|  |  |
| --- | --- |
|  | ПРАВИЛНИКО НОВОЈ ХРАНИ("Сл. гласник РС", бр. 88/2018) |

**ПРИЛОГ 1.**

**ЛИСТА НОВЕ ХРАНЕ КОЈА ЈЕ ОДОБРЕНА У ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ И НАЛАЗИ СЕ НА ПОПИСУ УНИЈЕ**

Садржај листе:

Листа нове хране састоји се од 2 табеле:

У Табели 1. наведена је одобрена нова храна и садржи следеће информације:

Колона 1. Редни број

Колона 2. Одобрена нова храна

Колона 3. Услови под којима се нова храна може употребљавати. Та колона је подељена на два дела: *Одобрена категорија хране и Максимално дозвољене количине*

Колона 4. Додатни посебни захтеви за означавање производа

Колона 5. Остали захтеви

Колона 6. Број ЕУ прописа у којем је одобрена нова храна

У Табели 2. наведене су спецификације нове хране и садржи следеће информације:

Колона 1: Одобрена нова храна

Колона 2: Спецификације

**Табела 1. Листа одобрене нове хране**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред.****број** | **Одобрена нова храна** | **Услови под којима се нова храна може употребљавати** | **Додатни посебни захтеви за означавање производа** | **Остали захтеви** | **Број ЕУ прописа у****којем је одобрена****нова храна (celex no.)** |
| *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |
| 1. | *N***-acetil-D-неураминска киселина** | Почетнe и прелазнe формуле за одојчад | 0,05 g/L реконституисане формуле | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „*N*-acetil-D-neuraminska kiselina”При означавању додатака исхрани који садрже „*N*-acetil-D-neuraminsku kiselinu” наводи се изјава да се тај додатак исхрани не сме давати одојчади, малој деци и деци млађој од 10 година када она конзумирају мајчино млеко или другу храну која садржи „*N*-acetil-D-neuraminska kiselina” у периоду од 24 сата. |  | Спроведбена Одлука Комисије ЕУ 2017/2375 од 15. децембра 2017. о одобрењу стављања на тржиште *N*-acetil-D-неураминскe киселине као новог састојка хране (32017D2375) |
| Храна за одoјчад и малу децу | 0,05 g/kg за чврсту храну |
| Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене | У складу с посебним нутритивним потребама одојчади и мале деце којима су производи намењени, али у сваком случају не веће од максимално дозвољених количина за категорију наведену у табели која одговара производима. |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 0,2 g/L (пиће)1,7 g/kg (плочице) |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеној присутности глутена | 1,25 g/kg |
| Неароматизовани пастеризовани и стерилизовани (укључујући UHT стерилизацију) производи на бази млека | 0,05 g/L |
|  |  | Неароматизовани ферментисани производи на бази млека, термички третирани након ферментације, ароматизовани ферментисани млечни производи укључујући термички третиране производе | 0,05 g/L (пића)0,4 g/kg (чврста храна) |  |  |  |
| производи аналогни млечним производима, укључујући белиоце напитака (замена за млеко или павлаку) | 0,05 g/L (пића)0,25 g/kg (чврста храна) |
| Житне плочице | 0,5 g/kg |
| Стони заслађивачи | 8,3 g/kg |
| Пића на бази воћа и поврћа | 0,05 g/L |
| Ароматизована пића | 0,05 g/L |
| Инфузи кафе, чајни, биљни и воћни инфузи, цикорија; чајни, биљни и воћни инфуза и екстракти цикорије; чајни, биљни, воћни и житни препарати за инфузе | 0,2 g/kg |
| Додаци исхрани | 300 mg дневно за општу популацију старију од 10 година55 mg дневно за одојчад130 mg дневно за малу децу250 mg дневно за децу старости од 3 до 10 година |
| **2.** | **Сушена воћна пулпа баобаба** **(Adansonia digitata)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „воћна пулпа баобаба” |  | Одлука Комисије 2008/575/EЗ од 27. јуна 2008. којом се одобрава стављање на тржиште осушене воћне пулпе баобаба као новог састојка хране (32008D0575) |
| Није одређено |  |
| **3.** | **Екстракти из ћелиских култура биљке** *Ajuga reptans* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу с уобичајеном употребом у додацима исхрани сличног екстракта добијеног од надземних делова у цвету биљке *Ajuga reptans* |
| **4.** | **L-alanil-L-glutamin** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани |  |
| Храна за посебне медицинске намене осим хране за одојчад и малу децу |
| Пића намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |  |
| **5.** | **Уље од алги добијено од микроалге** *Ulkenia* **sp.** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* докозахексаеноинске киселине (у даљем тексту: DHA) | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље добијено од микроалге *Ulkenia* sp.” |  | Одлука Комисије 2009/777/EЗ од 21. октобра 2009. о продужењу употребе уља алги добијеног из микроалге Ulkenia sp. као новог састојка хране (32009D0777) |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекси) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Безалкохолна пића (укључујући пића на бази млека) | 60 mg/100 ml |
| **6.** | **Уље семенки биљке** *Allanblackia* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље семенки биљке *Allanblackia*” |  | Одлука Комисије 2008/559/EЗ од 27. јуна 2008. о одобравању стављања на тржиште уља семенки биљке Allanblackia као новог састојка хране (32008D0559) |
| Жути масни намази и намази на бази павлаке | 20 g/100 g |
| **7.** | **Екстракт листа биљке** *Aloe macroclada* **Baker** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу с уобичајеном употребом у додацима исхрани сличног гела добијеног од биљке *Aloe vera* (L.) Burm. |
| 8. | **Уље од Антарктичког Крила добијено од врсте** *Euphausia* *superba***Екстракт липида од Антарктичког Крила** *Euphausia superba* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине**DHA и* *EPA укупно* | При ознaчавању хране која садржи нову храну наводи се „екстракт липида добиjeн из рака врсте Антарктички Крил (*Euphausia superba*)” | Сви прехрамбени производи који садрже уље богато DHA и ЕPA из Антарктичког крила треба да докажу оксидативну стабилност одговарајућом методологијом испитивања признатом на националном / међународном нивоу (нпр. AOAC) | Одлука Комисије 2009/752/EЗ од 12. октобра 2009. којом се одобрава стављање на тржиште липидног екстракта из Антарктичког Крила Еuphausia superba као новог састојка хране (32009D0752)Спроведбена Одлука Комисије /ЕУ) 2016/598 од 14. априла 2016, којом се одобрава продужење употребе липидног екстракта из Антарктичког Крила Еuphausia superba као новог састојка хране (32016D0598)**Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/1023 од 23. Јула 2018. Године о корекцију Спроведбене Уредбе ЕУ 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније (32018R1023)** |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Производи аналогни млечним производима, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Безалкохолна пићаМлечни напициНапици на бази млечних аналога | 80 mg/100 ml |
| Масни намази и преливи | 600 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 ml |
| Жита за доручак | 500 mg/100 g |
| Пекарски производ (хлеб, пециво и слатки кекси) | 200 mg/100 g |
| Хранљиве плочице/житне плочице | 500 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 3.000 mg дневно за општу популацију450 mg дневно за труднице и дојиље |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним нутритивним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану и замена за један или више оброка у току дана за особе на дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
