Zbir natrijumove soli 6'-sialillaktoze, D-laktoze i sijalinske kiseline (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) natrijumova so 6'-sialillaktoza (% suve materije): ≥ 90 % (m/m) D-laktoza: ≤ 5,0 % (m/m) sijalinska kiselina: ≤ 2,0 % (m/m) 6'-sialil-laktuloza: ≤ 3,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenih hidrata: ≤ 3,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) Natrijum: 2,5 – 4,5 % (m/m) Hlor: ≤ 1,0 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tni rastvor): 4,5 -6,0 Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (m/m) Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1000 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: nije prisutna u 25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina</p>
	<p>Opis/definicija: Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobija se iz nefermetisanih neprokljanih klica pšenice (<i>Triticum aestivum</i>) čvrsto-tečnom ekstrakcijom usmjerenom prvenstveno, ali ne isključivo, na poliamine. Spermidin:(N-(3-aminopropil)butan-1,4-diamin): 0,8–2,4 mg/g Spermin: 0,4–1,2 mg/g Spermidin trihlorid < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: ≤ 16,0 µg/g Mikotoksini: Aflatoksini (ukupno): < 0,4 µg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan procenat aerobnih bakterija: < 10 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g</p>

	<p><i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
Sucromalt	<p>Opis/definicija: Sucromalt je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata skroba. U tom procesu se jedinice glukoze vežu sa saharidima iz hidrolizata skroba pomoću enzima koji proizvodi bakterija <i>Leuconostoc citreum</i> ili pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Oligosaharidi koji tako nastaju sadrže α-(1→6) i α-(1→3) glikozidne spojeve. 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 Vodljivost < 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.</p>
Vlakna šećerne trske	<p>Opis/definicija: Vlakna šećerne trske dobijaju se iz suve ćelijske opne ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa <i>Saccharum</i>. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze. Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: drobljenje, baznu digestiju, uklanjanje lignina i drugih neceluloznih sastavnih dijelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kiselo pranje i neutralizaciju. Vlaga: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 0,3 % Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) na osnovu mase suve materije (sve nerastvorljivo): ≥ 95 % od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %) silicijev 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 <i>Salmonella</i>: nije prisutan <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutan</p>
Šećeri dobijeni iz kaše kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.)	<p>Opis/definicija: Šećeri se dobijaju iz koncentrisanog kašastog soka kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.) postupkom sušenja ili postupkom pročišćavanja kako bi se proizvela glukoza ili fruktoza visoke čistoće. Šećeri proizvedeni postupkom sušenja Hranljivi sastojci: Ukupno šećeri (g/100 g): > 80 Vlaga (%): < 5</p>

	<p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10⁴ Plijesni i kvasci (CFU/g): < 50 Enterobakterije (CFU/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: nije prisutna u 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: nije prisutan u 50 g Termoacidofilne bakterije: nisu prisutne u 50 g Šećeri proizvedeni postupkom pročišćavanja Hranljivi sastojci glukoze dobijene iz pulpe kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.): Sadržaj glukoze (%): > 93 Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 1,0 Hranljivi sastojci fruktoze dobijene iz pulpe kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.): Sadržaj fruktoze (%): > 98 Sadržaj glukoze (%): < 0,5 % Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 0,5 Mikrobiološki kriterijumi za glukozu i fruktozuzrastajene iz pulpe kakaovca (<i>Theobroma cacao</i> L.): Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: nije prisutna u 25 g</p>
Ekstrakt suncokretova ulja	<p>Opis/definicija: Ekstrakt suncokreta dobija se koncentracionim faktorom neosapunjive frakcije rafinisanog suncokretovog ulja ekstrahovanog iz sjemenki suncokreta (<i>Helianthus Annuus</i> L) koji iznosi 10. Sastav: Oleinska kiselina (C18:1): 20 % Linolna kiselina (C18:2): 70 % Neosapunjive materije: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tokoferoli: 1,1 %</p>
Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>	<p>Opis/definicija: Sušeni proizvod dobija se od morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, iz porodice <i>Chlorodendraceae</i>, koja se uzgaja u sterilnoj morskoj vodi u zatvorenim fotobioreaktorima izolovanim 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 biotehnoške 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 kiseline: 29 – 31 % ukupnih masnih kiselina Mononezasićene masne kiseline: 21 – 24 % ukupnih masnih kiselina Polinezasićene masne kiseline: 44 – 49 % ukupnih masnih kiselina Jod: ≤ 15 mg/kg</p>

