662.

Na osnovu člana 68 stav 5 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 12. februara 2026. 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, 62/19 i 108/21), 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 odobrene nove hrane	**Uslovi pod kojima se nova hrana može upotrebljavati**		**Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda**	**Ostali zahtjevi**	**Zaštita podataka**
***N*-acetil-D-neuraminska kiselina**	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „*N*-acetil-D-neuraminska kiselina” Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže *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 godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodata *N*-acetil-D-neuraminska kiselina unutar istog perioda od 24 sata.		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/L rekonstituisane hrane			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci kako je definisana propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/kg za krutu hranu			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne veća od maksimalno dozvoljenih			

		količina za kategoriju navedenu u tablici koja odgovara proizvodima.			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani 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 hrani 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 mliječni proizvodi uključujući termički obrađene proizvode	0,05 g/L (pića) 0,4 g/kg (čvrsta hrana)			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,05 g/L (pića) 0,25 g/kg (čvrsta hrana)			
	Žitne pločice	0,5 g/kg			
	Stoni zaslađivači	8,3 g/kg			
	Pića na bazi voća i povrća	0,05 g/L			
	Aromatizovana pića	0,05 g/L			

	Kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćne prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije	0,2 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za opštu populaciju stariju od 10 godina 55 mg dnevno za odojčad 130 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu u dobi od 3 do 10 godina			
Djelimično odmašćeni prah *Acheta domesticus* (kućni štirak)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine (g/100g)(stavljena na tržište kao takva ili rekonstituisana prema uputstvima)***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „djelimično odmašćeni prah *Acheta domesticus* (kućni šturak)”. 2. Pri označavanju hrane koja sadrži djelimično odmašćeni prah *Acheta domesticus* (kućni šturak) navodi se da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača sa poznatim alergijama na rakove, mekušce i proizvode od njih i na grinje iz prašine. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.		Odobreno 24.1.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Cricket One Co. Ltd”, 383/3/51 Quang Trung street, Ward 10, Go Vap district, Ho Chi Minh City, Vijetnam. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „djelimično odmašćeni prah *Acheta domesticus* (kućni štirak)” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu „Cricket One Co. Ltd”, osim ako budući
	Hljeb i peciva od više vrsta žitarica; krekeri i grisini	2			
	Žitne pločice	3			
	Premiksi za pekarske proizvode (suvi)	3			
	Keksi	1,5			
	Proizvodi na bazi tjestenine (suvi)	0,25			
	Proizvodi na bazi punjene tjestenine (suvi)	3			
	Umaci	1			
	Prerađeni proizvodi od Krompira, jela na bazi mahunarki i povrća, pizze, jela na bazi tjestenine	1			

	Surutka u prahu	3			Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani.ili uz saglasnost društva „Cricket One Co. Ltd". Datum prestanka zaštite podataka: 24.1.2028.
	Mesni analozi	5			
	Juhe i koncentrati juhe ili juhe u prahu	1			
	Grickalice od kukuruznog brašna	4			
	Pića slična pivu	0,1			
	Čokoladni slatkiši	2			
	Orašasti plodovi i sjemenke uljarica	2			
	Grickalice osim čipsa	5			
	Mesne prerađevine	2			
Sušeno voćno meso biljke *Adansonia digitata* (baobab)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voćno meso baobaba"		
Ličinke *Alphitobius diaperinus* (manji brašnar), smrznute, sušene, u obliku paste i praha	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine (g/100 g)***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se ‚ličinke *Alphitobius diaperinus* (manji brašnar), smrznute/u obliku paste' ili ‚ličinke *Alphitobius diaperinus* (manji brašnar), sušene/u obliku praha', ovisno o obliku. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se da te dodatke ishrani ne smiju konzumirati osobe mlađe od 18 godina. 3. Pri označavanju hrane koja sadrži ličinke *Alphitobius diaperinus* (manji brašnar) u smrznutom ili sušenom obliku ili u obliku paste i praha navodi se da		Odobreno 26.1.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Ynsect NL B.V, Harderwijkerweg 141B, 3852 AB Ermelo, Holandija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Ynsect NL B.V., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu
	Žitne pločice	25 (sušene) 25 (prah)			
	Hljeb i peciva	20 (prah)			
	Prerađene žitarice i žitarice za doručak	10 (sušene) 10 (prah)			
	Kaša	15 (prah)			
	Premiksi (sušeni) za pekarske proizvode	10 (prah)			
	Proizvodi na bazi sušene tjestenine	10 (prah)			
	Proizvodi na bazi punjene tjestenine	28 (smrznute ili u obliku paste) 10 (prah)			
	Sirutka u prahu	35 (prah)			
	Juhe	15 (prah)			

	Jela na bazi žitarica, jela na bazi tjestenine	5 (prah)	taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača s poznatim alergijama na rakove i proizvode od rakova i na grinje iz prašine. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.		novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Ynsect NL B.V. Datum prestanka zaštite podataka: 26.1.2028.
	Jela na bazi pizze	5 (sušene) 5 (prah)			
	Rezanci	10 (prah)			
	Grickalice osim čipsa	10 (sušene) 10 (prah)			
	Čips	10 (prah)			
	Krekeri i grisini	10 (prah)			
	Maslac od kikirikija	15 (prah)			
	Gotovi slani sendviči	20 (prah)			
	Mesne prerađevine	14 (smrznute ili u obliku paste) 5 (prah)			
	Mesni analozi	40 (smrznute ili u obliku paste) 15 (prah)			
	Analozi mlijeka i mliječnih proizvoda	10 (prah)			
	Čokoladni slatkiši	5 (prah)			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	4 g/dan (prah)			
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Ajuga reptans*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnih ekstrakta dobijenog od nadzemnih cvatućih djelova biljke *Ajuga reptans*			

***Akkermansia muciniphila* (pasterizovana)**	Hrana za posebne medicinske potrebe, kako je definisana u u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe,namijenjena odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	3,4 × 10^{10} ćelija dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „pasterizovana *Akkermansia muciniphila*”.		Odobreno 1. aprila 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpré, 11, Bâtiment H, 1435 Mont-Saint-Guibert. Belgija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane pasterizovane bakterije *Akkermansia muciniphila* odobreno je isključivo društvu A-Mansia Biotech 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Mansia Biotech S.A. Datum završetka zaštite podataka: 1. aprila 2027.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe namijenjeni odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	3,4 × 10^{10} ćelija dnevno	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže pasterizovanu bakteriju *Akkermansia muciniphila* navodi se izjava da bi ih trebale konzumirati samo odrasle osobe, osim trudnica i dojilja.		
L-alanil-L-glutamin	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim hrane za odojčad i malu djecu				
	Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
Ulje od algi dobijeno od mikroalge *Ulkenia* sp.	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljena količina DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Ulkenia* sp.”		
	Pekarski proizvodi (Hljeb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
Ulje sjemenki biljke *Allanblackia*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke *Allanblackia*”		
	Žuti masni namazi i namazi na bazi pavlake	30 g/100 g			
	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 o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda kako su definisana u dijelu VIII. Priloga VII				
Ekstrakt lista biljke *Aloe macroclada* Baker	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima			

<table>
<tr><td></td><td>mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</td><td>ishrani sličnih gela dobijenog od biljke Aloe vera (L.) Burm.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Sok iz stabljika biljke Angelica keiskei („sok iz stabljika biljke Ashitaba”)</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine (izražene za sok)</td><td rowspan="3">Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok iz stabljika biljke Ashitaba (Angelica keiskei)”
Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže sok iz stabljika biljke Angelica keiskei (sok iz stabljika biljke Ashitaba) navodi se izjava da bi ih trebale konzumirati samo odrasle osobe osim trudnica i dojilja.</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3">Odobreno
20. avgusta 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
Podnosilac zahtjeva: „Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-USA, Inc.”, 1547 Palos Verdes Mall br. 131, Walnut Creek, California 94597, Sjedinjene Američke Države.
Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane „sok iz stabljika biljke Ashitaba” odobreno je isključivo društvu „Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-USA, 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-USA, Inc.”.</td></tr>
<tr><td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja</td><td>137 mg dnevno</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td></td><td></td><td>Datum prestanka zaštite podataka:
20. avgusta 2029.</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste Euphausia superba</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljeni nivoi DHK-a i EPK-a ukupno</td><td rowspan="14">Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril (Euphausia superba)”</td><td rowspan="14"></td><td rowspan="14"></td></tr>
<tr><td>Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka</td><td>200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Mliječni analozi, osim napitaka</td><td>200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Bezalkoholna pića
Mliječni napici
Napici na bazi mliječnih analoga</td><td>80 mg/100 ml</td></tr>
<tr><td>Mazive masti i prelivi</td><td>600 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Masti za kuvanje</td><td>360 mg/100 ml</td></tr>
<tr><td>Žitarice za doručak</td><td>500 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Pekarski proizvodi (Hljeb, pecivo i slatki keksi)</td><td>200 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Hranljive pločice/žitne pločice</td><td>500 mg/100 g</td></tr>
<tr><td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</td><td>3 000 mg dnevno za opštu populaciju
450 mg dnevno za trudnice i dojilje</td></tr>
<tr><td>Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe</td><td>U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni</td></tr>
<tr><td>Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne</td><td>250 mg po obroku</td></tr>
</table>

	prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci obuhvaćena propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima utvrđenim propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste *Euphausia superba*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljeni nivoi DHK-a i EPK-a ukupno***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril (*Euphausia superba*)”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napici Napici na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			

	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (Hljeb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani 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 hrani 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 obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava				

	o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
Micelijumi gljive *Antrodia camphorata* u obliku praha	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	1.Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se ‚micelijum gljive *Antrodia camphorata* u obliku praha'. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže micelijume gljive *Antrodia camphorata* u obliku praha navodi se da taj dodatak ishrani ne smiju konzumirati odojčad, mala djeca i adolescenti mlađi od 14 godina.		
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim odojčadi, male djece i adolescenata mlađih od 14 godina	990 mg/dan			
Vodeno-etanolski ekstrakt biljke *Labisia pumila*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „vodeno-etanolski ekstrakt biljke *Labisia pumila*". 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da bi ih trebale konzumirati samo osobe starije od 18 godina, osim trudnica i dojilja.		Odobreno 6. juna 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Medika Natura Sdn. Bhd., No. 44B Jalan Bola Tampar 13/14 Section 13, 40100 Shah Alam Selangor, Malezija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište unutar Unije nove hrane „vodeno-etanolski ekstrakt biljke *Labisia pumila*" odobreno je isključivo društvu Medika Natura Sdn. Bhd., osim ako budući podnosilac
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za odraslu populaciju, osim trudnica i dojilja	350 mg dnevno			

					zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Medika Natura Sdn. Bhd. Datum završetka zaštite podataka: 6. juna 2028.
Biomasa iz ćelijske kulture jabuke	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	0,15 mg dnevno	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „biomasa iz ćelijske kulture jabuke”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da bi ih trebale konzumirati samo osobe starije od 18 godina.		
Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive *Mortierella alpina*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od gljive *Mortierella alpina*” ili „Ulje gljive *Mortierella alpina*”		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Određena kategorija hrane	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Arganovo		

Arganovo ulje dobijeno od biljke *Argania spinosa*	Kao začin	Nije određeno	ulje", a ako ga se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
Oleorezina bogata astaksantinom dobijena iz alge *Haematococcus pluvialis*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine astaksantina**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „oleorezina bogata astaksantinom dobijena iz alge *Haematococcus pluvialis*". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže oleorezinu bogatu astaksantinom dobijenu iz alge *Haematococcus pluvialis*" navodi se: a) da se ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže astaksantin b) da ih ne smiju konzumirati odojčad i mala djeca mlađa od tri godine c) da ih ne smiju konzumirati odojčad i djeca mlađa od deset godina ([12]) d) da ih ne smiju konzumirati odojčad, djeca i adolescenti mlađi od 14 godina ([12]).		
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	2,3 mg astaksantina dnevno za djecu u dobi od 3 do 10 godina			
		5,7 mg astaksantina dnevno za adolescente u dobi od 10 do 14 godina			
		8 mg astaksantina dnevno za opštu populaciju stariju od 14 godina			
Djelimično hidrolizovane bjelančevine iz tropa ječma (*Hordeum vulgare*) i tropa riže (*Oryza sativa*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Naziv te nove hrane pri označavanju hrane koja je sadrži glasi „djelimično hidrolizovane bjelančevine iz ječma i riže".U skladu s članom 21. Regulative (EU) br. 1169/2011.		Odobreno 10. januara 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Prženi ili ekstrudirani proizvodi od žitarica, sjemenki ili Korjenja	5 g/100 g			
	Slastice i drugi proizvodi uključujući čokoladu	5 g/100 g			
	Žitarice za doručak	5 g/100 g			

	Jela na bazi tjestenine i riže (ili drugih žitarica)	8 g/100 g			Podnosilac zahtjeva: Evergrain LLC, 3205 S. 9th St, St. Louis, Missouri, 63118 SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane djelimično hidrolizovane bjelančevine iz tropa ječma (*Hordeum vulgare*) i tropa riže (*Oryza sativa*) na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Evergrain LLC, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Evergrain LLC. Datum završetka zaštite podataka: 10. januara 2029.
	Juhe (suva smjesa)	50 g/100 g			
	Juhe (spremne za jelo)	5 g/100 g			
	Umaci	10 g/100 g			
	Prerađevine suvog umaka	50 g/100 g			
	Mesni analozi	15 g/100 g			
	Žitne pločice	30 g/100 g			
	Mješavine maslaca i margarina/ulja	10 g/100 g			
	Mliječni analozi na bazi sladoleda	10 g/100 g			
	Analozi mlijeka	5 g/100 ml			
	Pasta/emulzija od orašastih plodova/sjemenki	15 g/100 g			
	Energetska pića	8 g/100 ml			
	Bezalkoholna pića koja se stavljaju na tržište u vezi s fizičkom aktivnošću	5 g/100 ml			
	Pića na bazi Cole	5 g/100 g			
	Baze za piće u prahu	90 g/100 g			
	Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća	5 g/100 ml			
	Analozi pavlake, sira i jogurta (bez soje)	10 g/100 g			
	Humus	10 g/100 g			
	Dealkoholizovano pivo	5 g/100 ml			
	Zamjenski obrok za kontrolu tjelesne težine	30 g/100 g			
Sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum*)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***			

	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum*)			
Beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis*”.		Odobreno 30. marta 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Kemin Foods L.C., 1900 Scott Avenue Des Moines, IA 50317, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis*” na tržište u Uniji odobreno je samo društvu Kemin Foods L.C., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Kemin Foods L.C. Datum prestanka zaštite podataka: 30. marta 2029.
	Žitne pločice	670 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	600 mg dnevno			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	100 mg dnevno za djecu u dobi od 3 do 9 godina 150 mg dnevno za djecu u dobi od 10 do 17 godina 200 mg dnevno za odrasle	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis*”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže tu novu hranu navodi se izjava da je smiju konzumirati samo djeca starija od tri godine/djeca starija od devet godina/odrasli, zavisno od starosne grupe kojoj je proizvod namijenjen		
Betain	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine ([7])**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „betain”.		Odobreno 22. avgusta 2019. Ovo uvrštenje

	Prašci za napitke i izotonični i energetski napici namijenjeni za sportiste	60 mg/100 g	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.		zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane betaina odobreno je isključivo društvu DuPont Nutrition Biosciences ApS, 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva DuPont Nutrition Biosciences ApS. Datum završetka zaštite podataka: 22. avgusta 2024.
	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 hrani za posebne prehrambene potrebe	500 mg/100 g (pločica) 136 mg/100 g (juha) 188 mg/100 g (kaša) 60 mg/100 g (pića)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	400 mg dnevno			
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 o vrstama vitamina i minerala koji se	4,5 g dnevno			

	mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Goveđi laktoferin	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno 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 hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	Ovisno o potrebama pojedinca, do 3 g dnevno			
	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			
	Prerađevine u prahu za pripremu napitaka na bazi mlijeka (spremni za piće)	330 mg/100 g			
	Pića na bazi fermentisanog mlijeka (uključujući pića na bazi jogurta)	50 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića	120 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi sira	2 000 mg/100 g			
	Sladoled	130 mg/100 g			
	Kolači i fino pecivo	1 000 mg/100 g			
	Bomboni	750 mg/100 g			
	Žvakaća guma	3 000 mg/100 g			

Bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „izolat bjelančevine surutke iz mlijeka”. Na dodacima ishrani koji sadrže bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda navodi se sljedeća izjava: „Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati odojčad mlađa od jedne godine/djeca mlađa od tri godine/adolescenti mlađi od osamnaest godina(*).” (*) Zavisno od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.		Odobreno 20. novembra 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Armor Protéines S.A.S., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Armor Protéines S.A.S. Datum prestanka zaštite podataka: 20. novembra 2023.	
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituisana hrana)			
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituisana hrana)			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	300 mg/dan			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (početna hrana u prahu za odojčad tokom prvih mjeseci života do uvođenja odgovarajuće dodatne prehrane)			
		3,9 mg/100 ml (rekonstituisana početna hrana za odojčad tokom prvih mjeseci života do uvođenja odgovarajuće dodatne prehrane)			
		30 mg/100 g (početna hrana u prahu za odojčad nakon uvođenja odgovarajuće dodatne prehrane)			
		4,2 mg/100 ml (rekonstituisana početna hrana za odojčad nakon			

		uvođenja odgovarajuće dodatne prehrane)			
		58 mg/dan za malu djecu			
		380 mg/dan za djecu i adolescente u dobi od 3 do 18 godina			
		610 mg/dan za odrasle			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	25 mg/dan za odojčad			
		58 mg/dan za malu djecu			
		250 mg/dan za djecu i adolescente u dobi od 3 do 18 godina			
		610 mg/dan za odrasle			
Beta-laktoglobulin iz mlijeka goveda (*β*-laktoglobulin)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (g NF/100 ml)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „beta-laktoglobulin iz mlijeka goveda” ili „*β*-laktoglobulin iz mlijeka goveda”.		Odobreno 11. januara 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10 -12, 8260 Viby J, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „beta-laktoglobulin (*β*-laktoglobulin)” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Arla Foods Ingredients Group P/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez
	Bezalkoholna pića koja se stavljaju na tržište u vezi s fizičkom aktivnošću	25			
	Sirutka u prahu (rekonstituisana)	8			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi	12			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, namijenjena opštoj populaciji starijoj od tri godine, osim trudnica i dojilja.	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			

					upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Arla Foods Ingredients Group P/S. Datum prestanka zaštite podataka: 11. januara 2028.
Osteopontin iz mlijeka goveda	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osteopontin iz mlijeka goveda”.		Odobreno 26. marta 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sønderhøj 10-12, 8260 Viby J, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „osteopontin iz mlijeka goveda” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Arla Foods Ingredients Group P/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe ([13])	151 mg/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu,koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe ([13])	151 mg/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Napici na bazi mlijeka namijenjeni maloj djeci	151 mg/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu,koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			

					propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Arla Foods Ingredients Group P/S. Datum završetka zaštite podataka: 26. marta 2028.
Ulje od sjemenki biljke *Buglossoides arvensis*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke *Buglossoides*”		
	Mliječni proizvodi 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 o vrstama 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 hrani za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne	250 mg po obroku			

	prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
Ulje dobijeno od račića *Calanus finmarchicus*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od račića *Calanus finmarchicus*". 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže *ulje dobijeno od račića Calanus finmarchicus* navodi se izjava: (a) da ih ne bi trebalo konzumirati ako se istog dana konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže estere astaksantina; (b) da ih ne bi trebala konzumirati odojčad i djeca mlađa od 3 godine; (c) da ih ne bi trebala konzumirati djeca mlađa od 14 godina, ako sastojak sadrži ≥ 0,1 % astaksantina.		
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,0 g/dan (< 0,1 % esterâ astaksantina, što odgovara < 1,0 mg astaksantina dnevno) za opštu populaciju osim odojčadi i male djece 2,3 g/dan (od 0,1 % do ≤ 0,25 % esterâ astaksantina, što odgovara ≤ 5,75 mg astaksantina dnevno) za opštu populaciju stariju od 14 godina			
Kalcijum fruktoborat	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kalcijum fruktoborat". 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže Kalcijum fruktoborat navodi se izjava da taj dodatak ishrani ne bi trebala konzumirati populacija mlađa od 18 godinai trudnice i dojilje.		Odobreno 23. decembra 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954, Sjedinjene Američke Države.
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji, osim dodataka ishrani za trudnice i dojilje	220 mg/dan			

					Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane Kalcijuma fruktoborata odobreno je isključivo društvu VDF FutureCeuticals, Inc., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva VDF FutureCeuticals, Inc. Datum završetka zaštite podataka: 23. decembra 2026.
Kalcijum L-metilfolat	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao folna kiselina)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kalcijum L-metilfolatx”.		
	Hrana za posebne medicinske potrebe i zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			

	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani	U skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			
Kalcidiol monohidrat	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „kalcidiol (kalcifediol) monohidrat (vitamin D)”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da ih ne smiju konzumirati odojčad i djeca mlađa od tri godine/djeca mlađa od 11 godina, ovizavisno od starosne dobi kojoj je proizvod namijenjen.		Odobreno 1. maja 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: DSM Nutritional Products Ltd., Wurmisweg 576, 4303 Kaiseraugst, Švicarska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane kalcidiol monohidrata na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu DSM Nutritional Products Ltd., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	10 µg dnevno za djecu stariju od 11 godina i odrasle 5 µg dnevno za djecu u dobi od 3 do 10 godina			

					upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva DSM Nutritional Products Ltd. Datum završetka zaštite podataka: 1. maja 2029.
Suvi orašasti plodovi vrste *Canarium ovatum* Engl.	**Određena kategorija hrane** Nije određeno	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „orašasti plodovi vrste *Canarium ovatum*” i/ili „Pili orasi” i/ili „Pili orasi (*Canarium ovatum*)”. 2. Pri označavanju hrane koja sadrži suhe orašaste plodove vrste *Canarium ovatum* Engl. navodi se izjava da suvi orašasti plodovi vrste *Canarium ovatum* mogu izazvati alergijske reakcije kod potrošača koji su alergični na indijske oraščiće i orahe. Ta se izjava mora navesti u neposrednoj blizini popisa sastojaka ili, ako nema popisa sastojaka, u neposrednoj blizini naziva hrane.		
Suvi orašasti plodovi vrste *Canarium indicum* L. (Kenari) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Određena kategorija hrane** Nije određeno	**Maksimalno dozvoljene količine (g/100 g)**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži tradicionalnu hranu navodi se ‚*suvi orašasti plodovi kenari (Canarium indicum)*’. 2. Pri označavanju hrane koja sadrži suhe orašaste plodove vrste *Canarium indicum* L. navodi se izjava da orašasti plodovi mogu izazvati alergijske reakcije kod potrošača koji su alergični na		

			lješnike, indijske oraščiće i pistaće. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka ili, ako nema popisa sastojaka, u neposrednoj blizini naziva hrane.		
Celobioza	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „celobioza”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže celobiozu navodi se izjava da ih ne bi smjeli konzumirati odojčad i mala djeca.		Odobreno 1. juna 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: SAVANNA Ingredients GmbH, Dürener Straße 67, 50189 Elsdorf, Njemačka. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane celobioza na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu SAVANNA Ingredients GmbH, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva SAVANNA Ingredients GmbH. Datum završetka zaštite podataka: 1. juna 2028.
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju, osim odojčadi i male djece	3 g dnevno			
	Sušeno, konzervisano, sirovo usoljeno (ili začinjeno), kuvano usoljeno (ili začinjeno) meso	2 g/100 g			
	Svježe sirove, konzervirane ili djelimično konzervisane kobasice	2 g/100 g			
	Mazive delikatese na bazi mesa	2 g/100 g			
	Mazive delikatese na bazi jetre	2 g/100 g			
	Suvi prerađevina za slani umak	40 g/100 g			
	Stoni zaslađivači u prahu	60 g/100 g			
	Stolni zaslađivači u tabletama	60 g/100 g			

Cetilirane masne kiseline	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju dodataka ishrani koja sadrže novu hranu navodi se „prerađevina od cetiliranih masnih kiselina”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebale konzumirati osobe mlađe od 18 godina.		Odobreno 3. marta 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane cetilirane masne kiseline na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Pharmanutra S.p.A, 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Pharmanutra S.p.A. Datum završetka zaštite podataka: 3. marta 2027.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	1,6 g/dan			
Baza za žvakaću gumu (monimatoksipolietilen glikol)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje 1,3-butadien, 2-metil-homopolimer maleirane estere sa 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**	**Maksimalno 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 *chia* (*Salvia hispanica*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)”		
	Masti i ulja	10 %			
	Čisto ulje sjemenki biljke *chia*	2 g dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
Sjemenke biljke *chia* (*Salvia hispanica*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sjemenke biljke *chia* (*Salvia hispanica*)”		
	Hljebni proizvodi	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke *chia*)			
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Sterilizirana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke *chia*			
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki				
	Sjemenke biljke *chia*				
	Slatkiši (uključujući čokoladu i čokoladne				

	proizvode), osim žvakaćih guma				
	Mliječni proizvodi (uključujući jogurt) i zamjenske proizvode				
	Smrznuti deserti				
	Proizvodi od voća i povrća (uključujući voćne namaze, kompote sa/bez žitarica, voćne prerađevine koji služe kao podloga mliječnim proizvodima ili voćne prerađevine za miješanje s mliječnim proizvodima, voćne deserte, miješano voće s kokosovim mlijekom u dvojnoj posudi)				
	Bezalkoholna pića (uključujući voćni sok i pića od mješavine voća/povrća)				
	Pudinzi za čiju proizvodnju, preradu ili pripremu nije potrebna toplinska obrada na temperaturi od 120 °C ili višoj				
Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			

Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive *Fomes fomentarius*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan dobijen iz gljive *Fomes fomentarius*”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Agaricus bisporus* i gljive *Aspergillus niger*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Agaricus bisporus*” ili „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive *Aspergillus niger*”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kondroitin sulfat dobijen mikrobnom fermentacijom i sulfatiranjem”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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**	**Maksimalno dozvoljene količine ukupnog sadržaja Hroma**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrom pikolinat”		
	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	250 µg dnevno			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani([4])				

Biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži Hrom	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži Hrom”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže biomasu kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži Hrom navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebala konzumirati odojčad i mala djeca (djeca mlađa od 3 godine)/djeca u dobi od 3 do 9 godina ([12]).		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	2 g dnevno za djecu u dobi 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			
Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis”		
	Biljne infuzije	Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šoljice dnevno)			
Citikolin	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Citikolin” 2. Pri označavanju hrane koja sadrži citikolin navodi se izjava da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	250 mg po porciji i maksimalno dozvoljena količina konzumacije od 1 000 mg dnevno			
Clostridium butyricum	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)” ili „*Clostridium butyricum* (CBM 588)”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	$1{,}35 \times 10^8$ CFU dnevno			

Sušena pulpa plodova kafe vrstâ *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner i infuzije od nje (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „pulpa plodova kafe" i/ili „*cascara* (pulpa plodova kafe)", i/ili „infuzija od pulpe plodova kafe" i/ili „sušena infuzija od pulpe plodova kafe". Ako proizvod koji sadrži novu hranu sadrži više od 150 mg/l kofeina (kao takav ili nakon rekonstitucije), pri označavanju se navodi sljedeće: „Visok sadržaj kofeina. Ne preporučuje se za djecu, trudnice ni dojilje", i to u istom vidnom polju kao naziv hrane, nakon čega se u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 ml. Tipični prerađevine za infuziju pripremaju se dodavanjem do 6 g pulpe plodova kafe u 100 ml vruće vode (> 75 °C). Za pulpu plodova kafe koja se stavlja na tržište kao takva za pripremu infuzija, potrošaču se daju upute za pripremu infuzije.		
	Pulpa plodova kafe vrstâ *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner, za pripremu infuzija				
	Kava, ekstrakti kafe i cikorije, instant kava, čaj, biljne i voćne infuzije, nadomjesci kafe, mješavine kafe i instant mješavine za tople napitke (i njihove aromatizovane varijante).				
	Aromatizovana i nearomatizovana bezalkoholna gotova pića				
D-riboza	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „D-riboza". 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.		Odobreno 16. marta 2019. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, SAD.
	Žitne pločice	0,20 g/100 g			
	Fini pekarski proizvodi	0,31 g/100 g			
	Čokoladni slatkiši (osim čokoladnih pločica)	0,17 g/100 g			
	Mliječni napici (osim frapea i frapea sa sladnim mlijekom)	0,08 g/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću,	0,80 g/100 g			

	posebno sportistima (uključujući izotonična i energetska pića)				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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Bioenergy Life Science, Inc. Datum završetka zaštite podataka: 16. marta 2024.
	Pločice namijenjene osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	3,3 g/100 g			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	0,13 g/100 g			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pločica)	3,30 g/100 g			
	Slastice	0,20 g/100 g			
	Čajevi i infuzije (kao prašak za pripremu proizvoda)	0,23 g/100 g			
Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Potrošače se upozorava da ne konzumiraju više od 600 mg polifenola dnevno, što odgovara 1,1 g ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu dnevno		
	Hranljive pločice	1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka ishrani)			
	Pića na bazi mlijeka				
	Sva druga hrana (uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 svojem zdravlju.				

Ekstrakt kakaa sa smanjenim sadržajem masti	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Potrošače se upozorava da ne konzumiraju više od 600 mg flavanola iz kakaa dnevno		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno			
Ulje od sjemenki biljke korijandra *Coriandrum sativum*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandra”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	600 mg dnevno			
Ekstrakt brusnice u prahu	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt brusnice u prahu”.		Odobreno 20. novembra 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane ekstrakt brusnice u prahu odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva Ocean Spray Cranberries Inc., osim ako budući
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	350 mg dnevno			

					Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Ocean Spray Cranberries Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 20. novembra 2023.
Sušeno voće biljke *Crataegus pinnatifida*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke *Crataegus pinnatifida*”		
	Biljne infuzije	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljke *Crataegus laevigata* za prehrambene svrhe			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom o voćnim džemovima, želeima i marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi ([5])				
	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 *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „oljuštena zrna fonija (*Digitaria exilis*)”		

Prerađevina dekstrana proizveden iz bakterije *Leuconostoc mesenteroides*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dekstran”		
	Pekarski proizvodi	5 %			
Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla (najmanje 80 % diaciglicerola)”		
	Ulje za kuvanje				
	Masni namazi				
	Prelivi za salate				
	Majonez				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)				
	Pekarski proizvodi				
	Proizvodi srodni jogurtu				
Dihidrokapsiat (DHC)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dihidrokapsiat” 2. Na dodacima ishrani koji sadrže sintetski dihidrokapsiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina”		
	Žitne pločice	9 mg/100 g			
	Keksi, 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			
	Čokoladni slastkiši	7,5 mg/100 g			
	Tvrdi bomboni	27 mg/100 g			
	Žvakaća guma bez šećera	115 mg/100 g			
	Bjelilo/zamjena za pavlaka	40 mg/100 g			
	Zaslađivači	200 mg/100 g			
	Juha (spremna za jelo)	1,1 mg/100 g			
	Preliv za salatu	16 mg/100 g			
	Biljne bjelančevine	5 mg/100 g			
	Gotova jela	3 mg po obroku			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	3 mg po obroku			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	1 mg/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 *Euglena gracilis*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušena biomasa algi *Euglena gracilis*”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže osušenu algu *Euglena gracilis* navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebali		Odobreno 23. decembra 2020. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u
	Pločice od žitarica za doručak, *granola* pločice i proteinske pločice	630 mg/100 g			
	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	konzumirati odojčad/djeca mlađa od 3 godine/djeca mlađa od 10 godina/djeca i adolescenti mlađi od 18 godina ([12]).		skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street, Des Moines, IA 50317, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Kemin Foods L.C. Datum završetka zaštite podataka: 23. decembra 2025.
	Pića s voćnom aromom	40 mg/100 g			
	Napici kojima se zamjenjuju obroci	75 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom o vrstama 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 u dobi 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			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	190 mg po obroku			
Osušeni nadzemni djelovi biljke *Hoodia parviflora*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušeni nadzemni djelovi biljke *Hoodia parviflora*”		Odobreno 3. juna 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	9,4 mg dnevno			

					Podnosilac zahtjeva: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „osušeni nadzemni dijelovi 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Desert Labs, Ltd. Datum završetka zaštite podataka: 3. juna 2023.
Sušeni ekstrakt biljke *Lippia citriodora* iz ćelijskih kultura	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke Lippia citriodora iz ćelijskih kultura HTN®Vb"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnih ekstrakta dobijenog od listova biljke *Lippia citriodora*			
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Echinacea angustifolia*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnih ekstrakta dobijenog od Korjena biljke *Echinacea angustifolia*			

Ekstrakt biljke *Echinacea purpurea* iz ćelijskih kultura	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke *Echinacea purpurea* iz ćelijskih kultura EchiPure-PC™”			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnih ekstrakta dobijenog od cvjetova iz cvjetne glavice biljke *Echinacea purpurea*				
Ulje od biljke *Echium plantagineum*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke *Echium*”			
	Proizvodi na bazi mlijeka i tekčni 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				
	Mazive masti i prelivi	750 mg/100 g				
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku				

Florotanini iz alge *Ecklonia cava*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Florotanini iz alge *Ecklonia cava*”. Na dodacima ishrani koji sadrže florotanine iz alge *Ecklonia cava* navodi se sljedeća izjava: (a) Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati djeca i adolescenti mlađi od dvanaest/četrnaest/osamnaest (*) godina. (b) Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati osobe oboljele od bolesti štitne žlijezde ili osobe koje su svjesne da su izložene riziku razvoja bolesti štitnne žlijezde ili za koje je utvrđeno da su u rizičnoj grupi osoba koje bi mogle razviti bolest štitne žlijezde. (c) Ovaj dodatak ishrani ne smije se konzumirati ako se konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže jod. (*) zavisno od starosne dobi kojoj je dodatak ishrani namijenjen.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući djecu mlađu od 12 godina	163 mg dnevno za adolescente u dobi od 12 do 14 godina 230 mg dnevno za adolescente starije od 14 263 mg dnevno za odrasle			
Hidrolizat jajne ovojnice	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „hidrolizat jajne ovojnice”.		Odobreno 25. novembra 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj odrasloj populaciji	450 mg dnevno			

					SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane hidrolizat jajne ovojnice odobreno je isključivo Podnosilacu 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 propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Biova, LLC. Datum prestanka zaštite podataka: 25. novembra 2023.
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (*Camellia sinensis*)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju navodi se izjava da potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	150 mg ekstrakta u jednoj porciji hrane ili dodatka ishrani			
L-ergotionein	*Određena kategorija hrane*	*Maksimalno dozvoljene količine*	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „L-ergotionein”		
	Bezalkoholna pića	0,025 g/kg			
	Mliječni napici	0,025 g/kg			
	„Svježi” mliječni proizvodi (*)	0,040 g/kg			
	Žitne pločice	0,2 g/kg			

	Čokoladne slastice	0,25 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 uporabi u mliječnim proizvodima L-ergotionein ne može u cijelosti ili djelimično nadomjestiti bilo koji sastojak mlijeka.				
Pržene i ekspandirane jezgre iz sjemenki biljke *Euryale ferox* Salisb. („makhana") (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	*Određena kategorija hrane*	*Maksimalno dozvoljene količine*	Pri označavanju hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „pržene sjemenke biljke *Euryale ferox*" ili „markhana (*Euryale ferox*), pržene sjemenke"		
	Prerađeno orašasto voće				
Ekstrakt tri biljna korajena (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. i *Angelica gigas* Nakai)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt triju biljnih Korjena (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. i *Angelica gigas* Nakai)". Pri označavanju dodataka hrani koji sadrže ekstrakt mješavine tri biljna korjena u neposrednoj blizini popisa 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 o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	175 mg na dan			
Natrijum gvožđe EDTA	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao bezvodni EDTA)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum gvožde EDTA"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	18 mg dnevno za djecu 75 mg dnevno za odrasle			

	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	12 mg/100 g			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
Gvožđe amonijum fosfat	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Gvožđe amonijum fosfat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Upotrebljavati u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe i/ili u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			
	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani				
Riblji peptidi dobijeni od ribe *Sardinops sagax*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine proizvoda ribljeg peptida**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji (*Sardinops sagax*) peptidi”		
	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentisani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	0,48 g/100 g (spremno za jelo/piće)			
	Aromatizovana voda i pića na bazi povrća	0,3 g/100 g (spremno za piće)			
	Žitarice za doručak	2 g/100 g			
	Juhe, gulaši i juha u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)			

Flavonoidi iz biljke *Glycyrrhiza glabra*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine flavonoida iz biljke Glycyrrhiza glabra**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke *Glycyrrhiza glabra* L.” 2. Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodan kao sastojak u obliku nove hrane navodi se sljedeća izjava: (a) proizvod ne smiju konzumirati trudnice, dojilje, djeca i mlađi adolescenti; i (b) osobe koje uzimaju ljekove na recept smiju konzumirati proizvod samo pod ljekarskim nadzorom; (c) smije se konzumirati najviše 120 mg flavonoida dnevno. 3. Količina flavonoida u konačnom proizvodu navodi se pri označavanju hrane koja ga sadrži.	Pića koja sadrže flavonoid pakuju se za krajnjeg korisnika u pojedinačnim porcijama.	
	Pića na bazi mlijeka	120 mg dnevno			
	Pića na bazi jogurta				
	Pića na bazi voća ili povrća				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	120 mg dnevno			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
Voćna pulpa, sok pulpe i koncentrirani sok pulpe iz *Theobroma cacao* L. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „pulpa kakaovca (*Theobroma cacao* L.)”, „sok pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)” ili „koncentrovani sok pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)” zavisno od upotrijebljenog oblika.			
Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*”.		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa	250 mg dnevno			

	propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju				
Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*”		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju	250 mg dnevno			
2′-fukozil laktoza	*Određena kategorija hrane*	*Maksimalno 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 se ne smiju upotrebljavati ako se istog dana konzumira druga hrana s dodatom 2′-fukozil laktozom. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 2′-fukozil laktozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da se ne smiju upotrebljavati ako se istog dana konzumira majčino mlijeko ili druga hrana sa dodatom 2′-fukozil laktozom.		
	Nearomatiziovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l za napitke			
		19,2 g/kg za proizvode osim napitaka			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,2 g/l za napitke			
		19,2 g/kg za proizvode osim napitaka			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za napitke	1,2 g/l za napitke			
		12 g/kg za proizvode osim napitaka			
		400 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	12 g/kg			
	Stoni zaslađivači	200 g/kg			

	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	3,0 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	3,64 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 za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	12 g/kg za proizvode osim napitaka				
		1,2 g/l za tečni prehrambeni proizvod, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za napitke na bazi mlijeka i slične proizvode u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	4,8 g/l za pića				
		40 g/kg za pločice				

	Hljeb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	60 g/kg			
	Aromatizovana pića	1,2 g/l			
	Kava, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine te prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda.	9,6 g/l – Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi	3,0 g dnevno za opštu populaciju			
		1,2 g dnevno za malu djecu			
Smjesa 2′-fukozil laktoze/difukozillaktoze („2′-FL/DFL”) (mikrobni izvor)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Na oznaci hrane koja sadrži novu hranu navodi se „smjesa 2′-fukozil laktoze/difukozillaktoze”. Na oznaci dodataka ishrani koji sadrže smjesu 2′-fukozil laktoze/difukozillaktoze navodi se da ih se ne bi trebalo		Odobreno 19.12.2019. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Nearomatizovani pasterizovani i nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	2,0 g/l			

	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	2,0 g/l (pića) 20 g/kg (proizvodi osim pića)	upotrebljavati ako se istog dana konzumira majčino mlijeko ili druga hrana s dodatom 2′-fukozil laktozom i/ili difukozillaktozom.		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 laktoze/difukozillaktoze odobreno je isključivo Podnosilacu 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum završetka zaštite podataka: 19.12.2024.
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	2,0 g/l (pića) 20 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Pića (aromatizovana pića)	2,0 g/l			
	Žitne pločice	20 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani 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 hrani 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 dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o hrani 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			
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	4,0 g/l (pića) 40 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama			

	skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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			
3-fukozil laktoza (3-FL) (mikrobni izvor)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „3-fukozil laktoza". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 3-fukozil laktozu (3-FL) navodi se: (a) da se ti dodaci ishrani ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom 3-fukozil laktozom (b) da ih ne smiju konzumirati odojčad i djeca mlađa od tri godine		Odobreno 12. decembra 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: DuPont Nutrition & Biosciences ApS Langebrogade 1, 1001 Copenhagen K, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane 3-fukozil laktoza na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu DuPont Nutrition & Biosciences ApS, osim ako neki budući Podnosilac zahtjeva
	Nearomatizovani pasterizovani i nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	0,85 g/L			
	Nearomatizovani i aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka uključujući termički obrađene proizvode	0,5 g/l (napici)			
		5,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Mliječni analozi	0,85 g/l (napici)			
		8,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Aromatizovani napici, energetski napici i napici za sportiste	1,0 g/L			
	Žitne pločice	30,0 g/kg			

	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,85 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva DuPont Nutrition & Biosciences ApS. Datum završetka zaštite podataka: 12. decembra 2026.
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,85 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,85 g/l (napici) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,3 g/l (napici) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
		3,0 g/kg za proizvode osim napitaka			
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	2,0 g/l (napici)			
		30,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			

	posebne prehrambene potrebe				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	5,0 g/dan			
3-fukozil laktoza („3-FL”) (proizvedena s pomoću izvedenog soja *E. coli* BL21(DE3))	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „3-fukozil laktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 3-fukozil laktozu (3-FL) navodi se izjava: (a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju upotrebljavati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom 3-fukozil laktozom.		Odobreno 25.1.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Chr. Hansen A/S”, Bøge Allé 10–12, 2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane ‚3-fukozil laktoza „ na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu ‚Chr. Hansen A/S”, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Chr. Hansen A/S”.
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,90 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,20 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 za odojčad i malu djecu i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,20 g/l ili 1,20 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,20 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je			

		pripremljen prema uputstvima proizvođača			Datum prestanka zaštite podataka: 25.1.2028.
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od 0,9 g/l ili 0,9 g/kg (ako je namijenjena odojčadi u dobi od 0 do 6 mjeseci) i 1,2 g/l ili 1,2 g/kg (ako je namijenjena odojčadi u dobi od 6 do 12 mjeseci i/ili maloj djeci) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača.			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi i male djece	3 g/dan			
3-fukozil laktoza („3-FL")	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izraženo kao 3-fukozil laktoza)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „3-fukozil laktoza".		Odobreno 12. novembra 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim

(proizvedena s izvedenim sojem *E. coli* K-12 DH1)	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,75 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže 3-fukozil laktozu (3-FL) navodi se izjava: (a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju upotrebljavati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom 3-fukozil laktozom.		dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Glycom A/S”, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane 3-fukozil laktoze proizvedene s izvedenim sojem *E. coli* K-12 DH1 na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Glycom A/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum prestanka zaštite podataka: 12. novembra 2028.	
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,75 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	2,0 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	2,0 g/l (napici)			
		4,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	2,0 g/l (napici)			
		12,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Žitne pločice	25,0 g/kg			
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi	2,0 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
		12,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Napici (aromatizovani napici, osim napitaka s pH-vrijednošću manjom od 5)	1,25 g/l			

	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe,	2,0 g/l (napici) 25,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od 4,0 g/l ili 4,0 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača.			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi i male djece	4,0 g/dan			
Galaktooligosaharid	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao omjer: kg galaktooligosaharida/kg konačne hrane)***			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	0,333			

	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, isključujući odojčad i malu djecu	0,450 (koja odgovara 5,4 galaktooligosaharida po porciji; najviše 3 porcije dnevno do najviše 16,2 g dnevno)				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali ne većim od 0,128 (što odgovara maksimalno dozvoljenoj količini od 8,25 g galaktooligosaharida dnevno)				
	Mlijeko	0,020				
	Mliječni napici	0,030				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	0,013				
	Sok	0,021				
	Nadjev 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 hrani za posebne prehrambene potrebe,	0,008				
	Mliječne slastice	0,05				
	Sir i prerađeni sir	0,1				
	Maslac i mazive masti	0,1				
D-glukozamin HCl:	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**				
	a	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz rakova i mekušaca				
	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe					
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti					

	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
Glukozamin sulfat KCl	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz rakova i mekušaca			
Glukozamin sulfat NaCl	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz rakova i mekušaca			
Guar guma	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Guar guma” 2. Na oznaci svake hrane koja sadrži guar gumu posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane s izlaganjem djece mlađe od osam godina guar gumi. Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može		
	Svježi mliječni proizvodi kao što su jogurt, proizvodi od fermentisanog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g			
	Tekuća hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g			

	Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g	izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”. 3. U slučaju proizvoda pakiranih u dva odjeljka, pri čemu jedan sadrži mliječni proizvod, a drugi proizvod od žitarica, u uputstvima za upotrebu mora se jasno navesti da je prije konzumacije potrebno pomiješati proizvod od žitarica sa mliječnim proizvodom, kako bi se uzeo u obzir mogući rizik od gastrointestinalne opstrukcije.		
	Žitarice u kombinaciji s mliječnim proizvodom u pakiranju s dva odjeljka	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			
Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom *Bacteroides xylanisolvens*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Fermentisani mliječni proizvodi (u tekućem i polutekućem obliku te u obliku praha osušenog raspršivanjem)				
Hidroksitirozol	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju dodatka ishrani koji sadrži novu hranu navodi se „Hidroksitirozol”. Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže hidroksitirozol navode se sljedeće izjave: (a) „Ovaj prehrambeni proizvod ne bi smjela konzumirati djeca mlađa od tri godine, trudnice i dojilje; (b) Ovaj prehrambeni proizvod ne bi se smio upotrebljavati za kuvanje, pečenje ili prženje”.		
	Riblja i biljna ulja (osim maslinovih ulja i ulja komine maslina kako su definisana propisom . o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda ([6])) koja se kao takva stavljaju na tržište	0,215 g/kg			
	Mazive masti kako su definisane propisom . o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda	0,175 g/kg			

	koje se kao takve stavljaju na tržište				
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Protein za formiranje leda”		
	Smrznuti deserti	0,01 %			
Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa*”		
	Biljne infuzije	U skladu s uobičajenom upotrebom u biljnim infuzijama i dodacima ishrani sličnih vodenog ekstrakta dobijenog od sušenih listova biljke *Ilex paraguariensis*			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Infuzija iz listova kafe *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Infuzija iz listova kafe” ili „Sušena infuzija iz listova kafe”, zavisno od oblika koji se stavlja na tržište.		
	Infuzija iz listova kafe *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, koja se kao takva stavlja na tržište				
	Aromatizovana i aromatizovana bezalkoholna gotova pića ([14])				
	Kafa, ekstrakti kafe i cikorije, instant kafa, čaj, biljne i voćne infuzije, nadomjesci kafe, mješavine kafe i instant mješavine za napitke (i njihove aromatizovane varijante) ([14])				
Gvožđe hidroksid adipat tartarat	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži ovu novu hranu navodi se		Odobreno 28.8.2022. Ovo uvrštenje zasniva se na

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za odraslu populaciju	≤ 100 mg dnevno (≤ 30 mg Fe dnevno)	„gvožđe hidroksid adipat tartarat (nano)". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže gvožđe hidroksid adipat tartarat navodi se da ih ne smiju konzumirati djeca ni adolescenti mlađi od 18 godina/djeca mlađa od četiri godine (*). (*) Zavisno od starosne dobi za koju je dodatak ishrani namijenjen.		vlasnički zaštićenim naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31-36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Irska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane gvožđe hidroksid adipat tartarata odobreno je isključivo društvu Nemysis Limited, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Nemysis Limited. Datum završetka zaštite podataka: 28.8.2027.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za djecu i adolescente mlađe od 18 godina, osim djece mlađe od četiri godine	≤ 50 mg dnevno (≤ 14 mg Fe dnevno)			
Gvožđe kazeinat iz mlijeka	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „gvožđe kazeinat iz mlijeka". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže gvožđe kazeinat iz mlijeka navodi se: (a) ne smiju ih konzumirati djeca mlađa od tri godine		Odobreno 4. juna 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Proizvodi u prahu od mlijeka i mliječnih proizvoda	500 mg/100 g (≤ 10 mg Fe/100 g)			
	Bezalkoholna pića koja se stavljaju na tržište u vezi s fizičkom aktivnošću	85 mg/100 g (≤ 1,7 mg Fe/100 g)			

	Prerađevine za napitke od kakaa u prahu	400 mg/100 g (≤ 8 mg Fe/100 g)	(b) ne smiju se konzumirati ako se istog dana konzumira druga hrana koja sadrži gvožđe kazeinat iz mlijeka i/ili druga hrana kojoj je dodano gvožđe.		Podnosilac zahtjeva: „Société des Produits Nestlé S.A.”, Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Švicarska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje gvožđea kazeinata iz mlijeka na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Société des Produits Nestlé S.A., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Société des Produits Nestlé S.A. Datum završetka zaštite podataka: 4. juna 2028.
	Nadomjesci za kavu na bazi slada u obliku praha ili tečnosti	1 050 mg/100 g (≤ 21 mg Fe/100 g)			
	Žitne pločice	350 mg/100 g (≤ 7 mg Fe/100 g)			
	Rezanci osim staklenih rezanaca	75 mg/100 g (≤ 1,5 mg Fe/100 g)			
	Temeljac u kocki ili granulama	4 750 mg/100 g (≤ 95 mg Fe/100 g)			
	Zamjene za jedan obrok pri redukcionoj dijeti	120 mg/100 g (≤ 2,4 mg Fe/100 g)			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	235 mg po obroku (≤ 4,7 mg željeza po obroku) ili 700 mg dnevno (≤ 14,0 mg željeza dnevno)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani kako su definisani u Direktivi 2002/46/EZ namijenjeni odraslima	700 mg dnevno (≤ 14 mg željeza dnevno)			
	Dodaci ishrani kako su definisani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji	350 mg dnevno (≤ 7 mg željeza dnevno)			

<table>
<tr><td></td><td>suplemenata namijenjeni djeci i adolescentima mlađima od 18 godina, osim odojčadi i male djece</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="14">Izomalto-oligosaharid</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="14">1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomalto-oligosaharid”.
2. Na hrani koja sadrži taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze”.</td><td rowspan="14"></td><td rowspan="14"></td></tr>
<tr><td>Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti</td><td>6,5 %</td></tr>
<tr><td>Energetska pića</td><td>5,0 %</td></tr>
<tr><td>Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima (uključujući izotonične napitke)</td><td>6,5 %</td></tr>
<tr><td>Voćni sokovi</td><td>5 %</td></tr>
<tr><td>Prerađeno povrće i sokovi od povrća</td><td>5 %</td></tr>
<tr><td>Druga negazirana pića</td><td>5 %</td></tr>
<tr><td>Žitne pločice</td><td>10 %</td></tr>
<tr><td>Kolačići i keksi</td><td>20 %</td></tr>
<tr><td>Žitne pločice za doručak</td><td>25 %</td></tr>
<tr><td>Tvrdi bomboni</td><td>97 %</td></tr>
<tr><td>Meki bomboni/čokoladne pločice</td><td>25 %</td></tr>
<tr><td>Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pločica ili na bazi mlijeka)</td><td>20 %</td></tr>
<tr><td>Izomaltuloza</td><td colspan="2">Nije određeno</td><td>1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomaltuloza”.
2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je</td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td>„izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze”.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Izomaltuloza u prahu</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="2">1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „izomaltuloza u prahu”.
2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze”.</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Sva hrana, osim hrane i napitaka namijenjenih posebno odojčadi i maloj djeci</td><td></td></tr>
<tr><td>Jatropha curcas L. (jestiva sorta), jezgre</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine (g/100 g)</td><td rowspan="5">Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „jezgra jestive sorte biljke Jatropha curcas L.”</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="5">Odobreno 12. jula 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „JatroSolutions GmbH”, Echterdinger Strasse 30, 70599 Stuttgart, Njemačka. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane „jezgre jestive sorte biljke Jatropha curcas L.” odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva, društvu „JatroSolutions GmbH”, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz</td></tr>
<tr><td>Jezgra kao takve, kandirane ili konzervisane u šećeru i kao prerađeni orašasti plodovi</td><td></td></tr>
<tr><td>Žitne pločice</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Žitarice za doručak</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Suvo voće</td><td>5</td></tr>
</table>

					saglasnost društva „JatroSolutions GmbH”. Datum završetka zaštite podataka: 12. jula 2027.
Laktitol	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže tu novu hranu navodi se „Laktitol”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	20 g/dan			
Smjesa lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze („LNFP-I i 2′-FL”) (proizvedena s pomoću izvedenog soja *E. coli* K-12 DH1)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao smjesa lakto-N-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „smjesa lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže smjesu lakto-N-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze („LNFP-I i 2′-FL”) proizvedenu s pomoću izvedenog soja *E. coli* K-12 DH1 navodi se izjava: (a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju upotrebljavati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom smjesom lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze i/ili hrana sa dodatom 2′-fukozil laktozom.		Odobreno 19.8.2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Glycom A/S”, Kogle Allé 4, 2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane smjese lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze proizvedene s pomoću izvedenog soja *E. coli* K-12 DH1 na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Glycom A/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	2,0 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	2,0 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	1,5 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,5 g/l (napici)			
		3,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
		1,5 g/l (napici)			

	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	15,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum prestanka zaštite podataka: 19.8.2029.	
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi	1,5 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od maksimalno dozvoljenih količina utvrđenih za predložene kategorije hrane ili od 2,0 g/l ili 2,0 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od maksimalno dozvoljenih količina utvrđenih za predložene kategorije hrane ili od 4,5 g dnevno 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	3,0 g/l (napici)			
		4,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Napici (aromatizovani napici, osim napitaka s pH-vrijednošću manjom od 5)	1,5 g/kg			
	Žitne pločice	15,0 g/kg			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,5 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			
		9,1 g/kg za proizvode osim napitaka			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi i male djece	4,5 g dnevno			
Lakto-*N*-neotetraoza	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-*N*-neotetraoza”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-*N*-neotetraozu navodi se izjava da se ne smiju upotrebljavati ako se istog dana konzumira druga		
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l			
		0,6 g/l za napitke			

	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	9,6 g/kg za proizvode osim napitaka	hrana sa dodatom lakto-*N*-neotetraozom. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-*N*-neotetraozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da se ne smiju upotrebljavati ako se istog dana konzumira majčino mlijeko ili druga hrana s dodatom lakto-*N*-neotetraozom.			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,6 g/l za napitke				
		9,6 g/kg za proizvode osim napitaka				
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za napitke	0,6 g/l za napitke				
		6 g/kg za proizvode osim napitaka				
		200 g/kg za bjelilo				
	Žitne pločice	6 g/kg				
	Stolna zaslađivači	100 g/kg				
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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				
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	6 g/kg za proizvode osim napitaka				
		0,6 g/l za tečni prehrambeni proizvod spreman za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l za napitke na bazi mlijeka i slične proizvode u konačnom proizvodu				

		spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	30 g/kg				
	Aromatizovana pića	0,6 g/l				
	Kava, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine te prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	4,8 g/l – Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu				

	Dodaci ishrani kako su definisani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi	1,5 g dnevno za opštu populaciju 0,6 g dnevno za malu djecu			
Lakto-N-tetraoza („LNT”) (mikrobni izvor)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-*N*-tetraoza”. 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 dodanu lakto-*N*-tetraozu.		Odobreno 23.4.2020. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. 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 Podnosilacu 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S.
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	1,0 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,0 g/l (pića) 10 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,0 g/l (pića) 10 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Pića (aromatizovana pića)	1,0 g/l			
	Žitne pločice	10 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani 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 smislu u skladu sa propisom o hrani 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, dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o hrani 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			Datum završetka zaštite podataka: 23.4.2025.
	Napici na bazi mlijeka 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 pića			
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata isključujući odojčad	2,0 g dnevno za malu djecu, djecu, adolescente i odrasle			
Lakto-*N*-tetraoza („LNT”) (proizvedena s pomoću izvedenih sojeva *E. coli* BL21(DE3))	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izraženo kao lakto-N-tetraoza)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-*N*-tetraoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-*N*-tetraozu (LNT) navodi se izjava:		Odobreno 24.1.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani	1,82 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav			

	za posebne prehrambene potrebe	stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača	(a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju upotrebljavati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom lakto-*N*-tetraozom.		zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Chr. Hansen A/S”, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „lakto-*N*-tetraoza” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu „Chr. Hansen A/S”, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Chr. Hansen A/S”. Datum prestanka zaštite podataka: 24.1.2028.	
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,82 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 za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,82 g/l ili 1,82 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,82 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od 1,82 g/l ili 1,82 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača.				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				

	posebne prehrambene potrebe osim hrane za odojčad i malu djecu				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi i male djece	4,6 g/dan			
Bobice biljke *Lonicera caerulea* L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „bobice haskapa (*Lonicera caerulea*)".		
Ekstrakt lista lucerne dobijen iz biljke *Medicago sativa*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bjelančevine lucerne *Medicago sativa*" ili „Bjelančevine alfalfe *Medicago sativa*".		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	10 g dnevno			
Likopen	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više	8 mg po obroku			

	obroka pri redukcionoj dijeti				
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelivi	10 mg/100 g			
	Juhe osim juhe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hljeb (uključujući hrskavi Hljeb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno			
Likopen iz gljive *Blakeslea trispora*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani 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 prelivi	10 mg/100 g				
	Juhe osim juhe od paradajza	1 mg/100 g				
	Hljeb (uključujući hrskavi Hljeb)	3 mg/100 g				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu Regulative (EU) br. 609/2013 u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno				
Likopen iz paradajza	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno 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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani 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 prelivi	10 mg/100 g				

	Juhe osim juhe od paradajza	1 mg/100 g				
	Hljeb (uključujući hrskavi Hljeb)	3 mg/100 g				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno				
Oleorezin likopena iz paradajza	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljena količina likopena**	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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g				
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani 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 prelivi	10 mg/100 g				
	Juhe osim juhe od paradajza	1 mg/100 g				

	Hljeb (uključujući hrskavi Hljeb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Hidrolizat lizozima iz bjelanjka kokošjeg jaja	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Oznaka nove hrane na etiketi na dodacima ishrani koji je sadrže glasi „Hidrolizat lizozima iz bjelanjka kokošjeg jaja”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	1 000 mg na dan			
Magnezijum citrat malat	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijum citrat malat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Magnezijum L-treonat	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine Magnezijuma***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijum L-treonat”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže Magnezijum L-treonat navodi se da su ti dodaci ishrani namijenjeni isključivo odraslima, osim trudnica i dojilja.		Odobreno 7. novembra 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: AIDP Inc., 19535 East Walnut Drive South City of Industry, CA 91748, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima, osim trudnica i dojilja	250 mg dnevno			

					stavljanje nove hrane Magnezijumev L-treonat na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu AIDP 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva AIDP Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 7. novembra 2029.
Ekstrakt kore stabla magnolije	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”		
	Bomboni od mentola (slastičarski proizvodi)	0,2 % radi osvježivanja daha Na osnovu najveće nivoe 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.			
	Žvakaća guma				
Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijaima	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih klica”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se	2 g dnevno			

	mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Žvakaća guma	2 %			
Metil-celuloza	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	Upotreba metil-celuloze nije dopuštena u hrani koja je posebno pripravljena za malu djecu	
	Smrznuti deserti	2 %			
	Aromatizovana pića				
	Aromatizovani ili Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi				
	Hladni deserti (mliječni proizvodi, masti, voćni proizvodi, žitarice, proizvodi na bazi jaja)				
	Voćni prerađevine (pulpa, kaša ili kompoti)				
	Juhe i mesne juhe				
1-metilnikotinamid hlorid	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „1-metilnikotinamid hlorid”. Na dodacima ishrani koji sadrže 1-metilnikotinamid hlorid navodi se sljedeća izjava: Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, isključujući trudnice i dojilje		Odobreno 2. juna 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. 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 Podnosilacu zahtjeva Pharmena S.A., osim ako
	Dodaci ishrani u smislu Direktive 2002/46/EZ namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	58 mg dnevno			

					budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Pharmena S.A. Datum završetka zaštite podataka: 2. juna 2023.
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, sol glukozamina	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, sol glukozamina" ili „5MTHF-glukozamin"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata kao izvor folata				
Monimatilsilanetriol (organski silikon)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine silikona**	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Organski silikon (monimatilsilanetriol)"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (u tekućem obliku)	10,40 mg dnevno			
MonoNatrijum sol L-5-metiltetrahidrofolne kiseline	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izraženo kao folna kiselina)**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „MonoNatrijum sol L-5-metiltetrahidrofolne kiseline". 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže mononatrijumu		Odobreno 30. marta 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa	U uskladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala			

	propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	sol L-5-metiltetrahidrofolne kiseline navodi se da dodatke ishrani ne smiju konzumirati odojčad i mala djeca (djeca mlađa od tri godine).		skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Merck & Cie KMG, Im Laternenacker 5, 8200 Schaffhausen, Švicarska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „MonoNatrijum sol L-5-metiltetrahidrofolne kiseline" na tržište u Uniji odobreno je samo Podnosilacu zahtjeva Merck & Cie KmG, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Merck & Cie KmG. Datum prestanka zaštite podataka: 30. marta 2029.
	Početna hrana za odojčad i prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani	U skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			

Bjelančevine iz mungo graha (*Vigna radiata*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „bjelančevine iz mungo graha dobijene od vrste *Vigna radiata*”.		Odobreno 15. maja 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street, San Francisco, CA 94110, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane bjelančevine iz mungo graha na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Eat Just, Inc., 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Eat Just, Inc. Datum završetka zaštite podataka: 15. maja 2027.
	Proizvodi od bjelančevina	20 g/100 g			
Ekstrakt micelija iz gljive šitake (*Lentinula edodes*)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive *Lentinula edodes*” 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 o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,5 ml u dnevnoj dozi			
Nikotinamid ribozid hlorid	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja tu sadrži novu hranu navodi se „nikotinamid ribozid hlorid”.		Odobreno 20. februara 2020. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane odobreno je isključivo društvu ChromaDex 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva ChromaDex Inc. Datum završetka zaštite podataka: 20. februara 2025.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za odraslu populaciju, osim trudnica i dojilja 230 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe, kako	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama			

	je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, namijenjena odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	osoba kojima su proizvodi namijenjeni	1. Pri označavanju hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „nikotinamid ribozid hlorid” 2. Pri označavanju hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se izjava da je smiju konzumirati samo osobe starije od 18 godina, osim trudnica i dojilja.		
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti, kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, namijenjena odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	500 mg dnevno			
	Zamjena za obroke za odraslu populaciju, osim trudnica i dojilja	150 mg po obroku (najviše 2 obroka dnevno i najviše 300 mg dnevno)			
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni” ili „Sok biljke *Morinda citrifolia*”		
	Pasterizovani napici na bazi voća i voćnog nektara	30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili 20 ml dvaput dnevno, ne više od 40 ml dnevno			
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6,6 g dnevno (odgovara 30 ml soka biljke noni)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu” ili „Sok biljke *Morinda citrifolia* u prahu”		
Voćna kaša i koncentrat biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se: za voćnu kašu:		
		Voćna kaša			
	Bomboni/slatkiši	45 g/100 g			
	Žitne pločice	53 g/100 g			

	Mješavine za Hranljive napitke u prahu (suve materije)	53 g/100 g	„Voćna kaša biljke *Morinda citrifolia*” ili „Voćna kaša biljke noni” za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke *Morinda citrifolia*” ili „Voćni koncentrat biljke noni”			
	Pića sa dodatim ugljičnim 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 (cjelovite)	88 g/100 g				
	Džemovi i želei u skladu sa propisom o voćnim džemovima, želeima i marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi	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 umaci, ukiseljeni proizvodi, umaci od mesa i začini	88 g/100 g				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	26 g dnevno				
		Voćni koncentrat				
	Bomboni/slastice	10 g/100 g				
	Žitne pločice	12 g/100 g				
	Mješavine za Hranljive napitke u prahu (suve materije)	12 g/100 g				

	Pića s dodatim ugljičnim 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 (cjelovite)	20 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom o o voćnim džemovima, želeima i marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi	30 g/100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			
	Slani umaci, ukiseljeni proizvodi, umaci od mesa i začini	20 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6 g dnevno			
Listovi biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni" ili „Listovi biljke *Morinda citrifolia*" 2. Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu pripravka potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i prepršenih listova biljke *Morinda citrifolia*.		
	Za prerađevine	Za čašu pripravka koji će se konzumirati upotrebljava se najviše 1 g sušenih i prepršenih listova biljke *Morinda citrifolia*			
Biljka noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se		

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,4 g dnevno	„Biljka *Morinda citrifolia* u prahu" ili „Biljka noni u prahu"		
Mikroalga *Odontella aurita*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Mikroalga *Odontella aurita*"		
	Aromatizovana tjestenina	1,5 %			
	Riblje juhe	1 %			
	Terine od ribe	0,5 %			
	Prerađevine mesnih juha	1 %			
	Krekeri	1,5 %			
	Smrznuta panirana riba	1,5 %			
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine fitosterola/fitostanola***	U skladu sa tačkom 5. Priloga III. Regulative (EU) br. 1169/2011		
	Mazive masti u skladu sa propisom . o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda, isključujući ulja za kuvanje i prženje te namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti	1. Proizvodi koji sadrže predmetnu novu hranu pakiraju se tako da ih se može 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) dodatih fitosterola/fitostanola. 2. Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje spremniku za piće ne smije iznositi više od 3 g. 3. Prelivi za salatu, majoneza i ljuti umaci pakuju se u pojedinačne porcije.			
	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 bjelančevine djelimično su ili u potpunosti zamijenjene biljnom mašću ili bjelančevinama				
	Napici od soje				
	Prelivi za salatu, majoneza i ljuti umaci				
Ulje ekstrahirano iz lignji	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od lignje”		
	Mliječni proizvodi, 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 sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (Hljeb 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 o vrstama 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen			

	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	200 mg po obroku			
Ekstrakt biljaka *Panax notoginseng* i *Astragalus membranaceus*	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt biljaka *Panax notoginseng* i *Astragalus membranaceus*”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ekstrakt biljaka *Panax notoginseng* i *Astragalus membranaceus* navodi se izjava da te dodatke ishrani ne bi trebale konzumirati osobe mlađe od 18 godina i trudnice.		Odobreno 23. decembra 2020. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, Sjedinjene Američke Države. 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva NuLiv Science.

					Datum završetka zaštite podataka: 23. decembra 2025.
Djelimično odmašćeni prahovi od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica L.)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Kao naziv te nove hrane pri označavanju hrane koja je sadrži navodi se „Djelimično odmašćen prah od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)”.		
	Prah sa visokim sadržajem bjelančevina				
	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu nearomatiziranu mlaćenicu (osim sterilizirane mlaćenice) koja nije termički obrađena nakon fermentacije	0,7 %			
	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi koji su termički obrađeni nakon fermentacije	0,7 %			
	Aromatizovani fermentisani mliječni, uključujući termički obrađene proizvode	0,7 %			
	Slastice	10 %			
	Voćni sokovi u skladu sa propisom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi ([8]) i sokovi od povrća	2,5 %			
	Voćni nektari u skladu sa propisom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i	2,5 %			

	nektari od povrća i slični proizvodi				
	Aromatizovana pića	3 %			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	7,5 g/dan			
	Prah sa visokim sadržajem vlakana				Odobreno za upotrebu u kolačima i finim pecivima, prerađevinama voća i povrća (uključujući jela na bazi povrća), Hljebu i pecivima, proizvodima na bazi tjestenine i proizvodima od bjelančevina 13. novembra 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA, Luis Pasteur 5850, Oficina 403, Quinto Piso. Vitacura, Santiago – Čile. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje
	Slastkiši	4 %			
	Voćni sokovi .u skladu sa propisom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i sokovi od povrća	2,5 %			
	Voćni nektari u skladu sa propisom o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi i nektari od povrća i slični proizvodi	4 %			
	Aromatizovana pića	4 %			
	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	12 g/dan			
	Kolači i fino pecivo	5 g/100 g			

	Prerađevine voća i povrća (uključujući jela na bazi povrća)	10 g/100 g			djelimično odmašćenog praha od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica* L.) s visokim sadržajem vlakana za upotrebu u kolačima i finim pecivima, prerađevinama voća i povrća (uključujući jela na bazi povrća), Hljebu i pecivima, proizvodima na bazi tjestenine i proizvodima od bjelančevina na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za istu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA. Datum prestanka zaštite podataka: 13. novembra 2028.
	Hljeb i peciva	10 g/100 g			
	Proizvodi na bazi tjestenine	8 g/100 g			
	Proizvodi od bjelančevina	10 g/100 g			
Djelimično odmašćeni prah sjemenki dobijenih	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Djelimično odmašćeni prah sjemenki		
	Žitne pločice miješane	20 g/100 g			

od biljaka *Brassica rapa* L. i *Brassica napus* L.	Žitne pahuljice i slične miješane žitarice za doručak	20 g/100 g	dobijenih od biljaka *Brassica rapa* L. i *Brassica napus* L.”. Na svoj hrani koja sadrži „djelimično odmašćeni prah sjemenki dobijenih od biljaka *Brassica rapa* L. i *Brassica napus* L.” mora sadržiti izjavu da taj sastojak može izazvati alergijsku reakciju na potrošače koji su alergični na gorušicu i proizvode od gorušice. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.		
	Ekstrudirani proizvodi od žitarica za doručak	20 g/100 g			
	Grickalice (osim čipsa od krompira)	15 g/100 g			
	Hljeb i pecivo sa dodatim posebnim sastojcima (kao što su sjemenke, grožđice, začinsko bilje)	7 g/100 g			
	Crni Hljeb pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	7 g/100 g			
	Hljeb i peciva od više vrsta žitarica	7 g/100 g			
	Zamjene za meso	10 g/100 g			
	Mesne okruglice	10 g/100 g			
Pasterizovani prerađevine na bazi voća proizvedeni visokotlačnom obradom	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Tekst „pasterizirano visokotlačnom pasterizacijom” navodi se uz ime prerađevinaa na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju		
	Vrste voća: ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, marelica, rabarbara, smokva, suva šljiva, trešnja				
Bjelančevine graška i riže fermentisane sa	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se		Odobreno 24.1.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na

micelijumima gljive *Lentinula edodes* (šitake)	Pekarski proizvodi, Hljeb, peciva, krutoni, pizza	5 g/100 g	„bjelančevine graška i riže fermentisane sa micelijumima gljive šitake”.		vlasnički zaštićenim naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Colorado, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „bjelančevine graška i riže fermentisane s micelijima gljive *Lentinula edodes* (šitake)” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu MycoTechnology, Inc., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva MycoTechnology, Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 24.1.2028.
	Žitarice za doručak i žitne pločice	33 g/100 g			
	Napici na bazi voća i povrća	20 g/100 ml			
	Praškovi za instant-napitke	93 g/100 g			
	Slastice od kakaa i čokolade	7 g/100 g			
	Mliječni analozi i nemliječne zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	11 g/100 g			
	Fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	5 g/100 g			
	Proizvodi na bazi tjestenine	15 g/100 g			
	Mesni prerađevine i mesni proizvodi	14 g/100 g			
	Juhe (gotove) i koncentrati juhe ili juhe u prahu	3 g/100 g			
	Salate	26 g/100 g			
	Mesni analozi	40 g/100 g			
	Napici na bazi mlijeka	1 g/100 g			
	Zamjene za jedan obrok pri redukcionoj dijeti	1 g/100 g			
Fenilkapsaicin	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Na oznaci hrane koja sadrži novu hranu navodi se „fenilkapsaicin”.		Odobreno 19. decembra 2019. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim hrane za	2,5 mg dnevno			

	odojčad, malu djecu i djecu mlađu od 11 godina				skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö, Švedska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane fenilkapsaicina odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva društva aXichem AB, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva aXichem AB.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući djecu mlađu od 11 godina	2,5 mg dnevno			
Fosfatirani kukuruzni skrob	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatirani kukuruzni skrob”		
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
	Tjestenina				
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				
Fosfatirani pšenični skrob	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži ovu novu hranu navodi se „Fosfatirani pšenični skrob”		
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
	Tjestenina				
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				

Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine fosfatidilserina***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Prašci 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			
	Slastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s Regulativom (EU) br. 609/2013			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno			
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine fosfatidilserina***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Prašci na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Slastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			

Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljena količina fosfatidilserina**	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			
	Prašci 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 o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	800 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
Fosfolipidi iz žumanjaka	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Nije određeno				
Fitoglikogen	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fitoglikogen”		
	Prerađena hrana	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	U skladu sa tačkom 5. Priloga III. Regulative (EU) br. 1169/2011		
	Pića na bazi riže	1. Pakuju se tako da se može jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše			
	Raženi Hljeb od brašna koje sadrži ≥ 50 % raži				

	(integralno raženo brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i ≤ 30 % pšenice te ≤ 4 % dodanog šećera, bez dodane masti.	3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodatih fitosterola/fitostanola. Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje spremniku za piće ne smije iznositi više od 3 g. Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci pakuju se u pojedinačne porcije				
	Prelivi za salatu, majoneza i ljuti umaci					
	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 bjelančevine djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili bjelančevinama.					
	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 bjelančevine djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili bjelančevinama					
	Mazive masti u skladu sa propisom . o uspostavljanju zajedničke					

	organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda, isključujući ulja za kuvanje i prženje te namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 g dnevno			
Ulje od koštica šljive	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Za prženje i kao začin	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
Krompirove bjelančevine (koagulirane) i hidrolizati	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Krompirove bjelančevine”		
Prolil oligopeptidaza (enzimski prerađevina)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Prolil oligopeptidaza”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu odraslu populaciju	120 PPU dnevno (2,7 g enzimskog pripravka dnevno) (2×10^6 PPI dnevno) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units PPI – Protease Picomole International			
Koncentrat bjelančevina iz vodenih leća *Lemna gibba* i *Lemna minor*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „koncentrat bjelančevina iz biljaka *Lemna gibba* i *Lemna minor*” ili „koncentrat bjelančevina iz biljke *Lemna gibba*”, zavisno od prisutnosti *Lemna minor*.		Odobreno 30. marta 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Žitne pločice	10 g/100 g			
	Pretpakirani Hljeb i peciva	1,7 g/100 g			
	Mješavine u prahu za pripremu pića	20 g/100 g			
	Rezanci	6 g/100 g			

			2. Ako hrana koja sadrži novu hranu sadrži količinu vitamina K koja se smatra značajnom u skladu sa dijelom A tačkom 2. Priloga XIII. Regulative (EU) br. 1169/2011, na nutritivnoj deklaraciji navodi se količina vitamina K.		Podnosilac zahtjeva: ABC Kroos BV, Drosteweg 8, 8101 NB Raalte, Holandija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane koncentrata bjelančevina iz vodenih leća *Lemna gibba* i *Lemna minor* na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu ABC Kroos BV, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva ABC Kroos BV. Datum završetka zaštite podataka: 30. marta 2029.
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	1 g dnevno	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „koncentrat bjelančevina iz biljaka *Lemna gibba* i *Lemna minor*" ili „koncentrat bjelančevina iz biljke *Lemna gibba*", ovisno o prisutnosti *Lemna minor*. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da su namijenjeni samo odraslima. 3. Ako dodaci ishrani koji sadrže novu hranu sadrže količinu vitamina K koja se smatra značajnom u skladu s dijelom A tačkom 2. Priloga XIII. Regulative (EU) br. 1169/2011 i članom 8. Direktive 2002/46/EZ, pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se količina vitamina K.		
Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**			
	Dodaci hrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	12,6 mg ekstrakta bjelančevina iz svinjskih bubrega dnevno, što rezultira unosom 0,9 mg diamin oksidaze (DAO) dnevno raspodijeljeno u tri doze, pri			

		čemu svaka doza sadrži najviše 0,3 mg DAO-a			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali ne više od 12,6 mg ekstrakta bjelančevina iz svinjskih bubrega dnevno, što rezultira unosom 0,9 mg DAO-a dnevno			
Dinatrijum so pirolokinolin kinona	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „dinatrijum so pirolokinolin kinona”. Na dodacima ishrani koji sadrže dinatrijum so pirolokinolin kinona navodi se sljedeća izjava: Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, isključujući trudnice i dojilje		Odobreno 2. juna 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „diNatrijum sol pirolokinolin kinona” odobrava se isključivo Podnosilacu zahtjeva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	20 mg dnevno			

					ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc. Datum završetka zaštite podataka: 2. juna 2023.
Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijaima	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Preporučen je dnevni unos od 1,5 g po porciji			
Bjelančevine iz sjemenki uljane repice	Kao izvor biljnih bjelančevina u hrani osim u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad		1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bjelančevine iz sjemenki uljane repice”. 2. Na svoj hrani koja sadrži „bjelančevine 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.		
Rafinisani koncentrat peptida kozice	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „rafinisani koncentrat peptida kozice”.		Odobreno 20. novembra 2018. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	1 200 mg dnevno			

					Podnosilac zahtjeva: Marealis AS., Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N–9008 Tromsø. Poštanska adresa: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norveška. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane rafinirani koncentrat peptida kozice odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva Marealis AS, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Marealis AS. Datum prestanka zaštite podataka: 20. novembra 2023.
***Trans*-resveratrol**	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 ljudi koji uzimaju ljekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odraslima	150 mg dnevno			

Trans-resveratrol (mikrobni izvor)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 ljudi koji uzimaju ljekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani resveratrola ekstrahovanog iz japanskog dvornika (*Fallopia japonica*)			
Ekstrakt iz pjetlove kreste	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pjetlove kreste” ili „Ekstrakt iz pjevčeve 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			
	Fromage frais	110 mg/100 g ili mg/100 ml			
Ulje od biljke *sacha inchi* (*Plukenetia volubilis*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od biljke *sacha inchi* (*Plukenetia volubilis*)”		
	Kao za laneno ulje	U skladu sa uobičajenom upotrebom lanenog ulja za prehrambene svrhe			
Salatrimi	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno 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 nisu namijenjeni djeci.		
	Pekarski proizvodi i slastice				
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. bogato DHK-om i EPA-om	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. bogato DHK-om i EPK-om		
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa	3 000 mg dnevno			

	propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja					
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani 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 hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe					
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom					

	tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Pekarski proizvodi (Hljeb, pecivo i slatki keksi)				
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od soje i imitacije mlijeka (isključujući napitke)			
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, sira *fromage frais* i jogurta; osim pića)			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g			
	Žitne/Hranljive pločice	500 mg/100 g			
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g			
	Riblji analozi	300 mg/100 g			
	Mesni analozi	300 mg/100 g			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge *Schizochytrium* sp.”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			

	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g				
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g				
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani 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 osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima					
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe					
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				

	Pekarski proizvodi (Hljeb, 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s Regulativom (EU) br. 609/2013			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ulje od *Schizochytrium* sp. (CABIO-A-2)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.”.		
	Početna hrana za odojčad i prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (FCC-3204)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (FCC-3204) navodi se izjava da		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji starijoj od tri godine	1 g dnevno	taj dodatak ishrani ne smiju konzumirati odojčad ni djeca mlađa od tri godine.		
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno iz mikroalge *Schizochytrium* sp.”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani 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 hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (Hljeb, 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			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (T18)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i prelivi	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani 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 osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima					
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe					
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Pekarski proizvodi (Hljeb, 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (WZU477)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine DHK-a**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp.”.		Odobreno 16. maja 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den Ijssel, Holandija. 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
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			

					zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Progress Biotech bv. Datum završetka zaštite podataka: 16. maja 2026. (5 godina).
Ulje od *Schizochytrium limacinum* (TKD-1)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine DHK-a***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge *Schizochytrium limacinum*”.		
	Početna hrana za odojčad i prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe			
Sjemenke i brašno od sjemenki vrste *Vigna subterranea* (L.) Verdc. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sjemenke/orasi/mahune/orašci bambara graha (*Vigna subterranea*)” ili „brašno od sjemenki/oraha/mahuna/orašaca bambara graha (*Vigna subterranea*)”, zavisno od upotrijebljenog oblika. 2. Pri označavanju hrane koja sadrži tradicionalnu hranu navodi se izjava da sjemenke i brašno od sjemenki vrste *Vigna subterranea* mogu uzrokovati alergijske reakcije potrošačima koji su alergični na kikiriki i soju. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka ili, ako nema popisa		
	Nije određeno				

			sastojaka, u neposrednoj blizini naziva hrane. 3. Ako se sjemenke prodaju nekuvane, pri označavanju se navodi da ih je potrebno namočiti i prokuvati prije konzumacije.		
Biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži selenij	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži selenij". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže biomasu kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži selenij 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]).		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata ([12]), osim dodataka ishrani za odojčad i djecu mlađu od 4 godine	50 mg dnevno za djecu u dobi od 4 do 6 godina, čime se unosi 10 µg selenijuma dnevno 100 mg dnevno za djecu u dobi od 7 do 10 godina, čime se unosi 20 µg selenijuma dnevno 500 mg dnevno za adolescente u dobi od 11 do 17 godina, čime se unosi 100 µg selenijuma dnevno 800 mg dnevno za odrasle osobe, čime se unosi 160 µg selenijuma dnevno			
Natrijum so 3'-sialillaktoza (3'-SL) (mikrobni izvor)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao 3'-sialillaktoza)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „natrijum so 3'-sialillaktoza". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumu sol 3'-sialillaktozu navodi se izjava: a) da se ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumira hrana s dodatom natrijumom soli 3'-sialillaktozom b) da ih ne smiju konzumirati odojčad i mala djeca.		Odobreno 18. februara 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	0,25 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,25 g/l (napici)			
		0,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
		0,25 g/l (napici)			

	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	2,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			stavljanje nove hrane „Natrijum sol 3'-sialillaktoza" na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Glycom A/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum prestanka zaštite podataka: 18. februara 2026.
	Napici (aromatizovani napici, osim napitaka s pH-vrijednošću manjom od 5)	0,25 g/l			
	Žitne pločice	2,5 g/kg			
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,15 g/l (napici) 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 napitaka			
	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			
		0,5 g/l (napici)			

	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata u Direktivi 2002/46/EZ, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	0,5 g/dan			
Natrijum so 3′-sialillaktoza („3′-SL”) (proizvedena sa izvedenim sojevima *E. coli* BL21(DE3))	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „natrijum sol3′-sialillaktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijum so 3′-sialillaktozu (3′-SL) navodi se izjava: (a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju upotrebljavati ako se isti dan konzumira druga hrana sa dodatom natrijum soli 3′-sialillaktozom.		Odobreno 6. februara 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani Podnosilac zahtjeva: „Chr. Hansen A/S”, Boege Allé 10-12, 2970 Hoersholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane Natrijum sol 3′-sialillaktoza na tržište u
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,28 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,28 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica za odojčad i malu	0,28 g/l ili 0,28 g/kg u konačnom proizvodu			

	djecu i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača			Uniji odobreno je isključivo društvu Chr. Hansen A/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Chr. Hansen A/S". Datum prestanka zaštite podataka: 6. februara 2028.	
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,28 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od 0,28 g/l ili 0,28 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema prema uputstvima proizvođača.				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni	0,7 g/dan				

	opštoj populaciji, osim odojčadi i male djece				
Natrijum so 3′-sialillaktoza („3′-SL”) (proizvedena pomoću izvedenog soja *E. coli* W (ATCC 9637))	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao 3’-sialillaktoza)***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum sol 3’-sialillaktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumu sol 3’-sialillaktozu (3’-SL) navodi se izjava: (a) da se ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumira hrana s dodatom natrijumom soli 3’-sialillaktozom; (b) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine.		Odobreno 30. marta 2024. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, Nakano Central Park South, Nakano 4-10-2, Nakano-ku Tokio, 164-0001 Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „Natrijum sol 3’-sialillaktoza” proizvedene s pomoću izvedenog soja *E. coli* W (ATCC 9637) na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Kyowa Hakko Bio Co., Ltd.
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	0,25 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,25 g/l (napici)			
		0,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,25 g/l (napici)			
		2,5 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Napici (aromatizovani napici, osim napitaka s pH-vrijednošću manjom od 5)	0,25 g/l			
	Žitne pločice	2,5 g/kg			
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u Regulative (EU) br. 609/2013 u skladu sa propisom o hrani 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,15 g/l (napici) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			Datum prestanka zaštite podataka: 30. marta 2029.	
		1,25 g/kg za proizvode osim napitaka				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi	0,15 g/l (napici) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana koja je zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,5 g/l (napici)				
		5,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,0 g/dan				

Natrijum so 6'-sialillaktoza (6'-SL) (mikrobni izvor)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao 6'-sialillaktoza)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum so 6'-sialillaktoza". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumu sol 6'-sialillaktozu (6'-SL) navodi se izjava da ovaj dodatak ne bi trebalo konzumirati: a) ako se isti dan konzumira druga hrana sa dodatom natrijum soli 6'-sialillaktozom b) odojčad i mala djeca.		Odobreno 17. februara 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Glycom A/S, Kogle Allé 4, DK-2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda zaštite podataka, stavljanje na tržište u Uniji nove hrane natrijume soli 6'-sialillaktoze odobreno je isključivo Podnosilacu 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Glycom A/S. Datum završetka zaštite podataka: 17. februara 2026.
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	0,5 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi 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)			
	Pića (aromatizovana pića, osim napitaka sa pH vrijednošću manjom od 5)	0,5 g/l			
	Žitne pločice	5,0 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani 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 hrani 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 hrani za	0,3 g/l (pića) u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			

	posebne prehrambene potrebe	2,5 g/kg za proizvode osim pića			
	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 hrani za posebne prehrambene potrebe	1,0 g/l (pića)			
		10,0 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,0 g dnevno			
Natrijum so 6′-sialillaktoza („6′-SL”) (proizvedena sa izvedenim sojevima *E. coli* BL21(DE3))	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum so 6′-sialillaktoza”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijum so 6′-sialillaktozu (6′-SL) navodi se izjava: (a) da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine; (b) da se ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumira druga		Odobreno 4. juna 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Chr. Hansen A/S”, Bøge Allé 10-12, 2970 Hørsholm, Danska. Tokom perioda
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,70 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani	0,70 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav			

	za posebne prehrambene potrebe	stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača	hrana s dodatom natrijum soli 6′-sialillaktozom.		zaštite podataka stavljanje nove hrane „Natrijum so 6′-sialillaktoza” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Chr. Hansen A/S, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Chr. Hansen A/S”. Datum završetka zaštite podataka: 4. juna 2028.	
	Prerađena hrana na bazi žitarica za odojčad i malu djecu i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	0,70 g/l ili 0,70 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,70 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača				
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne više od 0,70 g/l ili 0,70 g/kg u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača.				
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malu djecu	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa	1,8 g dnevno				

	propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji osim odojčadi i male djece				
Natrijum so 6'-sialillaktoza (6'-SL) (proizvedena pomoću izvedenog soja *E. coli* W (ATCC 9637))	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (izražene kao 6'-sialillaktoza)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum so 6′-sialillaktoza". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže natrijumu sol 6'-sialillaktozu (6'-SL) navodi se izjava: (a) da se ne smije konzumirati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom natrijumom soli 6'-sialillaktozom (b) da je ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine.		Odobreno 13.11.2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, 1-9-2, Otemachi, Choyoda-ku Tokio, 100-0004 Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane Natrijum sol 6'-sialillaktoza proizvedene s pomoću izvedenog soja E. coli W (ATCC 9637) na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Kyowa Hakko Bio Co., Ltd, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva
	Nearomatizovani pasterizovani i Nearomatizovani sterilizovani (uključujući UHT) mliječni proizvodi	0,5 g/L			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,5 g/l (napici) 2,5 g/kg (proizvodi osim pića)			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,5 g/l (napici) 5,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)			
	Napici (aromatizovani napici, osim napitaka s pH-vrijednošću manjom od 5)	0,5 g/L			
	Žitne pločice	5,0 g/kg			
	Početna hrana za odojčad kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani	0,3 g/l u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na			

	za posebne prehrambene potrebe	tržište ili je pripremljen prema uputstvima proizvođača			Kyowa Hakko Bio Co., Ltd. Datum prestanka zaštite podataka: 13.11.2028.	
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za odojčad i malu djecu kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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				
	Napici na bazi mlijeka i slični proizvodi	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 kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	1,0 g/l (pića)				
		10,0 g/kg (proizvodi osim napitaka)				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni				
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	1,0 g/dan				

<table>
<tr><td>Sirup od biljke Sorghum bicolor (L.) Moench (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</td><td colspan="2">Nije određeno</td><td>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sirup od sirka (Sorghum bicolor)”</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ekstrakt fermentisane soje</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="2">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 ljekove proizvod trebale konzumirati samo pod nadzorom ljekara.</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odrasloj populaciji, isključujući trudnice i dojilje</td><td>100 mg dnevno</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ekstrakt iz pšeničnih klica (Triticum aestivum) bogat spermidinom</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="2">Pri označavanju dodataka koji sadrže novu hranu navodi se „ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom”</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje</td><td>Odgovara količini od najviše 6 mg spermidina dnevno</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sucromalt</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="2">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.</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Nije određeno</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Vlakna šećerne trske</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3"></td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>Hljeb</td><td>8 %</td></tr>
<tr><td>Pekarski proizvodi</td><td>5 %</td></tr>
</table>

	Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva	3 %			
	Začini	3 %			
	Ribani sirevi	2 %			
	Hrana za posebne režime prehrane	5 %			
	Umaci	2 %			
	Pića	5 %			
Šećeri dobijeni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „šećeri dobijeni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)”, „glukoza dobijena iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)” ili „fruktoza dobijena iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)”, ovisno o upotrijebljenom obliku.		
Ekstrakt suncokretovog ulja	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt suncokretovog ulja”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,1 g dnevno			
Sušeni plodovi biljke *Synsepalum dulcificum*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „sušeni plodovi biljke *Synsepalum dulcificum*”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže sušene plodove biljke *Synsepalum dulcificum* navodi se da je taj dodatak ishrani namijenjen isključivo odraslima osim trudnica i dojilja.		Odobreno 5. decembra 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Medicinal Gardens S.L. Marqués de Urquijo 47, 1°
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	0,7 g dnevno			

					D, Office 1, Madrid, 28008, Španjolska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu Medicinal Gardens S.L., 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Medicinal Gardens S.L. Datum završetka zaštite podataka: 5. decembra 2026.
Tetrahidrokurkuminoidi	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „tetrahidrokurkuminoidi”. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže tetrahidrokukuminoide navodi se: (a) trebale bi ih konzumirati samo odrasle osobe, osim trudnica i dojilja; (b) ne bi ih trebalo konzumirati ako se istog dana konzumiraju drugi dodaci ishrani koji sadrže kurkumin i/ili kurkuminoide.		Odobreno 11. jula 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: „Sabinsa Europe GmbH”, Monzastrasse 4, 63225 Langen, Njemačka. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „tetrahidrokurkuminoidi” na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji osim trudnica i dojilja	140 mg/dan			

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>„Sabinsa Europe GmbH”, 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva „Sabinsa Europe GmbH”. Datum završetka zaštite podataka: 11. jula 2027.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Sušene ličinke Tenebrio molitor (veliki brašnar)</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td rowspan="6">1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene ličinke Tenebrio molitor (veliki brašnar)”.
2. Pri označavanju hrane koja sadrži sušene ličinke Tenebrio molitor (veliki brašnar) navodi se izjava da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača sa poznatim alergijama na rakove i proizvode od rakova te na grinje iz prašine. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.</td><td rowspan="6"></td><td rowspan="6">Odobreno 22. juna 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, 31650 Saint-Orens-de-Gameville, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje te nove hrane na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu SAS EAP Group, osim ako neki budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke</td></tr>
<tr><td>Sušene ličinke Tenebrio molitor, cijele ili u prahu</td><td></td></tr>
<tr><td>Proizvodi od bjelančevina</td><td>10 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Keksi</td><td>10 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Jela na bazi mahunarki</td><td>10 g/100 g</td></tr>
<tr><td>Proizvodi na bazi tjestenine</td><td>10 g/100 g</td></tr>
</table>

					zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva SAS EAP Group. Datum završetka zaštite podataka: 22. juna 2026.
Sušene mikroalge *Tetraselmis chuii*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene mikroalge *Tetraselmis chuii*” ili „Sušene mikroalge *T. chuii*” Na dodacima ishrani koji sadrže sušene mikroalge *Tetraselmis chuii* navodi se sljedeća izjava: „Sadrži zanemarive količine joda”		
	Umaci	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soli	1 %			
	Začin	250 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
Therapon barcoo*/*Scortum	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**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „D-tagatoza”. 2. Pri označavanju svih proizvoda u kojima je nivoa 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 učinak”.		
	Nije određeno				
Ekstrakt bogat taksifolinom	***Određena kategorija hrane***	***Maksimalno dozvoljene količine***	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”		
	Obični jogurt/voćni jogurt(*)	0,020 g/kg			
	Kefir(*)	0,008 g/kg			

<table>
<tr><td></td><td>Mlaćenica(*)</td><td>0,005 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Mlijeko u prahu(*)</td><td>0,052 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Pavlaka(*)</td><td>0,070 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Kisela pavlaka(*)</td><td>0,050 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Sir(*)</td><td>0,090 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Maslac(*)</td><td>0,164 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Čokoladni slatkiši</td><td>0,070 g/kg</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Bezalkoholna pića</td><td>0,020 g/L</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući odojčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina</td><td>100 mg/dan</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">(*) Upotrebom ekstrakta bogatog taksifolinom u mliječnim proizvodima ne može se u cijelosti ili djelimično nadomjestiti bilo koji sastojak mlijeka.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Trehaloza</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine</td><td>1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Trehaloza”, kao i na oznaci samog proizvoda ili na popisu sastojaka hrane koja je sadrži.
2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „trehaloza izvor glukoze”.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Nije određeno</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Gljive (Agaricus bisporus) tretirane UV zračenjem</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2</td><td>1. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „Gljive (Agaricus bisporus) tretirane UV zračenjem”.
2. Na oznaci nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Gljive (Agaricus bisporus)</td><td>20 µg vitamina D_2/100 g svježe mase</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

			nivoa vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D_2”.		
Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (*Saccharomyces cerevisiae*)	*Određena kategorija hrane*	*Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2*	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D_2”.		
	Hljeb i pecivo od dizanog tijesta	5 µg/100 g			
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg/100 g			
	Dodaci hrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata			
	Upakovani svježi ili suvi kvasac za kućnu upotrebu	45 µg/100 g za svježi kvasac 200 µg/100 g za suvi kvasac	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac sa vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D_2”. 2. Pri označavanju nove hrane navodi se izjava da je ta nova hrana namijenjena samo za pečenje i da je ne bi trebalo jesti sirovu. 3. Pri označavanju nove hrane navode se uputstva za upotrebu za krajnje korisnike tako da se u gotovim proizvodima pečenima u kućanstvu ne premašuje najveća dozvoljena koncentracija vitamina D_2 od 5 µg/100 g.		
	Jela, uključujući gotove obroke (isključujući juhe i salate)	3 µg/100 g	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D” ili „Kvasac s vitaminom D_2”.		
	Juhe i salate	5 µg/100 g			

	Prženi ili ekstrudirani proizvodi od žitarica, sjemenki ili Korjenja	5 µg/100 g				
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Prerađena hrana na bazi žitarica u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe				
	Proizvodi od prerađenog voća	1,5 µg/100 g				
	Prerađeno povrće	2 µg/100 g				
	Hljeb i slični proizvodi	5 µg/100 g				
	Žitarice za doručak	4 µg/100 g				
	Tjestenina, tijesta i slični proizvodi	5 µg/100 g				
	Ostali proizvodi na bazi žitarica	3 µg/100 g				
	Začini, dodaci jelima, sastojci umaka, desertni umaci/prelivi	10 µg/100 g				
	Proizvodi od bjelančevina	10 µg/100 g				
	Sir	2 µg/100 g				
	Mliječni deserti i slični proizvodi	2 µg/100 g				
	Fermentisano mlijeko ili fermentisana pavlaka	1,5 µg/100 g				
	Mliječni proizvodi u prahu i koncentrati	25 µg/100 g				

	Proizvodi na bazi mlijeka, surutka i pavlaka	0,5 µg/100 g			
	Mesni i mliječni analozi	2,5 µg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	5 µg/100 g			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	5 µg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Hljeb tretiran UV zračenjem	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2**	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem”		
	Hljeb i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	3 µg vitamina D_2/100 g			
Mlijeko tretirano UV zračenjem	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_3**	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. Regulative (EU) br. 1169/2011 Evropskog parlamenta i Vijeća, oznaci se dodaje „sadrži vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadrži vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.		
	Pasterizovano punomasno mlijeko u skladu sa propisom . o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda spremno za konzumaciju	5–32 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			
	Pasterizovano djelimično obrano mlijeko u skladu sa propisom . o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda spremno za konzumaciju	1-15 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			

Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2 (1)**	Pri označavanju hrane koja sadrži ovu novu hranu navodi se „prah od gljiva tretiran UV zračenjem koji sadrži vitamin D” ili „prah od gljiva tretiran UV zračenjem koji sadrži vitamin D_2” Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2 navodi se izjava da taj dodatak ishrani ne smije konzumirati odojčad		Odobreno 27. avgusta 2020. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. 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 D_2 odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva Oakshire Naturals, LP, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Oakshire Naturals, LP. Datum završetka zaštite podataka: 27. avgusta 2025.	
	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 mliječni proizvodi (osim tečnog mlijeka)	2,25µg 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			
	Juhe i mesne juhe	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, kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, isključujući hranu za odojčad i malu djecu	15 µg dnevno			
	Dodaci ishrani, kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se	15 µg dnevno			

<table>
<tr><td></td><td>mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, namijenjeni opštoj populaciji isključujući odojčad</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2</td><td>Određena kategorija hrane</td><td>Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2</td><td rowspan="11">1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2, tretiran UV zračenjem”.
2. Pri označavanju dodataka ishrani koji u svojem sastavu imaju prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2 navodi se izjava da taj dodatak ishrani ne smiju konzumirati odojčad ni djeca mlađa od tri godine.</td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11">Odobreno 19. decembra 2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani.
Podnosilac zahtjeva: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Irska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane praha od gljiva koji sadrži vitamin D_2 odobreno je isključivo Podnosilacu zahtjeva MBio, Monaghan Mushrooms, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva MBio, Monaghan Mushrooms.</td></tr>
<tr><td></td><td>Žitarice za doručak</td><td>2,1 µg/100 g</td></tr>
<tr><td></td><td>Hljeb i slično pecivo od dizanog tijesta</td><td>2,1 µg/100 g</td></tr>
<tr><td></td><td>Žitni proizvodi, tjestenina i slični proizvodi</td><td>2,1 µg/100 g</td></tr>
<tr><td></td><td>Voćni/povrtni sokovi i nektari</td><td>1,1 µg/100 ml (stavljeni na tržište kao takvi ili rekonstituirani prema uputstvima proizvođača)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mliječni proizvodi i zamjenski proizvodi osim napitaka</td><td>2,1 µg/100 g (stavljeni na tržište kao takvi ili rekonstituirani prema uputstvima proizvođača)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mliječni proizvodi i zamjenski proizvodi kao napici</td><td>1,1 µg/100 ml (stavljeni na tržište kao takvi ili rekonstituirani prema uputstvima proizvođača)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mlijeko i mliječni proizvodi u prahu</td><td>21,3 µg/100 g (stavljeni na tržište kao takvi ili rekonstituirani prema uputstvima proizvođača)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mesni analozi</td><td>2,1 µg/100 g</td></tr>
<tr><td></td><td>Juhe</td><td>2,1 µg/100 ml (stavljeni na tržište kao takvi ili rekonstituirani prema uputstvima proizvođača)</td></tr>
<tr><td></td><td>Snack proizvodi od ekstrudiranog povrća</td><td>2,1 µg/100 g</td></tr>
</table>

	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	2,1 µg/100 g			Datum završetka zaštite podataka: 19. decembra 2026.
	Hrana za posebne medicinske potrebe, kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe, isključujući hranu za odojčad	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	15 µg vitamina D_2/dan			
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine vitamina D_2 (µg/100 g ili 100 ml)**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2 tretiran UV zračenjem”. 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2 navodi se da ih ne smiju konzumirati odojčad i djeca mlađa od tri godine.		Odobreno 24. januara 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Monterey Mushrooms Inc, 260 Westgate Drive Watsonville, CA 95076, Sjedinjene Američke Države. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane „prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2” na tržište u Uniji odobreno je
	Analozi mlijeka	1,1			
	Mliječni analozi osim mlijeka	2,2			
	Žitarice za doručak i žitne pločice	2,2			
	Juhe	2,2			
	Sušene juhe	22,5			
	Surutka u prahu	14,1			
	Voćni/povrtni sokovi i nektari	1,1			
	Voćni/povrćni sokovi u prahu	12,4			
	Koncentrovani voćni/povrtni sokovi (tečni)	3,4			

	Bezalkoholna pića koja se stavljaju na tržište u vezi sa fizičkom aktivnošću i fermentisana bezalkoholna pića (osim mliječnih fermentisanih pića)	1,1			isključivo društvu Monterey Mushrooms 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 sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Monterey Mushrooms Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 24. januara 2028.
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe osim hrane za odojčad	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali ne više od 15 µg/dan			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	15 µg/dan			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	5 µg po obroku			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	15 µg/dan			
Vitamin K_2 (menakinon)	Upotrebljavati u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata i/ili u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K_2”		

Ekstrakt pšeničnih mekinja	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt pšeničnih mekinja”	„Ekstrakt pšeničnih mekinja” ne smije se stavljati na tržište kao dodatak ishrani ili sastojak dodatka ishrani. Ne smije se ni dodavati početnoj hrani za odojčad.	
	Pivo i nadomjesci	0,4 g/100 g			
	Žitarice spremne za jelo	9 g/100 g			
	Mliječni proizvodi	2,4 g/100 g			
	Sokovi od voća i povrća	0,6 g/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g			
	Mesni prerađevine	2 g/100 g			
Wolffia arrhiza i/ili Wolffia globosa svježe biljke (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „*Wolffia arrhiza* i *Wolffia globosa*” ili „*Wolffia arrhiza*” ili „*Wolffia globosa*”„ zavisno od upotrijebljene biljke.”		
	Wolffia arrhiza i/ili *Wolffia globosa* svježe biljeke kao takve				
Ksilo-oligosaharidi	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine ([10])**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ksilo-oligosaharidi”		
	Bijeli Hljeb	14 g/kg			
	Integralni Hljeb	14 g/kg			
	Žitarice za doručak	14 g/kg			
	Keksi	14 g/kg			
	Napitak od soje	3,5 g/kg			
	Jogurt ([9])	3,5 g/kg			
	Voćni namazi	30 g/kg			
	Čokoladni slatkiši	30 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji	2 g dnevno			

	suplemenata namijenjeni opštoj odrasloj populaciji				
Biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica*	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica*". 2. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu trebalo bi navesti izjavu da se ne smiju konzumirati ako se isti dan konzumira druga hrana s dodatom biomasom kvasca *Yarrowia lipolytica*.		
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama 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 naviše, adolescente i opštu odraslu populaciju 3 g dnevno za djecu uzrasta od 3 do 9 godina			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti za odraslu populaciju	3 g po obroku (najviše dva obroka dnevno do najviše 6 g dnevno)			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni, ali ni u kojem slučaju više od 6 g dnevno			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe	6 g dnevno			
	Nearomatizovani mliječni proizvodi	5 g/kg			
	Aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi	10 g/kg			
	Sir i proizvodi od sira, (osim deserata)	10 g/kg			
	Namazi od orašastog voća	30 g/kg			

	Prerađeni proizvodi od krompira	10 g/kg				
	Slastice od kakaa i čokolade	10 g/kg				
	Zrna žitarica i žitarice za doručak	20 g/kg				
	Proizvodi na bazi tjestenine i rezanci	10 g/kg				
	Prethodno termički obrađene ili prerađene žitarice	10 g/kg				
	Hljeb i žemlje	6 g/kg				
	Fini pekarski proizvodi	15 g/kg				
	Termički obrađeni mesni proizvodi	15 g/kg				
	Začinsko bilje i začini; dodaci jelima i mješavine začina	50 g/kg				
	Juhe i mesne juhe	5 g/kg				
	Umaci	10 g/kg				
	Salate i začinjeni namazi za sendviče	30 g/kg				
	Kvasac i proizvodi od kvasca	30 g/kg				
	Proizvodi od bjelančevina, osim mliječnih analoga i bjelila za napitke	30 g/kg				
	Aromatizovana pića	10 g/l				
	Kafa, ekstrakti kafe	20 g/kg				
	Druga bezalkoholna pića	10 g/l				
	Grickalice na bazi Krompira, žitarica, brašna ili skroba	300 g/kg				

	Prerađeno orašasto voće	20 g/kg			
Beta-glukani iz kvasca	***Određena kategorija hrane***	**Maksimalno dozvoljene količine čistih beta-glukana iz kvasca (*Saccharomyces cervisiae*)**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Beta-glukani iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae*"		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama 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 hrani za posebne prehrambene potrebe	1,275 g dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani 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 kakaa	38,3 g/kg (prah)			
	Druga pića	0,8 g/kg (spremno za piće)			
		7 g/kg (prah)			

	Žitne pločice	6 g/kg			
	Žitarice za doručak	15,3 g/kg			
	Instantne cjelovite žitarice i žitarice bogate vlaknima za doručak (topli obrok)	1,5 g/kg			
	Keksi	6,7 g/kg			
	Krekeri	6,7 g/kg			
	Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg			
	Fermentisani mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
	Zamjenski mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
	Mlijeko u prahu	25,5 g/kg			
	Juhe i mješavine za juhu	0,9 g/kg (spremno za jelo)			
		1,8 g/kg (kondenzirano)			
		6,3 g/kg (prah)			
	Čokolada i slatkiši	4 g/kg			
	Proteinske pločice i prašci	19,1 g/kg			
	Džem, marmelada i ostali voćni namazi	11,3 g/kg			
Zeaksantin	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Zeaksantin”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 mg dnevno			
Cink-L-pidolat	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine**	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Cink-L-pidolat”		
	Hrana obuhvaćena u skladu sa propisom o hrani 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 osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima					
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe					
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata					

Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste *Acheta domesticus* (kućni šturak)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljena količina (g/100 g) (stavljena na tržište kao takva ili rekonstituisana prema uputstvima)**	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „smrznuti *Acheta domesticus* (kućni šturak)", „sušeni/mljeveni *Acheta domesticus* (kućni šturak)", ovisno o upotrijebljenom obliku. 2. Pri označavanju hrane koja sadrži smrznute, sušene ili mljevene oblike vrste *Acheta domesticus* (kućni šturak) navodi se izjava da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača sa poznatim alergijama na rakove, mekušce i proizvode od tih vrsta te na grinje iz prašine.	Odobreno 3. marta 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Fair Insects BV, Industriestraat 3,

				Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.	5107 NC Dongen, Holandija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane odobreno je isključivo društvu Fair Insects BV, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Fair Insects BV. Datum završetka zaštite podataka: 3. marta 2027.
		Smrznuti	Sušeni ili mljeveni		
	Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste *Acheta domesticus*				
	Proizvodi od bjelančevina osim mesnih analoga	40	20		
	Hljeb i žemlje	30	10		
	Pekarski proizvodi, žitne pločice, i proizvodi od punjene tjestenine	30	15		
	Keksi	30	8		
	Proizvodi na bazi tjestenine	3	1		

	Juhe i koncentrati juhe ili juhe u prahu	20	5		
	Prerađeni proizvodi od Krompira, jela na bazi mahunarki i povrća te proizvodi na bazi tjestenine ili pizze	15	5		
	Grickalice od kukuruznog brašna	40	20		
	Pića slična pivu, mješavine za alkoholna pića	1	1		
	Orašasti plodovi, uljarice i slanutak	40	25		
	Umaci	30	10		
	Mesni prerađevine	40	16		
	Mesni analozi	80	50		
	Čokoladni slastkiši	30	10		
	Smrznuti proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka	15	5		
Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste *Locusta migratoria* (skakavac selac)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljena količina (g/100 g) (stavljena na tržište kao takva ili rekonstituisana prema uputstvima)**		1. Na prehrambenim proizvodima koji je sadrže nova hrana označuje se kao „smrznuta *Locusta migratoria* (skakavac selac)”, „sušena/mljevena *Locusta migratoria* (skakavac selac)”, „cijela *Locusta migratoria* (skakavac selac) u prahu”, ovisno o upotrijebljenom obliku. 2. Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže smrznute, sušene ili mljevene oblike vrste *Locusta migratoria* (skakavac selac) navodi se izjava da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača s poznatim alergijama na rakove, mekušce i proizvode od tih vrsta te na grinje.	Odobreno 5.12.2021. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Holandija.

				Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.	Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane odobreno je isključivo društvu Fair Insects BV, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Fair Insects BV. Datum završetka zaštite podataka: 5.12.2026.
		Smrznuto	**Sušeno ili mljeveno**		
	Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste *Locusta migratoria*				
	Prerađeni proizvodi od Krompira; jela na bazi mahunarki i proizvodi na bazi tjestenine	15	5		
	Mesni analozi	80	50		
	Juhe i koncentrati za juhe	15	5		
	Mahunarke i povrće u konzervama/staklenkama	20	15		
	Salate	15	5		

	Pića slična pivu, mješavine za alkoholna pića	2	2		
	Čokoladne slastice	30	10		
	Orašasti plodovi, uljarice i slanutak		20		
	Smrznuti proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka	15	5		
	Kobasice	30	10		
Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici velikog brašnara (ličinka *Tenebrio molitor*)	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine (g/100 g) (stavljena na tržište kao takva ili rekonstituisana prema uputstvima)**		1. Na prehrambenim proizvodima koji je sadrže nova hrana označuje se kao „smrznuti veliki brašnar (ličinka *Tenebrio molitor*)”, „sušeni veliki brašnar (ličinka *Tenebrio molitor*)” ili „veliki brašnar u prahu (ličinka *Tenebrio molitor*)”, ovisno o upotrijebljenom obliku. 2. Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže smrznute, sušene i mljevene oblike velikog brašnara (ličinka *Tenebrio molitor*) navodi se izjava da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača s poznatim alergijama na rakove i proizvode od tih vrsta te na grinje. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini popisa sastojaka.	Odobreno 1. marta 2022. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Fair Insects BV, Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Holandija. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane odobreno je isključivo društvu Fair Insects BV, osim ako budući Podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili

					naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz saglasnost društva Fair Insects BV. Datum završetka zaštite podataka: 1. marta 2027.
		Smrznuto	Sušeno ili mljeveno		
	Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici velikog brašnara (ličinka *Tenebrio molitor*)				
	Hljeb i peciva od više vrsta žitarica; krekeri i grisini	30	10		
	Žitne pločice	30	15		
	Proizvodi na bazi sušene tjestenine; jela na bazi tjestenine (osim sušene ekspandirane tjestenine); pizza i jela slična pizzi	15	10		
	Proizvodi na bazi sušene punjene tjestenine	30	15		
	Premiksi (sušeni) za pečene proizvode	30	15		
	Umaci	30	10		
	Jela na bazi krompira ili povrća	15	10		
	Surutka u prahu	40	20		
	Mesni analozi	80	50		
	Juhe i salate	20	5		
	Čips	40	20		

	Pića slična pivu; miješana alkoholna pića; mješavine za alkoholna pića	1	1		
	Čokoladne slastice	30	10		
	Orašasti plodovi, uljarice i slanutak	40	30		
	Smrznuti proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka	15	5		
	Mesni prerađevine	40	16		
„Prah od gljiva koji sadrži vitamin D2	**Određena kategorija hrane**	**Maksimalno dozvoljene količine vitamina D2 (µg/100 g ili 100 ml)**		1.Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „prah od gljiva koji sadrži vitamin D2 tretiran UV zračenjem”. 2.Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže prah od gljiva koji sadrži vitamin D2 navodi se izjava da novu hranu ne smiju konzumirati odojčad i mala djeca /	Odobreno 30. marta 2025. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa propisom o novoj hrani. Podnosilac zahtjeva: Luxidum GmbH, Tempelhof 3, 74594 Kressberg, Njemačka. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane praha od gljiva koji sadrži vitamin D2 na tržište u Uniji odobreno je samo društvu Luxidum GmbH, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja
	Žitne pahuljice za doručak	2,4			
	Hljeb i pecivo od dizanog tijesta	2,4			
	Proizvodi na bazi tjestenine i slični proizvodi	2,4			
	Voćna pića (osim proizvoda definisanih u dijelu I. Priloga I. Direktivi 2001/112/EZ) i pića od povrća	1,2			
	Koncentrovana ili dehidrirana voćna pića (osim proizvoda definisanih u skladu sa propisom o voćnim džemovima, želeima i	8,4			

	marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi i koncentrovana ili dehidrirana pića od povrća				na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa propisom o novoj hrani ili uz suglasnost društva Luxidum GmbH. Datum prestanka zaštite podataka: 30. marta 2030.”
	Pića na bazi jogurta i ostala fermentisana pića na bazi mlijeka, aromatizovano mlijeko	1,2			
	Koncentrat mlijeka	2,4			
	Mlijeko u prahu, surutka u prahu	24			
	Pavlaka u prahu	98,4			
	Surutka	2,4			
	Mliječni deserti i slični proizvodi	2,4			
	Sir	2,4			
	Zamjenski obroci za kontrolu tjelesne težine	2,4			
	Mesni i mliječni analozi	2,4			
	Juha	2,4			
	Sušene juhe	21,6			
	Ekstrudirane grickalice, čips od krompira, štapovi	2,4			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisana u skladu sa propisom o hrani za posebne prehrambene	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi			

	potrebe, osim hrane za odojčad	namijenjeni, ali ne više od 15 µg dnevno			
	Dodaci ishrani kako su definisani u skladu sa propisom o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	15 µg/dan			
"Prah tretiran UV zračenjem dobijen od cijelih ličinki Tenebrio molitor (veliki brašnar)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (g/100 g)		1. Pri označavanju hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „prah tretiran UV zračenjem dobijen od cijelih ličinki Tenebrio molitor (veliki brašnar)". 2.Pri označavanju hrane koja sadrži prah tretiran UV zračenjem dobijen od cijelih ličinki Tenebrio molitor (veliki brašnar) navodi se izjava da taj sastojak može izazvati alergijske reakcije kod potrošača s poznatim alergijama na rakove i proizvode od rakova te na grinje iz kućne prašine. Ta se izjava navodi u neposrednoj blizini spisaka sastojaka ili, ako nema spisaka sastojaka, u neposrednoj blizini naziva hrane. 3.Ako se u konačni proizvod dodaje ta nova hrana koja sadrži količinu vitamina D koja se smatra značajnom u skladu sa dijelom A tačka 2. Priloga XIII. Regulativi (EU) br. 1169/2011, uz naziv te nove hrane navodi se „sadrži vitamin D proizveden UV zračenjem", a nutritivna deklaracija sadrži podatak o količini vitamina D.	Odobreno 10. februara 2025. Ovo uvrštenje temelji se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283. Podnosilac zahtjeva: „Nutri'Earth, 68 rue Louis Joseph Gay Lussac, 62220 Carvin, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane „prah tretiran UV zračenjem dobijen od cijelih larvi Tenebrio molitor (veliki brašnar)" odobreno je isključivo podnosiocu
	Hljeb i pecivo	4,0 (≤ 3,2 µg vitamina D3 /100 g hrane)			
	Kolači	4,0 (≤ 3,2 µg vitamina D3 /100 g hrane)			
	Proizvodi na bazi tjestenine	3,5 (≤ 2,8 µg vitamina D3 /100 g hrane)			
	Prerađeni proizvodi od krompira	3,0 (≤ 2,4 µg vitamina D3 /100 g hrane)			
	Sir i proizvodi od sira	1,0 (≤ 0,8 µg vitamina			

		D3 /100 g hrane			zahtjeva, društvu „Nutri'Earth", osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283 ili uz saglasnost društva „Nutri'Earth". Datum završetka zaštite podataka: 10. februara 2030."
	Kompoti od voća i povrća	3,5 (≤ 2,8 µg vitamina D3 /100 g hrane)			
„Izomaltooligosaharid	*Određena kategorija hrane*	*Najveće dozvoljene količine*		1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „izomaltooligosaharid 2. Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je izomaltooligosaharid izvor glukoze. 3. Pri označavanju dodataka ishrani koji sadržiju izomaltooligosaharid navodi se da ih ne smiju konzumirati djeca mlađa od 10 godina.	Odobreno 11. februara 2025. Ovo uvrštenje temelji se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283. Podnosilac zahtjeva: BioNeutra North America Inc., 9608 25 Avenue NW, Edmonton, Alberta
	Sladoled, mliječni dezerti	8 %			
	Instant-kafa i čaj	10%			
	Stoni zaslađivači	100%			
	Kolači i pite	20%			
	Peciva	15%			
	Žitarice za doručak	10%			
	Umaci od pečenja i drugi umaci	10%			
	Želatin i pudinzi	15%			

	Voćni nadjevi	15%			T6N 1J4, Kanada. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište u Uniji nove hrane izomaltooligosaharid odobreno je isključivo društvu BioNeutra North America 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 sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283 ili uz saglasnost društva BioNeutra North America Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 11. februara 2030.”
	Voćni namazi (osim proizvoda definisanih u dijelu I. Priloga I. Direktivi 2001/113/EZ)	50%			
	Jogurti	2,5%			
	Mliječni napitci	5 %			
	Grickalice na bazi žitarica, voća ili povrća	5%			
	Prelivi, glazure i sirupi	50%			
	Dodaci ishrani u smislu Direktive 2002/46/EZ za opštu populaciju, osim djece mlađe od 10 godina	10g dnevno			
”**Toplo obrađene biljke *Lemna minor* i *Lemna gibba***	*Određena kategorija hrane*	*Najveće dozvoljene količine*	1. Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se		

			,biljke *Lemna minor* i *Lemna gibba*'."		
„Glukozil hesperidin	*Određena kategorija hrane*	*Najveće dozvoljene količine*		1.Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „glukozil hesperidin". Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se izjava da novu hranu ne smiju konzumirati odojčad i mala djeca /djeca mlađa od 10 godina (*) Zavisno o životnim grupama kojima je dodatak ishrani namijenjen.	Odobreno 20. februara 2025. Ovo uvrštenje temelji se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283 Podnosilsc zahtjeva: Nagase Viita Co., Ltd., Nihon-Seimei Okayama Bldg., II Shinkan, 1-1-3 Shimoishii, Kita-ku, Okayama, 700-0907, Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje nove hrane glukozil hesperidin na tržište u Uniji odobreno je samo društvu Nagase Viita Co., Ltd., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za tu novu
	Bezalkoholna pića koja se stavljaju na tržište u vezi s fizičkom aktivnošću	525 mg/L			
	Energetska pića	525 mg/L			
	Dodaci ishrani kako su definisani u Direktivi 2002/46/EZ, namijenjeni Opšte populaciji osim odojčadi i male djece	115 mg dnevno za djecu u dobi od 3 do 10 godina			
		200 mg dnevno za opštu populaciju stariju od 10 godina			

					hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa članom 26. Regulative (EU) 2015/2283 ili uz saglasnost društva Nagase Viita Co., Ltd.”

([1]) Uredba o hrani za posebne prehrambene potrebe usaglašena sa Regulativom (EU) br. 609/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 12. juna 2013. o hrani za odojčad i malu djecu, hrani za posebne medicinske potrebe i zamjeni za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti i o stavljanju izvan snage Direktive Vijeća 92/52/EEZ, direktiva Komisije 96/8/EZ, 1999/21/EZ, 2006/125/EZ i 2006/141/EZ, Direktive 2009/39/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća i Regulative Komisije (EZ) br. 41/2009 i (EZ) br. 953/2009 (SL L 181, 29.6.2013., str. 35.).

([2]) Uredba o informisanju potrošač ao hrani usaglašena sa Implementirajućum Regulativom Komisije (EU) br. 828/2014 od 30. jula 2014. o zahtjevima za informisanje potrošača o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u hrani (SL L 228, 31.7.2014., str. 5).

([3]) Uredba o vrstama vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata usaglašena sa Direktivom 2002/46/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća od 10. juna 2002. o usklađivanju zakona država članica u odnosu na dodatke ishrani (SL L 183, 12.7.2002., str. 51.).

([4]) Uredba o vitaminima, mineralima I drugim susptancama koje se mogu dodavati hrani usaglašena sa Regulativom (EZ) 1925/2006 Evropskog parlamenta i Vijeća od 20. decembra 2006. o dodavanju vitamina, minerala i određenih drugih materija hrani (SL L 404, 30.12.2006., str. 26.).

([5]) Propis o o voćnim džemovima, želeima i marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi usaglašen sa Direktivom Vijeća 2001/113/EZ od 20. decembra 2001. o voćnim džemovima, želeima i marmeladama zaslađenom kesten pireu namijenjenim ishrani ljudi (SL L 10, 12.1.2002., str. 67.).

([6]) Propis o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda usaglašen sa Regulativom (EU) br. 1308/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 17. decembra 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage Regulative Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 (SL L 347, 20.12.2013., str. 671.).

([7]) Maksimalne količine upotrebe u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji je kao takav stavljen na tržište ili je rekonstituiran prema uputstvima proizvođača.

([8]) Propis o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi usaglašen sa Direktivom Vijeća 2001/112/EZ od 20. decembra 2001. o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim ishrani ljudi (SL L 10, 12.1.2002., str. 58.).

([9]) Kada se ksilo-oligosaharidi upotrebljavaju u mliječnim proizvodima, oni ne nadomještaju u ijelosti ni djelimično bilo koji sastojak mlijeka

([10]) Maksimalno dozvoljene količine izračunate na osnovu specifikacija za prah 1.

([11]) Upotrebljava se specifikacija o minimalnom sadržaju vitamina D u prahu od gljiva koji sadrži vitamin D_2 od 1 000 µg vitamina D_2/g praha od gljiva.

([12]) Zavisno od strosne dobi grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.

([13]) Ne dovodeći u pitanje zahtjeve iz propisa o hrani za posebne prehrambene potrebe usaglašenim sa Regulativom (EU) br. 609/2013 i propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe usaglašenom sa Regulativom (EU) 2016/127.

([14]) Nije tradicionalna upotreba hrane

Tabela 2.: Specifikacije

Odobrena nova hrana	**Specifikacije**
***N*-acetil-D-neuraminska kiselina**	**Opis:** *N*-acetil-D-neuraminska kiselina bijeli je do sivkastobijeli kristalni prah **Definicija:** **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) Sinonimi: Sijalinska kiselina (dihidrat) **Hemijska formula:** $C_{11}H_{19}NO_9$ (kiselina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9$ * $2H_2O$) (dihidrat) **Molekulska masa:** 309,3 Da (kiselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) **CAS br.:** 131-48-6 (slobodna kiselina) 50795-27-2 (dihidrat) **Specifikacije:** Opis: bijeli do sivkastobijeli kristalni prah pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 1,7 – 2,5 *N*-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) **Teški metali** Gvožđe: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg Ostaci bjelančevina: < 0,01 % (m/m) **Ostaci rastvarača:** 2-propanol: < 0,1 % (m/m) Aceton: < 0,1 % (m/m) Etil acetat: < 0,1 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** *Salmonella:* nije prisutna u 25 g

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Aerobni mezofili ukupno: < 500 CFU/g
Enterobakterije: nije prisutna u 10 g
Cronobacter (Enterobacter) sakazakii: nije prisutna u 10 g
Listeria monocytogenes: nije prisutna u 25 g
Bacillus cereus: < 50 CFU/g
Kvasci: < 10 CFU/g
Plijesni: < 10 CFU/g
Ostaci endotoksina: < 10 EU/mg
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.</td></tr>
<tr><td>Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste Acheta domesticus (kućni šturak)</td><td colspan="4">Opis/definicija:
Nova hrana sastoji se od cijelih, smrznutih, sušenih i mljevenih oblika kućnog šturka. Izraz „kućni šturak” odnosi se na odrasle jedinke vrste Acheta domesticus, vrste insekata koja pripada porodici Gryllidae.
Stavljanje nove hrane na tržište predviđa se u tri različita oblika: i. termički obrađen i smrznut cijeli A. domesticus (smrznuti AD); ii. termički obrađen i liofilizovan cijeli A. domesticus (sušeni AD), te iii. termički obrađen liofilizovan i mljeveni cijeli A. domesticus (prah od cijelog AD).
Prije usmrćivanja smrzavanjem insekti se ne smiju hraniti barem 24 sata kako bi odrasle jedinke stigle izbaciti sadržaj crijeva.</td></tr>
<tr><td></td><td>Svojstva/sastav (smrznuti AD):
Pepeo (% m/m): 0,6–1,2
Vlaga (% m/m): 76–82
Sirove bjelančevine (N × 6,25) (% m/m): 12–21
Probavljivi ugljenohidrati (% m/m): 0,1–2
Masti (% m/m): 3–12
od čega zasićene masti (% m/m): 36–45
Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 5
Dijetetska vlakna (% m/m): 0,8–3
([18])Hitin (% m/m): 0,7–3,0
Teški metali:
Olovo: ≤ 0,05 mg/kg
Kadmijum: ≤ 0,06 mg/kg
Mikotoksini:</td><td>Svojstva/sastav (sušeni ili mljeveni AD):
Pepeo (% m/m): 2,9–5,1
Vlaga (% m/m): ≤ 5
Sirove bjelančevine (N × 6,25) (% m/m): 55–65
Probavljivi ugljenohidrati (% m/m): 1–4
Masti (% m/m): 29–35
od čega zasićene masti (% m/m): 36–45
Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 5
Dijetetska vlakna (% m/m): 3–6
([18])Hitin (% m/m): 5,3–10,0
Teški metali:
Olovo: ≤ 0,05 mg/kg
Kadmijum: ≤ 0,06 mg/kg
Mikotoksini:
Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg
Aflatoksin B1(µg/kg) ≤ 2</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1(µg/kg) ≤ 2 Deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg **Dioksini i dioksinima slični PCB-i** Zbir dioksina i dioksinima sličnih PCB-a UB, ([19])WHO_{2005}PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g masti **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^5 ([7])CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Enterobakterije (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni *stafilokoki*: ≤ 100 CFU/g	Deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg Okratoksin A: ≤ 1 µg/kg **Dioksini i dioksinu slične PCB-e** Zbir dioksina i dioksinima sličnih PCB-a UB, ([19])WHO_{2005}PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g masti **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^5 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Enterobakterije (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni *stafilokoki*: ≤ 100 CFU/g		
Djelimično odmašćeni prah *Acheta domesticus* (kućni šturak)	**Opis/definicija**: Nova hrana je djelimično odmašćeni prah od cijelih *Acheta domesticus* (kućni šturak) dobijen postupkom u više faza koji uključuje period nehranjenja od 24 sata kako bi insekti izbacili sadržaj crijeva i usmrćivanje insekata zamrzavanjem, pranjem, termičkom obradom, sušenjem, ekstrakcijom ulja (mehaničko ekstrudiranje) i mljevenjem.			
	Svojstva/sastav: Sirove bjelančevine (N x 6,25) (% m/m): 74,0–78,0 Masti (% m/m): 9,0–12,0			

	Vlaga (% m/m): 3,0–6,0 Sirova vlakna (% m/m): 8,0–10,0 Hitin ([22]) (% m/m): 4,0–8,5 Pepeo (% m/m): ≤ 5,6 Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 5,0 Mangan: ≤ 100,0 mg/kg Cijanid: ≤ 5,0 mg/kg **Teški metali**: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,025 mg/kg **Mikotoksini**: Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 0,4 µg/kg Deoksinivalenol: ≤ 200,0 µg/kg Ohratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg **Dioksini i dioksinima slični PCB-i** Zbir dioksina i dioksinima sličnih PCB-a UB, (([23]) WHO_{2005} PCDD/F-PCB-TEF): ≤ 1,25 pg/g masti **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 10^5 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije utvrđena u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije utvrđena u 25 g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Enterobakterije (pretpostavljeno): < 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g	
Sušeno voćno meso biljke *Adansonia digitata* (baobab)	**Opis/definicija:** Plodovi baobaba (*Adansonia digitata*) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvaja od sjemenki i kore. Zatim se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene djelove (veličina čestica od 3 do 600 µ) i pakuje. **Uobičajeni hranljivi sastojci:** Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7 Bjelančevine (g/100 g): 1,8 – 9,3 Masti (g/100 g): 0 – 1,6 Ukupni ugljenohidrati (g/100 g): 76,3 – 89,5 Ukupno šećeri (kao glukoza): 15,2 – 36,5 Natrijum (mg/100 g) 0,1 – 25,2 **Analitičke specifikacije:** Strane materijai: najviše 0,2 % Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7	

	Pepeo (g/100 g): 3,8 – 6,6	
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Ajuga reptans*	**Opis/definicija**: Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke *Ajuga reptans* L. u osnovi su istovjetni ekstraktima iz nadzemnih cvjetajućih djelova biljke *Ajuga reptans* koji se dobijaju iz uobičajenih kultura.	
***Akkermansia muciniphila* (pasterizovana)**	**Opis:** Pasterizovana *Akkermansia muciniphila* (soj ATCC BAA-835, CIP 107961) proizvodi se anaerobnim rastom bakterija nakon čega slijedi pasterizacija, koncentracija ćelija, krioprezervacija i sušenje zamrzavanjem. **Svojstva/sastav:** Ukupan broj ćelija bakterije *A. muciniphila* (ćelije/g): od $2,5 \times 10^{10}$ do $2,5 \times 10^{12}$ Broj živih ćelija bakterije *A. muciniphila* (CFU/g): < 10 (LoD)(*) Aktivnost vode: ≤ 0,43 Vlaga (%): ≤ 12,0 Bjelančevine (%): ≤ 35,0 Masti (%): ≤ 4,0 Sirovi pepeo (%): ≤ 21,0 Ugljenohidrati (%): 36,0–86,0 **Mikrobiološki kriterijumi:** Aerobni mezofili ukupno: ≤ 500 CFU(**)/g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 50 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 10 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g Kvasac: ≤ 10 CFU/g Plijesan: ≤ 10 CFU/g *Bacillus cereus*: ≤ 100 CFU/g *Listeria* spp.: nije prisutna u 25 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g (*) LoD: granica određivanja. (**) Jedinice koje stvaraju kolonije.	
L-alanil-L-glutamin	**Opis/definicija:** L-alanil-L-glutamin proizvodi se fermentacijom pomoću genetski modifikovanog soja bakterije *Escherichia coli*. Tokom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medij od kojeg se potom odvaja i pročišćava do koncentracije od > 98 %. Izgled: Bijeli kristalni prah Čistoća: > 98 % Infracrvena spektroskopija: usklađenost sa odgovarajućom normom Izgled rastvora: bezbojan i bistar Analiza (na osnovu suve materije) 98 – 102 %	

	Srodne materijai (pojedinačno): ≤ 0,2 % Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 0,1 % Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % Optička rotacija: +9,0 do +11,0 ° pH (1 %; H_2O): 5,0 – 6,0 Amonijum (NH_4): ≤ 0,020 % Hlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO_4): ≤ 0,020 % **Mikrobiološki kriterijumi:** *Escherichia coli*: nije prisutna/g	
Ulje od algi dobijeno od mikroalge *Ulkenia* sp.	**Opis/definicija**: Ulje od mikroalge *Ulkenia* sp. Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %	
Ulje sjemenki biljke *Allanblackia*	**Opis/definicija:** Ulje sjemenki biljke *Allanblackia* dobija se iz sjemenki vrsta: *A. floribunda* (istoznačna s *A. parviflora*) i *A. stuhlmannii*. **Sastav masnih kiselina (kao postotak ukupnih masnih kiselina):** Laurinska kiselina – miristinska kiselina – palmitinska kiselina (C12:0 – C14:0 – C16:0): zbir tih kiselina < 4,0 % Stearinska kiselina (C18:0): 45 – 58 % Oleinska kiselina (C18:1): 40 – 51 % Višestruko nezasićene masne kiseline: < 2 % **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 materijai: najviše 1,0 % masenog sadržaja ulja Saponifikacijski broj: 185 – 198 mg KOH/g	
Ekstrakt lista biljke *Aloe macroclada* Baker	**Opis/definicija**: Ekstrakt od gela u prahu dobijen od listova biljke *Aloe macroclada* Baker, koji je u osnovi istovjetan gelu dobijenom od listova biljke *Aloe vera* (L.) Burm. f. Pepeo: 25 % Dijetetska vlakna: 28,6 % Masti: 2,7 %	

	Vlaga: 4,7 % Polisaharidi: 9,5 % Bjelančevine: 1,63 % Glukoza: 8,9 %			
Ličinke *Alphitobius diaperinus* (manji brašnar), smrznute, sušene, u obliku paste i praha	**Opis/definicija:** Nova hrana sastoji se od cijelog manjeg brašnara u smrznutom i sušenom obliku I u obliku paste i praha. Izraz .manji brašnar' odnosi se na ličinke *Alphitobius diaperinus*, vrste insekta koja pripada porodici Tenebrionidae (crnokrilci). Za ishranu ljudi namijenjeni su cijeli manji brašnari, bez uklonjenih djelova. Nova hrana je namijenjena za stavljanje na tržište u četiri različita oblika: i. cijele blanširane i smrznute ličinke *A. diaperinus* (ADL, smrznuti), ii. pasta od cijelih blanširanih, mljevenih i smrznutih ličinki *A. diaperinus* (ADL, pasta), iii. cijele blanširane i liofilizovane ličinke *A. diaperinus* (ADL, sušeni) i iv. prah od cijelih blanširanih, liofilizovanih i mljevenih ličinki *A. diaperinus* (ADL, prah). Prije usmrćivanja termičkom obradom insekti se ne smiju hraniti barem 24 sata kako bi ličinke mogle izbaciti sadržaj crijeva.			
	Svojstva/sastav (ADL, smrznuti ili pasta): Pepeo (% m/m): ≤ 1,5 Vlaga (% m/m): 65–80 Sirove bjelančevine (N x 6,25) (% m/m): 12–25 Probavljivi ugljenohidrati (% m/m): 0,4–2 Masti (% m/m): 5–12 Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 0,2 Dijetetska vlakna (% m/m): 1–4 ([27])Hitin (% m/m): 1,0–2,6 **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg	**Svojstva/sastav (ADL, sušeni ili u prahu):** Pepeo (% m/m): ≤ 5 Vlaga (% m/m): 1–5 Sirove bjelančevine (N x 6,25) (% m/m): 50–70 Probavljivi ugljenohidrati (% m/m): 1,5–3,5 Masti (% m/m): 20–35 Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 5 Dijetetska vlakna (% m/m): 3–6 ([27])Hitin (% m/m): 3,0–9,1 **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,05 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg			