| Храна за одојчад и малу децу | 200 mg/100 ml |
| Храна намењена особама с повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеној присутности глутена |
| **9.** | **Уље од Антарктичког Крила богато фосфолипидима добијено из врсте** *Euphausia superba* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине**DHA и EPA укупно* | При ознaчавању хране која садржи нову храну наводи се „екстракт липида добиjeн из рака врсте Антарктички Крил (*Euphausia superba*)” | Сви прехрамбени производи који садрже уље богато фосфолипидима добијеним из Антарктичког крила треба да докажу оксидативну стабилност одговарајућом методологијом испитивања признатом на националном / међународном нивоу(нпр. AOAC) | Спроведбена Одлука Комисије (EУ) 2016/598 од 14. априла 2016. о продужењу употребе липидног екстракта из Антарктичког Крила Еuphausia superba као новог састојка хране (32016D0598)**Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/1023 од 23. Јула 2018. Године о корекцију Спроведбене Уредбе ЕУ 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније (32018R1023)** |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Безалкохолна пићаМлечни напициНапици на бази млечних аналога | 80 mg/100 ml |
| Масни намази и преливи | 600 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 ml |
| Жита за доручак | 500 mg/100 g |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекси) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 3.000 mg дневно за општу популацију450 mg дневно за труднице и дојиље |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним нутритивним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану и замена за један или више оброка у току дана за особе на дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
| храна за одојчад и малу децу | 200 mg/100 ml |
| Храна намењена особама с повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеној присутности глутена |
| **10.** | **Уље богато арахидонском киселином добијено из гљиве** *Mortierella alpina* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При ознaчавању хране која садржи нову храну наводи се „уље добијено од гљиве *Mortierella alpina*” или „уље гљиве *Mortierella alpina*” |  | Одлука Комисије 2008/968/EЗ од 12.12.2008. оодобравању стављања на тржиште уља богатог арахидонском киселином добијеног из гљиве Mortierella alpina као новог састојка хране(32008D0968) |
| Почетнe и прелазнe формуле за одојчад | У складу са захтевима Правилника о здравственој исправности дијететских производа |
| Храна за посебну медицинску намену за превремено рођену децу | У складу са захтевима Правилника о здравственој исправности дијететских производа |
| **11.** | **Арганово уље добијено из биљке** *Argania spinosa* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Арганово уље”, а ако се употребљава као зачин, наводи се „Биљно уље само за зачињавање” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Као зачин | Није дефинисано |
| Додаци исхрани | У складу с уобичајеном употребом биљних уља за прехрамбене сврхе |
| **12.** | **Олеорезин богат** **астаксантином добијеним из aлге** *Haematococcus pluvialis* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Астаксантин” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | 40–80 mg олеорезина дневно, што одговара ≤ 8 mg астаксантина на дан |
| **13.** | **Семе босиљка (***Ocimum basilicum***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Воћни сокови и пића од мешавине воћа/поврћа | 3 g/200 ml ако се додаје цело семе босиљка |
| **14.** | **Екстракт ферментисаног црног зрна пасуља (соје)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт ферментисаног црног зрна пасуља (соје)” или „Екстракт ферментисане соје” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2011/497/ЕУ од 9. августа 2011. којом се одобрава стављање на тржиште ферментисаног екстракта црног зрна пасуља (соје) као новог састојка хране(32011D0497) |
| Додаци исхрани | 4,5 g дневно |
| **15.** | **Говеђи лактоферин** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При ознаачавању хране која садржи нову храну наводи се „Лактоферин добијен из крављег млека” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2012/725/ЕУ од 22. новембра 2012. којом се одобрава стављање на тржиште лактоферина као новог састојка хране према Уредби (ЕЗ) бр. 258/97 Европског парламента и Савета (Morinaga)(32012D0725)Спроведбена Одлука Комисије 2012/727/ЕУ од 22. новембра 2012. којом се одобрава стављање на тржиште лактоферина као новог састојка хране према Уредби (ЕЗ) бр. 258/97 Европског парламента и Савета (FrieslandCampina)(32012D0727) |
| Почетне и прелазне формуле за одојчад (спремна за конзумирање) | 100 mg/100 ml |
| Храна на бази млека намењена малој деци (спремна за конзумирање) | 200 mg/100 g |
| Прерађене намирнице на бази жита (чврсте) | 670 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | Зависно о потребама појединаца, до 3 g дневно |
| Пића на бази млека | 200 mg/100 g |
| Производи у праху за припрему напитака на бази млека (спремни за пиће) | 330 mg/100 g |
| Пића на бази ферментисаног млека (укључујући пића на бази јогурта) | 50 mg/100 g |
| Безалкохолна пића | 120 mg/100 g |
| Производи на бази јогурта | 80 mg/100 g |
| Производи на бази сира | 2.000 mg/100 g |
| Сладолед | 130 mg/100 g |
| Колачи и фино пециво | 1.000 mg/100 g |
| Бомбоне | 750 mg/100 g |
| Гума за жвакање | 3.000 mg/100 g |
| **16.** | **Уље семена биљке** *Buglossoides arvensis* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине стеаридонске киселине (STK)* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Рафинисано уље од биљке *Buglossoides*” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2015/1290 од 23. јула 2015. којом се одобрава стављање на тржиште рафинисаног уља семена *Buglossoides arvensis* као новог састојка хране(32015D1290) |
| Млечни производи и аналогни производи | 250 mg/100 g |
| 75 mg/100 g за пића |
| Сир и производи од сира | 750 mg/100 g |
| Маслац и остале емулзије масти и уља укључујући намазе (који нису за кување и пржење) | 750 mg/100 g |
| Жита за доручак | 625 mg/100 g |
| Додаци исхрани, осим додатака исхрани за одојчад и малу децу | 500 mg дневно |
| Храна за посебне медицинске намене, осим хране за посебне медицинске намене за одојчад и малу децу | У складу с посебним нутритивним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану и замена за један или више оброка у току дана за особе на дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
| **17.** | **Уље добијено од рачића** *Calanus finmarchicus* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље добијено од рачића *Calanus finmarchicus*” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/2353 од 14. децембра 2017. године којом се одобрава стављање на тржиште уља од Calanus finmarchicus као новог састојка хране(32017D2353) |
| Додаци исхрани | 2,3 g дневно |
| **18.** | **База за жвакаћу гуму** **(монометоксиполиетилен гликол)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „База за жвакаћу гуму (укључује 1,3-бутадиен, 2-метил-хомополимер малеатне естре са полиетилен гликол моно-Ме етром)” или „База за жвакаћу гуму (укључује CAS бр.: 1246080-53-4)” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2011/882/ЕУ од 21. децембра 2011. којом се одобрава стављање на тржиште нове базе гуме за жвакање као новог састојка хране(32011D0882)Спроведбена Одлука Комисије 2012/461/ЕУ од 3. августа 2012. којом се одобрава стављање на тржиште нове базе гуме за жвакање као новог састојка хране и укидања спроведбене Одлуке Комисије 2011/882/ЕУ(32012D0461) |