<p>Therapon barcoo/Scortum</p>	<p>Opis/definicija: <i>Scortum/Therapon barcoo</i> je vrsta ribe iz porodice <i>Terapontidae</i>. Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima. Taksonomska identifikacija. Razred: <i>Actinopterygii</i> > red: <i>Perciformes</i> > porodica: <i>Terapontidae</i> > rod: <i>Therapon</i> ili <i>Scortum barcoo</i></p> <p>Sastav ribljeg mesa: Proteini (%) 18 – 25 Vlažnost (%) 65 – 75 Pepeo (%): 0,5 – 2,0 Energetska vrijednost (KJ/kg): 6000 – 11500 Ugljeni hidrati (%): 0,0 Masti (%): 5 – 15 Masne kiseline (mg masne kiseline/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 kiseline: 1,6 – 40,0 Ukupno omega 6 kiseline: 2,6 – 10,0</p>
<p>D-tagatoza</p>	<p>Opis/definicija: Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze hemijskim ili enzimskim pretvaranjem ili epimerizacijom fruktoze enzimskim pretvaranjem. Riječ je o jedno stepenskim pretvaranjima. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali Hemijski naziv: D-tagatoza Sinonim: D-<i>likso</i>-heksuloza CAS broj: 87-81-0 Hemijska formula: C₆H₁₂O₆ Masa formule: 180,16 (g/mol)</p> <p>Čistoća: Analiza: ≥ 98 % na osnovu mase suve materije Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, dva sata) Specifična rotacija: [α]_D²⁰: – 4 do – 5,6 ° (1 % vodene rastvora)⁽¹⁾ Raspon tačke topljenja: 133 – 137 °C</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>(*)Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnovati na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode“⁽¹⁾.</p> <p>⁽¹⁾Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne rastvora i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1</p>
<p>Ekstrakt bogat taksifolinom</p>	<p>Opis: ekstrakt bogat taksifolinom dobijen iz dahurskog ariša (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) prah je bijele do blijedo žute boje koji se kristalizuje iz vrućih vodenih rastvora.</p> <p>Definicija: Hemijski naziv: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidroHromen-4-on, poznat i pod nazivom (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin] Hemijska formula: C₁₅H₁₂O₇ Molekulska masa: 304,25 Da CAS br.: 480-18-2</p> <p>Specifikacije: Fizički parametar Vlaga: ≤ 10 %</p>

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 rastvarača

Etanol: < 5 000 mg/kg

Mikrobiološki kriterijumi:

Ukupni broj mikroorganizama (UBM): ≤ 10⁴ CFU/g

Enterobakterije: ≤ 100/g

Kvasci i plijesan : ≤ 100 CFU/g

Escherichia coli: nije prisutna/1 g

Salmonella: nije prisutna/10 g

Staphylococcus aureus: nije prisutna/1 g

Pseudomonas: nije prisutna/1 g

Uobičajeni raspon komponenti ekstrakta bogatog taksifolinom (u suvoj materiji)

<i>Komponenta ekstrakta</i>	<i>Sadržaj, raspon koji se obično bilježi (%)</i>
Taksifolin	90 – 93
Aromadendrin	2,5 – 3,5
Eriodiktiol	0,1 – 0,3
Kvercetin	0,3 – 0,5
Naringenin	0,2 – 0,3
Hemferol	0,01 – 0,1
Pinocembrin	0,05 – 0,12
Neidentifikovani flavonoidi 1–3	1 – 3
Voda(*)	1,5

(*) Taksifolin je kristal i u hidriranom obliku i tokom postupka sušenja. zbog čega sadržaj vode za kristalizaciju iznosi 1,5 %.