	Kadmijum: ≤ 0,05 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1(µg/kg) ≤ 2 Deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg Okratoksin A: ≤ 1 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^5 (^{25})CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Bacillus cereus*: ≤ 100 CFU/g Enterobakterije: ≤ 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g	Aflatoksin B1(µg/kg) ≤ 2 Deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg Okratoksin A: ≤ 1 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^5 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Bacillus cereus*: ≤ 100 CFU/g Enterobakterije: ≤ 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g			
Sok iz stabljika biljke *Angelica keiskei* („sok iz stabljika biljke Ashitaba")	**Opis:** Ova nova hrana je viskozna žuta tečnost dobijena, fizičkim djelovanjem, iz stabljika zrelih				

	biljaka *Angelica keiskei* („Ashitaba”). *Angelica keiskei* je biljka porijeklom iz Japana i na japanskom se jeziku naziva Ashitaba; otuda naziv „sok iz stabljika biljke Ashitaba”. Sok se potom pasterizuje, miješa sa ciklodekstrinima u približnom odnosu od 30 % soka iz stabljika biljke Ashitaba i 70 % ciklodekstrina i smjesa se potom sterilizuje, liofilizuje i procijedi. **Izvor:** *Angelica keiskei* (porodica *Apiaceae*) **Svojstva/sastav soka:** Kalkoni (ksantoangelol + 4-hidroksidericin) (% m/v): 1,0–2,25 Ugljenohidrati (%): 5,0–7,5 Voda (%): 90,0 – 95,0 Masti (% m/m) 0,1–0,3 Bjelančevine (% m/m) 0,15–0,45 Zbir dihidropiranokumarina uglastog tipa: ≤ 10 mg/kg Zbir furanokumarina: ≤ 100 mg/kg **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g				

	Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 10 g Koliformi: ≤ 30 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g CFU: Jedinice koje stvaraju kolonije.				
Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste *Euphausia superba*	**Opis/definicija:** Kako bi se proizveo ekstrakt lipida iz antarktičkog krila (*Euphausia superba*), duboko smrznuti drobljeni kril ili sušeno brašno krila podvrgavaju se ekstrakciji lipida pomoću odobrenog ekstrakcionog rastvora, u skladu sa propisom o ektrakcionim rastvaračima koji se koriste u proizvodnji hrane i sastojaka hrane. Bjelančevine i ostaci antarktičkog krila uklanjanju se iz ekstrakta lipida filtracijom. Ekstrakcijska rastvora i ostatak vode uklanjaju se isparavanjem. Saponifikacijski broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O_2/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje antarktičkog krila dobijeno od vrste *Euphausia superba* trebala bi se dokazati oksidaciona stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnom nivou (npr. AOAC). Vlaga i isparljive materije: ≤ 3 % ili 0,6 izražene kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: ≥ 35 % do < 60 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kiselina): ≥ 5 %			
Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste *Euphasia superba*	**Opis/definicija**: Ulje bogato fosfolipidima proizvodi se od antarktičkog krila (*Euphasia superba*) višestrukim ispiranjem u rastvoru, uz primjenu odobrenih rastvora, u skladu sa propisom o ektrakcionim rastvaračima koji se koriste u proizvodnji hrane i sastojaka hrane radi povećanja sadržaja fosfolipida u ulju. Rastvori se uklanjaju iz konačnog proizvoda isparavanjem. Saponifikacioni broj: ≤ 230 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 3 meq O_2/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 3 % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C Fosfolipidi: ≥ 60 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % EPK (eikozapentaenska kiselina): ≥ 9 % DHK (dokosaheksaenska kiselina) ≥ 5 %				
Micelijumi gljive *Antrodia camphorata* u obliku praha	**Opis/definicija:**				

	Nova hrana su liofilizovani miceliji gljive *Antrodia camphorata* (soj BCRC 39106) koja je uzgojena na čvrstim supstratima. Liofilizovani miceliji se potom melju u prah. *Antrodia camphorata* je sinonim za *Taiwanofungus camphoratus* (porodica Fomitopsidaceae). **Svojstva/sastav:** Gubitak pri sušenju (vlaga): < 10 % Ugljenohidrati: ≤ 80 g/100 g Bjelančevine: ≤ 20 g/100 g Pepeo: ≤ 6 g/100 g Masti: ≤ 6 g/100 g Ukupno triterpenoidi: 1,0–10,0 g/100 g Antrokinonol: 1,0–20,0 mg/g **Teški metali:** Arsen: < 0,5 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 10^3 *CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: nije utvrđena u 10 g *Salmonella* spp.: nije utvrđena u 25 g *Staphylococcus aureus*: nije utvrđen u 10 g *CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Vodeno-etanolski ekstrakt biljke *Labisia pumila*	**Opis/definicija:** Nova hrana je hidroalkoholni ekstrakt dobijen iz osušene cijele biljke *Labisia pumila* (Blume) Fern.-Vill. Postupak proizvodnje nove hrane započinje pranjem, sušenjem i mljevenjem biljke *Labisia pumila*. Mljeveni biljni materijal zatim se dvaput ekstrahuje mješavinom vode i etanola (50/50 v/v). Tečni se ekstrakt zatim koncentruje, miješa sa maltodekstrinom (koji se upotrebljava kao sredstvo za sušenje) u odnosu 2 : 1 i suši raspršivanjem. **Svojstva/sastav (uključujući maltodekstrin):** Veličina čestica: > 90 % kroz sito finoće 120 (125 µm) Pepeo: < 10 % Pepeo netopljiv u kiselini: < 1 % Vlaga: < 8 % Etanol: < 1 % (m/m) Galna kiselina: 2–10 % (m/m) Ugljenohidrati: 70–90 g/100 g Bjelančevine: < 9 % (m/m) Ukupno masti: < 3 % (m/m) Saponin (u obliku ardizijakripsina A): < 1,5 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 1 10^4 CFU/g	

	Kvasci i plijesni: < 5 10^2 CFU/g *E. coli*: nije utvrđena u 10 g *S. aureus*: nije utvrđen u 10 g *Salmonella*: nije utvrđena u 25 g *P. aeruginosa*: nije utvrđena u 10 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije m/m: masa po masi	
Biomasa iz ćelijske kulture jabuke	**Opis/definicija:** Nova hrana je biomasa kultiviranih i homogenizovanih ćelija švajcarske sorte jabuke Uttwiler Spätlauber (*Malus domestica* Borkh.). Postupak proizvodnje sastoji se od sakupljanja određenih djelova jabuke u sterilnim uslovima, koji se zatim stavljaju na čvrsti medij sa ciljem podsticanja smanjenja primarnog kalusnog tkiva koje čine dediferencovane ćelije u sterilnim uslovima. Kalusne ćelije zatim se kultivišu u tečnom mediju i potom homogenizuju, termički obrađuju i suše. **Svojstva/sastav:** Vlaga: 10,9 – 15,5 g/100 g Pepeo: 11,8 – 20,8 g/100 g Bjelančevine: 14,3 – 20,0 g/100 g Masti: 0,6 – 2,5 g/100 g Neprobavljivi ugljenohidrati: 17,1 – 25,2 g/100 g Drugi ugljenohidrati (izračunano ([29])): 21,9 – 38,9 g/100 g Ukupni šećeri: 17,1 – 32,6 g/100 g Fruktoza: 10,8 – 20,2 g/100 g Glukoza: 3,8 – 7,0 g/100 g Ukupni fenoli: 0,15 – 0,29 g/100 g Jabučna kiselina: 0,41 – 1,19 g/100 g Jantarna kiselina: 0,14 – 0,26 g/100 g	
Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive *Mortierella alpina*	**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 *Mortierella alpina* 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 materijai: ≤ 1,5 % Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq/kg Anisidinski broj: ≤ 20 Kiselinski broj: ≤ 1,0 KOH/g Vlaga: ≤ 0,5 %	

Arganovo ulje dobijeno od biljke *Argania spinosa*	**Opis/definicija**: Arganovo ulje dobija se hladnim presovanjem sjemenki sličnih bademima iz plodova biljke *Argania spinosa* (L.) Skeels. Sjemenke se prije presovanja mogu prepržiti, ali ne smiju se dovesti u direktan dodir sa plamenom. **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 materijai: 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 O_2/kg	
Oleorezina bogata astaksantinom dobijena iz alge *Haematococcus pluvialis*	**Opis:** Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga *Haematococcus pluvialis*. Postoje različite metode uzgoja te alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sistemi izloženi sunčevoj svjetlosti ili sa strogo kontrolisanim izvorom svjetlosti; alternativno se mogu upotrebljavati ribnjaci. Ćelije alge sakupljaju se i suše, oleorezina se ekstrahuje primjenom superkritičnog CO_2 ili rastvora (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). **Svojstva/sastav:** Masti: 42,2 – 99 % Bjelančevine: ≤ 4,4 % Ugljenohidrati: ≤ 52,8 % Vlakna: < 1,0 % Pepeo: ≤ 4,2 % Specifikacija karotenoida % m/m Ukupno astaksantina: 2,9 – 11,1 % 9-cis-astaksantin: 0,3 – 30,0 % 13-cis-astaksantin: 0,2 – 7,0 % Monoesteri astaksantina: 66,7 – 91,5 % Diesteri astaksantina: 0,16 – 32,5 % β-karoten: 0,01 – 0,3 % Lutein: ≤ 1,8 % Kantaksantin: ≤ 1,30 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan udio aerobnih bakterija: < 3 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g	

	E. coli: negativno *Salmonella*: negativno *Staphylococcus*: negativno	
Djelimično hidrolizovane bjelančevine iz tropa ječma (*Hordeum vulgare*) i tropa riže (*Oryza sativa*)	**Opis/definicija:** Nova hrana su djelimično hidrolizovane bjelančevine iz tropa ječma (*Hordeum vulgare*) i tropa riže (*Oryza sativa*), ostataka dobijenih iz čvrstog nusproizvoda proizvodnje piva koji sadrži 45 – 70 % ječma i 30 – 55 % riže. Ta nova hrana proizvodi se enzimskom obradom pasterizovanog preostalog pivskog tropa tj. ostataka ječma i riže iz faze tropa u postupku proizvodnje piva. Konačni proizvod dobija se mehaničkom obradom djelimičnog hidrolizata koja se sprovodi u nekoliko koraka. **Svojstva/sastav:** Izgled: prah Stepen hidrolize: 1 – 7 % Bjelančevine (N × 6,25): 78 – 90 % Vlaga: 2 – 8 % Ugljenohidrati: 2 – 10 % Masti: 0 – 2 % Pepeo: 1 – 8 % **Teški metali:** Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Kadmijum (mg/kg): ≤ 0,1 Olovo (mg/kg): ≤ 0,2 Živa (mg/kg): ≤ 0,01 **Mikotoksini:** Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Zbir aflatoksina (B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Deoksinivalenol: < 200 µg/kg Fumonizini (zbir B1, B2): ≤ 200 µg/kg Okratoksin A: ≤ 3 µg/kg Zearalenon: ≤ 20 µg/kg Patulin: ≤ 50 µg/kg **Antinutritivni čimbenici:** Fitinska kiselina: < 0,25 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10^4 Koliformi (CFU/g): < 100 Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): < 100 *Salmonella* spp.: Nije dokazana u 25 g Escherichia coli (CFU/g): < 10	

	Staphylococcus *aureus* (CFU/g): < 10 *Listeria monocytogenes*: Nije dokazana u 25 g *Bacillus cereus* (CFU/g): < 100 CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Sjemenke bosiljka (*Ocimum basilicum*)	**Opis/definicija**: Bosiljak (*Ocimum basilicum* L.) pripada porodici „*Lamiaceae*" u redu „Lamiales". Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi djelovi 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 (*Ocimum basilicum* L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja. Suva materija: 94,1 % Bjelančevine: 20,7 % Masti: 24,4 % Ugljenohidrati: 1,7 % Dijetetska vlakna: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29) Pepeo: 6,78 %	
Beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis*	**Opis/definicija:** Nova hrana, beta-glukan dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis* (paramilon) je linearan, nerazgranat beta-1,3-φ-glukanski polimer dobijen iz mikroalgi *Euglena gracilis* koje nisu genetski modifikovane. Nova hrana proizvodi se fermentacijom, nakon čega slijedi prilagođavanje pH i homogenizacija kako bi se oslobodile beta-glukanske granule. Granule se izoluju pretakanjem i pranjem, a potom se zakiseljavaju i filtriraju. Nakon sušenja proizvod se melje. Postupak uključuje uslove kao što su alkalna pH-vrijednost i faza usmrćivanja mikroalgi toplinom kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nema živih ćelija *Euglena gracilis*. **Svojstva/sastav:** Izgled: Prah kremastobijele boje Beta-glukan (*): (%) ≥ 95 ([30]) Vlaga (%): ≤ 6 Pepeo (%): ≤ 1 **Teški metali:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Kadmijum (mg/kg): ≤ 0,5 Živa (mg/kg): ≤ 0,05 Arsen (mg/kg): ≤ 0,02 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): ≤ 3 000 Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): ≤ 100 Koliformi (MPN/g): ≤ 30 *Escherichia coli*: Nije utvrđena u 10 g	

	Staphylococcus aureus: Nije utvrđena u 10 g *Salmonella* spp.: Nije utvrđena u 25 g *Listeria monocytogenes*: Nije utvrđena u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, MPN: najvjerovatniji broj.	
Betain	**Opis/definicija:** Betain (N,N,N-trimetilglicin ili karboksi-N,N,N-trimetilmetanaminij) u obliku anhidrida $(CH_3)_3N^+CH_2COO^-$ (CAS br.: 107-43-7) i monohidrata $(CH_3)3N^+CH_2COO^-.H_2O$ (CAS br.: 590-47-6) dobija se preradom šećerne repe (tj. melase, vinase ili betain-glicerola). **Svojstva/sastav** Izgled: sipki bijeli kristali Betain: ≥ 99,0 % (m/m na osnovu mase suve materije) Vlaga: ≤ 2,0 % (anhidrid); ≤ 15,0 % (monohidrat) Pepeo: ≤ 0,1 % pH: 5,0–7,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 1,0 mg/g **Teški metali:** Arsen: < 0,1 mg/kg Živa: < 0,005 mg/kg Kadmijum: < 0,01 mg/kg Olovo: < 0,05 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj živih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Koliformi: negativan nalaz/10 g *Salmonella* sp.: negativan nalaz/25 g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesan: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.	
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	**Opis/definicija:** Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje (ekstrakt *tochija*) sitan je prah svjetlosmeđe boje bogat bjelančevinama koji se dobija ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (*Glycine max* (L.) Merr.) fermentisanih pomoću gljive *Aspergillus oryzae*. Ekstrakt sadrži inhibitor α-glukozidaze. **Svojstva:** Masti: ≤ 1,0 % Bjelančevine: ≥ 55 % Voda: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 10 % Ugljenohidrati: ≥ 20 % Aktivnost inhibitora α-glukozidaze: IC50 najmanje 0,025 mg/ml	

	Sojin izoflavon: ≤ 0,3 g/100 g	
Goveđi laktoferin	**Opis/definicija**: Goveđi laktoferin bjelančevina je koja se prirodno nalazi u kravljem 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. Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobija se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne surutke izmjenom jona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. Na kraju se suši smrzavanjem ili raspršivanjem, a velike čestice se prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svjetloružičaste boje. **Fizičko-hemijska svojstva goveđeg laktoferina:** Vlaga: < 4,5 % Pepeo: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Gvožđe: < 350 mg/kg Bjelančevine: > 93 % od čega goveđi laktoferin: > 95 % od čega druge bjelančevine: < 5,0 % pH (2 %-tna rastvor, 20 °C): 5,2 – 7,2 Topljivost (2 %-tna rastvor, 20 °C): potpuna	
Bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda	**Opis:** Bazični izolat bjelančevine surutke iz mlijeka goveda je žućkastosivi prah, dobijen iz obranog mlijeka goveda nizom koraka za izolaciju i pročišćavanje. **Svojstva/sastav** Ukupno bjelančevine (m/masa proizvoda): ≥ 90 % Laktoferin (m/masa proizvoda): 25–75 % Laktoperoksidaza (m/masa proizvoda): 10–40 % Ostale bjelančevine (m/masa proizvoda): ≤ 30 % TGF-β2: 12–18 mg/100 g Vlaga: ≤ 6,0 % pH (5 %-tna rastvor m/v): 5,5–7,6 Laktoza: ≤ 3,0 % Masti: ≤ 4,5 % Pepeo: ≤ 3,5 % Gvožđe: ≤ 25 mg/100 g **Teški metali** Olovo: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,2 mg/kg Živa: < 0,6 mg/kg Arsen: < 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:**	

	Aerobni mezofili ukupno: ≤ 10 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: negativan nalaz/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: negativan nalaz/g *Salmonella*: negativan nalaz/25 g *Listeria*: negativan nalaz/25 g *Cronobacter* spp.: negativan nalaz/25 g Plijesni: ≤ 50 CFU/g Kvasci: ≤ 50 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Beta-laktoglobulin iz mlijeka goveda (*β*-laktoglobulin)	**Opis:** Beta-laktoglobulin (*β*-laktoglobulin) je prah bijele do kremaste boje koji se proizvodi iz surutke iz mlijeka goveda postupkom u više koraka koji uključuje filtriranje, koncentriranje, kristalizaciju, ponovno otapanje (u vodi), prilagođavanje pH-vrijednosti na kiselu ili neutralnu pH-vrijednost, ponovno koncentrovanje i sušenje. CAS broj: 9045-23-2 Molekulska masa: 36,7 kDa (dimer); 18,3 kDa (monimar) **Svojstva/sastav:** pH (10 % rastvor): 3,5-8,0 Bjelančevine (N x 6,38) (%): ≥ 86,0 Beta-laktoglobulin (% bjelančevina): ≥ 90,0 Laktoza (%): ≤ 1,0 Masti (%): ≤ 1,0 Pepeo (%): ≤ 5,0 Vlaga (%): ≤ 5,5 **Teški metali**: Kadmijum (mg/kg): < 0,2 Olovo (mg/kg): < 0,1 Živa (mg/kg): < 0,01 **Kontaminanti:** Aflatoksin M1(µg/kg): < 0,01 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: < 10 CFU/g	

	Sulfitreducirajuće klostridije: < 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; kDa: kilodalton	
Osteopontin iz mlijeka goveda	**Opis** Osteopontin iz mlijeka goveda izolira se iz pasterizovane ili mikrofiltrirane surutke iz mlijeka goveda ili pasterizovanog ili mikrofiltriranog mlijeka goveda jonsko-izmjenjivačkom hromatografijom, ultrafiltracijom kako bi se uklonili sastojci male molekularne mase i sušenjem raspršivanjem. Tokom tih faza filtracije uklanjaju se laktoza i bjelančevine surutke, ponajprije alfa laktoalbumin i beta laktoglobulin. **Svojstva/sastav** Postotak iskoristivih bjelančevina (N x 6,38): 76,5–80,5 Osteopontin iz mlijeka goveda (bmOPN) (% bjelančevina) ≥ 84,5 bmOPN pune duljine (MW 33,9 kDa) (% bmOPN-a) ≥ 15 N-terminalni fragment bmOPN-a (MW 19,8 kDa) (% bmOPN-a): ≥ 70 Ostale mliječne bjelančevine (% bjelančevina): ≤ 14,5 Vlaga: < 9,5 % Laktoza: ≤ 1,0 % Masti: ≤ 1,0 % Pepeo: ≤ 11 % Indeks netopivosti (ml) ≤ 1,0 **Teški metali** Olovo: < 0,05 mg/kg Kadmijum: < 0,05 mg/kg Živa: < 0,05 mg/kg Arsen: < 0,5 mg/kg Aflatoksin M1: < 0,1 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi** Ukupan broj mikroorganizama (30 °C) (CFU/g): ≤ 5 000 Plijesni/kvasac (CFU/g): ≤ 100 *Bacillus cereus* (CFU/g): < 50 Sulfitreducirajuće klostridije (CFU/g): < 10 *Staphylococcus aureus*: nije utvrđena u 1 g Enterobakterije (CFU/g): < 10 *Salmonella* spp.: nije utvrđena u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Ulje od sjemenki biljke *Buglossoides arvensis*	**Opis/definicija:** Rafinisano ulje od biljke *Buglossoides* ekstrahira se iz sjemenki biljke *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst. 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 O_2/kg Sadržaj neosapunjivih materijai: ≤ 2,0 % Sadržaj bjelančevina (ukupno azota): ≤ 10 µg/ml Pirolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg	
Ulje dobijeno od račića *Calanus finmarchicus*	**Opis/definicija:** Nova hrana je slabo viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjki, dobijeno od račića (morskog zooplanktona) *Calanus finmarchicus*. Sastojak uglavnom sadrži estere voska (> 85 %) sa manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida. **Specifikacije:** Voda: < 1,0 % Esteri voska: > 85 % Ukupne masne kiseline: > 46 % Eikozapentaenska kiselina (EPK): > 3,0 % Dokozaheksaenska 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: > 0,25 % Peroksidni broj (PV): < 3,0 meq. O_2/kg	
Kalcijum fruktoborat	*Opis/definicija:* Nova hrana je Kalcijum fruktoborat, odnosno tetrahidratna Kalcijum so di(fruktoznog) estera borne kiseline u obliku praha, hemijske formule Ca[(C6H10O6)2B]2•4H2O i molekularne mase 846 Da. Nova hrana proizvodi se hemijskom sintezom pri čemu se fruktoza kombinuje sa bornom kiselinom u vodi kako bi se različitim postupcima zagrijavanja i miješanja proizveo di(fruktozni) ester borne kiseline. Zatim se dodaje Kalcijum karbonat kako bi se dobio rastvor koji sadrži Kalcijum so fruktoborata (tetrahidrat). Rastvor se liofilizuje i melje kako bi se dobio konačni proizvod u prahu, koji se zatim pakuje i skladišti u reprezentativnim uslovima skladištenja (22 ± 1 °C RH 55–60 %). *Svojstva/sastav* Slobodna vlaga: < 5,0 % Kalcijum: 4,5–5 % Bor: 2,5–2,9 % Fruktoza: 80–85 % Pepeo: 15–16 % *Teški metali* Arsen: ≤ 1 mg/kg	

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Mikrobiološki kriterijumi
Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g [(a)]
Kvasci i plijesan: ≤ 100 CFU/g
Koliformi: ≤ 10 CFU/g
Escherichia coli: ≤ 10 CFU/g
Salmonella spp.: nije prisutna u 25 g
Koagulaza-pozitivni stafilokoki: nije prisutna u 1 g
(a) CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.</td><td></td></tr>
<tr><td>Kalcijum L-metilfolat</td><td colspan="4">Opis:
Nova hrana proizvodi se hemijskom sintezom koja započinje od folne kiseline.
To je bijeli do svjetložućkasti kristalni prah, gotovo bez mirisa, umjereno topljiv u vodi i vrlo slabo topljiv ili netopljiv u većini organskih rastvora.
Definicija:
Hemijska formula: $C_{20}H_{23}CaN_7O_6$
Sistemsko ime: N-{4-[[((6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil)metil]amino]benzoil}-L-glutaminska kiselina, Kalcijuma sol.
CAS brojevi: 129025-21-4 (Kalcijum so sa nespecificiranim odnosom L-5-MTHF/Ca^{2+}) i 151533-22-1 (Kalcijum so sa specificiranim odnosom L-5-MTHF/Ca^{2+} od 1: 1).
Molekulska masa: 497,5 Daltona
Sinonimi: L-metilfolat, Kalcijum; L-5-metiltetrahidrofolna kiselina, Kalcijum so [(L-5-MTHF-Ca)]; (6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, Kalcijum so [(6S)-5-MTHF-Ca]; (6S)-5-metil-5,6,7,8-tetrahidropteroil-L-glutaminska kiselina, Kalcijuma sol, i L-5-metil-tetrahidrofolna kiselina (L-5-MTHF) bez specificiranog katjona.
Strukturna formula:
Svojstva
Čistoća: > 95 % (suve materije)
Voda: ≤ 17,0 %
Kalcijum (na bezvodnoj osnovi i osnovi bez rastvora): 7,0–8,5 %
Kalcijum D-metilfolat (6R, αS izomer): ≤ 1,0 %
Ostali folati i srodne materijai: ≤ 2,5 %
Etanol: ≤ 0,5 %
Kontaminanti
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.
<table>
<tr><td>Odojčad i mala djeca</td><td>Opštaa populacija osim odojčadi i male djece</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Olovo: ≤ 1 mg/kg</td><td>Olovo: ≤ 1 mg/kg</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Bor: ≤ 10 mg/kg</td><td>Bor: ≤ 10 mg/kg</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Kadmijum ≤ 0,5 mg/kg</td><td>Kadmijum ≤ 0,5 mg/kg</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

	Živa ≤ 1,0 mg/kg	Živa ≤ 1,5 mg/kg			
	Arsen ≤ 1,5 mg/kg	Arsen ≤ 1,5 mg/kg			
	Platina ≤ 2 mg/kg	Platina ≤ 10 mg/kg			
	Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g				
Kalcidiol monohidrat	**Opis/definicija:** Nova hrana je kalcidiol monohidrat (25-hidroksikolekalciferol monohidrat). Nova hrana sadrži monohidratni oblik glavnog cirkulirajućeg metabolita vitamina D_3 u tijelu i izvor je 1,25-dihidroksivitamina D, biološki aktivnog oblika vitamina D. Konverzijski faktor: 1 µg kalcidiola = 2,5 µg vitamina D_3 za doze do 10 µg dnevno. Postupak proizvodnje nove hrane započinje fermentacijom kvasca koja rezultira mješavinom sterola, pri čemu je trienol glavni dobijeni sterol. Nakon fermentacije slijedi pročišćavanje i nekoliko hemijskih koraka. Hemijski koraci uključuju saponifikaciju i ekstrakciju, pri čemu je trienol izoliran iz biomase. Nakon toga slijedi hidroksilacija kako bi se trienol razdvojio od ostalih sterola. Trienol se zatim epoksidira i smanjuje kako bi se dobio 25-hidroksidehidrokolesterol. Slijedi fotoreakcija kako bi se dobila smjesa 25-hidroksi-previtamina D_3, 25-hidroksi-tahisterola i 25-hidroksi-lumisterola. Nakon toga 25-hidroksi-previtamin D_3 termički se izomerizuje u „kalcidiol" i rekristalizuje kako bi se dobila nova hrana potrebne čistoće. Nova hrana namijenjena je stavljanju na tržište kao razrijeđeni oblik „0,25 % m/m" koji sadrži 0,250 – 0,275 % m/m kalcidiola (bezvodnog). Nova hrana mora se staviti na tržište u prerađevina koji garantuje njenu stabilnost. Hemijski naziv prema IUPAC-u: (1S,3Z)-3-[(*2E*)-2-[(1R,3αS,7αR)-1-[(*2R*)-6-hidroksi-6-metilheptan-2-il]-7α-metil-2,3,3α,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilideneciklohekSan-1-ol; hidrat CAS broj: 63283-36-3 (Kalcifediol monohidrat) Empirijska formula: $C_{27}H_{44}O_2.H_2O$ Molekulska masa: 418,7 g/mol **Svojstva/sastav:** $25(OH)D_3.H_2O$: 97,0 – 100 % Ukupne srodne materijai: ≤ 1,5 %, od čega: Δ^{22}-$25(OH)D_3$: ≤ 0,5 %; Lumisterol (): ≤ 0,5 %; pre-$25(OH)D_3$ (): ≤ 0,5 %; Tahisterol (): ≤ 0,5 %; trans-Vitamin D_3 (d): ≤ 0,5 % () Ostale nečistoće: ≤ 0,10 % Sadržaj vode: 3,8 – 5,0 % Aceton: ≤ 1 000 mg/kg Izopropanol: ≤ 10 mg/kg **Teški metali:** Arsen: ≤ 1 mg/kg			

Suvi orašasti plodovi vrste *Canarium ovatum* Engl.	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana sastoji se od neprženih suvih orašastih plodova vrste *Canarium ovatum* Engl. (porodica: Burseraceae) poznatih kao pili orasi. Pili orasi plodovi su isključivo biljke vrste *Canarium ovatum* Engl. sorata Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza i Magayon i mogu se stavljati na tržište sa ljuskom ili bez nje. Jestivi dio tih orašastih plodova je jezgro. **Karakterističan raspon sastava:** Masnoće: 57–73 % Bjelančevine: 11–15 % Voda: 1–5 % Ugljenohidrati: 8–16,5 % Pepeo: 2,8–3,4 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Plijesni i kvasci: ≤ 100 CFU/g Ukupni broj kolonija na 30 °C: ≤ 10 000 CFU/g Koliformi: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 10 CFU/g *Staphylococcus aureus*: nije prisutan u 25 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Suvi orašasti plodovi vrste *Canarium indicum* L. (Kenari) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Predmetna tradicionalna hrana su prerađeni suvi orašasti plodovi kenari. Pojam „orašasti plodovi kenari” odnosi se na jezgre zrelog ploda kenari, naučno poznatog kao *Canarium indicum* L. (ili *Canarium amboinense* Hochr.; porodica: *Burseraceae*). **Sastav:** Pepeo: ≤ 5 (g/100 g) Vlaga: ≤ 6 (g/100 g) Bjelančevine: 12,8 – 14,4 g/100 g Ugljenohidrati: 11,0 – 16,4 g/100 g Masnoće: 59,3 – 66,3 g/100 g Dijetetska vlakna: 4,4 – 9,8 g/100 g **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih kolonija: ≤ $5,0 \times 10^3$ CFU/g Koliformi: < 3 MPN/g E.*coli*: < 3 MPN/g Kvasci i plijesni: < 10 CFU/g *Salmonella*: Odsutna u 25 g	

	Staphylococcus aureus (nije prisutna/25 g) *Listeria monocytogenes* (nije prisutna/25 g) *Aflatoksini* Aflatoksin B1: ≤ 2 mcg/kg Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 mcg/kg *Dioksini i dioksinu slične PCB-e* Zbir dioksina: ≤ 0,75 pg/g masti Zbir dioksina i dioksinima sličnih PCB-a: ≤ 1,5 pg/g masti *Teški metali:* Kadmijum (Cd): ≤ 0,02 mg/kg Olovo (Pb): ≤ 0,07 mg/kg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Celobioza	**Opis/definicija:** Celobioza je disaharid sa dva glukozna monimara povezana glukozidnom vezom β-(1–4) koji se proizvodi iz saharoze i glukoze u dvostepenskoj enzimskoj reakciji, nakon čega slijedi niz postupaka pročišćavanja. **Svojstva/sastav:** Celobioza, suva masa (%): ≥ 99 Vlaga (%): < 1 Ostali utvrđeni šećeri (%): ≤ 1 Optička rotacija $[\alpha]_D$ (c 10, voda): +33–36 Pepeo (g/100 g): < 0,1 Sadržaj bjelančevina (g/100 g): < 0,01 **Teški metali:** Arsen: < 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Aerobne bakterije ukupno (CFU/g): ≤ 1 000 Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 100 *Salmonella* (u 25 g): n.u. Koliformi (CFU/g): ≤ 10 *E. coli* (u 10 g): n.u. CFU: jedinice koje stvaraju kolonije n.u.: nije utvrđeno	
Cetilirane masne kiseline	**Opis/definicija:** Nova hrana prvenstveno se odnosi na mješavinu cetilirane miristinske kiseline i cetilirane oleinske kiseline sintetizovane iz cetil alkohola, miristinske kiseline i oleinske kiseline i, u manjoj mjeri, drugih cetiliranih masnih kiselina i drugih spojeva iz maslinovog ulja. **Svojstva/sastav:** Udio estera: 70-80 %, od čega: cetil oleat: 22-30 %, cetil miristat: 41-56 %	

	Trigliceridi 22-25 % Kiselinski broj (mg KOH/g): ≤ 5 Saponifikacijski broj (mg KOH/g): 130-150 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g KOH: kalijev hidroksid CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Baza za žvakaću gumu (monimatoksipolietilen glikol)	**Opis/definicija:** Sastojak koji je nova hrana sintetski je polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monimatoksipolietilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kiseline (PIP-g-MA) i nereagirani MPEG (manje od 35 % masenog sadržaja). Bijele do sivobijele boje. CAS br.: 1246080-53-4 **Svojstva:** Vlaga: < 5,0 % Aluminijum: < 3,0 mg/kg Litij: < 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	
Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)	**Opis/definicija:** Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline bezvodni je kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline. Sipki bijeli do sivobijeli prah CAS br.: 9011 – 16 – 9 **Čistoća:**	

	Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suvoj materiji Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10 Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm Ostatak anhidrida maleinske kiseline: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm Ukupno teških metala: ≤ 10 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 500 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: negativan test *Salmonella*: negativan test *Staphylococcus aureus:* negativan test *Pseudomonas aeruginosa*: negativan test	
Ulje od sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica*)	**Opis/definicija**: Ulje od sjemenki biljke *chia* proizvodi se hladnim presovanjem sjemenki biljke *chia* (*Salvia hispanica* L.) čistoće 99,9 %. Pritom se ne upotrebljavaju rastvori, a nakon presovanja ulje se čuva u spremnicima za dekantiranje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Može se proizvoditi i ekstrakcijom pomoću superkritičnog CO_2. **Postupak proizvodnje:** Proizvodi se hladnim presovanjem. Pritom se ne upotrebljavaju rastvori, a nakon presovanja ulje se čuva u spremnicima za dekantiranje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ≤ 2,0 % Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq/kg Netopljive nečistoće: ≤ 0,05 % Alfa linolenska kiselina: ≥ 60 % Linolna kiselina: 15 – 20 %	
Sjemenke biljke *chia* (Salvia hispanica)	**Opis/definicija:** Biljka *chia* (*Salvia hispanica* L.) ljetna je zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice Labiatae. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi djelovi biljke. Suva materija: 90 – 97 % Bjelančevine: 15 – 26 % Masti: 18 – 39 % Ugljenohidrati (*): 18 – 43 % Sirova vlaknina (**): 18 – 43 % Pepeo: 3 – 7 % (*) U ugljikohidrate se uključuje i vrijednost vlakana (**) Sirova vlaknina dio je vlakana koji se uglavnom sastoji od neprobavljive celuloze, pentozana i lignina	

	Postupak proizvodnje: Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadrže sjemenke biljke *chia* uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.	
Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*	**Opis/definicija**: Hitin-glukan dobija se iz micelijuma gljive *Aspergillus niger*, a riječ je o žućkastom sipkom prahu bez mirisa. Sadrži 90 % ili više suve materije. Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida: — hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica *N*-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4), — beta-(1,3)-glukan, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % Hitin-glukan: ≥ 90 % Odnos hitina i glukana: 30:70 do 60:40 Pepeo: ≤ 3,0 % Lipidi: ≤ 1,0 % Bjelančevine: ≤ 6,0 %	
Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive *Fomes fomentarius*	**Opis/definicija**: Kompleks hitin-glukana dobija se iz ćelijskih stijenki mesnatih djelova gljive *Fomes fomentarius*. Sastavljen je uglavnom od dva polisaharida: — hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica *N*-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4); — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: čišćenje, smanjenje veličine i mljevenje, omekšavanje u vodi i zagrijavanje u baznom arstvoru, pranje, sušenje. Tokom proizvodnog postupka ne primjenjuje se hidroliza. Izgled: Smeđi prah bez mirisa i ukusa **Čistoća:** Vlaga: ≤ 15 % Pepeo: ≤ 3,0 % Hitin-glukan: ≥ 90 % Odnos hitina i glukana: 70:20 Ukupni ugljenohidrati isključujući glukane: ≤ 0,1 % Bjelančevine: ≤ 2,0 % Lipidi: ≤ 1,0 % Melanini: ≤ 8,3 % Aditivi: nema ih pH: 6,7 – 7,5 **Teški metali:** Olovo (ppm): ≤ 1,00 Kadmijum (ppm): ≤ 1,00 Živa (ppm): ≤ 0,03	

	Arsen (ppm): ≤ 0,20 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan udio mezofilnih bakterija: ≤ 10^3/g Kvasci i plijesni: ≤ 10^3/g Koliformi pri 30 °C: ≤ 10^3/g *E. coli*: ≤ 10/g *Salmonella* i druge patogene bakterije: nije prisutna/25 g	
Ekstrakt hitozana iz gljive *Agaricus bisporus* i gljive *Aspergillus niger*	**Opis/definicija:** Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli(D-glukozamina)) dobija se iz stručaka gljive *Agaricus bisporus* ili iz micelijuma gljive *Aspergillus niger*. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u baznom mediju, solubilizaciju u kiselom mediju, taloženje u baznom mediju, pranje i sušenje. Sinonim: Poli(D-glukozamin) CAS br. hitozana: 9012-76-4 Formula hitozana: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Izgled: sitan sipki prah Aspekt: sivobijela do smećkaste Miris: bez mirisa **Čistoća:** Sadržaj hitozana (% m/m suve materije):≥ 85 Sadržaj glukana (% m/m suve materije): ≤ 15 Gubitak pri sušenju (% m/m suve materije): ≤ 10 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj octenoj kiselini): 1 – 15 Stepen acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj octenoj kiselini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive *Aspergillus niger*, 12 – 25 za hitin iz gljive *Agaricus bisporus* Pepeo (% m/m suve materije): ≤ 3,0 Bjelančevine (% m/m suve materije): ≤ 2,0 Veličina čestice: > 100 nm Gustoća nakon protresanja (g/cm^3): 0,7 – 1,0 Sposobnost vezanja masti 800 × (udio 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): ≤ 10^3	

	Broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): ≤ 10^3 *Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 *Salmonella*: nije prisutna/25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna/25 g	
Hondroitin sulfat	**Opis/definicija:** Hondroitin sulfat (Natrijum sol) Hbiosintetski proizvod. Dobija se Hemijskim sulfatiranjem hondroitina dobijenog fermentacijom bakterije *Escherichia coli* O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 23502). Hondroitin sulfat (Natrijum 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 Bjelančevine (% suve materije): ≤ 0,5 Endotoksini (EU/mg): ≤ 100 Ukupno organskih nečistoća (mg/kg): ≤ 50	
Hrom pikolinat	**Opis/definicija**: Hromov pikolinat crvenkasti je sipki prah, slabo topljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. Ta je so topljiva i u polarnim organskim ratsvorima. Hemijski naziv: tris(2piridinkarboksilato-N,O)Hrom(III) ili 2-piridinkarboksilna kiselina Hromova(III) so CAS br.: 14639-25-9 Hemijska formula: $Cr(C_6H_4NO_2)_3$ Hemijska svojstva: Hromov pikolinat: ≥ 95 % Hrom (III): 12 – 13 % Hrom (VI): nije utvrđen Voda: ≤ 4,0 %	
Biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži Hrom	**Opis/definicija:** Nova je hrana osušena i termički umrtvljena biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica* koja sadrži Hrom. Nova hrana proizvodi se fermentacijom u prisutnosti Hrom hlorida, nakon koje se sprovodi niz postupaka pročišćavanja i termičko umrtvljivanje kvasca kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nisu prisutne žive ćelije kvasca *Yarrowia lipolytica*. **Svojstva/sastav:** Ukupno Hroma: 18–23 µg/g Hrom (VI): < 10 µg/kg (tj. granica detekcije) Bjelančevine: 40–50 g/100 g	

	Dijetetska vlakna: 24–32 g/100 g 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:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ $5x10^3$ CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g Žive ćelije kvasca *Yarrowia lipolytica* ([13]): < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
„Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis"	**Opis:** Bilje *Cistus incanus* L. Pandalis; vrste iz porodice Cistaceae autohtone u sredozemnoj regiji, na poluotoku Chalkidiki. Nova hrana sastoji se od osušenih i rezanih nadzemnih djelova (mladica sa drvenastim djelovima) *Cistus incanus* L. Pandalis	
Citikolin	**Opis/definicija**: Citikolin se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Citikolin se sastoji od citozina, riboze, pirofosfata i kolina. Bijeli kristalni prah Hemijski naziv: Kolin citidin 5'-pirofosfat, Citidin 5'-(trihidrogen difosfat) P'-[2-(trimetilamonij)etil]ester unutarnja sol Hemijska formula: $C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2$ Molekulska masa: 488,32 g/mol CAS br.: 987-78-0 pH (uzorak rastvora od 1 %): 2,5 – 3,5 **Čistoća:** Analizirana vrijednost: ≥ 98 % suve materije Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): ≤ 5,0 % Amonijum: ≤ 0,05 % Arsen: Najviše 2 ppm Slobodne fosforne kiseline: ≤ 0,1 % 5′-citidilna kiselina: ≤ 1,0 % **Mikrobiološki kriterijumi:**	

	Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10^3 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g	
Clostridium butyricum	**Opis/definicija:** *Clostridium butyricum* (CBM-588) jest gram-pozitivna, obavezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodifikovana bakterija koja stvara spore. Depozitni broj FERM BP-2789 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10^3 CFU/g *Escherichia coli*: nije utvrđena u 1 g *Staphylococcus aureus*: nije utvrđena u 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: nije utvrđena u 1 g Kvasci i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g	
Sušena pulpa plodova kafe vrstâ *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner i infuzije od nje (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana sastoji se od sušene pulpe neprženih plodova kafe vrstâ *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner (rod: *Coffea* porodica: Rubiaceae) i infuzije od nje. Infuzija se može koristiti kao takva ili koncentrisana ili sušena. Zreli plodovi kafe se prikupljaju, a potom se zrna kafe mehanički odstranjuju, prije ili poslije postupka sušenja, čime se dobija sušena pulpa plodova kafe, koja se može mljeti u prah. Odvojena pulpa plodova kafe poznata je i pod nazivom „cascara”, od španske riječi „cáscara”, što znači „ljuska”. Infuzija se obično priprema tako da se do 6 g cascara pulpe ili ljuski doda u 100 ml vruće vode (> 75 °C), koja se nakon nekoliko minuta procijedi, ili upotrebom odgovarajućih količina sušene ili instant infuzije. **Sastav sušene pulpe plodova kafe:** Voda: < 18 % aktivnost vode (a_w): < 0,65 Pepeo: < 10,4 % suve materije Bjelančevine: < 15 % suve materije Masti: < 5 % suve materije Ugljenohidrati: < 85 % suve materije **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih kolonija: < 10^4 CFU/g Ukupno kvasci i plijesni: < 100 CFU/g Enterobakterije: < 50 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g **Mikotoksini:** Okratoksin A: < 5,0 µg/kg Aflatoksin B1: < 2,0 µg/kg Aflatoksin B1, B2, G1, G2 (ukupno): < 4,0 µg/kg	

	Teški metali: Kadmijum (Cd): < 0,05 mg/kg Olovo (Pb): < 1,0 mg/kg Bakar: ≤ 50 mg/kg Živa: ≤ 0,02 mg/kg Arsen: ≤ 0,2 mg/kg **Nečistoće:** Benzo(a)piren: < 10,0 µg/kg Zbir benzo(a)pirena, benz(a)antracena, benzo(b)fluorantena i krizena: < 50,0 µg/kg **Pesticidi:** Nivoe pesticida u tradicionalnoj hrani moraju biti u skladu sa nivoama utvrđenima propisom o maksimalnim nivoima ostataka pesticida u ili na hrani i hrani za životinjeza „0639000" za „Biljne infuzije iz svih drugih djelova biljke". CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
D-riboza	**Opis:** D-riboza je monosaharid iz grupe aldopentoza koja se proizvodi fermentacijom pomoću soja bakterije *Bacillus subtilis* bez transketolaze. Hemijska formula: $C_5H_{10}O_5$ CAS br.: 50-69-1 Molekulska masa: 150,13 Da **Svojstva/sastav** Izgled: suv sa praškastom teksturom, bijele do žućkaste boje Specifična rotacija $[\alpha]_D^{25}$: – 19,0° do – 21,0° čistoća D-riboze (% suve materije): 98,0 – 102,0 % metodom HPLC/RI ([8]) Pepeo: < 0,2 % Gubitak pri sušenju (vlaga): < 0,5 % Bistrina rastvora: ≥ 95 % propusnosti **Teški metali** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi** Ukupni broj živih mikroorganizama: ≤ 100 CFU ([9])/g Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* sp.: negativan nalaz/25 g	