| Жвакаћа гума | 8% |
| **19.** | **База за жвакаћу гуму (кополимер метил винил етра и анхидрида малеинске киселине)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „База за жвакаћу гуму (укључује кополимер метил винил етра и анхидрида малеинске киселине)” или „База за жвакаћу гуму (укључује CAS бр.: 9011-16-9)” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/905/ЕУ од 11. децембра 2014. којом се одобрава стављање на тржиште кополимера метил винил етра и анхидрида малеинске киселине као новог састојка хране(32014D0905) |
| Жвакаћа гума | 2% |
| **20.** | **Уље из семенки биљке** *chia* **(***Salvia hispanica***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од семенки биљке *chia* (*Salvia hispanica*)” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/890/ЕУ од 8. децембра 2014. којом се одобрава стављање на тржиште уља из семенки chia (*Salvia hispanica*) као новог састојка хране(32014D0890) |
| Масти и уља | 10% |
| Чисто *chia* уље | 2 g дневно |
| Додаци исхрани | 2 g дневно |
| **21.** | **Семенке биљке** *chia* **(***Salvia hispanica***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од семенки биљке *chia* (*Salvia hispanica*)”2. Паковане семенке биљке *chia* (*Salvia hispanica*) потребно је додатно означити како би се потрошач обавестио да максимални дневни унос износи 15g. |  | Одлука Комисије 2009/827/ЕЗ од 13. октобра 2009. којом се одобрава стављање на тржиште семена Chia (Salvia hispanica) као новог састојка хране(32009D0827)Спроведбена Одлука Комисије 2013/50/ЕУ од 22. јануара 2013. којом се одобрава продужење употребе семенки Chia (*Salvia hispanica*) као новог састојка хране (32013D0050)Спроведбена Одлука Комисије 2017/2354/ЕУ од 14. децембра 2017. којом се одобрава продужење употребе семенки Chia (*Salvia hispanica*) као новог састојка хране(32017D2354) |
| Пекарски производи | 5% (целе или млевене семенке биљке *chia*) |
| Печени производи | 10% целих семенки биљке *chia* |
| Жита за доручак | 10% целих семенки биљке *chia* |
| Мешавине воћа, орашастих плодова и семенки | 10% целих семенки биљке *chia* |
| Воћни сокови и пића од мешавине воћа и поврћа | 15 g дневно ако се додају целе, гњечене или млевене семенке биљке *chia* |
| Упаковане семенке биљке *chia* | 15 g целих семенки биљке *chia* дневно |
| Воћни намази | 1% целих семенки биљке *chia* |
| Јогурт | 1,3 g целих семенки биљке *chia* у 100 g јогурта или 4,3 g целих семенки биљке *chia* у 330 g јогурта (порција) |
| Стерилизована јела спремна за конзумацију на бази зрна житарица, зрна псеудожитарица и/или махунарки | 5% целих семенки биљке *chia* |
| **22.** | **Хитин-глукан из гљиве** *Aspergillus niger* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Хитин-глукан из *Aspergillus niger*” |  | Одлука Комисије 2011/76/ ЕУ од 2. фебруара 2011. којом се одобрава стављање на тржиште хитин-глукана из *Aspergillus niger* као новог састојка хране(32011D0076) |
| Додаци исхрани | 5 g дневно |
| **23.** | **Комплекс хитин-глукана** **добијеног из гљиве** *Fomes fomentarius* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Хитин-глукан из *Fomes fomentarius*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | 5 g дневно |
| **24.** | **Екстракт хитозана добијен из гљивe** *Agaricus bisporus***;** *Aspergillus niger* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт хитозана из *Agaricus bisporus*”или „Екстракт хитозана из *Aspergillus niger*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу с уобичајеном употребом хитозана добијеног од ракова у додацима исхрани |
| **25.** | **Хондроитин-сулфат** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Хондроитин сулфат добијен микробном ферментацијом и сулфатирањем” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани (капсуле, таблете или прах) намењени одраслима, искључујући труднице и дојиље | 1 200 mg дневно |
| **26.** | **Хром-пиколинат** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине укупног садржаја хрома* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Хром пиколинат” |  | Одлука Комисије 2011/320/ЕУ од 27. маја 2011. којом се одобрава стављање на тржиште хром пиколината као новог састојка хране(32011D0320) |
| храна за одојчад и малу децу, храна за посебне медицинске намене и замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 250 μg дневно |
| Храна обогаћена витаминима, минералима и другим супстанцама |  |
| **27.** | **Биљка** *Cistus incanus* **L. Pandalis** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Биљака *Cistus incanus L. Pandalis”* |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Биљни инфузи | Предвиђени дневни унос: 3 g биља дневно (2 шољице дневно) |
| **28.** | **Цитихолин** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Цитихолин”2. При означавању хране која садржи цитихолин наводи се изјава да производ није намењен за децу |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/423/ЕУ од 1. јула 2014. којом се одобрава стављање на тржиште цитиколина као новог састојка.(32014D0432) |
| Додаци исхрани | 500 mg дневно |
| Храна за посебне медицинске намене | 250 mg по порцији и највећа дозвољена количина конзумације од 1.000 mg дневно |
| **29.** | *Clostridium butyricum* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „*Clostridium butyricum* MIYAIRI 588 (CBM 588)” или „*Clostridium butyricum* (CBM 588)” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/907/ЕУ од 11. децембра 2014. о одобравању стављања на тржиште *Clostridium butyricum* (CBM 588) као новог састојка хране(32014D0907) |
| Додаци исхрани | 1,35 × 108 CFU дневно |
| **30.** | **Екстракт одмашћеног какаа у праху** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | Потрошач се упозорава да не конзумира више од 600 mg полифенола дневно, што одговара 1,1 g екстракта одмашћеног какао праха дневно |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Хранљиве плочице | 1 g дневно и 300 mg полифенола одговара највише 550 mg екстракта одмашћеног какао праха у једној порцији хране (или додатка исхрани) |
| Пића на бази млека |
| Сва друга храна (укључујући додатке исхрани) у коју се успешно укључују функционални састојци и која је обично намењена одраслим особама које брину о свом здрављу |
| **31.** | **Екстракт какаа са смањеним садржајем масти** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | Потрошач се упозорава да не конзумира више од 600 mg флаванола из какаа дневно |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Храна укључујући додатке исхрани | 730 mg по порцији и око 1,2 g дневно |
| **32.** | **Уље из семена коријандера***Coriandrum sativum* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље из семена коријандера” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/155/ЕУ од 19. марта 2014. којом се одобрава стављање на тржиште уља из семенки коријандера као новог састојка хране |
| Додаци исхрани | 600 mg дневно |
| **33.** | **Сушено воће биљке** *Crataegus pinnatifida* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сушено воће *Crataegus pinnatifida*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Биљни инфузи | У складу са уобичајеном употребом биљке *Crataegus pinnatifida* у прехрамбене сврхе |