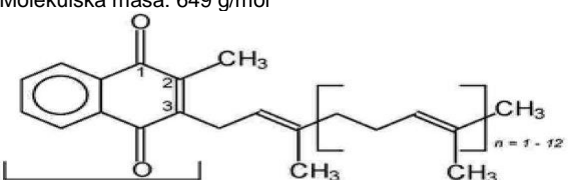
Trehaloza

Opis/definicija:

Neredukujući disaharid koji se sastoji od dvije polovicane glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom u više koraka iz tečnog skroba ili saharoze. Komercijalni je proizvod dihidrat. bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa

	<p>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 % na osnovu suve materije Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se teme zasnivati liti na načelima metode opisane u FNP 5 (1), „Instrumentalne metode”</p> <p>Metoda analize: Načelo: trehaloza se identifikuje tačnom hromatografijom i kvantifikuje uporedbom sa referentnim standardom koji sadrži standardnu trehalozu Priprema rastvora uzorka: precizno izmjeriti oko 3 g suvog uzorka u odmjernoj tikvici od 100 ml i dodati oko 80 ml pročišćene dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak i razrijediti ga do oznake pročišćenom dejonizovanom vodom. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrona. Priprema standardne rastvora: otopiti precizno izmjerenu količinu suve standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobila rastvor poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru Oprema: uređaj za tačnu hromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem Uvjeti: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ili istovjetna — dužina: 300 mm — promjer: 10 mm — temperatura: 50 °C Mobilna faza: voda brzina protoka: 0,4 ml/min Volumen za ubrizgavanje: 8 μl Postupak: u hromatograf odvojeno ubrizgati jednake volumene rastvora uzorka i standardne rastvora. Snimiti hromatogram i izmjeriti veličinu odgovora vršne vrijednosti trehaloze. Izračunati količinu (u mg) trehaloze u 1 ml rastvora uzorka pomoću sljedeće formule: % trehaloze = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$ pri čemu su: R_S = vršna vrijednost trehaloze u standardnom pripravku R_U = vršna vrijednost trehaloze u pripravku uzorka W_S = masa u mg trehaloze u standardnom pripravku W_U = masa suvog uzorka u mg</p> <p>Svojstva: Identifikacija: Rastvorljivost: lako rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20} = +179^\circ$ (5 % vodeni rastvor, dihidrat), $+199^\circ$ (5 % vodeni rastvor, bezvodna materija) Talište: 97 °C (dihidrat) Čistoća: Gubitak pri sušenju: $\leq 1,5$ % (60 °C, 5 h) Ukupan pepeo: $\leq 0,05$ % Teški metali: Olovo: $\leq 1,0$ mg/kg</p>
<p>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</p>	<p>Opis/definicija: Komercijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV zracima. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 320 nm. Vitamin D₂: Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6</p>

	<p>Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p>Sadržaj: Vitamin D₂ u konačnom proizvodu: 5–10 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja</p>
<p>Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem</p>	<p>Opis/definicija: Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaknulo pretvaranje ergosterola u vitamin D₂ (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D₂ u koncentratu kvasca varira od 1 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 µg/g). Fina zrnca boje kože</p> <p>Vitamin D₂: Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca: Koliformi: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
<p>Hleb tretiran UV zračenjem</p>	<p>Opis/definicija: Hleb tretiran UV zračenjem čine dizani hleb i pecivo (bez posipa) tretiran ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D₂ (ergokalciferol). UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 240 do 315 nm tokom najviše pet sekundi dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm².</p> <p>Vitamin D₂: Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p>Sadržaj: Vitamin D₂ (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g ⁽¹⁾ Kvasac u tijestu: 1-5 g/100 g ⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009., Evropska norma. ⁽²⁾ Obračun za recept.</p>
<p>Mlijeko tretirano UV zračenjem</p>	<p>Opis/definicija: 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 pasteriziranog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D₃ (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D₃. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l.</p> <p>Vitamin D₃: 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-metilidencikloheksan-1-ol Sinonim: kolekalciferol CAS br.: 67-97-0 Molekulska masa: 384,6377 g/mol</p> <p>Sadržaj: Vitamin D₃ u konačnom proizvodu: Punomasno mlijeko⁽¹⁾: 0,5 – 3,2 µg/100 g⁽²⁾ Djelimično obrano mlijeko⁽¹⁾: 0,1 – 1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Kako je definisano propisom o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda</p>