Osušena alga *Euglena gracilis*	**Opis/definicija:** Nova je hrana osušena *Euglena* (cijele ćelije), to je osušena biomasa mikroalge *Euglena gracilis*. Nova hrana proizvodi se fermentacijom, nakon koje se sprovode filtracija i termičko umrtvljivanje mikroalge kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nisu prisutne žive ćelije alge *Euglena gracilis*. **Svojstva/sastav:** Ukupno ugljenohidrata: ≤ 75 % Beta-glukan > 50 % Bjelančevine: ≥ 15 % Masti: ≤ 15 % Pepeo: ≤ 10 % Vlaga: ≤ 6 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,05 mg/kg Arsen: ≤ 0,02 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih kolonija: ≤ 10 000 CFU/g Koliformi: ≤ 100 MPN/g Kvasci i plijesan: ≤ 500 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 10 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 10 g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije MPN: najvjerovatniji broj	
Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu	Ekstrakt kakaa (*Theobroma cacao* L.) Izgled: tamnosmeđi prah bez vidljivih nečistoća Fizička i hemijska svojstva: Sadržaj polifenola: najmanje 55,0 % GAE Sadržaj teobromina: najviše 10,0 % Sadržaj pepela: najviše 5,0 % Sadržaj vlage: najviše 8,0 % Nasipna gustoća: 0,40 – 0,55 g/cm^3 pH: 5,0 – 6,5 Ostaci rastvarača: najviše 500 ppm	
Ekstrakt kakaa sa smanjenim sadržajem masti	Ekstrakt kakaa (*Theobroma cacao* L.) sa smanjenim sadržajem masti Izgled: tamnocrveni do ljubičasti prah	

	Koncentrat ekstrakta kakaa: najmanje 99 % Silicijev dioksid (tehnološka pomoć): najviše 1,0 % Flavanoli iz kakaa: najmanje 300 mg/g — Epikatehin: najmanje 45 mg/g Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %	
Ulje od sjemenki biljke korijandra *Coriandrum sativum*	Opis/definicija: Ulje od sjemenki korijandra je ulje koje sadrži gliceride masnih kiselina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijandra *Coriandrum sativum* L. Žućkaste do smeđe boje, blagog ukusa CAS br.: 8008-52-4 Sastav masnih kiselina: Palmitinska kiselina (C16:0): 2–5 % Stearinska kiselina (C18:0): < 1,5 % Petroselinska 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: ≤ 4 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg Jodni broj: 88–110 jedinica Saponifikacijski broj: 179–200 mg KOH/g Neosapunjive materijai: ≤ 15 g/kg	
Ekstrakt brusnice u prahu	**Opis/definicija:** Ekstrakt brusnice u prahu je fenolima bogat ekstrakt u prahu koji je topiv u vodi, a koji se dobija etanolnom ekstrakcijom iz koncentrata soka zdravih zrelih bobica kultivara brusnice *Vaccinium macrocarpon*. **Svojstva/sastav** Vlaga (% m/m): ≤ 4 Proantocijanidini (PAC) (% m/m suve materije) — Metoda OSC-DMAC ([3]) ([5]): 55,0–60,0 ili — Metoda BL-DMAC ([4]) ([5]): 15,0–18,0 Ukupni fenoli (GAE ([6]), % m/m suve materije) ([5]) — Metoda Folin–Ciocalteau: > 46,2 Topivost (voda): 100 % bez vidljivih netopivih čestica Sadržaj etanola (mg/kg) ≤ 100 Analiza pomoću sita: 100 % kroz sito sa 30 otvora	

	Izgled i miris, u obliku praha: Slobodno teče, tamnocrvene boje Zemljani miris bez mirisa paljevine. **Teški metali:** Arsen (ppm): < 3 **Mikrobiološki kriterijumi:** Kvasac: < 100 CFU (^{7})/g Plijesan: < 100 CFU/g Broj aerobnih kolonija: < 1 000 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g *Salmonella*: Nije prisutno u 375 g	
Sušeno voće biljke *Crataegus pinnatifida*	**Opis/definicija:** Sušeno voće vrste *Crataegus pinnatifida* iz porodice *Rosaceae* autohtone u sjevernoj Kini i Koreji. **Sastav**: Suva materija: 80 % Ugljenohidrati: 55 g/kg svježe mase Fruktoza: 26,5 – 29,3 g/100 g Glukoza: 25,5 – 28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g svježe mase Natrij: 2,9 g/100 g svježe mase Kompoti su proizvodi koji se dobijaju termičkom obradom jesivog dijela jedne vrste voća ili više njih, cijelog ili u komadima, bez obziea da li je procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.	
α-ciklodekstrin	**Opis/definicija:** Neredukujući ciklički saharid koji se sastoji od šest α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani skrob. Obnavljanje i pročišćavanje α-ciklodekstrina može se izvršiti pomoću jednog od sljedećih postupaka: taloženje kompleksa α-ciklodekstrina sa 1-dekanolom, otapanje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, stripovanje kompleksirajućeg sredstva parom ikristalizacija 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 ultrafiltriracijai povratna osmoza: Opis: Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrstina, gotovo bez mirisa Sinonimi: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltoheksoza, α-cikloamilaza Hemijski naziv: cikloheksaamiloza CAS br.: 10016-20-3 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Masa formule: 972,85 Analiza: ≥ 98 % (na osnovu suve materije) **Identifikacija:** Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C	

	Topljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tna rastvor) Hromatografija: vrijeme zadržavanja za glavni vrh na tekućem hromatogramu uzorka odgovara vremenu zadržavanja za α-ciklodekstrin u referentnom Hromatogramu α-ciklodekstrina (koji je dostupan pri *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka ili Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD*) pri uvjetima opisanima u odjeljku METODA ANALIZE **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 **Metoda analize:** Utvrditi tečniom hromatografijom uz primjenu sljedećih uslova: Rastvor uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg testnog uzorka u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke (10–15 min.) i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Filtrirati kroz filtar od 0,45 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-NH_2 (10 µm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Njemačka) 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 postotak α-ciklodekstrina u testnom uzorku kako slijedi: % 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 otopinu 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.	
γ-ciklodekstrin	**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 skrob. Obnavljanje i pročišćavanje γ-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa γ-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, otapanjem kompleksa sa vodom i n-dekanom, stripiranjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz rastvora kristalizacijom. Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrstina, gotovo bez mirisa Sinonimi: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza Hemijski naziv: ciklooktaamiloza CAS broj: 17465-86-0 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Analiza: ≥ 98 % (na osnovu suve materije) **Identifikacija:** Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 285 °C Topljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: između + 174 ° i + 180 ° (1 %-tni rastvor) **Čistoća:** Voda: ≤ 11 % Ostatak kompleksnog jedinjenja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): ≤ 4 mg/kg Ostatak rastvora (n-dekan): ≤ 6 mg/kg Redukujuće materije: ≤ 0,5 % (kao glukoza) Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 %	
Oljuštena zrna biljke *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf (fonio) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana su oljuštena zrna (bez mekinja) biljke *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf. *Digitaria exilis* (Kippist) Stapf jednogodišnja je zeljasta biljka iz porodice *Poaceae*. **Uobičajeni hranjivi sastojci oljuštenih zrna fonija** Ugljenohidrati: 76,1 g/100 g fonija Voda: 12,4 g/100 g fonija Bjelančevine: 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: ≤ 2,1 mg/g	
Prerađevina dekstrana proizveden iz bakterije *Leuconostoc mesenteroides*	1. **U obliku praha**: Ugljenohidrati: 60 % s: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozom: 0,3 %, leukrozom: 9,2 %) Bjelančevine: 6,5 % Lipidi: 0,5 % Mliječna kiselina: 10 % Etanol: u tragovima	

	Pepeo: 13 % Vlaga: 10 % 2. **Tečno stanje:** Ugljenohidrati: 12 % s: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %) Bjelančevine: 2,0 % Lipidi: 0,1 % Mliječna kiselina: 2,0 % Etanol: 0,5 % Pepeo: 3,4 % Vlaga: 80 %	
Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla	**Opis/definicija:** Proizvodi se od glicerola i masnih kiselina dobijenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (*Glycine max*) ili ulja uljane repice (*Brassica campestris, Brassica napus*), uz upotrebu posebnog enzima. **Distribucija acilglicerola:** Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 % **Sastav masnih 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 % **Ostalo**: Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,1 % Peroksidni broj (PV): ≤ 1,0 meq/kg Neosapunjive materijai: ≤ 2,0 % Transmasne kiseline ≤ 1,0 % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli	
Dihidrokapsiat (DHC)	**Opis/definicija:** Dihidrokapsiat se sintetiziuje esterifikacijom sa enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kiseline. Nakon esterifikacije, dihidrokapsiat se ekstrahira sa n-heksanom. Viskozna bezbojna ili žuta tečnost. Hemijska formula: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS br.: 205687-03-2 **Fizičko-hemijska svojstva:** Dihidrokapsiat: > 94 %	

	8-metilnonanoična kiselina: < 6,0 % Vanilil alkohol: < 1,0 % Druge materijai povezane sa sintezom: < 2,0 %	
Osušeni nadzemni dijelovi biljke *Hoodia parviflora*	**Opis/definicija:** Riječ je o osušenim nadzemnim djelovima biljke *Hoodia parviflora* N.E.Br. (porodica *Apocynaceae*) **Svojstva/sastav** Biljni materijal: nadzemni djelovi biljaka starih najmanje 3 godine Izgled: svjetlozeleni do žućkastosmeđi fini prah Topljivost (voda): > 25 mg/mL Vlaga: < 5,5 % A_w: < 0,3 pH: < 5,0 Bjelančevine: < 4,5 g/100 g Masti: < 3 g/100 g Ugljenohidrati (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: < 10^5 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g *Staphylococcus aureus*: < 50 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Vrsta *Salmonella*: negativan nalaz/25 g *Listeria monocytogenes*: negativan nalaz/25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	

Sušeni ekstrakt biljke *Lippia citriodora* iz ćelijskih kultura	**Opis/definicija:** Sušeni ekstrakt biljke *Lippia citriodora* (Palau) Kunth iz ćelijskih kultura HTN®Vb.	
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke *Echinacea angustifolia*	**Opis/definicija:** Ekstrakt korjena biljke *Echinacea angustifolia* koji se dobija iz kulture tkiva biljke u osnovi je istovjetan ekstraktu iz korjena biljke *Echinacea angustifolia* koji se dobija miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.	
Ekstrakt biljke *Echinacea purpurea* iz ćelijskih kultura	**Opis/definicija:** Sušeni ekstrakt biljke *Echinacea purpurea* iz ćelijskih kultura EchiPure-PC™	
Ulje od biljke *Echium plantagineum*	**Opis/definicija:** Ulje od biljke *Echium* blijedožuti je proizvod dobijen rafinisanjem ulja ekstrahovanog iz sjemenki biljke *Echium plantagineum* 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 materijai: ≤ 2,0 % Sadržaj bjelančevina (ukupno azota): ≤ 20 µg/ml Pirolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg	
Florotanini iz alge *Ecklonia cava*	**Opis/definicija** Florotanini iz alge *Ecklonia cava* dobijaju se alkoholnom ekstrakcijom iz jestive morske alge *Ecklonia cava*. Ekstrakt je prah tamnosmeđe boje bogat florotaninima, odnosno polifenolnim spojevima koji su sekundarni metaboliti nekih vrsta smeđih algi. **Svojstva/sastav** Sadržaj florotanina: 90 ± 5 % Antioksidaciona aktivnost: > 85 % Vlaga: < 5 % Pepeo: < 5 % **Mikrobiološki kriterijumi** Ukupan broj živih ćelija: < 3 000 CFU/g Plijesan/kvasac: < 300 CFU/g Koliformi: negativan test *Salmonella* spp.: negativan test *Staphylococcus aureus:* negativan test **Teški metali i halogeni** Olovo: < 3,0 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 3,0 mg/kg Arsen: < 25,0 mg/kg Anorganski arsen: < 0,5 mg/kg Jod: 150,0 – 650,0 mg/kg	

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">CFU: jedinice koje stvaraju kolonije</td><td></td></tr>
<tr><td>Hidrolizat jajne ovojnice</td><td colspan="2">Opis
Hidrolizat jajne ovojnice dobija se od ovojnice ljuske kokošjih jaja. Ljuske jajeta podvrgnu se hidromehaničkoj separaciji kako bi se dobile jajne ovojnice, koje se zatim dalje prerađuju putem patentirane metode otapanja. Nakon postupka otapanja rastvor se filtrira, koncentruje, suši raspršivanjem i pakuje.
Svojstva/sastav</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Hemijski parametri</td><td>Metode</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Ukupno jedinjenje koje sadrže azot (% m/m): ≥ 88</td><td>Izgaranje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Kolagen (% m/m): ≥ 15</td><td>Sircol™ Soluble Collagen Assay</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Elastin (% m/m): ≥ 20</td><td>Fastin™ Elastin Assay</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5</td><td>USP26 (metoda K0032 s kondroitin sulfatom)</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Kalcijum: ≤ 1 %</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Fizikalni parametri
pH: 6,5–7,6
Pepeo (% m/m): ≤ 8
Vlaga (% m/m): ≤ 9
Aktivnost vode: ≤ 0,3
Topivost (u vodi): topivo
Nasipna gustina: ≥ 0,6 g/cm^3
Teški metali
Arsen ≤ 0,5 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi
Broj aerobnih kolonija: ≤ 2 500 CFU/g
Escherichia coli: ≤ 5 MPN/g
Salmonella: Negativan nalaz (u 25 g)
Koliformi: ≤ 10 MPN/g
Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g
Broj mezofilnih spora: ≤ 25 CFU/g
Broj termofilnih spora: ≤ 10 CFU/10 g
Kvasac: ≤ 10 CFU/g
Plijesan: ≤ 200 CFU/g
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; MPN = najvjerovatniji broj; USP: Farmakopeja SAD-a.</td><td></td></tr>
<tr><td>Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen</td><td colspan="2">Opis/definicija:</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>iz listova zelenog čaja (Camellia sinensis)</td><td colspan="3">Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (Camellia sinensis (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivobijelog do svjetloružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehnin galata (EGCG), a temperatura tališta mu je između 210 i 215 °C.
Izgled: prah sivobijele do svjetloružičaste boje
Hemijski naziv: polifenol (-) epigalokatehin 3-galat
Sinonimi: epigalokatehin galat (EDCG)
CAS br.: 989-51-5
INCI naziv: epigalokatehin galat
Molekulska masa: 458,4 g/mol
Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %
Teški metali:
Arsen: najviše 3,0 ppm
Olovo: najviše 5,0 ppm
Analiza:
najmanje 94 % EGCG-a (na suhom materijalu)
najviše 0,1 % kofeina
Topljivost: EGCG prilično je topljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu</td><td></td></tr>
<tr><td>L-ergotionein</td><td colspan="3">Definicija
Hemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat
Hemijska formula: $C_9H_{15}N_3O_2S$
Molekulska masa: 229,3 Da
CAS br.: 497-30-3
<table>
<tr><th>Parametar</th><th>Specifikacija</th><th>Metoda</th></tr>
<tr><td>izgled</td><td>bijeli prah</td><td>vizuelna</td></tr>
<tr><td>optička rotacija</td><td>$[\alpha]_D \geq (+)\ 122°$ (c = 1, H_2 0)[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 rastvora (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>
</table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<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 10^3 CFU/g</td><td>[Eur. Ph. 01/2011:50104]</td></tr>
<tr><td>ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)</td><td>≤ 1 x 10^2 CFU/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>nije prisutna u 1 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetnarezonanca; HPLC: tečna hromatografija visokog učinka; GPC: gel permeacijska hromatografija; ICP/AES: atomska emisijska spektroskopija sa induktivno spregnutom plazmom;
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.
(a) Lit. $[\alpha]_D$ = (+) 126,6 ^{o} (c = 1, H_2 0)
(b) Analize sprovedene na svakoj seriji
(c) Maksimalno dozvoljene količine u skladu sa propisom o MDK kontaminenata u hrani</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Pržene i ekspandirana jezgra iz sjemenki biljke Euryale ferox Salisb. („makhana”) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</td><td>Opis/definicija
Ova tradicionalna hrana sastoji se od prženih i ekspandiranih jezgra iz sjemenki svježih biljaka Euryale ferox Salisb. (porodica: Nymphaeaceae, uobičajeni naziv: slavolika); konzumira se kao grickalica. Postupak proizvodnje te tradicionalne hrane sastoji se od niza koraka koji uključuju: prikupljanje, pranje i sušenje sjemenki, prvo prženje u ulju, temperiranje na sobnoj temperaturi, zatim drugo prženje u ulju kako bi jezgre ekspandirale, nakon čega slijedi lupanje po vrućim sjemenkama kako bi se ekspandirana jezgra oslobodila. Ta tradicionalna hrana poznata je i kao „makhana” (engl. „fox nuts”).
Uobičajeni hranjivi sastojci:
Masti: 13,0 g/100 g
Ugljenohidrati: 75,0 g/100 g
Vlakna: 2,5 g/100 g
Bjelančevine: 7 g/100 g
Vlaga (% m/m): < 5,0
Pepeo: < 0,5 g/100 g
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupni broj mikroorganizama: < 10^3 CFU/g
Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g
Ukupno enterobakterije: < 10 CFU/g
Salmonella spp.: nije prisutna u 25 g</td><td></td></tr>
</table>

	Listeria monocytogenes: nije prisutna u 25 g **Teški metali:** Selenijum: ≤ 0,8 mg/kg Bakar: ≤ 30,0 mg/kg Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg Kalaj: ≤ 3,5 mg/kg Živa: ≤ 0,025 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksin B1: ≤ 2,0 µg/kg Zbir aflatoksina B1, B2, G1 i G2: ≤ 4,0 µg/kg Ohratoksin A: ≤ 1,0 µg/kg Citrinin: ≤ 20,0 µg/kg **Cijanotoksini:** Mikrocistini: ≤ 0,0015 mg/kg **Pesticidi:** Pesticidi: ≤ 0,01 mg/kg **Procesni kontaminenti:** Akrilamid: ≤ 40,0 µg/kg Zbir PAH-ova: ≤ 10,0 µg/kg Zbir dioksinima sličnih PCB-a: ≤ 0,35 pg/g 3-MCPD ≤ 20,0 µg/kg Glicidil esteri masnih kiselina (izraženi kao glicidol): ≤ 500,0 µg/kg zbira 3-MCPD-a i estera masnih kiselina 3-MCPD-a: ≤ 750,0 µg/kg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; PAH-i: Policiklički aromatični ugllenvodonici; PCB-i: Polihlorirani bifenili; 3-MCPD: 3-monohloropropan Diol.	
Ekstrakt tri biljna korjena (*Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz.* i *Angelica gigas Nakai*)	**Opis/definicija** Mješavina tri biljna korjena je žućkastosmeđi fini prah dobijen ekstrakcijom toplom vodom, koncentracijom isparavanjem i sušenjem raspršivanjem **Sastav ekstrakta mješavine tri biljna korjena** Korjen *Cynanchum wilfordii*: 32,5 % masenog sadržaja Korjen *Phlomis umbrosa*: 32,5 % masenog sadržaja Korjen *Angelica gigas*: 35,0 % masenog sadržaja **Specifikacije** Gubitak pri sušenju: najviše 100 mg/g **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 **Hranljivi sastojci** Ugljenohidrati: 600 – 880 mg/g Bjelančevine: 70 – 170 mg/g Masti: < 4 mg/g **Mikrobiološki parametri** Ukupan broj živih mikroorganizama: < 5 000 CFU/g Plijesan i kvasac ukupno: < 100 CFU/g Koliformne bakterije: < 10 CFU/g *Salmonella*: negativan nalaz/25 g *Escherichia coli*: negativan nalaz/25 g *Staphylococcus aureus*: negativan nalaz/25 g **Teški metali** Olovo: < 0,65 mg/kg Arsen: < 3,0 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 1,0 mg/kg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Natrijum gvožđe EDTA	**Opis/definicija**: Natrijum gvožđe EDTA (etilendiamintetrasirćetna kiselina) je sipki prah bez mirisa, žute do smeđe boje, sa hemijskom čistoćom većom od 99 % (m/m). Lako topljiv u vodi. Hemijska formula: $C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 * 3H_2O$ 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 % Materijai netopljive u vodi: ≤ 0,1 % Nitrilotrisirćetna kiselina: ≤ 0,1 %	
Gvožđe amonijum fosfat	**Opis/definicija:**	

	Gvožđe amonijum fosfat je sitni prah sivozelene boje, gotovo netopljiv u vodi, ali topljiv 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 %	
Riblji peptidi dobijeni od ribe *Sardinops sagax*	**Opis/definicija:** Taj je sastojak nove hrane mješavina peptida dobijena hidrolizom mišićnog tkiva riba (*Sardinops sagax*) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom hromatografijom, koncentrovanjem pod vakuumom i sušenjem raspršivanjem. Žućkastobijeli 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	
Flavonoidi iz biljke *Glycyrrhiza glabra*	**Opis/definicija:** Flavonoid je ekstrakt dobijen iz korjena ili podloge biljke *Glycyrrhiza glabra* ekstrakcijom etanolom i nakon toga daljom ekstrakcijom tog etanolskog ekstrakta srednjolančanim trigliceridima. Riječ je o tamnosmeđoj tečnosti koja sadrži 2,5 % do 3,5 % glabridina. Vlaga: < 0,5 % Pepeo: < 0,1 % Peroksidni broj (PV): < 0,5 meq/kg Glabridin: 2,5 – 3,5 % masti Glicirizinska kiselina: < 0,005 % Masti, uključujući materijai polifenolnog tipa: ≥ 99 % Bjelančevine: < 0,1 % Ugljenohidrati: ne može se utvrditi	
Voćna pulpa, sok pulpe i koncentrovani sok pulpe iz *Theobroma cacao* L. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija** Tradicionalna hrana je voćna pulpa kakaovca (*Theobroma cacao* L.), koja je „vodenasta, sluzasta i kisela materija u kojoj se nalaze sjemenke”.	

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Voćna pulpa kakaovca dobija se od ploda kakaovca, nakon čega se pulpa odvaja od ljuski i zrna, a potom pasterizuje i zamrzava. Sok pulpe kakaovca i/ili koncentrovani sok pulpe kakaovca proizvode se nakon prerade (enzimska obrada, pasterizacija, filtracija i koncentracija).
Uobičajeni sastav voćne pulpe, soka pulpe i koncentrovanog soka pulpe kakaovca
Bjelančevine (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 Brixa (° Brix): ≥ 14
pH: od 3,3 do 4,0
Mikrobiološki kriterijumi
Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU (9)/g
Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g
Salmonella: nije prisutna u 25 g</td><td></td></tr>
<tr><td>Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici vrste Locusta migratoria (skakavac selac)</td><td colspan="4">Opis/definicija:
Nova hrana sastoji se od smrznutih, sušenih i mljevenih oblika skakavca selca. Izraz „skakavac selac” odnosi se na odrasle jedinke vrste Locusta migratoria, vrste insekata koja pripada porodici Acrididae (potporodica Locustinae).
Stavljanje nove hrane na tržište predviđa se u tri različita oblika: i. termički obrađena i smrznuta L. migratoria (smrznuta LM); ii. termički obrađena i liofilizovana L. migratoria (sušena LM), te iii. termički obrađena liofilizovana i mljevena cijela L. migratoria (cijela LM u prahu). Sušena LM na tržište se može stavljati kao takva ili u prahu.
U slučaju smrznute LM i sušene LM moraju se ukloniti noge i krila kako bi se smanjio rizik od crijevne konstipacije koju bi mogao prouzročiti unos velikih nazubljenih djelova na goljenici insekata. Cijela LM u prahu dobija se mehaničkim mljevenjem insekata sa nogama i krilima I prosijavanjem kako bi se dobile čestice manje od 1 mm.
Prije usmrćivanja smrzavanjem insekti se ne smiju hraniti barem 24 sata kako bi odrasle jedinke stigle izbaciti sadržaj crijeva.</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Parametri</td><td>Smrznuta LM</td><td>Sušena LM</td><td>Cijela LM u prahu</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Svojstva/sastav</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Pepeo (% m/m)</td><td>0,6 –1,0</td><td>2,0 –3,1</td><td>1,8 –1,9</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vlaga (% m/m)</td><td>67 –73</td><td>≤ 5</td><td>≤ 5</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Sirove bjelančevine (N × 6,25) (% m/m)</td><td>11 –21</td><td>43 –53</td><td>50 –60</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Masti (% m/m)</td><td>7 –13</td><td>31 –41</td><td>31 –41</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Zasićene masne kiseline (% masti)</td><td>35 –43</td><td>35 –43</td><td>35 –43</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Probavljivi ugljenohidrati (% m/m)</td><td>0,1 –2,0</td><td>0,1 –2,0</td><td>1,0 –3,5</td><td></td></tr>
</table>

	([18])Dijetetska vlakna (% m/m)	1,5 –3,5	5,5 –9,0	5,5 –9,0	
	Hitin (% m/m)	1,7 –2,4	6,4 –10,4	10,5 –13,9	
	Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti)	≤ 5	≤ 5	≤ 5	
	Kontaminenti				
	Olovo (mg/kg)	≤ 0,07	≤ 0,07	≤ 0,07	
	Kadmijum (mg/kg)	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	
	Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2) (µg/kg)	≤ 4	≤ 4	≤ 4	
	Aflatoksin B1(µg/kg)	≤ 2	≤ 2	≤ 2	
	Deoksinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200	≤ 200	
	Okratoksin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1	≤ 1	
	Zbir gornjih granica dioksina i PCB-a sličnih dioksinima (([19])WHO_{2005} PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g masti)	≤ 1,2	≤ 1,2	≤ 1,2	
	Mikrobiološki kriterijumi				
	Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (([7])CFU/g)	≤ 10^5	≤ 10^5	≤ 10^5	
	Enterobakterije (pretpostavljeno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	Escherichia coli (CFU/g)	≤ 50	≤ 50	≤ 50	
	Listeria monocytogenes	nije utvrđena u 25 g	nije utvrđena u 25 g	nije utvrđena u 25 g	
	Salmonella spp.	nije utvrđena u 25 g	nije utvrđena u 25 g	nije utvrđena u 25 g	
	Bacillus cereus (pretpostavljeno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	Koagulaza-pozitivni stafilokoki (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	Sulfitoredukujući anaerobni organizmi (CFU/g)	≤ 30	≤ 30	≤ 30	
	Kvasci i plijesni (CFU/g)	≤ 100	≤ 100	≤ 100	

Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Fucus vesiculosus*	**Opis/definicija:** Fukoidan iz morske alge Fucus vesiculosus dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvarača. Dobijeni ekstrakt koncentruje se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim 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) **Teški metali:** Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni < 100 CFU/g Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g *Escherichia coli*: nije prisutna/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana: *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 ugljenohidrati: 0,5 – 1,0 % Bjelančevine: 2,0 – 2,5 % *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 ugljenohidrati: 0,5 – 2,0 % Bjelančevine: 2,0 – 2,5 %	

Ekstrakt fukoidana iz morske alge *Undaria pinnatifida*	**Opis/definicija:** Fukoidan iz morske alge *Undaria pinnatifida* dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organiskih rastvarača. Dobijeni ekstrakt koncentruje se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim 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) **Teški metali:** Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm **Mikrobiologija:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g *Escherichia coli*: nije prisutna/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna/g Sastav dvaju dopuštenih vrsta ekstrakta na osnovu nivoe 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 ugljenohidrati: 0,5 – 2,0 % Bjelančevine: 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 ugljenohidrati: 0,5 – 2,0 % Bjelančevine: 1,0 – 1,5 %	
2′-fukozil laktoza	**Definicija**:	

<table>
<tr><td>(sintetička)</td><td colspan="3">Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza
Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$
CAS br.: 41263-94-9
Molekulska masa: 488,44 g/mol
Opis:
2′-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje koji se proizvodi postpukom kemijske sinteze.
Čistoća:
2′-fukozil laktoza: ≥ 95 %
D-laktoza: ≤ 1,0 m/m %
L-fukoza: ≤ 1,0 m/m %
Izomeri difukozil-D-laktoze: ≤ 1,0 m/m %
2′-fukozil-D-laktuloza: ≤ 0,6 m/m %
pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,2 – 7,0
Voda (%): ≤ 9,0 %
Sulfatni pepeo: ≤ 0,2 %
Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 %
Ostaci rastvarača (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50,0 mg/kg pojedinačno, ≤ 200,0 mg/kg zajedno)
Ostaci bjelančevina: ≤ 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</td><td></td></tr>
<tr><td>Specifikacije</td><td colspan="3"></td><td>Zaštita podataka</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Definicija:
Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza
Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$
CAS broj: 41263-94-9
Molekulska masa: 488,44 g/mol</td><td rowspan="2">2′-fukozil laktoza proizvedena sa genetski modifikovanim sojem Corynebacterium glutamicum ATCC 13032, odobreno 16. maja 2023. Ovo uvrštenje zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenima u skladu s</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>2′-fukozil laktoza (mikrobni izvor)</td><td>Izvor: Genetski modifikovani soj Escherichia coli K-12</td><td>Izvor: Genetski modifikovani soj Escherichia coli BL-21</td><td>Izvor: Genetski modifikovani soj Corynebacterium glutamicum ATCC 13032</td></tr>
<tr><td></td><td>Opis:</td><td>Opis:</td><td>Opis:</td></tr>
</table>

	2′-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza: ≥ 83 % D-laktoza: ≤ 10,0 % L-fukoza: ≤ 2,0 % Difukozil-D-laktoza: ≤ 5,0 % 2′-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,5 % Zbir saharida (2′-fukozil laktoza, D-laktoza, L-fukoza, difukozil-D-laktoza, 2′-fukozil-D-laktuloza): ≥ 90 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,0 – 7,5 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 2,0 % Sirćetna kiselina: ≤ 1,0 % Ostaci bjelančevina: ≤ 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 CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina	2′-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje, a tečni koncentrat (45 % ± 5 % m/v) bezbojna je ili žućkasta bistra vodeni rastvor. 2′-fukozil laktoza proizvodi se mikrobiološkim postupkom. **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza: ≥ 90 % Laktoza: ≤ 5,0 % Fukoza: ≤ 3,0 % 3-fukozil laktoza: ≤ 5,0 % Fukozilgalaktoza: ≤ 3,0 % Difukosilaktoza: ≤ 5,0 % Glukoza: ≤ 3,0 % Galaktoza: ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % (prah) Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (prah i tečnost) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (prah i tečnost) **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prah i tečnost) Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prah i tečnost) Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg (prah i tečnost) Živa: ≤ 0,5 mg/kg (prah i tečnost) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 10^4 CFU/g (prah), ≤ 5000 CFU/g (tečnost) Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tečnost) Enterobakterije/koliformi: nisu prisutni u 11 g (prah i tečnost) *Salmonella*: negativan nalaz/100 g (prah), negativan nalaz/200 ml (tečnost)	2′-fukozil laktoza prah je bijele do sivobijele boje/boje bjelokosti koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. **Čistoća:** 2′-fukozil laktoza (m/m suve materije): ≥ 94,0 % D-laktoza (m/m suve materije): ≤ 3,0 % L-fukoza (m/m suve materije): ≤ 3,0 % 3′-fukozil laktoza (m/m suve materije): ≤ 3,0 % Difukozillaktoza (m/m suve materije): ≤ 2,0 % D-glukoza (m/m suve materije): ≤ 3,0 % D-galaktoza (m/m suve materije): ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % Pepeo: ≤ 0,5 % Ostaci bjelančevina: ≤ 0,005 % **Kontaminanti:** Arsen: ≤ 0,03 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Etanol: ≤ 1 000 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:**	članom 26. Regulative (EU) 2015/2283. Podnosilac zahtjeva: Advanced Protein Technologies Corporation, 7th Floor GyeongGi-BioCenter, 147, Gwanggyo-ro, Yeongtong-gu, Suwon-si Gyeonggi-do, 16229 Južna Koreja Tokom perioda zaštite podataka stavljanje 2′-fukozil laktoze proizvedene s genetski modifikovanim sojem *Corynebacterium glutamicum* ATCC 13032 na tržište u Uniji odobreno je isključivo društvu ‚Advanced Protein Technologies Corporation', 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. Regulative (EU) 2015/2283 ili uz saglasnost društva ‚Advanced Protein Technologies Corporation'.	

		Cronobacter: negativan nalaz/100 g (prah), negativan nalaz/200 ml (tečnost) Endotoksini: ≤ 10 EU/mg (prah), ≤ 10 EU/µl (tečnost) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prah i tečnost) CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina	Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 500 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g Endotoksini: ≤ 100 EU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina	Datum prestanka zaštite podataka: 16. maja 2028.	
Smjesa 2′-fukozil laktoze/difukozillaktoze („2′-FL/DFL”) **(mikrobni izvor)**	**Opis/definicija:** smjesa 2′-fukozil laktoze/difukozillaktoze pročišćeni je, bijeli do sivkastobijeli prah ili njihovi aglomerati koji se proizvode mikrobnim postupkom. **Izvor**: Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* K-12 DH1 **Svojstva/sastav:** Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerati Zbir 2′-fukozil laktoze, difukozillaktoze, D-laktoze, L-fukoze i 3-fukozil laktoze (% suve materije): ≥ 92,0 % (m/m) Zbir 2′-fukozil laktoze i difukozillaktoze (% suve materije): ≥ 85,0 % (m/m) 2′-fukozil laktoza (% suve materije): ≥ 75,0 % (m/m) difukozillaktoza (% suve materije): ≥ 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 ugljenohidrata ([11]): ≤ 6,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) Sulfatni pepeo: ≤ 0,8 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0 -6,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* sp.: negativan nalaz/25 g			

	Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina	
3-fukozil laktoza („3-FL”) (mikrobni izvor)	**Opis:** 3-fukozil laktoza (3-FL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi mikrobnom fermentacijom i sadrži ograničene nivoe D-laktoze, L-fukoze, D-galaktoze i D-glukoze. **Izvor:** Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* K-12 **Definicija:** Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Hemijski naziv: β-D-galaktopiranozil-(1→4)[-α-L-fukopiranozil-(1→3)]-D-glukopiranoza Molekulska masa: 488,44 Da CAS br.: 41312-47-4 **Svojstva/sastav:** 3-fukozil laktoza (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) D-laktoza (% suve materije): ≥ 5,0 % (m/m) L-fukoza (% suve materije): ≥ 3,0 % (m/m) Zbir D-galaktoze/D-glukoze (% suve materije): ≥ 3,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata[a] (% suve materije): ≥ 3,0 % (m/m) Vlaga: ≥ 5,0 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,0–7,5 Ostaci bjelančevina: ≥ 0,01 % (m/m) Pepeo (%): ≤ 0,5 **Teški metali/kontaminanti:** Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,05 mg/kg Olovo: ≤ 0,05 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg Aflatoksin B1: ≤ 0,1 µg/kg Ostaci endotoksina: ≤ 0,3 EU/mg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Salmonella* sp.: nije prisutna u 25 g *Cronobacter (Enterobacter) sakazakii*: nije prisutan u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus*: ≤ 10 CFU/g	

	Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina, [a]zbir drugih ugljenohidrata: izomer 3-fukozil laktoze, izomer difukozillaktoze i oligomeri	
3-fukozil laktoza („3-FL”) (proizvedena s pomoću izvedenog soja *E. coli* BL21(DE3))	**Opis:** 3-fukozil laktoza (3-FL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi mikrobnom fermentacijom i sadrži ograničene nivoe D-laktoze, L-fukoze, D-galaktoze i D-glukoze. **Definicija:** Hemijski naziv: β-D-galaktopiranozil-(1→4)-[α-L-fukopiranozil-(1→3)]- D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Molekulska masa: 488,44 Da CAS br.: 41312-47-4 **Izvor:** Genetički modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* BL21(DE3) **Svojstva/sastav:** 3-fukozil laktoza (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) D-laktoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) D-glukoza (% suve materije): ≤ 3,0 % (m/m) D-galaktoza (% suve materije): ≤ 3,0 % (m/m) L-fukoza (% suve materije): ≤ 3,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata (% suve materije) ([24]): ≤ 5,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) Pepeo: ≤ 1,0 % (m/m) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) **Teški metali i kontaminanti** Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Standardni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU ([25])/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* (*Enterobacter*) *sakazakii*: nije prisutan u 10 g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU ([26])/mg	
3-fukozil laktoza („3-FL”) (proizvedena s izvedenim sojem *E. coli* K-12 DH1)	**Opis:** 3-fukozil laktoza (3-FL) pročišćeni je i koncentrirani bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi mikrobnom fermentacijom i sadrži ograničene nivoe D-laktoze, 3-fukozil laktuloze i L-fukoze. **Definicija:** Hemijski naziv: β-D-galaktopiranozil-(1→4)- [α-L-fukopiranozil-(1→3)]- D-glukopiranoza	

	Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Molekulska masa: 488,44 Da CAS broj: 41312-47-4 **Izvor:** genetički modifikovani soj *Escherichia coli* K-12 DH1 **Svojstva/sastav:** 3-fukozil laktoza (% m/m suve materije): ≥ 90,0 D-laktoza (% m/m): ≤ 5,0 3-fukozil laktuloza (% m/m): ≤ 1,5 L-fukoza (% m/m): ≤ 1,0 Zbir 3-fukozil laktoze, 3-fukozil laktuloze, D-laktoze i L-fukoze, (% m/m suve materije): ≥ 92,0 Zbir drugih ugljenohidrata (% m/m): ≤ 5,0 Vlaga (% m/m): ≤ 6,0 pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,2–7,0 Pepeo (% m/m): ≤ 0,5 Sirćetna kiselina (% m/m): ≤ 1,0 Ostaci bjelančevina (% m/m): ≤ 0,01 **Teški metali i kontaminanti:** Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Pretpostavljeni *Bacillus cereus*: ≤ 50 CFU/g Endotoksini: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina	
Galaktooligosaharid	**Opis/definicija:** Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze iz mlijeka enzimskim procesom pomoću β-galaktozidaze iz *Aspergillus oryzae*, *Bifidobacterium bifidum*, *Pichia pastoris*, *Sporobolomyces singularis*, *Kluyveromyces lactis* i *Papiliotrema terrestris*. GOS: najmanje 46 % suve materije Laktoza: najviše 40 % suve materije Glukoza: najviše 22 % suve materije Pepeo: Pepeo: najviše 4,0 % suve materije Bjelančevine: najviše 4,5 % suve materije	

	Nitrit: najviše 2 mg/kg	
Glukozamin HCl iz gljive *Aspergillus niger* i genetski modifikovanog soja bakterije *E. coli* K-12	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $C_6H_{13}NO_5 \cdot HCl$ Relativna molekulska masa: 215,63 g/mol D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 70,0 º do + 73,0 º	
Glukozamin HCl iz gljive *Aspergillus niger* i genetski modifikovanog soja bakterije *E. coli* K-12	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl$ Relativna molekulska masa: 605,52 g/mol D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 50,0 º do + 52,0 º	
Glukozamin NaCl iz gljive *Aspergillus niger* i genetski modifikovanog soja bakterije *E. coli* K-12	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 º do + 54 º	
Guar guma	**Opis/definicija:** Prirodna guar guma mljeveni je endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (porodica *Leguminosae*). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koje se može 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: Kako je propisano Regulativom Komisije (EU) br. 231/2012 o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilozima II. i III. Regulative (EZ) br. 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća ([1]) i Provedbenom Regulativom Komisije (EU) 2015/175 od 5. februara 2015. o utvrđivanju posebnih uslova za uvoz guar gume porijeklom ili poslate iz Indije zbog rizika kontaminacije pentahlorofenolom i dioksinima ([2]). **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 Topljivost: topljiva 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/sivobijela bez crnih tačkica 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 – Topljivost – topljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5 (*) Viskoznost se mjeri u sljedećim uslovima: 1 %, 25 °C, 20 rpm	
Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom *Bacteroides xylanisolvens*	**Opis/definicija:** U proizvodnji termički obrađenih fermentisanih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Djelimično obrano mlijeko (između 1,5 % i 1,8 % masti) ili obrano mlijeko (0,5 % masti ili manje) pasterizuje se ili obrađuje ultravisokom temperaturom prije započinjanja fermentacije bakterijom *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Nastali fermentisani mliječni proizvod homogenizuje se i potom termički obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadrži žive ćelije bakterije *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 239641)([1]). ([1]) Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.	
Hidroksitirozol	**Opis/definicija:** Hidroksitirozol je blijedožuta viskozna tečnost koja se dobija hemijskom sintezom Molekulska formula: $C_8H_{10}O_3$ Molekulska masa: 154,6 g/mol CAS br.: 10597-60-1 Vlaga ≤ 0,4 % Miris: Značajke: Ukus: Gorkast Topljivost (voda) (%): Miješa se s vodom pH: 3,5 – 4,5 Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575 **Čistoća:** Hidroksitirozol: ≥ 99 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,4 %	

	Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % Suma homovanilijske kiseline, izohomovanilijske kiseline i 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 % **Teški metali** Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,01 mg/kg Živa: ≤ 0,01 mg/kg **Ostaci rastvarača** Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg	
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	**Opis/definicija:** Prerađevina proteina za formiranje leda (ISP) svjetlosmeđa je tečnost koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetski modifikovanog soja pekarskog kvasca prehrambenog kvaliteta (*Saccharomyces cerevisiae*) pri čemu je sintetski gen za ISP umetnut u genom kvasca. Bjelančevina se istiskuje i izlučuje u uzgojni medijum gdje se odvaja od ćelija kvasca mikrofiltriranjem i koncentruje ultrafiltriranjem. Zbog toga se ćelije kvasca ne prenose u prerađevina ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Prerađevina ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikolizovanog ISP-a i bjelančevina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kiselina i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizuje puferom od 10 mM limunske kiseline. Analiza: ≥ 5 g/l aktivnog ISP-a pH: 2,5 – 3,5 Pepeo: ≤ 2,0 % DNK: ne može se utvrditi	
Vodeni ekstrakt dobijen od sušenih listova biljke *Ilex guayusa*	**Opis/definicija:** Tamnosmeđa tečnost. Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke *Ilex guayusa* **Sastav:** Bjelančevine: < 0,1 g/100 ml Masti: < 0,1 g/100 ml Ugljenihidrati: 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	
Infuzija iz listova kafe *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana sastoji se od infuzije iz listova biljke *Coffea arabica* L. i/ili *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner (porodica: Rubiaceae).	