| Џемови и желеи |
| Компоти |
| **34.** | **α-ciklodekstrin** | Није одређено |  | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „алфа-циклодекстрин” или „α-циклодекстрин” |  | Одлука Комисије 2008/413/ЕЗ од 26. маја 2008. којом се одобрава стављање на тржиште алфа-циклодекстрина као новог састојка хране |
| **35.** | **γ-ciklodekstrin** | Није одређено |  | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „гама- циклодекстрин” или „γ- циклодекстрин” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2012/288/ЕУ од 1. јуна 2012. којом се одобрава стављање на тржиште гама-циклодекстрина као новог састојка хране |
| **36.** | **Препарат декстрана произведен из бактерије** *Leuconostoc mesenteroides* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Декстран” |  | Одлука Комисије 2001/122/ЕЗ од 30. јануара 2001. о одобрењу стављања на тржиште препарата декстрана произведеног од Leuconostoc mesenteroides као новог састојка хране у пекарским производима |
| Пекарски производи | 5% |
| **37.** | **Уље од диацилглицерола биљног порекла** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од диацилглицерола биљног порекла (најмање 80% диацилглицерола)” |  | Одлука Комисије 2006/720/ЕЗ од 23. октобра 2006. којом се одобрава стављање на тржиште уља диацилглицерола биљног порекла као нове хране |
| Уље за кување |  |
| Масни намази |
| Преливи за салате |
| Мајонез |
| Замена за један или више оброка за особе на дијети за мршављење (у облику пића) |
| Пекарски производи |
| Производи сродни јогурту |
| **38.** | **Dihidrokapsiat (DHC)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Дихидрокапсиат”2. На додацима исхрани који садрже синтетски дихидрокапсиат наводи се ознака „није намењено деци млађој од 4,5 године” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2012/726/ЕУ од 22. новембра 2012. којом се одобрава стављање на тржиште дихидрокапсиата као новог састојка хране |
| Житне плочице | 9 mg/100 g |
| Кекс, колачи и крекери | 9 mg/100 g |
| Снек производи на бази пиринча | 12 mg/100 g |
| Газирана пића, пића за разблаживање, пића на бази воћног сока | 1,5 mg/100 ml |
| Пића на бази поврћа | 2 mg/100 ml |
| Пића на бази кафе, пића на бази чаја | 1,5 mg/100 ml |
| Ароматизована вода - негазирана | 1 mg/100 ml |
| Претходно куване овсене пахуљице | 2,5 mg/100 g |
| Друга жита | 4,5 mg/100 g |
| Сладолед, млечни дезерти | 4 mg/100 g |
| Мешавине за пудинг (спремне за јело) | 2 mg/100 g |
| Производи на бази јогурта | 2 mg/100 g |
| Чоколадни производи | 7,5 mg/100 g |
| Тврде бомбоне | 27 mg/100 g |
| Жвакаћа гума без шећера | 115 mg/100 g |
| белиоци напитака (замене за млеко или павлаку) | 40 mg/100 g |
| Заслађивачи | 200 mg/100 g |
| Супа (спремна за јело) | 1,1 mg/100 g |
| Прелив за салату | 16 mg/100 g |
| Биљне беланчевине | 5 mg/100 g |
| Готова јела | 3 mg по оброку |
| Замене за један или више оброка за особе на дијети за мршављење | 3 mg по оброку |
| Замена за један или више оброка за особе на дијети за мршављење (у облику пића) | 1 mg/100 ml |
| Додаци исхрани | 3 mg по уносу9 mg дневно |
| Мешавине у праху за припрему безалкохолних пића | 14,5 mg/kg одговара 1,5 mg/100 ml |
|  | **Сушени екстракт биљке** *Lippia citriodora* **из** **ћелијских култура** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сушени екстракт *Lippia citriodora* из ћелијских култура HTN®Vb” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом у додацима исхрани сличног екстракта добијеног од листова биљке *Lippia citriodora* |
| **39.** | **Екстракти из ћелијских култура биљке** *Echinacea angustifolia* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом у додацима исхрани сличног екстракта добијеног од корена биљке *Echinacea angustifolia* |
| **40.** | **Екстракти** **из ћелијских култура биљке** *Echinacea purpurea* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сушени екстракт *Echinacea purpurea* из ћелијских култура HTN®Vb” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом у додацима исхрани сличног екстракта добијеног од корена биљке *Echinacea purpurea* |
| **41.** | **Уље од биљке** *Echium plantagineum* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине стеаридонске киселине (СТК)* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Рафинисано уље од биљке *Echium*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Производи на бази млека и течни производи од јогурта у паковању за једну дозу | 250 mg/100 g; 75 mg/100 g за пића |
| Производи од сира | 750 mg/100 g |
| Масни намази и преливи | 750 mg/100 g |
| Жита за доручак | 625 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 500 mg dnevno |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану и замена за један или више оброка у току дана за особе на дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
| **42.** | **Epigalokatehin galat као пречишћени екстракт из листова зеленог чаја (***Camellia sinensis***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању се наводи изјава да потрошачи не смеју конзумирати више од 300 mg екстракта дневно |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни (32017R2470) |
| Додаци исхрани | 150 mg екстракта у једној порцији хране или додатка исхрани |
| **43.** | **L-ergotionein** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „L-ерготионеин” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/1281 од 13. јула 2017. године којом се одобрава стављање на тржиште L-ерготионеина као новог састојака хранеСпроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/462 од 20. марта 2018, којом се одобрава продужење употребе L-ерготионеина као нове хране према Уредби (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета, и измене и допуне спроведбне Уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 |
| Безалкохолна пића | 0,025 g/kg |
| Млечни напици | 0,025 g/kg |
| Свежи млечни производи (\*) | 0,040 g/kg |
| Житне плочице | 0,2 g/kg |
| Чоколадни слаткиши | 0,25 g/kg |
| Додаци исхрани | 30 mg дневно за општу популацију (искључујући труднице и дојиље)20 mg дневно за децу старију од 3 године |
| (\*) При употреби у млечним производима L-ерготионеин не може у потпуности или деломично заменити било који састојак млека. |
| **44.** | **Гвожђе(III)-натријум-EDTA** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине (изражене као безводни EDTA)* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Натријум гвожђе EDTA” |  | Одлука Комисије 2010/331/ЕУ од 14. јуна 2010. године о одобравању стављања на тржиште Гвожђе(III)-натријум-EDTA као новог састојка хране |
| Додаци исхрани | 18 mg дневно за децу75 mg дневно за одрасле |
| Храна за одојчад и малу децу, храна за посебне медицинске намене и замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 12 mg/100 g |
| Храна обогаћена витаминима, минералима и другим супстанцама |
| **45.** | **Гвожђе-амонијум- фосфат** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Гвожђе амонијум фосфат” |  | Одлука Комисије 2010/715/ЕУ од 25. новембра 2010. којом се одобрава стављање на тржиште гвожђе-амонијум фосфата као новог састојка хране |
| Додаци исхрани | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |
| Храна за одојчад и малу децу, храна за посебне медицинске намене и замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење |
| Храна обогаћена витаминима, минералима и другим супстанцама |
| **46.** | **Рибљи пептиди добијени од рибе** *Sardinops sagax* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине производа рибљег пептида* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Рибљи (*Sardinops sagax*) пептиди” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Храна на бази јогурта, пића на бази јогурта, ферментисани млечни производи и млеко у праху | 0,48 g/100 g (спремно за јело/пиће) |
| Ароматизована вода и пића на бази поврћа | 0,3 g/100 g (спремно за пиће) |
| Жита за доручак | 2 g/100 g |
| Супе, гулаши и супе у праху | 0,3 g/100 g (спремно за јело) |
| **47.** | **Флавоноиди из биљке** *Glycyrrhiza glabra* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине флавоноида из биљке Glycyrrhiza glabra* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Флавоноиди из биљке *Glycyrrhiza glabra* L.”2. При означавању хране којој је производ додат као састојак у облику нове хране наводи се следећа изјава:a) Производ не смеју конзумирати труднице, дојиље, деца и млађи адолесценти;b) и особе које узимају лекове на рецепт смеју конзумирати производ само под надзором лекара;c) Сме се конзумирати највише 120 mg флавоноида дневно.3. Количина флавоноида у коначном производу наводи се при означавању хране која их садржи. | Пића која садрже флавоноиде пакују се за крајњег корисника у појединачним порцијама. | Спроведбена Одлука Комисије 2011/761/ЕУ од 24. Новембра 2011. којом се одобрава стављање на тржиште флавоноида из *Glycyrrhiza glabra L.* као новог састојка хранеСпроведбена Одлука Комисије (EУ) 2015/1213 од 22. јула 2015. којом се одобрава проширење употребе флавоноида из *Glycyrrhiza glabra L.* као новог састојка хране |
| Пића на бази млека | 120 mg дневно |
| Пића на бази јогурта |  |
| Пића на бази воћа и поврћа |  |
| Додаци исхрани | 120 mg дневно |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 120 mg дневно |
| Храна за посебне медицинске намене | 120 mg дневно |
| **48.** | **Екстракт фукоидана из морске алге** *Fucus vesiculosus* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт фукоидана из морске алге *Fucus vesiculosus*”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Храна укључујући додатке исхрани | 250 mg дневно |
| **49.** | **Екстракт фукоидана из морске алге** *Undaria pinnatifida* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт фукоидана из морске алге *Undaria pinnatifida*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Храна укључујући додатке исхрани | 250 mg дневно |
| **50.** | **2′-fukozil laktoza****2′-О-fukozil laktoza** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „2′-фукозил лактоза”.2. При означавању додатака исхрани који садрже 2′-фукозил лактозу наводи се изјава да додатке исхрани не би требало употребљавати ако се истог дана употребљава друга храна са додатом 2′-фукозил лактозом.3. При означавању додатака исхрани који садрже 2′-фукозил лактозу намењених малој деци наводи се изјава да додатке исхрани не би требало употребљавати ако се истог дана употребљава мајчино млеко или друга храна са додатом 2′-фукозил лактозом. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/2201 од 27. новембра 2017. којом се одобрава стављање на тржиште 2’-фукозил лактозе произведене сојем Escherichia coli BL21 као новог састојка хране(32017D2201)Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/376 од 11. марта 2016. којом се одобрава стављање на тржиште 2’-О- фукозил лактозе као новог састојка хране (32016D0376) |
| Неароматизовани пастеризовани и стерилизовани (укључујући *UHT*) производи на бази млека | 1,2 g/l |
| Неароматизовани ферментисани производи на бази млека | 1,2 g/l за пића |
| 19,2 g/kg за производе осим пића |
| Ароматизовани ферментисани производи на бази млека, укључујући термички обрађене производе | 1,2 g/l за пића |
| 19,2 g/kg за производе осим пића |
| Производи аналогни млечним производима, укључујући белиоце напитака | 1,2 g/l за пића |
| 12 g/kg за производе осим пића |
| 400 g/kg за белиоце напитака |
| Житне плочице | 12 g/kg |
| Стони заслађивачи | 200 g/kg |
|  |  | Почетне формуле за одојчад | 1,2 g/l самостално или у комбинацији са 0,6 g/l лакто-N-неотетраозе у односу 2:1 у коначном производу спремном за употребу који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |  |  |  |
| Прелазне формуле за одојчад | 1,2 g/l самостално или у комбинацији с 0,6 g/l лакто-N-неотетраозе у односу 2:1 у коначном производу спремном за употребу који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Храна за одојчад и малу децу | 12 g/kg за производе осим за пића |
| 1,2 g/l за течну храну која се као таква ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 1,2 g/l за млечне напитке и сличне производе додато самостално или у комбинацији с лакто- N-неотетраозом, у концентрацији 0,6 g/l, у односу 2:1 у коначном производу спремном за употребу који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 4,8 g/l за пића |
| 40 g/kg за плочице |
| Хлеб и тестенина при чијем се означавању наводи изјава без глутена или са смањеним садржајем глутена | 60 g/kg |
| Ароматизована пића | 1,2 g/l |
| Кафа, чај (осим црног чаја), биљне и воћне инфузије, цикорија; екстракти чаја, биљних и воћних инфузија и цикорије, препарати чаја, биљни и воћни препарати, те препарати житарица за инфузије, мешавине и инстант мешавине тих производа | 9,6 g/l – максимално дозвољена количина односи се на производе који су спремни за употребу |
| Додаци исхрани осим додатака исхрани за одојчад | 3,0 g дневно за општу популацију |
| 1,2 g дневно за малу децу |
| **51.** | **Галактоолигоса-харид** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине (изражено као однос: kg галактоолиго-сахарида / kg хране)* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | 0,333 |
| Млеко | 0,020 |
| Млечни напици | 0,030 |
| Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена за појединачне оброке (као пића) | 0,020 |
| Напици на бази млечних аналога | 0,020 |
| Јогурт | 0,033 |
| Дезерти на бази млечних производа | 0,043 |
| Смрзнути дезерти на бази млечних производа | 0,043 |
| Воћна пића и енергетска пића | 0,021 |
| Пића која су замена оброка за одојчад | 0,012 |
| Сокови за одојчад и малу децу | 0,025 |
| Пића на бази јогурта за одојчад и малу децу | 0,024 |
| Дезерти за одојчад и малу децу | 0,027 |
| Снек производи за одојчад и малу децу | 0,143 |
| Житарице за одојчад и малу децу | 0,027 |
| Пића намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима | 0,013 |
| Сокови | 0,021 |
| Надеви за воћну питу | 0,059 |
| Воћни производи | 0,125 |
| Плочице | 0,125 |
| Житарице | 0,125 |
| Почетне и прелазне формуле за одојчад | 0,008 |
| **52.** | **Glukozamin HCl** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом глукозаминa из шкољкаша |
| Храна за одојчад и малу децу, храна за посебне медицинске намене и замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење |
| Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена појединачне оброке |
| Храна намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |
| Храна која носи ознаку о одсуству или смањеном садржају глутена |
| **53.** | **Glukozamin-sulfat KCl** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом глукозаминa из шкољкаша |