	<p>(²) HPLC</p> <p>*HPLC: tečna hromatografija visoke efikasnosti</p>
<p>Prah od gljiva koji sadrži vitamin D₂</p>	<p>Opis/definicija Prah od gljiva koji sadrži vitamin D₂ zrnasti je prah proizveden od homogenizovanih gljiva <i>Agaricus bisporus</i> koje su bile izložene UV zračenju. Gljive se peru, homogenizuju i suspenduju u vodi kako bi se dobila kaša od gljiva. Kaša od gljiva izlaže se ultraljubičastom zračenju. Kaša se potom filtrira, suši i melje, čime se dobija prah od gljiva koji sadrži vitamin D₂. UV zračenje: Postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina sličan onom kod nove hrane tretirane UV zračenjem odobrene na osnovu uredbe o novoj hrani.</p> <p>Svojstva/sastav Sadržaj vitamina D₂: 1000 – 1300 µg/g praha od gljiva [¹²] Vlaga: ≤ 10,0 % Pepeo: ≤ 13,5 %</p> <p>Teški metali Olovo (kao Pb): ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg</p> <p>Mikotoksini Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriteriji Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU [⁷]/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g <i>Salmonella</i> sp.: Odsutna u 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: ≤ 10 CFU/g <i>Listeria monocytogenes</i>: Odsutna u 25 g</p>
<p>Vitamin K₂ (menakinon)</p>	<p>Ta se nova hrana proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim postupkom.</p> <p>Vitamin K₂ (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinoni), ili niz menakinona, je grupa prenilisanih 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 koji se primarno sastoje od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6.</p> <p>Serije vitamina K₂ (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C₄₁H₅₆O₂ i menakinon-4 (MK-4) (n = 3) C₃₁H₄₀O₂.</p> <p>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</p> <p>CAS broj: 2124-57-4</p> <p>Molekulska formula: C₄₆H₆₄O₂</p> <p>Molekulska masa: 649 g/mol</p>  <p>2-metil-1,4-naftokinon (menadiol)</p>