<table>
<tr><td>(tradicionalna hrana iz treće zemlje)</td><td colspan="4">Tradicionalna hrana priprema se miješanjem najviše 20 g sušenih listova biljke Coffea arabica L. i/ili Coffea canephora Pierre ex A.Froehner s 1 l vruće vode. Listovi se uklanjaju, a infuzija se zatim podvrgava pasterizaciji (15 sekundi na najmanje 71 °C).
Sastav:
Izgled: Smeđezelena tečnost
Miris i ukus: karakteristični
Klorogenska kiselina (5-CQA): < 100 mg/L
Kofein: < 80 mg/L
epigalokatehin galat (EGCG): < 700 mg/L
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupan broj mikroorganizama: < 500 CFU/g
Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g
Ukupni koliformi: < 100 CFU/g
Escherichia coli: nije prisutna u 1 g
Salmonella: 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 stvaraju kolonije</td><td></td></tr>
<tr><td>Gvožđe hidroksid adipat tartarat</td><td colspan="4">Opis/definicija:
Gvožđe hidroksid adipat tartarat (IHAT) je bezmirisni sintetizovani nanomaterijal u obliku praha netopivog u vodi, a proizvodi se hemijskom sintezom koja se sastoji od niza koraka koji uključuju kiselo-baznu reakciju, taloženje, filtriranje i sušenje.
Dodaci ishrani koji sadrže tu novu hranu proizvode se u obliku kapsula. Višak adipata, tartarata i natrijum hlorida upotrebljava se u količinama dobijenim iz postupka proizvodnje kako bi se lakše stabilizovao IHAT i obezbijedila odobrena distribucija veličine čestica. Ako se drugi oblici dodataka ishrani (npr. tablete, pastile, vrećice praha, gumeni bomboni, sirupi itd.) upotrebljavaju u kombinaciji sa adipatom, tartaratom i natrijumim hloridom ili u kombinaciji sa drugim materijaima ili ako se u kapsulama dodataka ishrani koje sadrže novu hranu upotrebljavaju druge materijai, mora se obezbijediti održavanje odobrene distribucije veličine čestica IHAT-a.
<table>
<tr><td>Uobičajeni naziv</td><td>Gvožđe oksohidroksid adipat tartarat</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Drugi nazivi</td><td>Gvožđe hidroksid adipat tartarat, gvožđe oksihidroksid adipat tartarat</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Trgovački naziv</td><td>IHAT</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>CAS broj</td><td>2460638-28-0</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Molekulska formula (izračunana)</td><td>$FeO_m(OH)_n(H_2O)_x(C_4H_6O_6)_y(C_6H_{10}O_4)_z$</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

		pri čemu: m i n nisu definisani u skladu sa prihvaćenom praksom za gvožđe(III) oksohidrokside (*1) x = 0,28–0,88 y = 0,78–1,50 z = 0,04–0,19 Tartarska ($C_4H_6O_6$) i adipinska ($C_6H_{10}O_4$) kiselina prisutne su u svojem protoniranom obliku.			
	Molekulska masa	Prosječna molekulska masa: 35 803,4 Da (donja i gornja granica: 27 670,5 – 45 319,4 Da)			
	Svojstva/sastav **Fizička/hemijska** Gvožđe (% suve materije): 24,0–36,0 Adipat: (% suve materije): 1,5–4,5 Tartarat: (% suve materije): 28,0–40,0 Udio vode (%): 10,0–21,0 Natrijum (% suve materije): 9,0–11,0 Hlorid (% suve materije): 2,6–4,2 **Fazna podjela** Topivo (%): 2,0–4,0 Nano (%): 92,0–98,0 Mikro (%): 0,0–3,0 **Veličina primarne čestice** Medijan promjera (^{20}): 1,5–2,3 nm Srednji promjer (^{20}): 1,8–2,8 nm Dv(10) (^{21}): 1,5–2,5 nm Dv(50) (^{21}): 2,5–3,5 nm Dv(90) (^{21}): 5,0–6,0 nm **Teški metali** Arsen: < 0,80 mg/kg Nikal: < 50,0 mg/kg **Ostaci rastvarača** Etanol: < 500 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 10 CFU/g				

Gvožđe kazeinat iz mlijeka	**Opis:** Gvožđe kazeinat iz mlijeka je kompleks željeza, kazeina i fosfata u obliku praha krem ili bež boje proizveden otapanjem gvožđeih (III) soli (gvožđe (III) sulfat ili gvožđe (III) hlorid) u otopini kazeina dobijenoj iz mlijeka goveda uz prisutnost kalijeva ortofosfata nakon niza koraka koji uključuju pasterizaciju, koncentraciju i sušenje. **Svojstva/sastav:** Bjelančevine (%): 50,0–65,0 Pepeo (%): 20,0–40,0 Vlaga (%): < 8,0 Masti (%): < 1,0 Gvožđe (%): 2,0–4,0 Kalij (%): 5,0–15,0 Fosfor (%): 2,0–6,0 Natrij (%): < 4,0 **Teški metali:** Olovo: < 0,5 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: < 0,5 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksin M1: ≤ 0,02 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih kolonija: ≤ 1 000 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli:* ≤ 10 CFU/g *Staphylococcus aureus*: nije prisutan u 1 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Izomalto-oligosaharid	**Prah:** Topljivost (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 **Teški metali:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5 **Sirup:**	

	Osušene krute materijai (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 **Teški metali:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,5 Arsen (mg/kg): ≤ 0,5	
Izomaltuloza	**Opis/definicija:** Reducirajući 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-fruktofuranoza, monohidrat CAS br.: 13718-94-0 Hemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturna formula Masa formule: 360,3 (monohidrat) **Čistoća:** Analiza: ≥ 98 % na osnovu suve materije Gubitak pri sušenju: ≤ 6,5 % (60 °C, 5 sati) **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određenu razinu. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može 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 općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne rastvora i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 322 stranice, engleski jezik, ISBN 92-5-102991-1.	
Izomaltuloza u prahu	**Opis/definicija:** Nova hrana je izomaltuloza u prahu proizvedena iz saharoze mikrobiološkim postupkom s pomoću *Serratia plymuthica*. Suva materija sadrži mješavinu monosaharida i disaharida, koja se sastoji uglavnom od izomaltuloze (≥ 75 %) i trehaluloze (≤ 13 %) te, u manjoj mjeri, glukoze, fruktoze, saharoze i oligosaharida (u tragovima) **Svojstva/sastav:** Izomaltuloza (% suve materije): ≥ 75 Trehaluloza (% suve materije): ≤ 13 Glukoza (% suve materije): ≤ 3 Fruktoza (% suve materije): ≤ 4	

	Saharoza (% suve materije): ≤ 5 Vlaga (%): ≤ 7 Pepeo (%): ≤ 0,05 Bjelančevine (%): < 0,1 **Hemijski identitet izomaltuloze:** Hemijski (IUPAC) naziv: α-D-glukopiranozil-(1 → 6)-D-fruktofuranoza Uobičajeni naziv: Izomaltuloza CAS broj: 13718–94-0 Molekulska formula: $C_{12}H_{22}O_{11}$ Molekulska masa: 342,30 g/mol **Hemijski identitet trehaluloze:** Hemijski (IUPAC) naziv: α-D-glukopiranozil-(1 → 1)-D-fruktofuranoza Uobičajeni naziv: Trehaluloza CAS broj: 51411–23-5 Molekulska formula: $C_{12}H_{22}O_{11}$ Molekulska masa: 342,30 g/mol **Teški metali:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,1 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 100 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g *E. coli*: < 10 CFU/g Enterobakterije: < 100 CFU/g *Salmonella*: nije utvrđena u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije DM: suva materija	
Jezgre jestive sorte biljke *Jatropha curcas* L.	**Opis:** Jezgre se dobijaju iz sjemenki zrelih plodova jestive sorte biljke *Jatropha curcas* L. (koja daje jezgre s tako niskim nivoama esterâ forbola da ih je nemoguće detektirati) nizom koraka u kojima se voće čisti i ljušti kako bi se dobile sjemenke, nakon čega slijedi sušenje sjemenki, njihovo čišćenje radi uklanjanja krhotina i drugih ostataka, mehaničko ljuštenje sjemenki kako bi se dobile jezgre te hidrotermička obrada (> 120 °C tokom 40 minuta) jezgri radi smanjenja količine antinutrijenata i mikrobiološkog opterećenja. Budući da se jestiva sorta biljke *Jatropha curcas* L. (koja daje jezgre s toliko niskim nivoama esterâ forbola da ih je nemoguće detektirati) fenotipski ne razlikuje od nejestive sorte, za proizvodnju ove nove hrane trebalo bi upotrebljavati samo odgovarajuću jestivu sortu biljke *Jatropha curcas* L. Cjelokupni postupak proizvodnje mora osiguravati da ne dolazi do miješanja jestivih i nejestivih jezgri. Da nije došlo do miješanja jestivih i nejestivih jezgri potvrđuje se analitičkim kontrolama na estere forbola, koje se provode na svakoj seriji sjemenki nakon njihova sušenja, a prije ljuštenja, prema postupku uzorkovanja iz tablice A.	

	Pet laboratorijskih uzoraka uzetih iz svakog skupnog uzorka ljušti se, melje i analizira na estere forbola metodom UHPLC-UV-MS[b]. Samo serije u kojima se esteri forbola ne mogu detektirati ni u jednom od pet uzoraka prerađuju se dalje do koraka ljuštenja sjemenki i hidrotermičke obrade zrna. *Tabela A*			
	Masa serije (u tonama)	Masa ili broj podserija	Broj pojedinačnih uzoraka	
	≥ 500	100 tona	100	
	> 100 i < 500	5 podserija	100	
	> 10 i ≤ 100	5 podserija	100	
	> 5,0 i ≤ 10	–	80	
	> 1 i ≤ 5,0	–	60	
	> 0,1 i ≤ 1,0	–	30	
	≤ 0,1	–	10	
	Svaka se podserija uzorkuje zasebno. Skupni uzorci sastoje se od najmanje 10 pojedinačnih uzoraka. Minimalna količina skupnog uzorka iznosi 3,5 kg. Ta se količina može povećati razmjerno broju uzetih pojedinačnih uzoraka.			
	Svojstva/sastav: Vlaga: ≤ 3,0 % Ukupno masnoće: 54,0–61,0 % Ukupno bjelančevine: 21,0–32,0 % Ukupno vlakna: 6,0–10,0 % Pepeo: 3,0–5,0 % **Kontaminanti:** Esteri forbola (µg TPA eq[a]/g jezgre)[b]: ≤ 0,75 (LoD)[c] Olovo: ≤ 0,20 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,20 mg/kg Zbir aflatoksina B1, B2, G1, G2: ≤ 4,0 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* sp.: nije prisutna u 25 g *Listeria monocytogenes*: ≤ 100 CFU/g [a] TPAeq: ekvivalent 12-O-tetradekanoilforbol-13-acetata; [b]Validirana tečninska Hromatografija visoke djelotvornosti spregnuta s ultraljubičastom spektrofotometrijom i masenom spektometrijom (UHPLC-UV-MS), metoda detekcije vršnih vrijednosti estera			

	forbola; [c]„Limit of Detection”: granica određivanja (samo serije s koncentracijama esterâ forbola ispod LoD-a smiju se do kraja preraditi); CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.		
Laktitol	**Opis/definicija:** Kristalni prah ili bezbojna rastvor dobijena katalitičkom hidrogenacijom laktoze. Kristalni produkti javljaju se u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se upotrebljava kao katalizator. Hemijski naziv: 4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol Hemijska formula: $C_{12}H_{24}O_{11}$ Molekulska masa: 344,31 g/mol CAS br.: 585-86-4 **Čistoća:** Topljivost (u vodi): vrlo topljiv u vodi Specifična rotacija $[\alpha]_D^{20}$ = + 13 ° do + 16 ° Analiza: ≥ 95 % d.b (d.b – izraženo na osnovu mase suve materije) Voda: ≤ 10,5 % Ostali polioli: ≤ 2,5 % d.b Reducirajući šećeri: ≤ 0,2 % d.b Hloridi: ≤ 100 mg/kg suve materije Sulfati: ≤ 200 mg/kg suve materije Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 % d.b Nikal: ≤ 2,0 mg/kg suve materije Arsen: ≤ 3,0 mg/kg suve materije Olovo: ≤ 1,0 mg/kg suve materije		
Smjesa lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze („LNFP-I i 2′-FL”) (proizvedena s pomoću izvedenog soja *E. coli* K-12 DH1)	**Opis:** Smjesa lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze pročišćeni je i koncentrirani prah bijele do sivobijele boje koji se proizvedi s pomoću genetski modifikovanog soja *Escherichia coli* K-12 DH1. **Definicija:** **Lakto-*N*-fukopentaoza I** Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→3)-2-(acetilamino)-2- deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{32}H_{55}NO_{25}$ Molekulska masa: 853,77 Da CAS broj: 7578-25-8 **2′-fukozil laktoza** Hemijski naziv: α-L-fukopiranozil-(1→2)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ Molekulska masa: 488,44 Da CAS broj: 41263-94-9 **Svojstva/sastav:**		

	Smjesa lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil laktoze (% m/m suve materije): ≥ 75,0 Lakto-*N*-fukopentaoza I (% m/m suve materije): 50,0 – 75,0 2′-fukozil laktoza (% m/m suve materije): 15,0 – 35,0 Lakto-*N*-tetraoza (% m/m): ≤ 5,0 3-fukozil laktoza (% m/m): ≤ 1,0 D-laktoza (% m/m): ≤ 10,0 Difukozillaktoza (% m/m): ≤ 2,0 Izomer fruktoze lakto-*N*-fukopentaoze I (% m/m): ≤ 1,5 2′-fukozil-D-laktuloza (% m/m): ≤ 1,0 Zbir L-fukoze i 2′-fukozil-D-laktitola[a](% m/m): ≤ 1,0 Zbir lakto-*N*-fukopentaoze I, 2′-fukozil laktoze, lakto-*N*-tetraoze, difukozillaktoze, 3-fukozil laktoze, D-laktoze, L-fukoze, 2′-fukozil-D-laktitola, izomera fruktoze lakto-*N*-fukopentaoze I i 2′-fukozil-D-laktuloze (% m/m suve materije): ≥ 90,0 Zbir drugih ugljenohidrata (% m/m): ≤ 6,0 Vlaga (% m/m): ≤ 8,0 pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0 – 7,0 Pepeo (% m/m): ≤ 0,5 Ostaci bjelančevina (% m/m): ≤ 0,01 **Teški metali i kontaminanti:** Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg Olovo: ≤ 0,02 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Pretpostavljeni Bacillus cereus: ≤ 50 CFU/g Endotoksini: ≤ 10 EU/mg				
	[a] Preklapanje pikova na Hromatoramu za L-fukozu i 2′-fukozil-D-laktitol dobijenom anionskom izmjenjivačkom Hromatografijom visoke				

	djelotvornosti s pulsirajućom amperometrijskom detekcijom (HPAEC-PAD); CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina				
Lakto-*N*-neotetraoza (sintetička)	**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: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol **Opis:** Lakto-*N*-neotetraoza bijeli je do sivobijeli prah. Proizvodi se postpukom kemijske sinteze i izolira kristalizacijom. **Čistoća:** Analiza (bez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % Lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 % Izomer fruktoze lakto-*N*-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 5,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvarača (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % Paladij: ≤ 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				
Lakto-*N*-neotetraoza (mikrobni izvor)	**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: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol				

	Opis/izvor Lakto-*N*-neotetraoza bijeli je do sivkastobijeli prah koji se dobija mikrobiološkim postupkom s pomoću genetski modifikovanog soja *Escherichia coli* K-12 i/ili *Escherichia coli* BL21(DE3). U postupku proizvodnje za degradaciju posrednih nusproizvoda ugljenohidrata i preostalih polaznih supstrata ugljenohidrata može se koristiti dodatni opcijski genetski modifikovani degradacijski soj *Escherichia coli* BL21(DE3). **Čistoća** Analiza (bez vode): ≥ 80 % D-laktoza: ≤ 10,0 % Lakto-*N*-trioza II: ≤ 3,0 % *para*-lakto-*N*-neoheksaoza: ≤ 5,0 % Izomer fruktoze lakto-*N*-neotetraoze: ≤ 1,0 % Zbir saharida (lakto-*N*-neotetraoza, D-laktoza, lakto-*N*-trioza II, *para*-lakto-*N*-neoheksaoza, izomer fruktoze lakto-*N*-neotetraoze): ≥ 92 % (% m/m suve materije) pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0–7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 1,0 % Ostaci rastvarača (metanol): ≤ 100 mg/kg Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 50 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina	
Lakto-*N*-tetraoza („LNT”) (mikrobni izvor)	**Definicija:** Hemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ 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 **Opis:** Lakto-*N*-tetraoza pročišćeni je amorfni prah ili aglomerati bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobnim procesom. **Izvor:** Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* K-12 DH1 **Svojstva/sastav:** Izgled: Bijeli do sivobijeli prah ili aglomerati Zbir lakto-*N*-tetraoze, D-laktoze i lakto-*N*-trioze II (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) Lakto-*N*-tetraoza (% suve materije): ≥ 70,0 % (m/m)	

	D-laktoza: ≤ 12,0 % (m/m) Lakto-*N*-trioza 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 ugljenohidrata: ≤ 5,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 6,0 % (m/m) Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (m/m) pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0–6,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: negativan nalaz/25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Lakto-*N*-tetraoza („LNT”) (proizvedena s pomoću izvedenih sojeva *E. coli* BL21(DE3))	**Opis:** Lakto-*N*-tetraoza pročišćeni je i koncentrirani bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi postupkom mikrobne fermentacije. **Definicija:** Hemijski naziv: β-D-galaktopiranozil-(1→3)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{26}H_{45}NO_{21}$ CAS br.: 14116-68-8 Molekulska masa: 707,63 Da **Izvor:** Dva genetički modificirana soja (proizvodni soj i opcijski degradacijski soj) bakterije *Escherichia coli* BL21(DE3) **Svojstva/sastav:** Lakto-*N*-tetraoza (% suve materije): ≥ 75,0 % (m/m) D-laktoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) Lakto-*N*-trioza II (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) *Para*-lakto-*N*-heksaoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) D-galaktoza i D-glukoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata[a]: ≤ 15,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) Pepeo: ≤ 1,0 % (m/m) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m)	

	Teški metali i kontaminanti Arsen: ≤ 0,2 mg/kg Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Standardni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* (*Enterobacter*) *sakazaki:* nije prisutan u 10 g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg [a] Zbir drugih ugljenohidrata = 100 (% (m/m) suve materije) – kvantificirani ugljenohidrati (% (m/m) suve materije) – Pepeo (% (m/m) suve materije). CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.	
Bobice biljke *Lonicera caerulea* L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana jesu svježe i smrznute bobice biljke *Lonicera caerulea* var. edulis. *Lonicera caerulea* L. je listopadni grm koji pripada porodici *Caprifoliaceae*. **Uobičajeni hranjivi sa stojci bobica haskapa** (u svježim bobicama): Ugljenohidrati: 12,8 % Vlakna: 2,1 % Lipidi: 0,6 % Bjelančevine: 0,7 % Pepeo: 0,4 % Voda: 85,5 %	
Ekstrakt lista lucerne dobijen iz biljke *Medicago sativa*	**Opis/definicija:** Lucerna (*Medicago sativa* L.) obrađuje se u roku od dva sata od berbe. Sjecka se i drobi. Provlačenjem kroz prešu za ulje od lucerne se dobijaju vlaknasti ostaci i prešani sok (10 % suve materije). Suva materija tog soka sadrži oko 35 % sirovog proteina. Prešani sok (pH 5,8–6,2) neutralizira se. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućuje se koagulacija bjelančevina povezanih s pigmentima karotenoida i klorofila. Talog bjelančevina odvaja se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kiselina, koncentrat bjelančevina lucerne granulira se i pohranjuje u inertnom plinu ili hladnom spremištu. **Sastav:** Bjelančevine: 45 – 60 % Masti: 9 – 11 % Slobodni ugljenohidrati (topljiva vlakna): 1 – 2 % Polisaharidi (netopljiva vlakna): 11 – 15 % uključujući celulozu: 2 – 3 % Minerali: 8 – 13 % Saponini: ≤ 1,4 % Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg	

	Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg	
Likopen	**Opis/definicija:** Sintetski likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetski likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponenata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da	
Likopen iz gljive *Blakeslea trispora*	**Opis/definicija**: Pročišćeni likopen iz gljive *Blakeslea trispora* 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 tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da	
Likopen iz paradajza	**Opis/definicija**: Pročišćeni likopen iz paradajza (*Lycopersicon esculantum* 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 tamnocrvena ili crvenoljubičasta. Mora se osigurati antioksidacijska zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: $C_{40}H_{56}$ Masa formule: 536,85 Da	
Oleorezin likopena iz paradajza	**Opis/definicija:** Oleorezin likopena iz paradajza dobija se iz zrelih paradajza (*Lycopersicon esculentum Mill.*) ekstrakcijom s pomoću rastvarača, uz naknadno uklanjanje rastvarača. Riječ je o crvenoj do tamnosmeđoj viskoznoj, bistroj tečnini. Ukupno likopen: 5 – 15 % Od toga trans-likopen: 90 – 95 % Ukupno karotenoidi (izračunani kao likopen): 6,5 – 16,5 % Drugi karotenoidi: 1,75 % (Fitoen/fitofluen/β-karoten): (od 0,5 do –0,75/0,4 do –0,65/0,2 do –0,35 %) Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 % Neosapunjive materijai: 13 – 20 %	

	Ukupne masne kiseline: 60 – 75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %	
Hidrolizat lizozima iz bjelanjka kokošjeg jaja	**Opis/definicija** Hidrolizat lizozima iz bjelanjka kokošjeg jaja dobija se enzimskim postupkom iz lizozima iz bjelanjka kokošjeg jaja uz upotrebu suptilizina *Bacillus licheniformis*. Proizvod je prah bijele do svijetložute boje. **Specifikacija** Protein (TN(*) x 5,30): 80 – 90 % Triptofan: 5 – 7 % Udio triptofana/LNAA(**): 0,18 – 0,25 Stepen hidrolize: 19 – 25 % Vlaga: < 5 % Pepeo: < 10 % Natrij: < 6 % **Teški metali** Arsen: < 1 ppm Olovo: < 1 ppm Kadmijum: < 0,5 ppm Živa: < 0,1 ppm **Mikrobiološki kriterijumi** Aerobne bakterije ukupno: < 10^3 CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 10^2 CFU/g Enterobakterije: < 10 CFU/g *Salmonella* spp.: odsutnost u 25 g *Escherichia coli*: odsutnost u 10 g *Staphylococcus aureus*: odsutnost u 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: odsutnost u 10 g (*) TN: ukupni azot (**) LNAA: velike neutralne aminokiseline	
Magnezijum citrat malat	**Opis/definicija:** Magnezijum citrat malat amorfni je prah žućkastobijele 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) Topljivost: vrlo topljiv 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 krutom stanju) bijela do žućkastobijela Boja (20 % vodene rastvora): bez boje do žućkasta Izgled (20 % vodene rastvora): bistra 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	
Magnezijumev L-treonat	**Opis/definicija:** Nova hrana proizvodi se hemijskom sintezom i sastoji se od Magnezijumeva L-treonata. **Hemijski identitet:** Hemijski (IUPAC) naziv: Magnezijumev (2R,3S)-2,3,4-trihidroksibutanoat monohidrat Uobičajeni naziv: Magnezijumev L-treonat Molekulska formula: $C_8H_{16}MgO_{11}$ CAS broj: 500304-76-7 Molekulska masa: 312,5 Da **Svojstva/sastav:** Izgled: bijeli prah Mg L-treonat monohidrat: 98 % – 102 % Magnezijum: 7,2 % -8,3 % L-treonat: 82 % – 91 % Oksalna kiselina: ≤ 1 % Etanol: ≤ 5 000 ppm Gubitak pri sušenju: ≤ 5,0 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10 CFU/g *E. coli:* nije utvrđena u 10 g Salmonela: nije utvrđena u 25 g Pokrate: CAS: Međunarodni registar kemikalija, IUPAC: Međunarodna unija za čistu i primijenjenu kemiju, CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Ekstrakt kore stabla magnolije	**Opis/definicija:** Ekstrakt kore stabla magnolije dobija se od kore biljke *Magnolia officinalis* L. i proizvodi s pomoću superkritičnog ugljikova dioksida. Koru se pere i suši u pećnici radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim je se drobi i ekstrahira s	

	pomoću superkritičnog ugljikova dioksida. Ekstrakt se otapa u etanolu medicinske kvalitete i ponovno se kristalizira kako bi se dobio ekstrakt kore stabla magnolije. Ekstrakt kore stabla magnolije uglavnom se sastoji od dvaju fenolskih spojeva, magnolola i honokiola. Izgled: svjetlosmeđi prah **Čistoća:** Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol i honokiol: ≥ 94 % Ukupno eudezmola: ≤ 2 % Vlaga: 0,50 % **Teški metali:** Arsen (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100	
Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijaima	**Opis/definicija**: Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijaima proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafiniranog ulja kukuruznih klica po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafiniranom ulju kukuruznih klica odnosno 10 g u „ulju kukuruznih klica bogatom neosapunjivim materijaima”). **Čistoća:** Neosapunjive materijai: > 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 O_2/kg **Teški metali:** Gvožđe (Fe): < 1 500 µg/kg	

	Bakar (Cu): < 100 µg/kg **Nečistoće:** Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljikovodici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja kukuruznih klica bogatog neosapunjivim materijaima”	
Metil-celuloza	**Opis/definicija:** Metilna celuloza jest celuloza dobijena izravno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterificirana metilnim grupama. Hemijski naziv: Metil eter celuloze Hemijska formula: Polimeri sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opće formule: C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3) gdje svaki od R1, R2, R3 može biti jedno od sljedećeg: — H — CH_3 ili — CH_2CH_3 Molekulska masa: MaHromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000) Analiza: Sadrži najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih grupa (–OCH_3) i najviše 5 % hidroksietoksilnih grupa (–OCH_2CH_2OH) Slabo higroskopni bijeli, svjetložućkasti ili sivkasti, zrnati ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa Topljivost: bubri u vodi, stvarajući bistru do opalescentnu, viskoznu, koloidnu otopinu. Netopljiv u etanolu, eteru i kloroformu. Topljiv u ledenoj octenoj kiselini. **Čistoća**: Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, tri sata) Sulfatni pepeo: ≤ 1,5 % utvrđeno pri 800 ± 25 °C pH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (1 % koloidne rastvora) **Teški metali:** Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Olovo: ≤ 2,0 mg/kg Živa: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg	
1-metilnikotinamid hlorid	**Definicija:** Hemijski naziv: 3-karbamoil-1-metil-piridinij hlorid Hemijska formula: $C_7H_9N_2OCl$ CAS br.: 1005-24-9 Molekulska masa: 172,61 Da **Opis** 1-metilnikotinamid hlorid je bijela ili sivobijela kristalna krutina koja se proizvodi postupkom kemijske sinteze. **Svojstva/sastav** Izgled: bijela ili sivobijela kristalna krutina	

	Čistoća: ≥ 98,5 % Trigonelin: ≤ 0,05 % Nikotinska kiselina: ≤ 0,10 % Nikotinamid: ≤ 0,10 % Najveća nepoznata nečistoća: ≤ 0,05 % Zbir nepoznatih nečistoća: ≤ 0,20 % Zbir svih nečistoća: ≤ 0,50 % Topljivost: topljivo u vodi i metanolu. Praktički netopljivo u 2-propanolu i diklorometanu Vlaga: ≤ 0,3 % Gubitak pri sušenju: ≤ 1,0 % Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 0,1 % **Ostaci rastvarača i teški metali** Metanol: ≤ 0,3 % Teški metali: ≤ 0,002 % **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 10 CFU/g *Enterobacteriaceae*: nije prisutno u 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: nije prisutno u 1 g *Staphylococcus aureus:* nije prisutno u 1 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, sol glukozamina	**Opis/definicija:** 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, sol glukozamina Hemijska formula: $C_{32}H_{51}N_9O_{16}$ Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna) CAS br.: 1181972-37-1 Izgled: prah kremaste do svjetlosmeđe boje **Čistoća:** Dijastereoizomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kiseline Sadržaj glukozamina: 34 – 46 % u suhoj materijai Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kiseline: 54 – 59 % u suhoj materijai Voda: ≤ 8,0 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm	

	Bor: ≤ 10 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 10 g	
Monimatilsilanetriol (organski silikon)	**Opis/definicija:** Hemijski naziv: Silanetriol, 1-metil- Hemijska formula: CH_6O_3Si Molekulska masa: 94,14 g/mol CAS br.: 2445-53-6 **Čistoća:** Prerađevina organskog silicija (monimatilsilanetriol) (vodeni rastvor): Kiselost (pH): 6,4 – 6,8 Silicij: 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 **Rastvarača:** Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)	
MonoNatrijum sol L-5-metiltetrahidrofolne kiseline	**Opis/definicija:** Nova hrana proizvodi se hemijskom sintezom i sastoji se od L-5-metiltetrahidrofolne kiseline. **Molekulska formula:** $C_{20}H_{24}N_7NaO_6$ **Hemijski naziv:** N-[4-[[(2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-(6S)-pteridinil)metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kiselina **CAS broj:** 2246974-96–7 **Molekularna masa:** 481,44 g/mol **Svojstva/sastav:** Izgled: Bijeli do žuti ili bež prah **Analiza i srodni spojevi:** Analiza 5-MeTHFA-Na na suhoj osnovi: > 95 %; Zbir materijai srodnih folatu: ≤ 2,5 Natrij: 4 %–5 % w/w Voda: ≤ 1,0 % Ostaci rastvarača: Etanol: ≤ 0,5 %; Izopropanol: ≤ 0,5 % Dijastereoizomerna čistoća: (6R)-Mefolinat: ≤ 1,0 % površine **Elementarne nečistoće:** Bor: ≤ 10 mg/kg	

	Platina: ≤ 10 mg/kg (za prehrambene proizvode namijenjene odojčadi i maloj djeci te dodatke ishrani namijenjene trudnicama: ≤ 2 mg/kg) Arsen: ≤ 1,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 1,5 mg/kg (za hranu namijenjenu odojčadi i maloj djeci i dodatke ishrani namijenjene trudnicama: ≤ 1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g *E. coli:* Nije utvrđena u 10 g Pokrate: CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; IR: infracrveno; MeTHFA: metiltetrahidrofolna kiselina.	
Bjelančevine iz mungo graha (*Vigna radiata*)	**Opis/definicija:** Nova hrana je prah bjelančevina iz mungo graha koje su ekstrahirane iz sjemenki biljke *Vigna radiata* u nekoliko faza prerade te zatim pasterizovane i osušene raspršivanjem. **Svojstva/sastav:** Vlaga: ≤ 6 % Bjelančevine (m/m) [(a)]: ≥ 84 % Pepeo (m/m): ≤ 6,0 % Masti (m/m): ≤ 5,5 % Ugljenohidrati (m/m): ≤ 5,0 metodom izračuna **Mikrobiološki kriterijumi:** Broj aerobnih kolonija: < 5 000 CFU/g [(b)] Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Koliformi: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 10 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije utvrđena u 25 g *Salmonella* spp.: nije utvrđena u 25 g ([a]) m/m: masa po masi. ([b]) CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Ekstrakt micelija iz gljive šitake (*Lentinula edodes*)	**Opis/definicija:** Taj je sastojak nove hrane sterilni vodeni ekstrakt dobijen iz micelija gljive *Lentinula edodes* kultiviran dubinskom fermentacijom. Riječ je o svjetlosmeđoj, blago mutnoj tečnini. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan molekulske mase od oko 5×10^5 Daltona, sa stupnjem grananja od 2/5 i trostruko spiralnom tercijarnom strukturom. **Čistoća/sastav ekstrakta micelija gljive *Lentinula edodes*:** Vlaga: 98 % Suva materija: 2 % Slobodna glukoza: < 20 mg/ml	

	Ukupno bjelančevine ([1]): < 0,1 mg/ml Dijelovi koji sadrže N ([2]) < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml ([1]) Bradfordova metoda ([2]) Kjeldahlova metoda	
Nikotinamid ribozid hlorid	**Opis/definicija:** Predmetna nova hrana je sintetički oblik nikotinamid ribozida. Ta nova hrana sadrži ≥ 90 % nikotinamid ribozid hlorida, uglavnom u njegovu β obliku, a preostale komponente su ostaci rastvarača, 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;hlorid Hemijska formula: C11H15N2O5Cl Molekulska masa: 290,7 g/mol **Svojstva/sastav:** Boja: bijela do svijetlosmeđa Oblik: prah Identifikacija: usklađenost s nuklearnom magnetskom rezonancom Nikotinamid ribozid hlorid: ≥ 90 % Udio vode: ≤ 2 % **Ostaci rastvarača:** 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 Živa (*): ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum (*): ≤ 1 mg/kg Olovo (*): ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g	

	Kvasci i plijesan: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: odsutnost u 10 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije (*) Samo za hranu za posebne medicinske potrebe, zamjenu za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti i zamjenu za obroke.	
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definicija:** Plodovi biljke noni (plodovi biljke *Morinda citrifolia* L.) prešaju se. Tako dobijeni sok pasterizira se. Može se provesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon prešanja. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg	
Sok biljke noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	**Opis/definicija:** Sjemenke i kora plodova biljke *Morinda citrifolia* odvajaju se. Dobijeno meso filtrira se kako bi se sok odvojio od mesa. Dobijeni sok suši se na jedan od dvaju načina: atomizacijom s pomoću kukuruznih maltodekstrina, mješavina se dobija održavanjem stalne brzine ulaza soka i maltodekstrina ili dehidracijom s pomoću zeolita ili sušenjem i naknadnim miješanjem s pomoćnom materijai. Tako se omogućuje početno sušenje soka te njegovo miješanje s maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).	
Voćna kaša i koncentrat biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definicija:** Plodovi biljke *Morinda citrifolia* beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se radi kaša. Kaša se nakon pasterizacije pakira u sterilne spremnike i skladišti u hladnim uvjetima. Koncentrat biljke *Morinda citrifolia* priprema se od kaše biljke *M. citrifolia* tako da je se obradi s pomoću pektolitičkih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivirale pektinaze te je se odmah rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasterizira prije no što ga se koncentrira u vakuumskom otparivaču s vrijednosti od 6 do 8 brixa na 49 do 51 brixa u konačnom koncentratu. **Sastav:** **Kaša**: Vlaga: 89 – 93 % Bjelančevine: < 0,6 g/100 g Masti: ≤ 0,4 g/100 g Pepeo: < 1,0 g/100 g Ukupni ugljenohidrati: 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 **Koncentrat**: Vlaga: 48 – 53 % Bjelančevine: 3 – 3,5 g/100 g Masti: < 0,04 g/100 g Pepeo: 4,5 – 5,0 g/100 g Ukupni ugljenohidrati: 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 ([1]) *S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke* Morinda citrifolia. *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).*	
Listovi biljke noni (*Morinda citrifolia*)	**Opis/definicija:** Listovi biljke *Morinda citrifolia* 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. **Čistoća/sastav:** Vlaga: < 5,2 % Bjelančevine: 17 – 20 % Ugljenohidrati: 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	
Biljka noni (*Morinda citrifolia*) u prahu	**Opis/definicija:** Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (*Morinda citrifolia* L.) njezinim 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. **Čistoća/sastav** Vlaga: 5,3 – 9 % Bjelančevine: 3,8 – 4,8 g/100 g Masti: 1 – 2 g/100 g Pepeo: 4,6 – 5,7 g/100 g Ukupni ugljenohidrati: 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]) *S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci* Morinda citrifolia *u prahu. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola)*;	
Mikroalga *Odontella aurita*	Silicij: 3,3 % Kristalni silicijev dioksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća	
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	**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 materijai: ≤ 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 sadržiti kontaminante, što se najbolje osigurava čistoćom većom od 99 %.	
Ulje ekstrahirano iz lignji	Kiselinski broj: ≤ 0,5 KOH/g ulja Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq O_2/kg ulja Vrijednost p-anisidina ≤ 20 Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata Vlaga: ≤ 0,1 % (m/m) Neosapunjive materijai: ≤ 5,0 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Dokozaheksaenska kiselina: ≥ 20 %	

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Eikozapentaenska kiselina: ≥ 10 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Prahovi od djelimično odmašćenih sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)</td><td colspan="3">Opis/definicija:
Nova hrana su djelimično odmašćeni prahovi od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica) dobijeni prešanjem i mljevenjem cijelih sjemenki biljke Salvia hispanica L.
Fizikalno-senzorna svojstva:
Strane materijai: 0,1 %</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Prah s visokim sadržajem bjelančevina</td><td>Prah s visokim sadržajem vlakana</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Veličina čestica</td><td>≤ 130 µm</td><td>≤ 400 µm</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Hemijski sastav:</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Prah biljke Salvia hispanica s visokim sadržajem bjelančevina</td><td>Prah biljke Salvia hispanica s visokim sadržajem vlakana</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vlaga</td><td>≤ 9,0 %</td><td>≤ 9,0 %</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Bjelančevine</td><td>≥ 40,0 %</td><td>≥ 24,0 %</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Masti</td><td>≤ 17 %</td><td>≤ 12 %</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Vlakna</td><td>≤ 30 %</td><td>≥ 50 %</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 10 000 CFU/g
Kvasci: ≤ 500 CFU/g
Plijesni: ≤ 500 CFU/g
Staphylococcus aureus: ≤ 10 CFU/g
Koliformi: < 100 MPN/g
Enterobakterije: ≤ 100 CFU/g
Bacillus cereus: ≤ 50 CFU/g
Escherichia coli: nije utvrđena u 10 g
Listeria monocytogenes: nije utvrđena u 25 g
Salmonella spp.: nije prisutna u 25 g
Kontaminanti:
Arsen: ≤ 0,1 ppm
Kadmijum: ≤ 0,1 ppm
Olovo: ≤ 0,1 ppm
Živa: ≤ 0,1 ppm
Ukupna nivoa aflatoksina: ≤ 4 ppb</td><td></td></tr>
</table>

	Okratoksin A: ≤ 1 ppb	
Djelimično odmašćeni prah sjemenki dobijenih od biljaka *Brassica rapa* L. i *Brassica napus* L.	**Definicija:** Prah se proizvodi od djelimično odmašćenih sjemenki genetski nemodifikovanih kultivara biljaka *Brassica rapa* L. i *Brassica napus* L. s niskim sadržajem eruka kiseline i glukozinolata (00) uz upotrebu brojnih postupaka prerade radi smanjenja sadržaja glukozinolata i fitata. **Izvor:** sjemenke biljaka *Brassica rapa L.* i *Brassica napus L*. **Svojstva/sastav:** Bjelančevine (N × 6,25) 33,0 % – 43,0 % Lipidi: 14,0 – 22,0 % Ukupno ugljenohidrata (*): 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 O_2/kg **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,2 mg/kg Arsen (neorganski): ≤ 0,2 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,2 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Aluminij: ≤ 35,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj mikroorganizama (30 °C): < 5 000 CFU/g *Enterobakterije*: < 10 CFU/g *Salmonella* sp.: negativan nalaz/25 g Kvasci i plijesan: < 100 CFU/g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g (*) S razlikom: 100 % – [bjelančevina % + udio vlage + udio masti + pepeo %] (**) AOAC 2011.25 (enzimatska gravimetrija) CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, AOAC: Udruženje službenih poljoprivrednih kemičara	
Ekstrakt biljaka *Panax notoginseng* i *Astragalus membranaceus*	**Opis/definicija:** Nova hrana sadrži dva ekstrakta. Jedan je ekstrakt dobijen iz Korjenja biljke *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bunge s pomoću etanola. Drugi je ekstrakt dobijen iz Korjenja biljke *Panax notoginseng* (Burkill) F.H. Chen s pomoću vruće vode i zatim je dodatno koncentriran s 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 %). **Svojstva/sastav:** Ukupno saponina: 1,5–5 % Ginsenosid Rb1: 0,1–0,5 %	

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Astragalosid I: 0,01–0,1 %
Ugljenohidrati: ≥ 90 %
Bjelančevine: ≤ 4,5 %
Pepeo: ≤ 1 %
Vlaga: ≤ 5 %
Masti: ≤ 1,5 %
Teški metali:
Arsen: ≤ 0,3 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupni broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU/g
Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 500 CFU/g
Enterobacteriaceae: < 10 CFU/g
Escherichia coli: nije prisutna u 25 g
Salmonella: nije prisutna u 375 g
Staphylococcus aureus: nije prisutna u 25 g
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="7">Pasterizovani prerađevine na bazi voća proizvedeni visokotlačnom obradom</td><td>Parametar</td><td>Cilj</td><td>Napomene</td><td></td></tr>
<tr><td>skladištenje voća prije obrade pri visokom</td><td>najmanje 15 dana na temperaturi od –20 °C</td><td>voće se bere i skladišti u skladu s dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama</td><td></td></tr>
<tr><td>dodano voće</td><td>40 % do 60 % odmrznutog voća</td><td>voće se homogenizira i dodaje drugim sastojcima</td><td></td></tr>
<tr><td>pH</td><td>3,2 do 4,2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>° Brix</td><td>7 do 42</td><td>osigurava se dodavanjem šećera</td><td></td></tr>
<tr><td>a_w</td><td>< 0,95</td><td>osigurava se dodavanjem šećera</td><td></td></tr>
<tr><td>završno skladištenje</td><td>najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C</td><td>odgovara režimu skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama</td><td></td></tr>
<tr><td>Bjelančevine graška i riže fermentisane s micelijima gljive Lentinula edodes (šitake)</td><td colspan="3">Opis:
Nova hrana proizvodi se fermentacijom mješavine od 65 % koncentrata bjelančevina graška i 35 % koncentrata bjelančevina riže s pomoću micelija gljive šitake (Lentinula edodes) nakon koje se provodi toplinska obrada radi zaustavljanja fermentacije te sušenje u više faza za dobijanje praha.
Svojstva/sastav:
Bjelančevine (% suhe mase, N x 6,25): ≥ 75,0
Vlaga: ≤ 7,0
Ukupno masti (% suhe mase): ≤ 10,0
Pepeo (% suhe mase): ≤ 10,0</td><td></td></tr>
</table>

	Ugljenohidrati (% prema izračunu): ≤ 15,0 **Mikotoksini**: Aflatoksin B1 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin B2 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin G1 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin G2 (µg/kg): < 1,0 Aflatoksin ukupno (B1+B2+G1+G2) (µg/kg): < 3,0 **Teški metali:** Arsen (µg/g): < 0,1 Kadmijum (µg/g): < 0,1 Olovo (µg/g): < 0,3 Živa (µg/g): < 0,1 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g *CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Fenilkapsaicin	**Opis/definicija:** Fenilkapsaicin (*N*-[(4-hidroksi-3-metoksifenil)metil]-7-fenilhept-6-inamid, $C_{21}H_{23}NO_3$, 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. **Svojstva/sastav:** Čistoća (% suve materije): ≥ 98 % Vlaga: ≤ 0,5 % Ukupni nusproizvodi sinteze: ≤ 1,0 % *N,N*-dimetilformamid: ≤ 880 mg/kg Diklormetan: ≤ 600 mg/kg Dimetoksietan: ≤ 100 mg/kg Etil-acetat: ≤ 0,5 % Druga rastvarača: ≤ 0,5 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg	

	Arsen: ≤ 1,0 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 10 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: negativan nalaz/10 g *Salmonella* sp.: negativan nalaz/10 g Kvasci i plijesan: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Fosfatirani kukuruzni skrob	**Opis/definicija:** Fosfatirani kukuruzni skrob (fosfatirani diskrobni fosfat) Hemijski je modifikovani rezistentni skrob dobijen iz skroba s visokim sadržajem amiloze kombiniranjem Hemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljenohidrata i esterificiranih hidroksilnih grupa. Taj je sastojak nove hrane bijeli ili gotovo bijeli prah. CAS br.: 11120-02-8 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]y$ n = broj glukoznih jedinica, x, y = stupnjevi supstitucije Hemijska svojstva fosfatiranog diskrobnog fosfata: Gubitak pri sušenju: 10 – 14 % pH: 4,5 – 7,5 Dijetetska vlakna: ≥ 70 % Skrob: 7 – 14 % Bjelančevine: ≤ 0,8 % Lipidi: ≤ 0,8 % Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „skrob s visokim sadržajem amiloze” kao izvor	
Fosfatirani pšenični skrob	**Opis:** Fosfatirani diskrobni fosfat proizveden od pšeničnog skroba (fosfatirani pšenični skrob) Hemijski je modifikovani rezistentni skrob dobijen iz pšeničnog skroba kombiniranjem Hemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze unutar i između pojedinačnih molekula skroba. Taj je sastojak nove hrane bijeli ili gotovo bijeli sipki prah. **Svojstva/sastav:** CAS br.: 11120-02-8	

<table>
<tr><td></td><td>
Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_n$ $[(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x$ $[(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$
n = broj glukoznih jedinica; x, y = stupnjevi supstitucije
<table>
<tr><td>Parametar</td><td>Prah 1</td><td>Prah 2</td><td></td></tr>
<tr><td>Fosfatirani diskrobni fosfat (na osnovu suve materije)</td><td>≥ 85 %</td><td>≥ 75 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Nemodifikovani pšenični skrob (na osnovu suve materije)</td><td>≤ 15 %</td><td>≤ 25 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Vlaga</td><td colspan="3">9 –12 %</td></tr>
<tr><td>Ukupno dijetetskih vlakana (na osnovu suve materije)</td><td>≥ 76,0 %</td><td>≥ 66,0 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Pepeo</td><td colspan="3">≤ 3 %</td></tr>
<tr><td>Bjelančevine</td><td colspan="3">≤ 0,5 %</td></tr>
<tr><td>Ukupno masti</td><td>≤ 0,50 %</td><td>≤ 0,34 %</td><td></td></tr>
<tr><td>Ostatak vezanog fosfora</td><td colspan="3">≤ 0,4 % (kao fosfor)</td></tr>
<tr><td>pH (25-postotna suspenzija)</td><td colspan="3">4,5 –6,5</td></tr>
</table>
Teški metali:
Arsen: ≤ 1 mg/kg
Olovo: ≤ 2 mg/kg
Živa: ≤ 0,1 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10^4 CFU/g
Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 200 CFU/g
Escherichia coli: negativan test
Salmonella spp.: negativan test
CFU: jedinice koje stvaraju kolonije
</td><td></td></tr>
<tr><td>Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida</td><td>
Opis/definicija:
Sastojak nove hrane prah je žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobija iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom aminokiselinom L-serin.
Specifikacija proizvoda fosfatidilserina proizvedenog od ribljih fosfolipida:
Vlaga: < 5,0 %
Fosfolipidi: ≥ 75 %
Fosfatidilserin: ≥ 35 %
Gliceridi: < 4,0 %
Slobodni L-serin: < 1,0 %
</td><td></td></tr>
</table>

	Tokoferoli: < 0,5 %(1) Peroksidni broj (PV): < 5,0 meq O_2/kg (1) Tokoferoli mogu se dodati kao antioksidanti u skladu s Regulativom Komisije (EU) br. 1129/2011	
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	**Opis/definicija:** Taj je sastojak nove hrane sivobijeli ili svjetložuti prah. Dostupan je i u tekućem stanju, bistre smeđe do narandzaste boje. Kad je u tekućem 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 s visokim sadržajem fosfatidilkolina s pomoću aminokiseline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofostatne strukture povezane fosfodiesterskom vezom s dvjema masnim kiselinama i L-serinom. **Svojstva fosfatidilserina iz sojinih fosfolipida:** **Prah:** Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 85 % Fosfatidilserin: ≥ 61 % Gliceridi: < 2,0 % Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 % **Tekuće stanje:** Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 25 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Gliceridi: nije primjenjivo Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 %	
Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	**Opis/definicija:** Proizvod se proizvodi enzimskom pretvorbom sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kiselina u obliku vrlo koncentriranog žutosmeđeg praha. **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 % silicijeva dioksida.	
Fosfolipidi iz žumanjaka	85 % i 100 % čistih fosfolipida iz žumanjaka	
Fitoglikogen	**Opis:** Bijeli do sivobijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i ukusa, dobijen od genetski nemodifikovanog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane **Definicija:** Polimer glukoze $(C_6H_{12}O_6)n$ s linearno povezanim α(1 – 4) glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 – 6) glikozidnim vezama **Specifikacije**: Ugljenohidrati: 97 % Šećeri: 0,5 % Vlakna: 0,8 % Masti: 0,2 % Bjelančevine: 0,6 %	
Fitosteroli/fitostanoli	**Opis/definicija:** Fitosteroli i fitostanoli jesu steroli i stanoli koji se ekstrahiraju iz biljaka i mogu se javiti kao slobodni steroli i stanoli ili kao njihovi oblici esterificirani masnim kiselinama prehrambene kvalitete. **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 % **Kontaminacija/čistoća** (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode): Fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržiti kontaminante, što se najbolje osigurava čistoćom fitosterola/fitostanola većom od 99 %.	
Ulje od koštica šljive	**Opis/definicija:** Ulje od koštica šljive biljno je ulje dobijeno hladnim prešanjem koštica šljive (*Prunus domestica*). **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	