| **54.** | **Glukozamin-sulfat NaCl** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу са уобичајеном употребом глукозамин из шкољкаша |
| **55.** | **Guar guma** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Гуар гума”2. На декларацији сваке хране која садржи гуар гуму посебно треба на видљив начин навести могуће ризике од пробавних сметњи повезане са излагањем деце млађе од осам година гуар гуми.На пример: „Прекомерна употреба ових производа може изазвати пробавне сметње, посебно код деце млађе од осам година”.3. У случају производа чије се паковање састоји из два дела, при чему један саржи млечни производ, а други житарице, у упутству за употребу мора се јасно навести да је пре конзумације потребно помешати житарице са млечним производом, како би се узео у обзир могући ризик од гасторинтестиналне опструкције. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Свежи млечни производи као што су јогурт, ферментисана млека, свежи сиреви и други дезерти на бази млечних производа | 1,5 g/100 g |
| Напици на бази воћа и поврћа (типа „smoothie”) | 1,8 g/100 g |
| Компоти на бази воћа или поврћа | 3,25 g/100 g |
| Житарице у комбинацији са млечним производом у паковању из два дела | 10 g/100 g у житарицамаСастојак се не налази у пратећем млечном производу1 g/100 g у производу спремном за конзумацију |
| **56.** | **Термички обрађени млечни производи ферментисани бактеријом** *Bacteroides xylanisolvens* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2015/1291 од 23. јула 2015. којом се одобрава стављање на тржиште термички обрађених млечних производа ферментисаних *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) као нове хране (32015D1291) |
| Ферментисани млечни производи (у течном и полутечном облику као и у облику праха осушеног распршивањем) |  |
| **57.** | **Hidroksitirozol** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању додатака исхрани који садрже нову храну наводи се „Хидрокситиризол”.При означавању прехрамбених производа који садрже хидрокситиризол наводе се следећи искази:а) „Овај прехрамбени производ не смеју да користе деца млађа од три године, труднице и дојиље;b) „Овај прехрамбени производ не сме се употребљавати за кување, печење или пржење”. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/2373 од 14. децембра 2017. године којом се одобрава стављање на тржиште хидрокситирозола као новог састојка хранe(32017D2373) |
| Рибља и биљна уља (осим маслинових уља и уља комине маслине | 0,215 g/kg |
| Масни намази | 0,175 g/kg |
| **58.** | **Протеин за формирање структуре леда тип III HPLC 12** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Протеин за формирање структуре леда” |  | Одлука Комисије 2009/344/ЕЗ од 22. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште протеина за формирање структуре леда типа III HPLC 12 као новог састојка хране(32009D0344) |
| Смрзнути дезерти | 0,01% |
| **59.** | **Водени екстракти добијени од сушених листова биљке** *Ilex guayusa* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракти добијени од сушених листова биљке *Ilex guayusa*” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Биљни инфузи | У складу са уобичајеном употребом у биљним инфузима и додацима исхрани који садрже водени екстракт добијеног од сушених листова биљке *Ilex paraguariensis* |
| Додаци исхрани |
| **60.** | **Изомалто-олигосахарид** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Изомалто-олигосахарид”.2. При означавању хране која садржи нову храну наводи се да је „извор глукозе”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Освежавајућа безалкохолна пића смањене енергетске вредности | 6,5% |
| Енергетска пића | 5,0% |
| Храна намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима (укључујући изотоничне напитке) | 6,5% |
| Воћни сокови | 5% |
| Преређено поврће и сокови од поврћа | 5% |
| Остала освежавајућа безалкохолна пића | 5% |
| Житне плочице | 10% |
| Колачићи и кекси | 20% |
| Житне плочице за доручак | 25% |
| Тврдe бомбонe | 97% |
| Мекe бомбонe /чоколадне плочице | 25% |
| Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена за појединачне оброке (у облику плочица или на бази млека) | 20% |
| **61.** | **Изомалтулоза** | Није одређено |  | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Изомалтулоза”.2. При означавању нове хране наводи се и ознака да је „изомалтулоза извор глукозе и фруктозе”. |  | Одлука Комисије 2005/581/ЕЗ од 25. јула 2005. којом се одобрава стављање на тржиште изомалтулозе као нове хране или новог састојка хране (32005D0581) |
| **62.** | **Лактитол** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању додатака исхрани који садрже нову храну наводи се „Лактитол” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/450 од 13. марта 2017. године којом се одобрава стављање на тржиште лактитола као новог састојака за храну(32017D0450)Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/1293 од 26. септембра 2018. о изменама и допунама Спроведбе Уредбе (ЕУ) 2017/2470 у вези са условима коришћења новог прехрамбеног лактитола (32018D1293) |
| Додаци исхрани(капсуле, таблете или прах) намењени за одрасле | 20 g дневно |
| **63.** | **Lakto-N-neotetraoza** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1.При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Lakto-*N*-neotetraoza”.2. При означавању додатака исхрани који садрже lakto-N-neotetraozu наводи се изјава да додатке исхрани не треба користити ако се истог дана користи друга храна с додатком lakto-N-neotetraozе.3. При означавању додатака исхрани који садрже lakto-N-neotetraozu намењеним малој деци наводи се изјава да додатке исхрани не би требало употребљавати ако се истог дана користи мајчино млеко или друга храна са додатком lakto-N-neotetraozе. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/375 од 11. марта 2016. године којом се одобрава стављање на тржиште lakto-N-neotetraоze као новог састојка хране(32016D0375) |
| Неароматизовани пастеризовани и стерилизовани (укључујући UHT) млечни производи | 0,6 g/l |
| Неароматизовани ферментисани млечни производи | 0,6 g/l за пића9,6 g/kg за производе осим пића |
| Ароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући термички третиране производе | 0,6 g/l за пића9,6 g/kg за производе осим пића |
| Млечни аналози, укључујући белиоце напитака (замене за млеко или павлаку) | 0,6 g/l за пића6 g/kg за производе осим пића200 g/kg за белиоце напитака |
| Житне плочице | 6 g/kg |
| Стони заслађивачи | 100 g/kg |
|  |  | Почетне формуле за одојчад | 0,6 g/l у комбинацији са 1,2 g/l 2′-фукозил лактозом у односу 1:2 у финалном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |  |  |  |
| Прелазне формуле за одојчад | 0,6 g/l у комбинацији са 1,2 g/l 2′-фукозил-лактозом у односу 1:2 у финалном производу спремном за употребу, који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Храна за одојчад и малу децу | 6 g/kg за производе осим пића0,6 g/l за течне прехрамбене производе који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 0,6 g/l за млечне напитке и сличне производе појединачно или у комбинацији са 2′-фукозил-лактозом, у концентрацијама до 1,2 g/l, у односу 1:2 који се као такав ставља на тржиште или се припрема у складу са упутством произвођача |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним нутритивним потребама особа којима су производи намењени |