	<p>Specifikacija sintetičkog vitamina K₂ (menakinon-7) 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 K₂ (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom Izvor: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto i <i>Bacillus licheniformis</i> Izgled: žuti prah ili uljna suspenzija</p>																																																														
Ekstrakt pšeničnih mekinja	<p>Opis/definicija: Bijeli kristalni prah dobijen enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke <i>Triticum aestivum</i> L., bogat oligosaharidima arabinoksilana. Suva materija: najmanje 94 % Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suve materije Prosječni stepen polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8 Ferulinska kiselina (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 <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Bacillus cereus</i>: najviše 1000/g <i>Clostridium perfringens</i>: najviše 1000/g</p>																																																														
Ksilo-oligosaharidi	<p>Opis: Nova hrana je smjesa ksilo-oligosaharida (XOS) dobijenih od kukuruznih klipova (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) hidrolizom ksilanaze iz <i>Trichoderma reesei</i> i naknadnim postupkom pročišćavanja.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Svojstva/sastav</th> <th>Prah 1</th> <th>Prah 2</th> <th>Sirup</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td> <td>≤ 5,0</td> <td>≤ 5,0</td> <td>70–75</td> </tr> <tr> <td>Proteini (g/100 g)</td> <td>< 0,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td> <td>≤ 0,3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,5–5,0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ukupan sadržaj ugljenih hidrata (g/100 g)</td> <td>≥ 97</td> <td>≥ 95</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Sadržaj XOS (suva materija) (g/100 g)</td> <td>≥ 95</td> <td>≥ 70</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Ostali ugljeni hidrati (g/100 g) (*)</td> <td>2,5–7,5</td> <td>2–16</td> <td>1,5–31,5</td> </tr> <tr> <td>Monosaharidi ukupno (g/100 g)</td> <td>0–4,5</td> <td>0–13</td> <td>0–29</td> </tr> <tr> <td>Glukoza (g/100 g)</td> <td>0–2</td> <td>0–5</td> <td>0–4</td> </tr> <tr> <td>Arabinoza (g/100 g)</td> <td>0–1,5</td> <td>0–3</td> <td>0–10</td> </tr> <tr> <td>Ksiloza (g/100 g)</td> <td>0–1,0</td> <td>0–5</td> <td>0–15</td> </tr> <tr> <td>Disaharidi ukupno (g/100 g)</td> <td>27,5–48</td> <td>25–43</td> <td>26,5–42,5</td> </tr> <tr> <td>Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)</td> <td>25–45</td> <td>23–40</td> <td>25–40</td> </tr> <tr> <td>Celobioza (g/100 g)</td> <td>2,5–3</td> <td>2–3</td> <td>1,5–2,5</td> </tr> </tbody> </table>			Svojstva/sastav	Prah 1	Prah 2	Sirup	Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75	Proteini (g/100 g)	< 0,2			Pepeo (%)	≤ 0,3			pH	3,5–5,0			Ukupan sadržaj ugljenih hidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70	Sadržaj XOS (suva materija) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70	Ostali ugljeni hidrati (g/100 g) (*)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5	Monosaharidi ukupno (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29	Glukoza (g/100 g)	0–2	0–5	0–4	Arabinoza (g/100 g)	0–1,5	0–3	0–10	Ksiloza (g/100 g)	0–1,0	0–5	0–15	Disaharidi ukupno (g/100 g)	27,5–48	25–43	26,5–42,5	Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25–45	23–40	25–40	Celobioza (g/100 g)	2,5–3	2–3	1,5–2,5
Svojstva/sastav	Prah 1	Prah 2	Sirup																																																												
Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75																																																												
Proteini (g/100 g)	< 0,2																																																														
Pepeo (%)	≤ 0,3																																																														
pH	3,5–5,0																																																														
Ukupan sadržaj ugljenih hidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70																																																												
Sadržaj XOS (suva materija) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70																																																												
Ostali ugljeni hidrati (g/100 g) (*)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5																																																												
Monosaharidi ukupno (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29																																																												
Glukoza (g/100 g)	0–2	0–5	0–4																																																												
Arabinoza (g/100 g)	0–1,5	0–3	0–10																																																												
Ksiloza (g/100 g)	0–1,0	0–5	0–15																																																												
Disaharidi ukupno (g/100 g)	27,5–48	25–43	26,5–42,5																																																												
Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25–45	23–40	25–40																																																												
Celobioza (g/100 g)	2,5–3	2–3	1,5–2,5																																																												

		Oligosaharidi ukupno (g/100 g)	41–77	36–72	32–71
		Ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)	27–35	18–30	18–30
		Ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)	10–20	10–20	8–20
		Ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)	3–10	5–10	3–10
		Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1–5	1–5	1–5
		Ksilohptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0–7	2–7	2–6
		Maltodekstrin (g/100 g) ^(b)	0	20–25	0
		Bakar (mg/kg)	< 5,0		
		Olovo (mg/kg)	< 0,5		
		Arsen (mg/kg)	< 0,3		
		<i>Salmonella</i> (CFU ^(c) /25 g)	Negative		
		<i>E. coli</i> (MPN ^(d) /100 g)	Negative		
		Kvasci (CFU/g)	< 10		
		Plijesni (CFU/g)	< 10		
		DP: stupanj polimerizacije ^(a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu. ^(b) Sadržaj maltodekstrina računa se prema količini dodatoj u postupku. ^(c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije ^(d) MPN: najvjerovatniji broj			
Biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i>		Opis/definicija: Suva i termički umrtvljena biomasa kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> . Svojtva/sastav: Bjelančevine: 45–55 g/100 g Dijetetska vlakna: 24–30 g/100 g Šećeri: < 1,0 g/100 g Masti: 7–10 g/100 g Ukupan pepeo: ≤ 12 % Procenat vode: ≤ 5 % Procenat suve materije: ≥ 95 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 5 × 10 ³ CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10 ² CFU/g Žive ćelije kvasca <i>Yarrowia lipolytica</i> [¹⁰]: < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g <i>Salmonella</i> spp.: Odsutnost u 25 g			
Beta-glukani iz kvasca		Opis/definicija: Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u ćelijskim opnama brojnih kvasaca i žitarica. Hemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca” jest (1-3),(1-6)-β-D-glukani. Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih β-1-3-vezama koji se granaju β-1-6-vezama na koje se β-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini. Beta-glukani izoluju se iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .			