Krumpirove bjelančevine (koagulirane) i hidrolizati	Suva materija: ≥ 800 mg/g Bjelančevine (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (suve materije) Pepeo: ≤ 400 mg/g (suve materije) Glikoalkaloid (ukupno): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (ukupno): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (slobodan): ≤ 10 mg/kg	
Prolil oligopeptidaza (enzimski prerađevina)	**Specifikacija enzima:** Sustavno ime: prolil oligopeptidaza Sinonimi: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolin, endoprolilpeptidaza Molekulska masa: 66 kDa Broj Komisije za enzime: EC 3.4.21.26 CAS broj: 72162-84-6 Izvor: Genetski modifikovani soj gljive *Aspergillus niger* (GEP-44) **Opis:** Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimski prerađevina koji sadrži oko 30 % maltodekstrina. **Specifikacije enzimskog pripravka od prolil oligopeptidaze:** Aktivnost: > 580 000 PPI([1])/g (> 34,8 PPU([2])/g) Izgled: mikrogranule Boja: Sivobijele do žućkastonarandzaste boje. Boja može varirati od serije do serije Suva materija: > 94 % Gluten: < 20 ppm **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^3 CFU/g Ukupno kvasci i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 10 g *Pseudomonas aeruginosa*: nije prisutna u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g Antimikrobna aktivnost: nije prisutna Mikotoksini: ispod granice detekcije: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), ukupno aflatoksina (< 2,0 µg/kg), okratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 i B2 (< 2,5 µg/kg)	

	(1) PPI – Protease Picomole International (2) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units	
Koncentrat bjelančevina iz vodenih leća *Lemna gibba* i *Lemna minor*	**Opis/definicija:** Nova hrana je koncentrat bjelančevina dobijen od biljnih vrsta *Lemna gibba* (70 – 100 %) i *Lemna minor* (0 – 30 %). Postupak proizvodnje koncentrata bjelančevina uključuje mehaničko odvajanje frakcije bjelančevine od netopljivih vlakana, nakon čega slijedi taloženje u kiselim uvjetima, pasterizacija i sušenje raspršivanjem. Uzgoj se provodi u bazenima u staklenicima u kontroliranim uvjetima. Voda koja se upotrebljava za uzgoj filtrira se i tretira UV zračenjem. Uvjeti uzgoja prate se kako bi se kontrolirao rast algi, kvasca i gljiva. PH se održava između 5,5 i 6,5. **Svojstva/sastav:** Izgled: zeleni prah Vlaga: 1,5 – 8 % Bjelančevine (Nx6,25): 60 – 75 % Pepeo: 4 – 12 % Masti: 2 – 11 % Vlakna: 6 – 17 % Pepeo: 4 – 12 % Vitamini: β-karoten: < 755 mg/kg Vitamin K_1 (Filokinon): < 16 mg/100 g Minerali: Bor: < 10 mg/kg Bakar: < 12 mg/kg Molibden: < 40 mg/kg Gvožđe: < 670 mg/kg Cink: < 50 mg/kg Mangan: < 100 mg/kg **Antinutritivni čimbenici:** Oksalna kiselina: < 1 900 mg/kg **Teški metali:** Olovo (mg/kg): ≤ 0,3 Kadmijum (mg/kg): ≤ 0,2 Živa (mg/kg): ≤ 0,1 Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Cijanotoksini: Mikrocistin-/Nodularin: < 0,19 mg/kg **Ostali kontaminanti:** Lizino-alanin (vezani): < 500 mg/kg	

	Lizino-alanin (slobodni): < 10 mg/kg Nitrat: < 3 000 mg/kg **Pesticidi:** Nivoe pesticida u skladu s brojčanom oznakom 0254000 („podgrupa (d) potočarke" u skupini Lisnato povrće, začinsko bilje i jestivi cvjetovi) utvrđene u Regulative (EZ) br. 396/2005. **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj kolonija: < 10^4 CFU/g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Clostridium perfringens*: < 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g *Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije dokazana u 25 g *Salmonella* spp.: nije dokazana u 25 g Kvasci i plijesni: < 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije		
Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega	**Opis/definicija:** Ekstrakt bjelančevina dobija se iz homogeniziranih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugiranja velikom brzinom. Dobijeni talog sadrži uglavnom bjelančevine sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovno se suspendira u sustavu s fiziološkim puferom. Prah ekstrakta bjelančevina iz svinjskih bubrega formuliran je u odgovarajućim oblicima i dozama kako bi mogao doći do aktivnih djelova probavnog sustava. **Osnovni proizvod** Specifikacija: Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih	**Opis/definicija:** Ekstrakt bjelančevina dobija se iz homogeniziranih svinjskih bubrega nizom koraka koji uključuju više ispiranja acetonom radi odmašćivanja i dehidracije homogeniziranih svinjskih bubrega, nakon čega slijedi cijeđenje, sušenje, mljevenje i prosijavanje kako bi se dobio prah koji sadrži uglavnom bjelančevine s prosječnim sadržajem enzima diamin oksidaze od 7 % – 9 % (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22). Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega formuliran je u odgovarajućim oblicima i dozama kako bi mogao doći do aktivnih djelova probavnog sustava. **Osnovni proizvod** Specifikacija: Ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega s prirodnim sadržajem diamin oksidaze (DAO): Fizičko stanje: prah Boja: blijedosmeđa Enzimska aktivnost: ≥ 0,10 mU/mg (tečninska Hromatografija ultravisoke djelotvornosti povezana s fluorescencijskom detekcijom) Vlažnost: < 10 % **Ostaci rastvarača:** Aceton: < 5 000 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10^4 CFU/g	

	bubrega s prirodnim sadržajem diamin oksidaze (DAO): Fizičko stanje: tečnost Boja: smećkasta Izgled: blago mutna rastvor pH-vrijednost: 6,4–6,8 Enzimska aktivnost: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza DAO-a radioekstrakcijom)) **Mikrobiološki kriterijumi:** *Brachyspira* spp.: negativno (PCR u smaterijanom vremenu) *Listeria monocytogenes*: negativno (PCR u smaterijanom vremenu) *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g Influenca tip A: negativno (obrnuta transkripcija PCR-a u smaterijanom vremenu) *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10^5 CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 10^5 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10^4 CFU/g **Konačni proizvod:** Specifikacija: ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega, s prirodnim sadržajem DAO-a (E.C. 1.4.3.22), u odgovarajućim	Kvasac i plijesni ukupno: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10^2 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g **Konačni proizvod:** Specifikacija: ekstrakt bjelančevina iz svinjskih bubrega, s prirodnim sadržajem DAO-a (E.C. 1.4.3.22), u odgovarajućim oblicima i dozama kako bi mogao doći do aktivnih mjesta probavnog sustava: Fizičko stanje: krutina Boja: blijedosmeđa Enzimska aktivnost: 2,29 – 4,6 mU/g (tečninska Hromatografija vrlo visoke djelotvornosti povezana s fluorescentnom detekcijom). Stabilnost kiseline 15 min. 0,1 M HCl, zatim 60 min. borat pH = 9,0: > 1,4 mU DAO/g (tečninska Hromatografija ultravisoke djelotvornosti povezana s fluorescencijskom detekcijom) Vlažnost: < 10 %, **Mikrobiološki kriterijumi:** *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10^4 CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10^2 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g mU: milijedinica (izražena u mU/mg) kojom se mjere nanomoli (nmol) histamina koje DAO razgradi u minuti upotrebom tečninske Hromatografije ultravisoke djelotvornosti povezane s fluorescencijskom detekcijom (O. Comas-Basté et al., Analytical and Bioanalytical Chemistry 411:7595-7602 (2019.)). 1 mU odgovara 48 000 HDU u metodi analize DAO-a radioekstrakcijom (REA).	

	oblicima i dozama kako bi mogao doći do aktivnih mjesta probavnog sustava: Fizičko stanje: krutina Boja: žutosiva Enzimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g (DAO REA (analiza DAO-a radioekstrakcijom)) Stabilnost kiseline 15 min. 0,1 M HCl, zatim 60 min. borat pH = 9,0: > 68 kHDU DAO/g (DAO REA (analiza DAO-a radioekstrakcijom)) Vlažnost: < 10 %, **Mikrobiološki kriterijumi:** *Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10^4 CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 10^3 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna/10 g Enterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10^2 CFU/g PCR: lančana reakcija polimerazom; HDU (jedinice za razgradnju histamina)		
DiNatrijum sol pirolokinolin kinona	**Definicija:** Hemijski naziv: dinatrijum 9-karboksi-4,5-diokso-1*H*-pirolo[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboksilat Hemijska formula: $C_{14}H_4N_2Na_2O_8$ CAS br.: 122628-50-6 Molekulska masa: 374,17 Da **Opis** DiNatrijum sol pirolokinolin kinona je crvenkastosmeđi prah proizveden od negenetski modificirane bakterije *Hyphomicrobium denitrificans* soj CK-275.		

	Svojstva/sastav Izgled: crvenkastosmeđi prah Čistoća: ≥ 99,0 % (suve materije) 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 ćelija: ≤ 300 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 12 CFU/g Koliformi: nije prisutno u 1 g *Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijaima	**Opis/definicija:** „Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijaima" proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafiniranog ulja uljane repice po koncentraciji neosapunjive frakcije (1 g u rafiniranom ulju uljane repice odnosno 9 g u „ulju od uljane repice bogatom neosapunjivim materijaima"). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadrže mononezasićene i polinezasićene masne kiseline. **Čistoća:** Neosapunjive materijai: > 7,0 g/100 g Tokoferoli: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30 – 50 % γ-tokoferol (%): 50 – 70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 5,0 g/100 g **Masne 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: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O_2/kg	

	Teški metali: Gvožđe (Fe): < 1 000 µg/kg Bakar (Cu): < 100 µg/kg **Nnečistoće**: Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljikovodici (PAD) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim materijaima”	
Bjelančevine iz sjemenki uljane repice	**Definicija:** Bjelančevine iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat bjelančevinama iz prešane pogače uljane repice dobijene od genetski nemodifikovanih *Brassica napus* L. i *Brassica rapa* L. **Opis:** bijeli do sivobijeli prah osušen raspršivanjem Ukupno bjelančevine: ≥ 90 % Topljive bjelančevine: ≥ 85 % Vlaga: ≤ 7,0 % Ugljenohidrati: ≤ 7,0 % Masti: ≤ 2,0 % Pepeo: ≤ 4,0 % Vlakna: ≤ 0,5 % Ukupno glukozinolati: ≤ 1 mmol/kg **Čistoća:** Ukupno fitati: ≤ 1,5 % Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **MMikrobiološki kriterijumi:** Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g Broj aerobnih bakterija: ≤ 10 000 CFU/g Broj koliformnih bakterija: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli:* nije prisutna u 10 g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g	
Rafinirani koncentrat peptida kozice	**Opis** Rafinirani koncentrat peptida kozice je smjesa peptida dobijena od ljuštura i glava sjeverne kozice (*Pandalus borealis*) nizom postupaka pročišćavanja nakon enzimske proteolize s pomoću proteaze bakterija *Bacillus licheniformis* i/ili *Bacillus amyloliquefaciens*. **Svojstva/sastav** Ukupna suva materija (%): ≥ 95,0 % Peptidi (m/m suve materije) ≥ 87,0 % od čega peptidi molekularne mase < 2 kDa: ≥ 99,9 % Masti (m/m): ≤ 1,0 % Ugljenohidrati (m/m): ≤ 1,0 %	

	Pepeo (m/m): ≤ 15,0 % Kalcij: ≤ 2,0 % Kalij: ≤ 0,15 % Natrij: ≤ 3,5 % **Teški metali** Arsen (anorganski): ≤ 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 *Salmonella*: ND/25 g *Listeria monocytogenes*: ND/25 g *Escherichia coli*: ≤ 20 CFU/g Koagulaza-pozitivni *Staphylococcus aureus:* ≤ 200 CFU/g *Pseudomonas aeruginosa*: ND/25 g Plijesan/kvasac: ≤ 20 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije ND: Ne može se utvrditi	
Trans-resveratrol	**Opis/definicija:** **Sintetički:** trans-resveratrol kristal sivobijele je do bež boje. Hemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol Hemijska formula: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulska masa: 228,25 Da CAS br.: 501-36-0 **Čistoća:** Trans-resveratrol: ≥ 98 % – 99 % Ukupni nusproizvodi (srodne materijai): ≤ 0,5 % Pojedinačne srodne materijai: ≤ 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	

	Mikrobni izvor: genetski modifikovani soj kvasca *Saccharomyces cerevisiae* Izgled: prah sivobijele do blago žute boje Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (na osnovu mase suve materije) Pepeo: najviše ≥ 0,5 % (m/m) Vlaga: najviše ≥ 3 % (m/m)	
Ekstrakt iz pijetlove krijeste	**Opis/definicija:** Ekstrakt iz pijetlove kreste dobija se od vrste *Gallus gallus* enzimskom hidrolizom pijetlove kreste te naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove kreste jesu glikozaminoglikani, hijaluronska kiselina, kondroitin sulfat A i dermatan sulfat (kondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopni prah. Hijaluronska kiselina: 60 – 80 % Kondroitin sulfat A: ≤ 5,0 % Dermatan sulfat (kondroitin sulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0 – 8,5 **Čistoća:** Hloridi: ≤ 1,0 % Azot: ≤ 8,0 % Gubitak pri sušenju: (šest sati na 105 °C): ≤ 10 % **Teški metali:** Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Hrom: ≤ 10 mg/kg Olovo: ≤ 0,5 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10^2 CFU/g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g *Salmonella*: nije prisutna u 1 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 1 g *Pseudomonas aeruginosa*: nije prisutna u 1 g	
Ulje od biljke *sacha inchi* (*Plukenetia volubilis*)	**Opis/definicija:** Ulje od biljke *sacha inchi* potpuno je hladno prešano biljno ulje koje se dobija od sjemenki biljke *Plukenetia volubiis* L., a riječ je o ulju koje je na sobnoj temperaturi prozirno, fluidno (tekuće) 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 žutozlatne boje Miris i ukus: ukus voća i povrća bez neprihvatljivih aroma ili mirisa **Čistoća:** Voda i isparljive materijai: < 0,2 g/100 g Nečistoće topljive u heksanu: < 0,05 g/100 g	

	Oleinska kiselost: < 2,0 g/100 g Peroksidni broj (PV): < 15 meq O_2/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 nivoa fitosterola Bez kolesterola (< 5,0 mg/100 g)	
Salatrimi	**Opis/definicija**: Salatrim je međunarodno priznata kratica za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom interesterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina s hidrogeniranim uljem uljane repice canola, soje, pamukova ulja ili suncokretova ulja. Opis: bistra tečnost blage boje jantara, svijetla voštana čvrsta materija na sobnoj temperaturi. Ne sadrži čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris. Distribucija glicerol estera: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 % Sastav masnih 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 materijai: ≤ 1,0 % Vlaga: ≤ 0,3 % Pepeo: ≤ 0,1 % Boja: ≤ 3,5 crvena (prema ljestvici Lovibond) Peroksidni broj (PV): ≤ 2,0 meq/kg	
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* s p. bogato DHK-om i EPA-om	Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja	

	Oksidacijska stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. bogato DHK-om i EPA-om trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnoj/međunarodnoj razini (npr. AOAC) Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % Sadržaj DHK-a: ≥ 15 % Sadržaj EPA-e: ≥ 10 %	
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695)	Nova hrana dobijena je iz soja ATCC PTA-9695 mikroalge *Schizochytrium* sp. Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Neosapunjive materijai: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Dokozapentaenska kiselina (DPK) n-6: ≤ 7,5 % Sadržaj DHK-a: ≤ 35 %	
Ulje od *Schizochytrium* sp. (CABIO-A-2)	**Opis/definicija:** Nova hrana je ulje proizvedeno od soja CABIO-A-2 mikroalge *Schizochytrium* sp. **Sastav:** Sadržaj DHK-a: ≥ 35,0 % Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Vrijednost *p*-anisidina: ≤ 10	
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* sp. (FCC-3204)	**Opis/definicija:** Nova hrana je ulje proizvedeno od soja FCC-3204 mikroalge *Schizochytrium* sp. **Sastav:** Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Dokozaheksaenska kiselina (DHK): ≥ 32,0 % Vrijednost p-anisidina: ≤ 10	

Ulje od mikroalge *Schizochytrium* s p.	Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32,0 %				
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* s p. (T18)	Kiselinski broj: ≤ 0,8 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %				
Ulje od mikroalge *Schizochytrium* s p. (WZU477)	**Opis/definicija:** Nova hrana je ulje proizvedeno od soja WZU477 mikroalge *Schizochytrium* sp. **Sastav:** Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Dokosaheksaenska kiselina (DHK): ≥ 32,0 % Vrijednost p-anisidina: ≤ 10				
Ulje od *Schizochytrium limacinum* (TKD-1)	**Opis/definicija:** Nova hrana je ulje proizvedeno od soja TKD-1 mikroalge vrste *Schizochytrium limacinum*. **Sastav:** Sadržaj DHK-a: ≥ 35,0 % Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj: ≤ 5,0 meq/kg Vlaga i isparljive materijai: ≤ 0,05 % Neosapunjive materijai: ≤ 3,5 %				

	Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Vrijednost *p*-anisidina: ≤ 10				
Sirup od biljke *Sorghum bicolor* (L.) Moench. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana jest sirup od biljke *Sorghum bicolor* (L.) Moench (rod *Sorghum*; porodica *Poaceae* (sinonim *Gramineae*)). Sirup se dobija od stabljika biljke *S. bicolor* primjenom proizvodnih postupaka kao što su drobljenje, ekstrakcija i isparavanje, uključujući toplinsku obradu kako bi se dobio sirup od najmanje 74 ° Brixa. **Podaci o sastavu sirupa od biljke *Sorghum bicolor* (L.) Moench** Voda: 22,7 g/100 g Pepeo: 2,4 Šećeri, ukupno: > 74,0 g/100 g				
Sjemenke i brašno od sjemenki vrste *Vigna subterranea* (L.) Verdc. (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana sastoji se od oljuštenih cijelih sušenih sjemenki vrste *Vigna subterranea* (L.) Verdc. [Porodica: *Fabaceae* (sinonim: *Leguminosae*)] ili brašno dobijeno pomoću više postupaka, uključujući termičku obradu i mljevenje sjemenki. Sinonimi: *Cryptolobus subterraneus* (L.) Spreng., *Glycine subterranea* L., *Tetrodea subterranea* (L.) Raf., *Voandzeia subterranea* (L.) Thouars. Uobičajeni naziv: bambara grah. **Sušene sjemenke** **Karakterističan raspon sastava:** Vlaga: 7 – 11 % Bjelančevine: > 15 % Ugljenohidrati: 32 – 65 % Šećer:< 6,0 % Masti: 4 – 7 % Vlakna: 7 – 31 % **Teški metali:** Arsen: < 0,05 mg/kg Kadmijum: < 0,02 mg/kg Olovo: < 0,05 mg/kg Živa: < 0,01 mg/kg **Mikotoksini:** Zbir aflatoksina (B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Aflatoksin B1: < 2 µg/kg Zbir fumonizina (B1 + B2 + B3): < 60 µg/kg Deoksinivalenol: < 0,1 mg/kg				

	Okratoksin A: < 0,5 µg/kg Zearalenon: < 0,1 mg/kg **Ostali kontaminenti ili antinutrijentski čimbenici:** Cijanovodična kiselina (uključujući cijanovodičnu kiselinu vezanu u cijanogene glikozide): < 15 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Aerobne mezofilne spore: < 1 spora/g *Alicyclobacillus*: nije prisutan u 10 g Pretpostavljeni *Bacillus cereus*: < 10 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g *E. coli*: < 10 CFU/g *Salmonella*: nije utvrđena u 25 g *Staphylococcus aureus*: < 10 CFU/g Ukupan broj mikroorganizama: < 5 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g **Brašno od sušenih sjemenki** **Karakterističan raspon sastava:** Vlaga: 4 – 7 % Bjelančevine: > 15 % Ugljenohidrati: 55 – 75 % Šećer:< 20 %, Masti: 4 – 9 % Vlakna: 10 – 30 % **Teški metali:** Arsen: < 0,05 mg/kg Kadmijum: < 0,02 mg/kg Olovo: < 0,05 mg/kg Živa: < 0,01 mg/kg **Mikotoksini:** Zbir aflatoksina (B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg Aflatoksin B1: < 2 µg/kg Zbir fumonizina (B1 + B2 + B3): < 60 µg/kg Deoksinivalenol: < 0,1 mg/kg Ohratoksin A: < 0,5 µg/kg Zearalenon: < 0,1 mg/kg **Ostali kontaminanti ili antinutrijentski čimbenici:** Cijanovodična kiselina (uključujući cijanovodičnu kiselinu vezanu u cijanogene glikozide): < 10 mg/kg Fitinska kiselina: < 0,01 g/100 g **Mikrobiološki kriterijumi:**	

	Aerobne mezofilne spore: < 1 spora/g *Alicyclobacillus*: nije prisutan u 10 g Pretpostavljeni *Bacillus cereus*: < 10 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g *E. coli*: < 10 CFU/g *Salmonella*: nije utvrđena u 25 g *Staphylococcus aureus*: < 10 CFU/g Ukupan broj mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Biomasa kvasca (*Yarrowia lipolytica*) koja sadrži selenijum	**Opis/definicija:** Nova je hrana osušena i termički umrtvljena biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica* koja sadrži selenijum. Nova hrana proizvodi se fermentacijom u prisutnosti natrijum selenita, nakon koje se sprovodi niz postupaka pročišćavanja, uključujući termičko umrtvljivanje kvasca kako bi se obezbijedilo da u novoj hrani nisu prisutne žive ćelije kvasca *Yarrowia lipolytica*. **Svojstva/sastav:** Ukupno selenijuma: 165–200 µg/g Selenij-metionin ([14]): 100–140 µg/g Bjelančevine: 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 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 3,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ $5x10^3$ CFU/g Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 10^2 CFU/g Žive ćelije kvasca *Yarrowia lipolytica* ([13]): < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
Natrijum so 3'-sialillaktoza (3'-SL)	**Opis:**	

(mikrobni izvor)	Natrijum so 3'-sialillaktoza (3'-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobnim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 3'-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline **Izvor:** Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* K-12 DH1 **Definicija:** Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Hemijski naziv: *N*-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Molekulska masa: 655,53 Da CAS br. 128596-80-5 **Svojstva/sastav:** Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerati Zbir natrijum soli 3'-sialillaktoze, D-laktoze i sijalinske kiseline (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) Natrijum sol 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 ugljenohidrata: ≤ 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 %-tna rastvor): 4,5 -6,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1000 CFU/g *Enterobacteriaceae*: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* sp.: nije prisutna u 25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina	
Natrijum so 3′-sialillaktoza („3′-SL") **(proizvedena s izvedenim sojevima *E. coli* BL21(DE3))**	**Opis:** Natrijum so 3′-sialillaktoza (3′-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobnim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 3'-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline. **Definicija:** Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Molekulska masa: 655,53 Da CAS br.: 128596-80-5	

	Izvor: dva genetički modifikovana soja (proizvodni soj i fakultativni degradacijski soj) bakterije *Escherichia coli* BL21(DE3) **Svojstva/sastav:** Natrijum sol 3′-sialillaktoza (% suve materije): ≥ 88,0 % (m/m) 3′-sialil-laktuloza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) D-laktoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) Sijalinska kiselina (% suve materije): ≤ 1,5 % (m/m) N-acetil-D-glukozamin (% suve materije): ≤ 1,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata (% suve materije)([a]): ≤ 5,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) Pepeo: ≤ 8,5 % (m/m) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) Natrijum: ≤ 4,2 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Standardni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 (*)CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* (*Enterobacter*) *sakazakii*: nije prisutan u 10 g Ostaci endotoksina: ≤ 10 (**)EU/mg ([a]) Zbir drugih ugljenohidrata = 100 (% (m/m) suve materije) – Natrijum sol 3'-sialillaktoza (% (m/m) suve materije) – kvantificirani ugljenohidrati (% (m/m) suve materije) – Pepeo (% (m/m) suve materije) (*) CFU: jedinice koje stvaraju kolonije (**) EU: jedinice endotoksina	
Natrijum so 3′-sialillaktoza („3′-SL") **(proizvedena s pomoću izvedenog soja *E. coli* W (ATCC 9637))**	**Opis:** 3′-sialillaktoza (3′-SL) je pročišćeni, koncentrovani bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi mikrobnim postupkom. Sadrži ograničene nivoe sijalinske kiseline, D-laktoze, D-glukoze i natrijumih soli 3′-sialillaktuloze i 6′-sialillaktoze. **Izvor:** Genetski modifikovani soj *Escherichia coli* W (ATCC 9637) **Definicija:** Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Molekulska masa: 655,53 Da CAS br.: 128596-80-5 **Svojstva/sastav:** Natrijum so 3′-sialillaktoza (% m/m suve materije): ≥ 82,0 Sijalinska kiselina (% m/m suve materije): ≤ 6,0 D-laktoza (% m/m suve materije): ≤ 3,0	

	D-glukoza (% m/m suve materije): ≤ 3,0 Zbir natrijumih soli 3′-sialillaktuloze i 6′-sialillaktoze (% m/m suve materije): ≤ 5,0 Zbir drugih ugljenohidrata[a] (% m/m suve materije): ≤ 12,0 Vlaga (% m/m): ≤ 10,5 Natrijum (% m/m): ≤ 5,0 pH (25 °C, 5 %-tna rastvor): 4,5 – 7,5 Ostaci bjelančevina (% m/m): ≤ 0,01 **Teški metali i kontaminenti:** Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Olovo (mg/kg): ≤ 0,2 Kadmijum (mg/kg): ≤ 0,2 Živa (mg/kg): ≤ 0,1 Aflatoksin M1: ≤ 0,025 (µg/kg) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 50 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg [a] zbir ostalih ugljenohidrata = 100 % m/m suve materije – 3′-sialillaktoza (kiselina, % m/m suve materije) – kvantificirani ugljenohidrati ((% m/m suve materije), sijalinska kiselina + D-laktoza + D-glukoza + (3′-sialillaktuloza i 6′-sialillaktoza (kiseline)) – natrij (m/m suve materije); CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina	
Natrijum so 6’-sialillaktoza (6’-SL) **(mikrobni izvor)**	**Opis:** Natrijum so 6’-sialillaktoza (6’-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobnim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 6’-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline **Izvor:** Genetski modifikovani soj bakterije *Escherichia coli* K-12 DH1 **Definicija:** Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Molekulska masa: 655,53 Da CAS br. 157574-76-0 **Svojstva/sastav:** Izgled: Bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerati Zbir natrijume soli 6’-sialillaktoze, D-laktoze i sijalinske kiseline (% suve materije): ≥ 94,0 % (m/m) Natrijum so 6’-sialillaktoza (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m)	

	D-laktoza: ≤ 5,0 % (m/m) sijalinska kiselina: ≤ 2,0 % (m/m) 6'-sialil-laktuloza: ≤ 3,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata: ≤ 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 %-tna rastvor): 4,5 -6,0 Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* sp.: nije prisutna u 25 g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg CFU: jedinice koje stvaraju kolonije; EU: jedinice endotoksina	
Natrijum so 6′-sialillaktoza („6′-SL") **(proizvedena izvedenim sojevima *E. coli* BL21(DE3))**	**Opis:** Natrijum so 6′-sialillaktoza (6′-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah ili aglomerat koji se proizvodi mikrobnim postupkom i sadrži ograničene nivoe laktoze, 6'-sialil-laktuloze i sijalinske kiseline. **Definicija:** Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Molekulska masa: 655,53 Da CAS br.: 157574-76-0 **Izvor:** dva genetski modifikovana soja (proizvodni soj i fakultativni degradacioni soj) bakterije *Escherichia coli* BL21(DE3) **Svojstva/sastav:** Natrijum so 6′-sialillaktoza (% suve materije): ≥ 90,0 % (m/m) 6′-sialil-laktuloza (% suve materije): ≤ 3,0 % (m/m) D-laktoza (% suve materije): ≤ 5,0 % (m/m) sijalinska kiselina (% suve materije): ≤ 2,0 % (m/m) N-acetil-D-glukozamin (% suve materije): ≤ 3,0 % (m/m) Zbir drugih ugljenohidrata (% suve materije) ([28]): ≤ 5,0 % (m/m) Vlaga: ≤ 9,0 % (m/m) Pepeo: ≤ 8,5 % (m/m) Ostaci bjelančevina: ≤ 0,01 % (m/m) Natrijum: ≤ 4,2 % (m/m)	

	Kontaminenti: Arsen: ≤ 0,2 (mg/kg) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 (µg/kg) **Mikrobiološki kriterijumi:** Standardni broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg	
Natrijum so 6'-sialillaktoza (6'-SL) (proizvedena pomoću izvedenog soja *E. coli* W (ATCC 9637))	**Opis:** 6′-sialillaktoza (6′-SL) pročišćeni je bijeli do sivkastobijeli prah koji se proizvodi mikrobnim postupkom, koji se dalje izoluje, pročišćava i koncentruje. Sadrži ograničene nivoe sijalinske kiseline, D-laktoze, D-glukoze, 6′-sialillaktoze i natrijum so 3′-sialillaktoze. **Izvor:** Genetski modifikovani soj *Escherichia coli* W (ATCC 9637) **Definicija:** Hemijska formula: $C_{23}H_{38}NO_{19}Na$ Hemijski naziv: N-acetil-α-D-neuraminil-(2→6)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukoza, Natrijum sol Molekulska masa: 655,53 Da CAS br. 157574-76-0 **Svojstva/sastav:** Natrijum so 6′-sialillaktoza (% m/m suve materije): ≥ 82,0 Sijalinska kiselina (% m/m suve materije): ≤ 6,0 D-laktoza (% m/m suve materije): ≤ 3,0 D-glukoza (% m/m suve materije): ≤ 3,0 Zbir 6′-sialil-laktuloze i natrijum soli 3′-sialillaktoze (% m/m suve materije): ≤ 5,0 Zbir drugih ugljenohidrata[a] (% m/m suve materije): ≤ 13,0 Vlaga (% m/m): ≤ 10,5 Natrijum (% m/m): ≤ 5,0 pH (25 °C, 5 %-tna rastvor): 4,5–7,5 Ostaci bjelančevina (% m/m): ≤ 0,01 **Teški metali i kontaminenti:** Arsen (mg/kg): ≤ 0,2 Aflatoksin M1: < 0,025 (µg/kg) **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 1 000 CFU/g Enterobakterije: nisu prisutne u 10 g *Cronobacter* spp.: nije prisutan u 10 g	

	Salmonella spp.: nije prisutna u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 50 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg [a] zbir ostalih ugljenohidrata = 100 % m/m suve materije – 6′-sialillaktoza (kiselina, % m/m suve materije) – kvantificirani ugljenohidrati (% m/m suve materije), sijalinska kiselina + D-laktoza + D-glukoza + (6′-sialillaktoza i 3′-sialillaktoza (kiseline)) – natrij (m/m suve materije); CFU: jedinice koje stvaraju kolonije, EU: jedinice endotoksina.	
Ekstrakt iz pšeničnih klica (*Triticum aestivum*) bogat spermidinom	**Opis/definicija:** Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobija se iz nefermetisanih neproklijanih klica pšenice (*Triticum aestivum*) 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 udio aerobnih bakterija: < 10 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g *Escherichia coli:* < 10 CFU/g *Salmonella:* nije prisutna/25 g *Listeria monocytogenes:* nije prisutna/25 g	
Sucromalt	**Opis/definicija**: Sucromalt je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata skroba. U tom se procesu jedinice glukoze vežu sa saharidima iz hidrolizata skroba pomoću enzima koji proizvodi bakterija *Leuconostoc citreum* ili pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma *Bacillus licheniformis*. Oligosaharidi koji tako nastaju sadrže α-(1→6) i α-(l→3) glikozidna jedinjenja. Konačni je proizvod sirup koji uz te oligosaharide sadrži uglavnom fruktozu, ali i disaharidnu leukrozu i druge disaharide. Ukupno čvrste materijai: 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.	
Vlakna šećerne trske	**Opis/definicija**: Vlakna šećerne trske dobijaju se iz suve ćelijskestijenke ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa *Saccharum*. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze. Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: drobljenje, baznu digestiju, uklanjanje lignina i drugih necelulozних sastavnih djelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kiselo pranje i neutralizaciju. Vlaga: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 0,3 % Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) na osnovu mase suve materije (sve netopljivo): ≥ 95 % od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %) silicijev dioksid (ppm): ≤ 200 Bjelančevine: 0,0 % Masti: u tragovima pH: 4 – 7 **Teški metali:** Živa (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmijum (ppm): ≤ 0,1 **Mikrobiološki kriterijumi:** Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 1 000 *Salmonella*: nije prisutan *Listeria monocytogenes*: nije prisutan	
Šećeri dobijeni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)	**Opis/definicija:** Šećeri se dobijaju iz koncentriranog soka pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.) postupkom sušenja ili postupkom pročišćavanja kako bi se proizvela glukoza ili fruktoza visoke čistoće. **Šećeri proizvedeni postupkom sušenja** Hranjivi sastojci: Ukupno šećeri (g/100 g): > 80 Vlaga (%): < 5 Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10^4 Plijesni i kvasci (CFU/g): < 50 Enterobakterije (CFU/g): < 10 *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Alicyclobacillus:* nije prisutan u 50 g Termoacidofilne bakterije: nisu prisutne u 50 g	

	Šećeri proizvedeni postupkom pročišćavanja Hranjivi sastojci glukoze dobijene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Udio glukoze (%): > 93 Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 1,0 Hranjivi sastojci fruktoze dobijene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Udio fruktoze (%): > 98 Udio glukoze (%): < 0,5 % Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 0,5 Mikrobiološki kriterijumi za glukozu i fruktozu dobijene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g	
Ekstrakt suncokretova ulja	**Opis/definicija**: Ekstrakt suncokreta dobija se koncentracijskim faktorom neosapunjive frakcije rafinisanog suncokretova ulja ekstrahovanog iz sjemenki suncokreta (*Helianthus Annuus* L) koji iznosi 10. **Sastav:** Oleinska kiselina (C18:1): 20 % Linolna kiselina (C18:2): 70 % Neosapunjive materijai: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tokoferoli: 1,1 %	
Sušeni plodovi biljke *Synsepalum dulcificum*	**Opis/definicija:** Nova hrana je liofilizovana pulpa i kora plodova bez koštica biljke *Synsepalum dulcificum* (Schumach. & Thonn.) Daniell iz porodice Sapotaceae. Dobijena suva pogača melje se u prah. **Svojstva/sastav:** Vlaga (g/100 g): < 6 Pepeo (g/100 g): 3,5–8,5 Ukupno ugljenohidrati (g/100 g): 70–87 Šećeri (g/100 g): 50–75 Vlakna (g/100 g): 1–6,5 Ukupno bjelančevine (g/100 g): 3,5–6,0 ([16])Mirakulin (g/100 g): 1,5–2,5 Ukupno masti (g/100 g): 0,50–3,50 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: < 10^4 CFU ([7])/g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): < 100 CFU/g Sulfitreducirajuće klostridije: < 30 CFU/g	

	Ukupno enterobakterije: < 100 CFU/g Kvasci i plijesni: < 500 CFU/g **Pesticidi:** Rezidue pesticida u skladu sa brojčanom oznakom 0820990 („Ostalo” u grupi začina od plodova) utvrđene u Regulativi (EZ) br. 396/2005 ([17])	
Sušene ličinke *Tenebrio molitor* (veliki brašnar)	**Opis/definicija:** Nova hrana je cijeli, termički sušen veliki brašnar, cijeli (blanširane ličinke, ličinke sušene u pećnici) ili u prahu (blanširane ličinke, ličinke sušene u pećnici, mljevene ličinke). Izraz „crv brašnar” odnosi se na oblik ličinke *Tenebrio molitor*, vrste insekta koji pripada porodici *Tenebrionidae* (crnokrilci). Cijeli je crv namijenjen ishrani ljudi, tj. ne uklanja se nijedan njegov dio. Prije faze termičkog sušenja potrebno je provesti barem 24 sata posta kako bi ličinke mogle odbaciti sadržaj crijeva. **Svojstva/sastav:** Pepeo (% m/m): 3,5–4,5 Vlaga (% m/m): 1–8 Sirove bjelančevine (N × 6,25) (% m/m): 56–61 Probavljivi ugljenohidrati ([15]) (% m/m): 1–6 Masti (% m/m): 25–30 od čega zasićene masti (% m/m): 4–9 Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti): ≤ 5 Dijetetska vlakna (% m/m): 4–7 Hitin (% m/m): 4–7 **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,075 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksini (zbir B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Deoksinivalenol: ≤ 200 µg/kg Ohratoksin A: ≤ 1 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10^5 CFU ([7])/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 50 CFU/g *Salmonella* spp.: nije utvrđena u 25 g *Listeria monocytogenes*: nije utvrđena u 25 g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g *Bacillus cereus* (pretpostavljeno): ≤ 100 CFU/g Enterobakterije (pretpostavljeno): < 10 CFU/g	

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Smrznuti, sušeni i mljeveni oblici velikog brašnara (ličinka Tenebrio molitor)</td><td colspan="4">Opis/definicija:
Nova hrana su smrznuti, sušeni i mljeveni oblici velikog brašnara (ličinka Tenebrio molitor). Izraz „crv brašnar” odnosi se na oblik ličinke Tenebrio molitor, vrste insekta koji pripada porodici Tenebrionidae (crnokrilci). Drugi utvrđeni naučni naziv je Tenebrio molitor Linnaeus.
Cijeli je crv namijenjen ishrani ljudi, tj. ne uklanja se nijedan njegov dio.
Prije usmrćivanja smrzavanjem insekti se ne smiju hraniti barem 24 sata kako bi ličinke stigle izbaciti sadržaj crijeva.
Stavljanje nove hrane na tržište predviđa se u tri različita oblika: cijela, blanširana i smrznuta ličinka T. molitor (smrznuta); cijela, blanširana i liofilizovana ličinka T. molitor (sušena), koja može biti u mljevenom obliku (u prahu).
<table><tr><td>Parametri</td><td>Smrznuto</td><td>Sušeno ili mljeveno</td><td></td></tr><tr><td>Svojstva/sastav</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pepeo</td><td>0,9–1,10</td><td>3,6–4,1</td><td></td></tr><tr><td>Vlaga (% m/m)</td><td>69–75</td><td>≤ 5</td><td></td></tr><tr><td>Sirove bjelančevine (N × 6,25) (% m/m)</td><td>14–19</td><td>54–60</td><td></td></tr><tr><td>Masti (% m/m)
— od čega zasićene masne kiseline (% masti)</td><td>7–12,5
20–29</td><td>27–30
20–29</td><td></td></tr><tr><td>Probavljivi ugljenohidrati (% m/m)</td><td>1–2</td><td>4–8</td><td></td></tr><tr><td>Dijetetska vlakna (% m/m)</td><td>1,2–3,5</td><td>4–6</td><td></td></tr><tr><td>Hitin(*) (% m/m)</td><td>≤ 3</td><td>4–9</td><td></td></tr><tr><td>Peroksidni broj (Meq O_2/kg masti)</td><td>≤ 5</td><td>≤ 5</td><td></td></tr><tr><td>Kontaminenti</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Teški metali</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Olovo (mg/kg)</td><td>≤ 0,01</td><td>≤ 0,075</td><td></td></tr><tr><td>Kadmijum (mg/kg)</td><td>≤ 0,05</td><td>≤ 0,1</td><td></td></tr><tr><td>Mikotoksini</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2) (µg/kg)</td><td>≤ 4</td><td>≤ 4</td><td></td></tr><tr><td>Aflatoksin B1(µg/kg)</td><td>≤ 2</td><td>≤ 2</td><td></td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

	Deoksinivalenol (µg/kg)	≤ 200	≤ 200		
	Ohratoksin A (µg/kg)	≤ 1	≤ 1		
	Dioksini i PCB-i				
	Zbir dioksina i dl-PCB-a (UB, WHO-TEQ2005) (**) (pg/g masti)	≤ 0,75	≤ 0,75		
	Mikrobiološki kriterijumi				
	Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g)	≤ 10^5	≤ 10^5		
	Enterobakterije (pretpostavljeno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100		
	Escherichia coli (CFU/g)	≤ 50	≤ 50		
	Listeria monocytogenes	nije prisutna u 25 g	nije prisutna u 25 g		
	Salmonella spp.	nije prisutna u 25 g	nije prisutna u 25 g		
	Bacillus cereus (pretpostavljeno) (CFU/g)	≤ 100	≤ 100		
	Koagulaza-pozitivni stafilokoki (CFU/g)	≤ 100	≤ 100		
	Sulfitoredukujući anaerobni organizmi (CFU/g)	≤ 30	≤ 30		
	Kvasci i plijesni (CFU/g)	≤ 100	≤ 100		
	(*) Hitin izračunat kao razlika između frakcije kisele detergentne vlaknine i frakcije kiselog detergentnog lignina (ADF-ADL), kako su opisali Hahn i dr. (2018.). (**) Zbir gornjih granica polihloriranih dibenzo-para-dioksina (PCDD)-polihloriranih dibenzofurana (PCDF) i polihloriranih bifenila (PCB) sličnih dioksinu izražen kao ekvivalent toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (prema tablici WHO-TEF-ova iz 2005.). CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.				
Tetrahidrokurkuminoidi	**Opis:** Tetrahidrokurkuminoidi se proizvode nizom koraka koji uključuju ekstrakciju kurkuminoida iz sušenih rizoma kurkume (*Curcuma longa* L.) samljevenih u prah, hidrogenaciju (upotrebom paladija na ugljiku (Pd/C) kao katalizatora), koncentraciju, kristalizaciju, sušenje i mljevenje u prah. **Svojstva/sastav:** Ukupno tetrahidrokurkuminoidi (u suhoj materijai) (% m/m): > 95,0 Vlaga (% m/m): ≤ 1,0 Pepeo (% m/m): ≤ 1,0				

	Paladij (mg/kg): < 5,0 **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: < 5 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 10 CFU/g *Staphylococcus aureus*: ≤ 10 CFU/g Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Koliformi: ≤ 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.	
Sušene mikroalge *Tetraselmis chuii*	**Opis/definicija:** Sušeni proizvod dobija se od morske mikroalge *Tetraselmis chuii*, iz porodice *Chlorodendraceae*, 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 biotehnološke informacije (NCBI): najmanje 99,9 % Vlažnost: ≤ 7,0 % Bjelančevine: 35 – 40 % Pepeo: 14 – 16 % Ugljenohidrati: 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	
Therapon barcoo/Scortum	**Opis/definicija:** *Scortum*/*Therapon barcoo* vrsta je ribe iz porodice *Terapontidae.* Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima. Taksonomska identifikacija. Razred: *Actinopterygii* > red: *Perciformes* > porodica: *Terapontidae* > rod: *Therapon* ili *Scortum barcoo* Sastav ribljeg mesa: Bjelančevine (%) 18 – 25 Vlažnost (%) 65 – 75 Pepeo (%): 0,5 – 2,0 Energetska vrijednost (KJ/kg): 6000 – 11500 Ugljenohidrati (%): 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	
D-tagatoza	**Opis/definicija:** Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze hemijskim ili enzimskim pretvaranjem ili epimerizacijom fruktoze enzimskom pretvaranjem. Riječ je o jednostepenim pretvaranjima. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali Hemijski naziv: D-tagatoza Sinonim: D-*likso*-heksuloza CAS broj: 87-81-0 Hemijska formula: $C_6H_{12}O_6$ Masa formule: 180,16 (g/mol) **Čistoća:** Analiza: ≥ 98 % na osnovu mase suve materije Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, dva sata) Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20}$: – 4 do – 5,6 ° (1 % vodenog rastvora)([1]) Raspon tališta: 133 – 137 °C **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg (*) Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode"([1]). ([1]) Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testni rastvori i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1	
Ekstrakt bogat taksifolinom	**Opis:** ekstrakt bogat taksifolinom dobijen iz dahurskog ariša (*Larix gmelinii* (Rupr.)) prah je bijele do bljedožute boje koji se kristalizuje iz vrućih vodenih rastvora. **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] i s najviše 2 % cis oblika **Specifikacije:** *Fizički parametar* Vlaga: ≤ 10 % *Analiza jedinjenja* Taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % mase suve materije	

<table>
<tr><td></td><td>
Teški metali, pesticidi
Olovo: ≤ 0,5 mg/kg
Arsen: ≤ 0,02 mg/kg
Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg
Živa: ≤ 0,1 mg/kg
Dihlorodifeniltrihloretan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg
Ostaci rastvarača
Etanol: < 5 000 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupni broj mikroorganizama (UBM): ≤ 10^4 CFU/g
Enterobakterije: ≤ 100/g
Kvasci i plijesan: ≤ 100 CFU/g
Escherichia coli: 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 materijai)
<table>
<tr><td>Komponenta ekstrakta</td><td>Udio, raspon koji se obično bilježi (%)</td></tr>
<tr><td>Taksifolin</td><td>90 – 93</td></tr>
<tr><td>Aromadendrin</td><td>2,5 – 3,5</td></tr>
<tr><td>Eriodiktiol</td><td>0,1 – 0,3</td></tr>
<tr><td>Kvercetin</td><td>0,3 – 0,5</td></tr>
<tr><td>Naringenin</td><td>0,2 – 0,3</td></tr>
<tr><td>Kemferol</td><td>0,01 – 0,1</td></tr>
<tr><td>Pinocembrin</td><td>0,05 – 0,12</td></tr>
<tr><td>Neidentifikovani flavonoidi 1–3</td><td>1 – 3</td></tr>
<tr><td>Voda(*)</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td colspan="2">(*) Taksifolin je kristal i u hidriranom obliku i tokom postupka sušenja zbog čega udio kristalizacijske vode iznosi 1,5 %.</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Trehaloza</td><td>Opis/definicija:
Neredukujući disaharid koji se sastoji od dvije polovine glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom u više koraka iz tekčnog skroba ili saharoze. Komercijalni je proizvod dihidrat. bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa
Sinonimi: α,α-trehaloza</td><td></td></tr>
</table>

	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 Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5 (1), „Instrumentalne metode" **Metoda analize:** Načelo: trehaloza se identifikuje tečnom hromatografijom i kvantifikuje uporedbom s 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 filtar od 0,45 mikrona. Priprema standardnog rastvora: otopiti precizno izmjerenu količinu suve standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobio rastvor poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru Oprema: uređaj za tečninsku Hromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem Uslovi: 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 gornje 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 = gornja vrijednost trehaloze u standardnom pripravku R_U = gornja vrijednost trehaloze u pripravku uzorka W_S = masa u mg trehaloze u standardnom pripravku W_U = masa suhog uzorka u mg **Svojstva:** Identifikacija: Topljivost: lako topljiv u vodi, vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{20}$ = +179° (5 % vodeni rastvor, dihidrat), +199° (5 % vodeni rastvor, bezvodna materija) Talište: 97 °C (dihidrat)	

	Čistoća: Gubitak pri sušenju: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 h) Ukupan pepeo: ≤ 0,05 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 1,0 mg/kg	
Gljive (*Agaricus bisporus*) tretirane UV zračenjem	**Opis/definicija** Komercijalno uzgojene gljive *Agaricus bisporus* na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV svjetlom. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom unutar raspona talasnih dužina od 200 do 800 nm. **Vitamin D_2** Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol **Sadržaj** Vitamin D_2 u konačnom proizvodu: 5 – 20 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja.	
Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (*Saccharomyces cerevisiae*)	**Opis/definicija** Pekarski kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se potaknulo pretvaranje ergosterola u vitamin D_2 (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D_2 u koncentratu kvasca varira od 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (200–875 µg/g). Kvasac mora biti inaktiviran da bi se upotrebljavao u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad, prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za posebne medicinske potrebe u smislu Regulative (EU) br. 609/2013, dok za upotrebu u drugoj hrani kvasac može, ali ne mora, biti inaktiviran. Koncentrat kvasca miješa se s običnim pekarskim kvascem kako se ne bi premašila najviša dopuštena nivoa u pretpakiranom svježem ili suhom kvascu za kućnu upotrebu. Sipka zrnca boje kože. **Vitamin D_2** 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 **Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca** Koliformi: ≤ 10^3/g *Escherichia coli*: ≤ 10/g *Salmonella*: odsutnost u 25 g	
Hljeb tretiran UV zračenjem	**Opis/definicija:** Hljeb tretiran UV zračenjem čine dizani hljeb i pecivo (bez posipa) tretiran ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D_2 (ergokalciferol).	

	UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću unutar raspona talasnih dužina od 240 do 315 nm tokom najviše pet sekundi s dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm^2. **Vitamin D_2:** Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol **Sadržaj**: Vitamin D_2 (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g ([1]) Kvasac u tijestu: 1-5 g/100 g ([2]) ([1]) EN 12821, 2009., Evropska norma. ([2]) Obračun za recept.	
Mlijeko tretirano UV zračenjem	**Opis/definicija**: Mlijeko tretirano UV zračenjem kravlje je mlijeko (punomasno i djelimično obrano) na koje je primijenjen tretman ultraljubičastim (UV) zračenjem pomoću turbulentnog strujanja nakon pasterizacije. Tretman pasterizovanog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D_3 (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D_3. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastom svjetlošću unutar raspona talasnih dužina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l. **Vitamin D_3:** Hemijski naziv: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol Sinonim: kolekalciferol CAS br.: 67-97-0 Molekulska masa: 384,6377 g/mol **Sadržaj**: Vitamin D_3 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 Regulativom (EU) br. 1308/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 17. decembra 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda ([2]) HPLC	
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2	**Opis/definicija** Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2 zrnati je prah proizveden od homogeniziranih gljiva *Agaricus bisporus* koje su bile izložene UV svjetlu. Gljive se peru, homogeniziraju i suspendiraju u vodi kako bi se dobila kaša od gljiva. Kaša od gljiva izlaže se ultraljubičastom svjetlu. Kaša se potom filtrira, suši i melje, čime se dobija prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2.	

	UV zračenje: Postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom unutar raspona talasnih dužina sličnih onima kod nove hrane tretirane UV zračenjem odobrene na osnovu Regulative o novoj hrani. **Svojstva/sastav** Sadržaj vitamina D_2: 1000 – 1300 µg/g praha od gljiva ([12]) Vlaga: ≤ 10,0 % Pepeo: ≤ 13,5 % **Teški metali** Olovo (kao Pb): ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg **Mikotoksini** Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU ([7])/g Kvasci i plijesan: ≤ 100 CFU/g *Salmonella* sp.: Odsutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: ≤ 10 CFU/g *Escherichia coli*: ≤ 10 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Enterobacteriaceae*: ≤ 10 CFU/g *Listeria monocytogenes*: Odsutna u 25 g	
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2	**Opis/definicija:** Nova hrana je prah od gljiva koji se proizvodi od sušenih cijelih gljiva *Agaricus bisporus*. Postupak uključuje sušenje, mljevenje i kontrolisano izlaganje praha od gljiva UV zračenju. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom unutar raspona talasnih dužina sličnih onima kod nove hrane tretirane UV zračenjem odobrene na osnovu Regulative (EU) 2015/2283. **Svojstva/sastav:** Sadržaj vitamina D_2: 137 – 595 µg/g praha od gljiva Pepeo: ≤ 13,5 % Aktivnost vode: < 0,5 Udio vlage: ≤ 7,5 % Ukupno ugljenohidrata: ≤ 60 % Sirove bjelančevine (N × 6,25): ≥ 22 % Masti: ≤ 4,5 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg	

	Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksin B1: ≤ 0,10 µg/kg Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g *E. coli*: < 10 CFU/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: ≤ 10 CFU/g Koliformi: ≤ 10 CFU/g *Listeria* spp.: nije prisutna u 25 g Enterobakterije: < 10 CFU/g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije.	
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D_2	**Opis/definicija:** Nova hrana proizvodi se tako da se gljive *Agaricus bisporus* narezane na kriške/kocke kontrolisano izlažu UV zračenju, a nakon toga dehidriraju i melju u prah. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svjetlom unutar raspona talasnih dužina sličnih onima kod nove hrane tretirane UV zračenjem odobrene na osnovu Regulative (EU) 2015/2283. **Svojstva/sastav:** Sadržaj vitamina D_2: 125–375 µg/g Vlaga: ≤ 7 % Pepeo: ≤ 13,5 % Aktivnost vode: < 0,5 Masti: ≤ 4,5 % Ukupno ugljenohidrata: ≤ 60 % Bjelančevine: ≤ 40 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Aflatoksini (zbir B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupni broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU/g	

	Ukupni broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Koliformi: < 100 MPN/g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutan u 10 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 10 g *Listeria monocytogenes*: nije prisutna u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije. MPN: najvjerovatniji broj.	
Vitamin K_2 (menakinon)	Ta se nova hrana proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim postupkom. Vitamin K_2 (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinoni), ili niz menakinona, grupa je preniliranih derivata naftokinona. Količina ostataka izoprena, pri čemu se jedna jedinica izoprena sastoji od pet ugljenika koji čine bočni lanac, upotrebljava se za označavanje homologa menakinona koji se primarno sastoje od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6. Serije vitamina K_2 (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) $C_{46}H_{64}O_2$, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) $C_{41}H_{56}O_2$ i menakinon-4 (MK-4) (n = 3) $C_{31}H_{40}O_2$. Hemijski naziv: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptenil)-3-metil-1,4-naftalenedion CAS broj: 2124-57-4 Molekulska formula: $C_{46}H_{64}O_2$ Molekulska masa: 649 g/mol ***Specifikacija sintetičkog vitamina K_2 (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 K_2 (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom*** Izvor: *Bacillus subtilis* spp. natto i *Bacillus licheniformis* Izgled: žuti prah ili uljna suspenzija	
Ekstrakt pšeničnih mekinja	**Opis/definicija:** Bijeli kristalni prah dobijen enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke *Triticum aestivum* L., bogat oligosaharidima arabinoksilana. Suva materija: najmanje 94 % Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suve materije Prosječni stepen polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8 Ferulinska kiselina (vezana uz oligosaharide arabinoksilana): 1 – 3 % suve materije Ukupno polisaharidi/oligosaharidi: najmanje 90 % Bjelančevine: najviše 2 % suve materije Pepeo: najviše 2 % suve materije **Mikrobiološki parametri:**	

	Mezofilne bakterije – ukupna količina: najviše 10 000/g Kvasci: najviše 100/g Gljive: najviše 100/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Bacillus cereus*: najviše 1000/g *Clostridium perfringens*: najviše 1000/g	
***Wolffia arrhiza* i/ili *Wolffia globosa* svježe biljke (tradicionalna hrana iz treće zemlje)**	**Opis/definicija:** Tradicionalna hrana sastoji se od svježih biljaka vrstâ *Wolffia arrhiza* (L.) Horkel ex Wimm. i/ili *Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas (porodica: *Araceae*). **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj živih mikroorganizama: < 10^3 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Ukupno enterobakterije: < 100 CFU/g *Escherichia coli*: < 100 CFU/g *Salmonella*: odsutnost u 25 g *Listeria monocytogenes*: odsutnost u 25 g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna/10 g **Teški metali:** Olovo: < 0,3 mg/kg Arsen (neorganski): < 0,10 mg/kg Kadmijum: < 0,2 mg/kg Hrom: < 1 mg/kg Živa: < 0,10 mg/kg **Elementi u tragovima:** Bakar: < 0,8 mg/kg Molibden: < 0,3 mg/kg Cink: < 5 mg/kg Bor: < 5 mg/kg Mangan: < 6 mg/kg **Cijanotoksini:** Mikrocistini: 0,006 µg/g **Pesticidi:** Nivoi pesticida u skladu sa brojčanom oznakom 0254000 („podgrupa (d) potočarke” u grupi Lisnato povrće, začinsko bilje i jestivi cvjetovi) utvrđene u Regulativi (EZ) br. 396/2005 ([17]).	
Ksilo-oligosaharidi	**Opis:** Nova hrana je smjesa ksilo-oligosaharida (XOS) dobijenih iz kukuruznih klipova (*Zea mays* subsp. *mays*) hidrolizom s pomoću ksilanaze iz *Trichoderma reesei* i naknadnim postupkom pročišćavanja. **Svojstva/sastav:**	

Parametar	Prah 1	Prah 2	Sirup
Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	–
Suva materija (%)	–	–	70 –75
Bjelančevine (g/100 g)	< 0,2		
Pepeo (%)	≤ 0,3		
pH	3,5 –5,0		
Ukupni sadržaj ugljenohidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Sadržaj XOS-a (suva materija) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Ostali ugljenohidrati (g/100 g)[a]	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
ksiloheptaoza (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			
	Salmonella (CFU[c]/25 g)	negativno			
	E. coli (MPN[d]/100 g)	negativno			
	Kvasac (CFU/g)	< 10			
	Plijesan (CFU/g)	< 10			
	[a] Ostali ugljenohidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu. [b] Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatoj u postupku. DP: stepen polimerizacije [c] CFU: jedinice koje stvaraju kolonije [d] MPN: najvjerovatniji broj				
Biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica*	**Opis/definicija:** Nova hrana je suva i termički umrtvljena biomasa kvasca *Yarrowia lipolytica*. **Svojstva/sastav:** Bjelančevine: 45 – 55 g/100 g Dijetetska vlakna: 24 – 30 g/100 g Šećeri: < 1 g/100 g Masti: 7 – 10 g/100 g Ukupno pepela: ≤ 12 % Udio vode: ≤ 5 % Udio 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 *Yarrowia lipolytica* [(a)]: < 10 CFU/g (tj. granica detekcije) Koliformi: ≤ 10 CFU/g				

	Salmonella spp.: nije utvrđena u 25 g **Kontaminenti**: Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,15 mg/kg Pokrate: CFU, jedinice koje stvaraju kolonije (a) Ispituje se neposredno nakon faze termičke obrade. Moraju biti uspostavljene mjere za sprečavanje unakrsne kontaminacije živim ćelijama kvasca Y. lipolytica tokom pakovanja i/ili skladištenja nove hrane				
Beta-glukani iz kvasca	**Opis/definicija**: Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u ćelijskim zidovima stijenkama brojnih kvasaca i žitarica. Hemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca" jest (1-3),(1-6)-ß-D-glukani. Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih ß-1-3-vezama koji se granaju ß-1-6-vezama na koje se ß-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini. Beta-glukani izolujuse iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Tercijarna struktura ćelijske stijenke glukana kvasca *Saccharomyces cerevisiae* sastoji se od lanaca ostataka ß-1,3-povezane glukoze, koji se granaju ß-1,6-vezama i tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin ß-1,4-vezama, ß-1,6-glukani i neki manoproteini. Ta je nova hrana dostupna u tri različita oblika: topljiva, netopljiva i netopljiva u vodi, ali disperzivna u brojnim tečnim matricama. **Hemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (*Saccharomyces cerevisiae*):** **Topljivi oblik:** Ukupni ugljenohidrati: > 75 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % Pepeo: < 4,0 % Vlaga: < 8,0 % Bjelančevine: < 3,5 % Masti: < 10 % **Netopljivi oblik:**				

	Ukupni ugljenohidrati: > 70 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 70 % Pepeo: ≤ 12 % Vlaga: < 8,0 % Bjelančevine: < 10 % Masti: < 20 % **Netopljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matricama:** (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: > 80 % Pepeo: < 2,0 % Vlaga: < 6,0 % Bjelančevine: < 4,0 % Ukupne masti: < 3,0 % *Mikrobiološki podaci za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama*: Ukupan broj živih mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Enterobakterije: < 100 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: < 25 CFU/g Plijesan: < 25 CFU/g *Salmonella*: nije prisutna u 25 g *Escherichia coli*: nije prisutna u 1 g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g *Staphylococcus aureus*: nije prisutna u 1 g *Teški metali za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama*: Olovo: < 0,2 mg/kg Arsen: < 0,2 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,1 mg/kg	
Zeaksantin	**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”) s dodatim α-tokoferolom i askorbilpalmitatom, ili u obliku suspenzije s kukuruznim uljem s dodatim α-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula hemijskom sintezom u više koraka. Riječ je o narandzastocrvenom kristalnom prahu s blagim mirisom ili bez mirisa. Hemijska formula: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS br.: 144-68-3 Molekulska masa: 568,9 daltona **Fizičko-hemijska svojstva:** Gubitak pri sušenju: < 0,2 %	

	All-trans zeaksantin: > 96 % Cis-zeaksantin: < 2,0 % Drugi karotenoidi: < 1,5 % Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): < 50 mg/kg	
Cink-L-pidolat	**Opis/definicija:** Cink-L-pidolat bijeli je 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, Cink-L-pidolat CAS br.: 15454-75-8 Molekulska formula: $(C_5H_6NO_3)_2$ Zn Relativna bezvodna molekulska masa: 321,4 Izgled: bijeli do bjelkasti prah **Čistoća:** 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 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Patogen: nije prisutan	
Prah od gljiva koji sadrži vitamin D2	**Opis/definicija**: Nova hrana proizvodi se kontrolisanom izloženošću praha gljiva Agaricus bisporus UV zračenju. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim svijetlom unutar raspona talasnih dužina sličnih onima kod nove hrane tretirane UV zračenjem odobrene na osnovu propisa o novoj hrani koja se može koristiti i stavljati na tržište **Svojstva/sastav:** Sadržaj vitamina D2: 245 – 460 µg/g Vlaga: ≤ 10 % Pepeo: ≤ 12 % Aktivnost vode: < 0,5 Masti: ≤ 4,5 % Ukupno ugljenohidrata: ≤ 45 %	”

	Bjelančevine: ≤ 36 % **Teški metali:** Olovo: ≤ 0,5 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Arsen: ≤ 0,3 mg/kg **Mikotoksini:** Aflatoksin B1: ≤ 2 µg/kg Aflatoksini (zbroj B1+B2+G1+G2): < 4 µg/kg **Mikrobiološki kriterijumi:** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 5 000 CFU/g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Salmonella spp.: nije utvrđena u 25 g Staphylococcus aureus: nisu utvrđeni u 10 g Koliformi: ≤ 10 CFU/g Escherichia coli: nisu utvrđeni u 10 g Listeria monocytogenes: nije utvrđena u 25 g CFU: jedinice koje stvaraju kolonije	
„Prah tretiran UV zračenjem dobijen od cijelih ličinki Tenebrio molitor (veliki brašnar)	**Opis/definicija**: Nova hrana je prah tretiran ultraljubičastim (UV) zračenjem dobijen iz cijelih, toplo obrađenih i samljevenih ličinki Tenebrio molitor (veliki brašnar). Izraz „crv brašnar" odnosi se na oblik larve Tenebrio molitor, vrste kukca koji pripada porodici Tenebrionidae (crnokrilci). Drugi utvrđeni naučni naziv je Tenebrio molitor Linnaeus. Prije faze termičkog sušenja potrebno je sprovesti barem 24 sata posta kako bi larve mogle odbacile sadržaj crijeva. **Svojstva/sastav**: Sirove bjelančevine (N x 6,25) (% m/m): 50,0 – 55,0 Masti (% m/m): 30,0 – 37,0 Ukupno ugljenih hidrata (% m/m) 6,0 – 7,5 Sirova vlaknina (% m/m): 3,0 – 4,5 Hitin* (% m/m): 5,5 – 8,5 Pepeo (% m/m): 3,0 – 4,0 Vlaga (% m/m): 1,4 – 3,5 Peroksidni broj (meq O2/kg masti): ≤ 5,0 Aktivnost vode (aw): < 0,6 Vitamin D3 (µg/100 g): 35,0 – 79,0 Mangan (mg/kg): ≤ 11,5 Bakar (mg/kg): ≤ 16,0 Teški metali: Olovo (mg/kg): ≤ 0,02 Kadmijum (mg/kg): ≤ 0,1	

	Živa (mg/kg): ≤ 0,005 Arsen (mg/kg): ≤ 0,05 Mikotoksini: Aflatoksin B1(µg/kg) ≤ 2 Aflatoksini (Zbir B1+B2+G1+G2, µg/kg) ≤ 4 Deoksinivalenol (µg/kg): ≤ 200 Okratoksin A (µg/kg): ≤ 1 Dioksini i PCB-i: PCDDs/F + PCB TEQ (pg/g masti): ≤ 0,75 **Mikrobiološki kriterijumi**: Bacillus cereus: ≤ 100 CFU**/g Clostridium perfringens: ≤ 10 CFU/g Escherichia coli pozitivna na beta-glukoronidazu: ≤ 10 CFU/g Aerobne mezofilne bakterije: ≤ 105 CFU/g Listeria monocytogenes: nije utvrđena u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Enterobakterije: < 10 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: ≤ 100 CFU/g Sulfitreducirajući anaerobni organizmi: < 10 CFU/g Salmonella spp.: nije utvrđena u 25 g * Hitin izračunat kao razlika između frakcije kiselih detergent vlakana i frakcije kiselog detergent lignina (ADF-ADL), kako su opisali Hahn i dr. (2018.). PCDDs/F + PCB TEQ: Zbir gornjih granica polikloriranih dibenzo-para-dioksina (PCDD)-polikloriranih dibenzofurana (PCDF) i polikloriranih bifenila (PCB) sličnih dioksinu izražen kao faktori ekvivalenta toksičnosti Svjetske zdravstvene organizacije (prema tabeli WHO-TEF-ova iz 2005.). ** CFU: Jedinice koje formiraju kolonije.”	
”**Toplo obrađene biljke *Lemna minor* i *Lemna gibba***	***Opis/definicija:*** Biljni materijal *Lemna minor* i *Lemna gibba* uzgajan u kontrolisanim uslovima koji se sastoji od toplo obrađenih malih zelenih listova s manjim bijelim korijenjem. ***Svojstva/sastav*** Vlaga: 91 – 95 g/100 g Bjelančevine (N x 6,25): 1 – 4 g/100 g Ugljeni hidrati: 1 – 3 g/100 g Dijetetska vlakna: 0,5 – 3 g/100 g Pepeo: 1 – 2 g/100 g Masti: 0,2 – 0,6 g/100 g Oksalati (kao kalcijev oksalat): < 1,6 g/kg Beta-karoten: < 3 160 µg/100 g Folat: < 38 µg/100 g	

	Filokinon: < 46 µg/100 g Bakar: < 2,5 mg/kg Gvožđe: < 53 mg/kg Mangan ≤ 6 mg/kg Molibden: < 0,5 mg/kg Cink: < 20 mg/kg Krom: < 1 mg/kg Bor: < 15 mg/kg ***Kontaminanti*** Nitrat: < 520 mg/kg Nitrit: < 1,75 mg/kg Olovo: < 0,3 mg/kg Kadmijum: < 0,2 mg/kg Živa: < 0,05 mg/kg Arsen: < 0,05 mg/kg Mikrocistini: < 23 µg/kg Nodularini: < 7 µg/kg IAA: < 0,1 mg/kg ***Mikrobiološki kriteriji*** Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 5 000 CFU/g *Escherichia coli*: < 100 CFU/g *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: nisu utvrđeni u 10 g *Listeria monocytogenes:* nije prisutna u 25 g *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g Ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g IAA: indol-3-octena kiselina; CFU: jedinice koje formiraju kolonije”	
„Glukozil hesperidin	*Opis/definicija:* Nova hrana je blijedožuti do žutosmeđi prah koji se sastoji od monoglukozil hesperidina i enzimski proizvod od hesperidina, izolovanog iz kore, soka ili sjemenki agruma, i dekstrina. Nakon inaktivacije enzima upotrijebljenih u postupku rastvor se podvrgava postupku pročišćavanja u više koraka koji uključuje filtraciju, kromatografsko odvajanje, srednju koncentraciju i dekolorizaciju. Pročišćeni rastvor zatim se koncentrira isparavanjem, mikrofiltrira i suši raspršivanjem.	

	Svojstva/sastav: Hemijski (IUPAC) naziv: (2S)-7 -[(O-6-deoksi-α-l-manopiranozil-(1→6)-O-[α-d-glukopiranozil-(1→4)]-β-d-glukopiranozil)oksi]-2,3-dihidro-5-hidroksi-2-(3-hidroksi-4-metoksifenil)-4H-1-benzopiran-4-on Istoznačnica: 4G-α-d-glukopiranozil-hesperidin CAS br.: 161713–86–6 Hemijska formula: $C_{34}H_{44}O_{20}$ Monoglukozil hesperidin (MGH) (suha tvar): 75,0 – 85,0 % Hesperidin (suha tvar): 10 – 20 % Gubitak pri sušenju≤ 6 % Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 2 % *Teški metali* Olovo: ≤ 0,1 mg/kg Arsen:≤ 0,1 mg/kg *Mikrobiološki kriteriji* Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Ukupni koliformi: nisu utvrđeni u 10 g *Salmonella* spp.nije utvrđena u 25 g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije.”	

”

Član 2

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

*U ovu Uredbu prenijete su Regulative o izmjenama i dopunama Implementirajuće Regulative Komisije (EU) 2017/2470 od 20. decembra 2017.o utvrđivanju popisa nove hrane Evropske Unije u skladu sa Regulativom (EU) 2015/2283 Evropskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani : 32021R0882; 32021R0900; 32021R0912; 32021R1318; 32021R1319; 32021R1326; 32021R1377; 32021R1974; 32021R1975; 32021R2029; 32021R2079; 32021R2129; 32021R2191; 32022R0047; 32022R0168; 32022R0169; 32022R0187; 32022R0188; 32022R0196; 32022R0202; 32022R0672; 32022R0673; 32022R0684; 32022R0961; 32022R0965; 32022R0966; 32022R1160; 32022R1365; 32022R1373; 32022R1381; 32022R2534; 32022R2535; 32023R0004; 32023R0005; 32023R0006; 32023R0007; 32023R0052; 32023R0058; 32023R0065; 32023R0113; 32023R0267; 32023R0463; 32023R0652; 32023R0667; 32023R0859; 32023R0931; 32023R0937; 32023R0938; 32023R0943; 32023R0948; 32023R0949; 32023R0950; 32023R0951; 32023R0961; 32023R0972; 32023R1581; 32023R1582; 32023R1583; 32023R2145; 32023R2210; 32023R2214; 32023R2215; 32023R2847; 32023R2851; 32024R1023; 32024R1026; 32024R1027; 32024R1037; 32024R1046; 32024R1047; 32024R1048; 32024R1052; 32024R1611; 32024R2036; 32024R2044; 32024R2046; 32024R2047; 32024R2048; 32024R2090; 32024R2049; 32024R2061; 32024R2062; 32024R2101; 32024R2102; 32024R2196; 32024R2682; 32024R2694; 32025R0089; 32025R0097; 32025R0153; 32025R0167; 32025/0691.

Broj: 11-011/26-378
Podgorica, 12. februara 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

663.

Ministarstvo ekonomskog razvoja, na osnovu člana 147 stav 7, a u vezi sa članom 150 stav 1 Zakona o autorskom i srodnim pravima („Službeni list CG“, br. 37/11, 53/16, 145/21, 48/24, 84/24 i 100/24) i člana 10 Uredbe o organizaciji i načinu rada državne uprave ("Službeni list CG", br. 98/23, 102/23, 113/23, 71/24, 72/24, 90/24, 93/24, 104/24, 117/24, 39/25, 97/25, 148/25 i 164/25), rješavajući u postupku po zahtjevu za izdavanje dozvole za obavljanje djelatnosti kolektivnog ostvarivanja srodnog prava u Crnoj Gori, broj 626-2285/2025-1 od 26.05.2025. godine, čiji je podnosilac NVU Interpretatori Crne Gore - IN CG sa sjedištem u Podgorici, Dr Vukašina Markovića broj 110, a u izvršenju presude Upravnog suda Crne Gore, U.br. 5968/25 od 10.12.2025. godine, donosi

R J E Š E NJ E

1. NVU Interpretatori Crne Gore - IN CG izdaje se dozvola za obavljanje djelatnosti kolektivnog ostvarivanja imovinskih prava interpretatora muzičkih i muzičko-scenskih djela, radi kolektivnog ustupanja sa proširenim dejstvom, za sljedeća imovinska prava: javno prenošenje uživo interpretacije, emitovanje uživo interpretacije, stavljanje na raspolaganje javnosti fonograma ili videograma sa interpretacijom, kao i pravo na naknadu za saopštavanje javnosti fonograma na kome je zabilježeno izvođenje i pravo na naknadu za umnožavanje za privatne i druge interne potrebe.
2. Dozvola se izdaje za period od pet godina.
3. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 626-720/2026-2
Podgorica, 25.02.2026. godine

Ministarstvo ekonomskog razvoja
ovlašćeno službeno lice,
mr **Jelena Knežević**

664.

Shodno članu 41 stav 3, a u vezi sa članom 40 stav 4 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG”, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O RAZRJEŠENJU STALNE PREDSTAVNICE CRNE GORE PRI ORGANIZACIJI ZA HRANU I POLJOPRIVREDU UJEDINJENIH NACIJA (FAO) I OSTALIM ORGANIZACIJAMA UN SISTEMA

Razrješava se Milena Šofranac-Ljubojević dužnosti stalne predstavnice Crne Gore pri Organizaciji za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih nacija (FAO) i ostalim organizacijama UN sistema, zbog prestanka dužnosti izvanredne i opunomoćene ambasadorke Crne Gore u Republici Italiji, sa sjedištem u Rimu, zbog isteka mandata, zaključno sa 31. decembrom 2025. godine.

Broj: 11-104/26-613/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

665.

Na osnovu člana 107 stav 1 Zakona o socijalnoj i dječjoj zaštiti („Službeni list CG“, broj: 27/13, 1/15, 42/15, 56/16, 66/16, 1/17, 31/17, 42/17, 50/17, 59/21, 145/21, 3/23, 48/24, 33/25, 122/25 i 160/25), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O RAZRJEŠENJU ČLANICE UPRAVNOG ODBORA JAVNE USTANOVE DOM STARIH „GRABOVAC” RISAN

Razrješava se Mirjana Pajković, članica Upravnog odbora JU Dom starih „Grabovac” Risan, predstavnica osnivača, zbog isteka mandata.

Broj: 11-104/26-589/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

666.

Shodno članu 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O PRESTANKU VRŠENJA DUŽNOSTI V. D. DIREKTORA DIREKCIJE ZA ZAŠTITU TAJNIH PODATAKA

Savu Vučiniću, vršiocu dužnosti direktora Direkcije za zaštitu tajnih podataka, prestaje vršenje navedene dužnosti zbog isteka vremena od šest mjeseci, na koje je određen za vršioca dužnosti direktora ove direkcije.

Broj: 11-104/26-678/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

667.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O ODREĐIVANJU VRŠIOCA DUŽNOSTI DIREKTORA DIREKCIJE ZA ZAŠTITU TAJNIH PODATAKA

Za vršioca dužnosti direktora Direkcije za zaštitu tajnih podataka određuje se Savo Vučinić, diplomirani pravnik, do imenovanja direktora Direkcije za zaštitu tajnih podataka u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-608/4
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

668.

Na osnovu člana 68 stav 2 Zakona o obaveznom zdravstvenom osiguranju („Službeni list CG“, br. 145/21 i 48/24), a u vezi sa članom 14 stav 3 Statuta Fonda za zdravstveno osiguranje Crne Gore („Službeni list CG“, broj 15/24), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O RAZRJEŠENJU ČLANA UPRAVNOG ODBORA
FONDA ZA ZDRAVSTVENO OSIGURANJE CRNE GORE

Razrješava se član Upravnog odbora Fonda za zdravstveno osiguranje Crne Gore Milorad Radojičić, predstavnik zaposlenih u Fondu za zdravstveno osiguranje Crne Gore, zbog podnošenja ostavke.

Broj: 11-104/26-610/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

669.

Na osnovu člana 68 stav 2 Zakona o obaveznom zdravstvenom osiguranju („Službeni list CG“, br. 145/21 i 48/24), a u vezi sa članom 14 stav 4 Statuta Fonda za zdravstveno osiguranje Crne Gore („Službeni list CG“, broj 15/24), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O IMENOVANJU ČLANA UPRAVNOG ODBORA
FONDA ZA ZDRAVSTVENO OSIGURANJE CRNE GORE

Za člana Upravnog odbora Fonda za zdravstveno osiguranje Crne Gore imenuje se Goran Tufegdžić, predstavnik zaposlenih u Fondu za zdravstveno osiguranje Crne Gore, na predlog Fonda za zdravstveno osiguranje Crne Gore.

Broj: 11-100/26-611/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

670.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U ISKENDERUNU – REPUBLIKA TURSKA

1. Opoziva se Serif Tosyali sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Iskenderunu – Republika Turska, sa nadležnošću za regiju Hataj i gradove Adanu, Mersin i Osmanije.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-650/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

671.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE U STRACHURU – UJEDINJENO KRALJEVSTVO VELIKE BRITANIJE I SJEVERNE IRSKE

1. Opoziva se Charles Maclean sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Strachuru – Ujedinjeno Kraljevstvo Velike Britanije i Sjeverne Irske, sa nadležnošću za teritoriju Škotske.
2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-652/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

672.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U TORONTU – KANADA

1. Opoziva se Roy Douglas Elliott sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Torontu – Kanada, sa nadležnošću za provinciju Ontario.
2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-654/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

673.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U ASUNSIONU – REPUBLIKA PARAGVAJ

1. Opoziva se Marc Firmin sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Asunsionu – Republika Paragvaj, sa nadležnošću za čitavu teritoriju Republike Paragvaj.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-656/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić,** s.r.

674.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U PANAMI – REPUBLIKA PANAMA

1. Opoziva se Dragan Burić sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Panami – Republika Panama, sa nadležnošću za čitavu teritoriju Republike Panama.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-659/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

675.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U BOLONJI – REPUBLIKA ITALIJA

1. Opoziva se Tonino Lamborghini sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Bolonji – Republika Italija, sa nadležnošću za regiju Emilija Romanja.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-662/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

676.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U SANTO DOMINGU – DOMINIKANSKA REPUBLIKA

1. Opoziva se Sixto Alfredo Inchaustegui sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Santo Domingu – Dominikanska Republika, sa nadležnošću za čitavu teritoriju Dominikanske Republike.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-664/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

677.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNOG KONZULA CRNE GORE
U GVATEMALI – REPUBLIKA GVATEMALA

1. Opoziva se Alejandro Serović Castaneda sa dužnosti počasnog konzula Crne Gore u Gvatemali – Republika Gvatemala, sa nadležnošću za čitavu teritoriju Republike Gvatemala.

2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-666/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

678.

Na osnovu člana 50 stav 6 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG“, broj 70/17), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O OPOZIVU POČASNE KONZULKE CRNE GORE
U ANTVERPENU – KRALJEVINA BELGIJA

1. Opoziva se Enisa Jarović sa dužnosti počasne konzulke Crne Gore u Antverpenu – Kraljevina Belgija, sa nadležnošću za regiju Flandriju.
2. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-104/26-691/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

679.

Shodno članu 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O PRESTANKU VRŠENJA DUŽNOSTI V. D. GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA KAPITALNE, MEĐUNARODNE I PROJEKTE IZ FONDOVA EU U MINISTARSTVU PRAVDE

Jasni Jovović, vršiteljki dužnosti generalne direktorice Direktorata za kapitalne, međunarodne i projekte iz fondova EU u Ministarstvu pravde, prestaje vršenje navedene dužnosti zbog isteka vremena od šest mjeseci, na koje je određena za vršiteljku dužnosti generalne direktorice ovog direktorata.

Broj: 11-104/26-684/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

680.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O ODREĐIVANJU VRŠITELJKE DUŽNOSTI GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA KAPITALNE, MEĐUNARODNE I PROJEKTE IZ FONDOVA EU U MINISTARSTVU PRAVDE

Za vršiteljku dužnosti generalne direktorice Direktorata za kapitalne, međunarodne i projekte iz fondova EU u Ministarstvu pravde određuje se Jasna Jovović, spec. sc. pravnih nauka, do postavljenja generalnog direktora ovog direktorata u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-685/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

681.

Shodno članu 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O PRESTANKU VRŠENJA DUŽNOSTI V. D.
SEKRETARKE MINISTARSTVA TURIZMA

Mileni Tošić, vršiteljki dužnosti sekretarke Ministarstva turizma, prestaje vršenje navedene dužnosti zbog isteka vremena od šest mjeseci na koje je određena za vršiteljku dužnosti sekretarke ovog ministarstva.

Broj: 11-104/26-680/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

682.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O ODREĐIVANJU VRŠITELJKE DUŽNOSTI
SEKRETARKE MINISTARSTVA TURIZMA

Za vršiteljku dužnosti sekretarke Ministarstva turizma određuje se Milena Tošić, diplomirana pravnica, do postavljenja sekretara Ministarstva turizma u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-681/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

683.

Na osnovu člana 32 stav 2 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG“, br. 78/18, 70/21 i 52/22), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O POSTAVLJENJU GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA RAZVOJ INDUSTRIJE I ZANATSTVA U MINISTARSTVU EKONOMSKOG RAZVOJA

Za generalnu direktoricu Direktorata za razvoj industrije i zanatstva u Ministarstvu ekonomskog razvoja postavlja se mr Renata Milutinović, dosadašnja vršiteljka dužnosti generalne direktorice ovog direktorata, na period od pet godina.

Broj: 11-100/26-722/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

684.

Na osnovu člana 32 stav 2 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG“, br. 78/18, 70/21 i 52/22), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O POSTAVLJENJU GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA UNAPREĐENJE KONKURENTNOSTI PRIVREDE U MINISTARSTVU EKONOMSKOG RAZVOJA

Za generalnu direktoricu Direktorata za unapređenje konkurentnosti privrede u Ministarstvu ekonomskog razvoja postavlja se mr Anđela Gajević, dosadašnja vršiteljka dužnosti generalne direktorice ovog direktorata, na period od pet godina.

Broj: 11-100/26-705/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

685.

Na osnovu člana 22 Uredbe o Vladi Crne Gore („Službeni list CG“, br. 80/08, 14/17, 28/18, 63/22 i 121/23) i člana 5 Odluke o obrazovanju Savjeta za demografiju („Službeni list CG“, broj 152/25), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O IMENOVANJU PREDSJEDNIKA, ZAMJENIKA PREDSJEDNIKA, ČLANOVA I SEKRETARKE SAVJETA ZA DEMOGRAFIJU

1. Imenuju se predsjednik, zamjenik predsjednika, članovi i sekretarka Savjeta za demografiju, i to:

1) Damir Gutić, ministar socijalnog staranja, brige o porodici i demografije, predsjednik;
2) Novica Vuković, ministar finansija, zamjenik predsjednika;
3) Naida Nišić, ministarka rada, zapošljavanja i socijalnog dijaloga, članica;
4) prof. dr Anđela Jakšić-Stojanović, ministarka prosvjete, nauke i inovacija, članica;
5) dr Vojislav Šimun, ministar zdravlja, član;
6) Danilo Šaranović, ministar unutrašnjih poslova, član;
7) mr Ervin Ibrahimović, ministar vanjskih poslova, član;
8) Nik Gjeloshaj, ministar ekonomskog razvoja, član;
9) Ernad Suljević, ministar regionalno-investicionog razvoja i saradnje sa nevladinim organizacijama, član;
10) Vladimir Joković, ministar poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, član;
11) Damjan Ćulafić, ministar ekologije, održivog razvoja i razvoja sjevera, član;
12) mr Simonida Kordić, ministarka turizma, članica;
13) dr Tamara Vujović, ministarka kulture i medija, članica;
14) Mirsad Azemović, ministar dijaspore, član;
15) Slaven Radunović, ministar prostornog planiranja, urbanizma i državne imovine, član;
16) Mileva Brajušković-Popović, vršiteljka dužnosti generalne direktorice Direktorata za demografiju u Ministarstvu socijalnog staranja, brige o porodici i demografije, članica;
17) prof. dr Vladimir Božović, rektor Univerziteta Crne Gore, član;
18) prof. dr Ljubiša Stanković, predsjednik Crnogorske akademije nauka i umjetnosti, član;
19) Miroslav Pejović, direktor Uprave za statistiku, član;
20) Slobodan Delić, predstavnik Zajednice opština Crne Gore, član;
21) Tijana Ivančević, predstavnica Kabineta predsjednika Vlade Crne Gore, članica;
22) Slobodan Tomašević, predstavnik nevladine organizacije, član.

2. Za sekretarku Savjeta za demografiju imenuje se Maja Bahović, načelnica Direkcije za koordinaciju centara za socijalni rad u Ministarstvu socijalnog staranja brige o porodici i demografije.

3. Ovo rješenje objaviće se u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 11-100/26-676/4
Podgorica, 5. marta 2025. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

686.

Shodno članu 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O PRESTANKU VRŠENJA DUŽNOSTI V. D. POMOĆNICE DIREKTORA UPRAVE ZA STATISTIKU

Mr Branki Šušić-Radovanović, vršiteljki dužnosti pomoćnice direktora Uprave za statistiku – rukovoditeljke Sektora za makroekonomske statistike, nacionalne račune i cijene, prestaje vršenje dužnosti, zaključno sa 3. martom 2026. godine, zbog isteka vremena od šest mjeseci na koje je određena za vršiteljku dužnosti pomoćnice direktora Uprave za statistiku.

Broj: 11-104/26-727/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

687.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O ODREĐIVANJU VRŠITELJKE DUŽNOSTI POMOĆNICE DIREKTORA UPRAVE ZA STATISTIKU

Za vršiteljku dužnosti pomoćnice direktora Uprave za statistiku – rukovoditeljke Sektora za makroekonomske statistike, nacionalne račune i cijene određuje se mr Branka Šušić-Radovanović, počev od 4. marta 2026. godine do postavljenja pomoćnika direktora – rukovodioca ovog sektora u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-726/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

688.

Na osnovu člana 31 stav 3 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG“, br. 78/18, 70/21 i 55/22), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O POSTAVLJENJU SEKRETARKE MINISTARSTVA JAVNE UPRAVE

Za sekretarku Ministarstva javne uprave postavlja se Ljubica Popović, stepen bachelora ekonomije, dosadašnja vršiteljka dužnosti sekretarke ovog ministarstva, na period od pet godina.

Broj: 11-100/26-728/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

689.

Na osnovu člana 32 stav 2 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG“, br. 78/18, 70/21 i 52/22), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O POSTAVLJENJU GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA DRŽAVNU UPRAVU U MINISTARSTVU JAVNE UPRAVE

Za generalnu direktoricu Direktorata za državnu upravu u Ministarstvu javne uprave postavlja se Jelena Pejović, stepen specijaliste (spec. sc.) pravnih nauka – Smjer međunarodnopravni, dosadašnja vršiteljka dužnosti generalne direktorice ovog direktorata, na period od pet godina.

Broj: 11-100/26-729/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

690.

Na osnovu člana 32 stav 2 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG“, br. 78/18, 70/21 i 52/22), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O POSTAVLJENJU GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA LOKALNU SAMOUPRAVU U MINISTARSTVU JAVNE UPRAVE

Za generalnu direktoricu Direktorata za lokalnu samoupravu u Ministarstvu javne uprave postavlja se Nina Blažić, specijalistkinja državnopravnih studija, dosadašnja vršiteljka dužnosti generalne direktorice ovog direktorata, na period od pet godina.

Broj: 11-100/26-735/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

691.

Na osnovu člana 61 st. 1 i 4 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG“, br. 2/18, 34/19, 8/21, 82/25 i 3/26), Vlada Crne Gore je, na sjednici od 5. marta 2026. godine, donijela

R J E Š E NJ E
O ODREĐIVANJU VRŠIOCA DUŽNOSTI GENERALNOG DIREKTORA DIREKTORATA ZA MEĐUNARODNU SARADNJU I EU FONDOVE U MINISTARSTVU EKOLOGIJE, ODRŽIVOG RAZVOJA I RAZVOJA SJEVERA

Za vršioca dužnosti generalnog direktora Direktorata za međunarodnu saradnju i EU fondove u Ministarstvu ekologije, održivog razvoja i razvoja sjevera određuje se Boris Vukčević, master politikolog za međunarodne poslove, do postavljenja generalnog direktora ovog direktorata u skladu sa zakonom, a najduže do šest mjeseci.

Broj: 11-100/26-322/3
Podgorica, 5. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

692.

Na osnovu člana 16 st. 3 i 4 Uredbe o Vladi Crne Gore („Službeni list CG“, br. 80/08, 14/17, 28/18, 63/22 i 121/23), Vlada Crne Gore je, dana 6. marta 2026. godine, bez održavanja sjednice, na osnovu pribavljenih saglasnosti većine članova Vlade, donijela

R J E Š E NJ E
O PRESTANKU MANDATA SAVJETNIKA POTPREDSJEDNIKA VLADE ZA POLITIČKI SISTEM, PRAVOSUĐE I ANTIKORUPCIJU

Mr Vladanu Raičeviću, savjetniku potpredsjednika Vlade za politički sistem, pravosuđe i antikorupciju, prestaje mandat na lični zahtjev.

Broj: 11-104/26-782/2
Podgorica, 6. marta 2026. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.