| Храна за особе на дијети за мршављење која мења комплетну дневну исхрану | 2,4 g/l за пића20 g/kg за плочице |
| Хлеб и тестенине који носе ознаку о одсуству или смањеном садржају глутена | 30 g/kg |
| Ароматизована пића | 0,6 g/l |
| Инфузи кафе и чаја (осим црног чаја), биљни и воћни инфузи, цикорија; инфузи чаја и биљака и воћа и екстракти цикорије; чајни, биљни и воћни препарати и препарати жита за инфузе, као и мешавине и инстант мешавине тих производа | 4,8 g/l – највећа допуштена количина односи се на производе спремне за употребу |
| Додаци исхрани | 1,5 g дневно за општу популацију0,6 g дневно за малу децу |
| **64.** | **Екстракт листа луцерке из биљке** *Medicago sativa* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Протеини луцерке *Medicago sativa*” или „Протеини алфалфе (*Medicago sativa*)”. |  | Одлука Комисије 2009/826/ЕЗ од 13. октобра 2009. којом се одобрава стављање на тржиште екстракта из листова луцерке (Medicago sativa) као нове хране или новог састојка хране (32009D0826) |
| Додаци исхрани | 10 g дневно |
| **65.** | **Ликопен** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране каја садржи нову храну наводи се „Ликопен”. |  | Одлука Комисије 2009/348/ЕЗ од 23. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште ликопена као новог састојка хране (32009D0348)Одлука Комисије 2009/362/ЕЗ од 30. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште ликопена као новог састојка хране(32009D0362) |
| Пића на бази воћа/поврћа (укључујући и концентрате) | 2,5 mg/100 g |
| Пића намењена особама са повећаном телесном активношћу, посебно спортистима. | 2,5 mg/100 g |
| Замена за комплетну дневну исхрану особа на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 8 mg по оброку |
| Житарице за доручак | 5 mg/100 g |
| Масти и преливи | 10 mg/100 g |
| Супе осим супе од парадајза | 1 mg/100 g |
| Хлеб (укључујући хрскави хлеб) | 3 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Додаци исхрани | 15 mg дневно |
| **66.** | **Ликопен из гљиве****Blakeslea trispora** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране каја садржи нову храну наводи се „Ликопен”. |  | Одлука Комисије 2009/365/ЕЗ од 28. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште ликопена из гљиве Blakeslea trispora као новог састојка хране(32009D0365) |
| Пића на бази воћа/поврћа (укључујући концентрате) | 2,5 mg/100 g |
| Пића намењена особама с повећаном телесном активношћу, посебно спортистима | 2,5 mg/100 g |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 8 mg по оброку |
| Житарице за доручак | 5 mg/100 g |
| Масти и преливи | 10 mg/100 g |
| Супе осим супе од парадајза | 1 mg/100 g |
| Хлеб (укључујући хрскави хлеб) | 3 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Додаци исхрани | 15 mg дневно |
| **67.** | **Ликопен из парадајза** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране каја садржи нову храну наводи се „Ликопен”. |  | Одлука Комисије 2009/355/ЕЗ од 28. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште ликопена из парадајза као новог састојка хране(32009D0355) |
| Пића на бази воћа/поврћа (укључујући концентрате) | 2,5 mg/100 g |
| Пића намењена особама с повећаном телесном активношћу, посебно спортистима | 2,5 mg/100 g |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 8 mg по оброку |
| Житарице за доручак | 5 mg/100 g |
| Масти и преливи | 10 mg/100 g |
| Супе осим супе од парадајза | 1 mg/100 g |
| Хлеб (укључујући хрскави хлеб) | 3 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Додаци исхрани | 15 mg дневно |
| **68.** | **Олеорезин ликопена из парадајза** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране каја садржи нову храну наводи се „Олеорезин ликопена из парадајза”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Пића на бази воћа/поврћа (укључујући концентрате) | 2,5 mg/100 g |
| Пића намењена особама с повећаном телесном активношћу, посебно спортистима | 2,5 mg/100 g |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 8 mg по оброку |
| Житарице за доручак | 5 mg/100 g |
| Масти и преливи | 10 mg/100 g |
| Супе осим супе од парадајза | 1 mg/100 g |
| Хлеб (укључујући хрскави хлеб) | 3 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| **69.** | **Магнезијум цитрат малат** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Магнезијум цитрат малат” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрaни |  |
| **70.** | **Екстракт коре стабла магнолије** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт коре магнолије ”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Бомбоне од ментола (кондиторски производи) | 0,2% ради освежавања даха.На основу највећег нивоа који се може унети у производ од 0,2% и највеће величине жвакаће гуме/бомбоне од ментола од 1,5 g, жвакаћа гума или бомбона од ментола не сме да садржи више од 3 mg екстракта коре стабла магнолије. |
| Жвакаћа гума |
| **71.** | **Уље кукурузних клица богато несапонификованим супстанцама** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт уља кукурузних клица”. |  | Одлука Комисије 2006/723/ЕЗ од 24. октобра 2006. којом се одобрава стављање на тржиште уља из кукурузних клица са високим садржајем несапонификованих супстанци као састојка нове хране(32006D0723) |
| Додаци исхрани | 2 g дневно |
| Жвакаћа гума | 2% |
| **72.** | **Метил-целулоза** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „метил-целулоза”. | Употреба метил-целулозе није дозвољена у храни која је посебно направљена за малу децу | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Смрзнути дезерти | 2% |
| Ароматизована пића |
| Ароматизовани или неароматизовани ферментисани млечни производи |
| Хладни десерти (млечни производи, масти, воћни производи, житарице, производи на бази јаја) |
| Воћни препарати (пулпа, каша или компоти) |
| Супе и месне супе |
| **73.** | **(6S)-5-metiltetrahidrofolna киселина, со глукозамина** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, со глукозамина” или „5MTHF-glukozamin”. |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/154/ЕУ од 19. марта 2014. којом се одобрава стављање на тржиште (6S)-5-метилтетрахидрофолне киселине, соли глукозамина као новог састојка хране(32014D0154)Спроведбена Одлука Комисије 2014/916/ЕУ од 15. децембра 2014. којом се исправља Анекс спроведбене одлуке 2014/154/ЕУ којом се одобрава стављање на тржиште (6S) -5-метилтетрахидрофолне киселине, соли глукозаминa као новог састојка хране(32014D0916) |
| Додаци исхрани као извор фолата |  |
| **74.** | **Monometilsilanetriol****(органски силицијум)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању додатка исхрани који садржи нову храну наводи се „Органски силицијум (монометилсиланетриол)”. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/1344 од 4. августа 2016. године којом се одобрава стављање на тржиште органског силицијума (монометилсиланетриола) као новог састојка за храну (32014D1344) |
| Додаци исхрани (у течном облику) | 10,40 mg дневно |
| **75.** | **Екстракт мицелија из гљиве шитаке (***Lentinula edodes***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт мицелија из гљиве шитаке (Lentinula edodes)” или „Екстракт из гљиве шитаке”. |  | Одлука Комисије 2011/73/ЕУ од 2. фебруара 2011. којом се одобрава стављање на тржиште мицелијског екстракта из Lentinula edodes (Shiitake gljiva) као новог састојка хране (32011D0073) |