	<p>Tercijarna struktura ćelijske opne glukana kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sastoji se od lanaca ostataka β-1,3-povezane glukoze, koji se granaju β-1,6-vezama te tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin β-1,4-vezama, β-1,6-glukani i neki manoproteini.</p> <p>Ta nova hrana dostupna je u tri različita oblika: rastvorljivi, nerastvorljivi i nerastvorljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matricama.</p> <p>Hemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</p> <p>Rastvorljivi oblik: Ukupni Ugljeni hidrati: > 75 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % Pepeo: < 4,0 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 3,5 % Masti: < 10 %</p> <p>Nerastvorljivi oblik: Ukupni ugljeni hidrati: > 70 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 70 % Pepeo: ≤ 12 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 10 % Masti: < 20 %</p> <p>Nerastvorljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matricama: (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: > 80 % Pepeo: < 2,0 % Vlaga: < 6,0 % Proteini: < 4,0 % Ukupne masti: < 3,0 %</p> <p><i>Mikrobiološki podaci za nerastvorljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama:</i> Ukupan broj živih mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Enterobakterije: < 100 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: < 25 CFU/g Plijesni: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g</p> <p><i>Teški metali za nerastvorljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama:</i> Olovo: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Živa: < 0,1 mg/g Kadmijum: < 0,1 mg/g</p>
<p>Zeaksantin</p>	<p>Opis/definicija: Zeaksantin je prirodni ksantofilni pigment i oksigenirani karotenoid. Sintetski zeaksantin nalazi se ili u obliku praha sušenog raspršivanjem na bazi želatina ili skroba („kapljice“) sa dodatim α-tokoferolom i askorbilpalmitatom, ili u obliku suspenzije sa kukuruznim uljem sa dodatim α-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula hemijskom sintezom u više koraka. Riječ je o narandžastocrvenom kristalnom prahu sa blagim mirisom ili bez mirisa. Hemijska formula: C₄₀H₅₆O₂ CAS br.: 144-68-3 Molekulska masa: 568,9 daltona</p> <p>Fizičko-Hemijska svojstva:</p>

	<p>Gubitak pri sušenju: < 0,2 % <i>All-trans</i> zeaksantin: > 96 % <i>Cis</i>-zeaksantin: < 2,0 % Drugi karotenoidi: < 1,5 % Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): < 50 mg/kg</p>
Cinkov-L-pidolat	<p>Opis/definicija: Cink-L-pidolat je bijeli do kremasto bijeli prah karakterističnog mirisa. Međunarodni nezaštićeni naziv (INN): L-piroglutaminska kiselina, cink 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</p> <p>Čistoća: Cink-L-pidolat (čistoća): ≥ 98 % pH vrijednost (10 % vodene rastvora): 5,0 – 6,0 Specifična rotacija: 19,6°– 22,8° Voda: ≤ 10,0 % Glutaminska kiselina: < 2,0 %</p> <p>Teški metali: Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Patogen: nije prisutan*</p>

Član 2

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

* U ovu uredbu prenijete su Regulative (EU) broj: 32018R1633; 32019R0108; 32019R0109; 32019R0110; 32019R0387; 32019R0388; 32019R0456; 32019R0506; 32019R0760; 32019R1272; 32019R1294; 32019R1314; 32019R1686; 32019R1976; 32019R1979; 32019R02165; 32020R0016; 32020R0024; 32020R0206; 32020R0443; 32020R0478; 32020R0484; 32020R0500; 32020R0916; 32020R0917; 32020R0973; 32020R1163; 32020R1559; 32020R1634; 32020R1820; 32020R1821; 32020R1822; 32020R1993; 32021R0050; 32021R0051; 32021R0082; 32021R0096; 32021R0120; 32021R0668; 32021R0670.

VLADA CRNE GORE

Broj:
Podgorica, _____ 2021. godine

Predsjednik,
Prof. dr Zdravko Krivokapić