| Прозводи од хлеба | 2 ml/100 g |
| Освежавајућа пића | 0,5 ml/100 ml |
| Готова јела | 2,5 ml по оброку |
| Храна на бази јогурта | 1,5 ml/100 ml |
| Додаци исхрани | 2,5 ml у дневној дози |
| **76.** | **Сок биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сок биљке нони” или „Сок биљке Morinda citrifolia”. |  | Одлука Комисије 2003/426/ЕЗ од 5. јуна 2003. којом се одобрава стављање на тржиште нони сока (сок од воћа *Morinda citrifolia L*.) као новог састојка хране(32003D0426) |
| Пастеризовани напици на бази воћа и воћног нектара | 30 ml у једној порцији (до 100% сока биљке нони)или20 ml два пута дневно, не више од 40 ml дневно |
| **77.** | **Сок биљке нони (***Morinda citrifolia***) у праху** | Додаци исхрани | 6,6 g дневно (одговара 30 ml сока биљке нони) | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сок биљке нони у праху” или „Сок биљке Morinda citrifolia у праху”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| **78.** | **Воћна каша биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се:**за воћну кашу**:„Воћна каша биљке Morinda citrifolia” или„Воћна каша биљке нони” |  | Одлука Комисије 2010/228/ЕУ од 21. априла 2010. којом се одобрава стављање на тржиште каше и концентрата плодова Morinda citrifolia као новог састојка хране |
| Бомбоне/посластице | 45 g/100 g |
| Житне плочице | 53 g/100 g |
| Мешавине за хранљиве напитке у праху (суве супстанце) | 53 g/100 g |
| Пића са додатим угљен диоксидом | 11 g/100 g |
| Сладолед и сорбет | 31 g/100 g |
| Јогурт | 12 g/100 g |
| Кекс | 53 g/100 g |
| Пецива, торте и колачи | 53 g/100 g |
| Житарице за доручак (целовите) | 88 g/100 g |
| Џемови и желеи | 133 g/100 gНа основу количине пре прераде за производњу коначног производа од 100 g |
| Слатки намази, пуњења и глазуре | 31 g/100 g |
| Слани умаци, укишељени производи, умаци од меса и зачини | 88 g/100 g |
| Додаци исхрани | 26 g дневно |
| **Воћни концентрат биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | Бомбоне/посластице | 10 g/100 g | При означавању хране која садржи нову храну наводи се:за воћни концентрат:„Воћни концентрат биљке Morinda citrifolia” или „Воћни концентрат биљке нони”. |  | Одлука Комисије 2010/228/ЕУ од 21. априла 2010. којом се одобрава стављање на тржиште каше и концентрата плодова Morinda citrifolia као новог састојка хране(32010D0228) |
| Житне плочице | 12 g/100 g |
| Мешавине за хранљиве напитке у праху (суве супстанце) | 12 g/100 g |
| Пића са додатим угљен диоксидом | 3 g/100 g |
| Сладолед и сорбет | 7 g/100 g |
| Јогурт | 3 g/100 g |
| Кекс | 12 g/100 g |
| Пецива, торте и колачи | 12 g/100 g |
| Житарице за доручак (целовите) | 20 g/100 g |
| Џемови и желеи | 30 g/100 g |
| Слатки намази, пуњења и глазуре | 7 g/100 g |
| Слани умаци, укишељени производи, умаци од меса и зачини | 20 g/100 g |
| Додаци исхрани | 6 g дневно |
| **79.** | **Листови биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Листови биљке нони” или „Листови биљке Morinda citrifolia”2. Потрошачу се мора напоменути да за чашу додатка који ће се конзумирати употребљава се највише 1 g сушених и препржених листова биљке Morinda citrifolia. |  | Одлука Комисије 2008/985/ЕЗ од 15. децембра 2008. којом се одобрава стављање на тржиште листова *Morinda citrifolia* као новог састојка хране(32008D0985) |
| За инфузионе препарате | За чашу препарата који ће се конзумирати употребљава се највише 1 g сушених и препржених листова биљке Morinda citrifolia |
| **80.** | **Биљка нони (***Morinda citrifolia***) у праху** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | „При означавању хране која садржи нову храну наводи се биљка Morinda citrifolia у праху” или „Биљка нони у праху”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни |
| Додаци исхрани | 2,4 g дневно |
| **81.** | **Микроалга** *Odontella aurita* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Микроалга *Odontella aurita*”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни |
| Ароматизована тестенина | 1,5% |
| Рибље супе | 1% |
| Морски терини (мешавине) | 0,5% |
| Препарати месних супа | 1% |
| Крекери | 1,5% |
| Смрзнута панирана риба | 1,5% |
| **82.** | **Уље обогаћено фитостеролима /фитостанолима** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | У складу са тачком 5. Прилога 2. Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС”, бр. 19/17 и 16/18) |  | Одлука Комисије 2004/333/ЕЗ од 31. марта 2004. којом се одобрава стављање на тржиште житарица, салата, производа од млека, производа од ферментисаног млека, сојиних напитака и производа од сира с додатим фитостеролима / фитостанолима као новој храни или новим састојцима хране(32004D0333)Одлука Комисије 2004/334 од 31. марта 2004. којом се одобрава стављање на тржиште житарица, производа од млека, производа од јогурта и пикантних умака с додатим фитостеролима/фитостанолима као новом храном или новим састојцима хране(32004D0334)Одлука Комисије 2004/335/ЕЗ од 31. марта о одобравању стављања на тржиште производа типа млека и производа од јогурта с додатим фитостеролним естерима као новим састојцима хране (32004D0335)Одлуком Комисије бр. 2004/336/ЕЗ од 31. марта 2004. којом се одобрава стављање на тржиште житарица, млечних напитака, производа од јогурта и производа од сира с додатим фитостеролима / фитостанолима као новом храном или новим састојцима хране(32004D0336)Одлука Комисије 2004/845/ЕЗ од 12. новембра 2004. о одобрењу стављања на тржиште пића на бази млека с додатим фитостеролима/ фитостанолима као нове хране или нових састојака хране (32004D0845)Одлука Комисије 2007/343/ЕЗ од 15. маја 2007. којом се одобрава стављање на тржиште уља обогаћеног фитостеролима/фитостанолима као састојка нове хране (32007D0343) |
| Мазиве масти искључујући уља за кување и пржење као и намазе на бази маслаца или неке друге масти животињског порекла |  |
| Производи на бази млека, као што су производи на бази делимично обраног и обраног млека, уз могућност додатка воћа и/или житарица, производи на бази ферментисаног млека као што су производи на бази јогурта и сира (садржај масти ≤ 12 g у 100 g), при чему је можда смањен удео млечне масти, а масти или беланчевине су делимично или у потпуности замењене биљном машћу или беланчевинама. |
| Напици од соје |
| Преливи за салату, мајонез и љути умаци |
| **83.** | **Уље екстраковано из лигњи** | *Одобрена категорија хране* | Максимално дозвољене количине DHA-a и EPA-a укупно | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од лигње”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Млечни производи, осим пића на бази млека | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Мазиве масти и прeливи | 600 mg/100 g |
| Пекарски производи (хлеб и пецива) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Безалкохолна пића (укључујући пића на бази млека) | 60 mg/100 ml |
| Додаци исхрани | 3.000 mg дневно за општу популацију 450 mg дневно за труднице и дојиље |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима је производ намењен |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 200 mg по оброку |
| **84.** | **Пастеризовани препарати на бази воћа произведени третманом под високим притиском** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | Текст „пастеризовано третманом под високим притиском” наводи се уз назив препарата на бази воћа и на сваком производу у коме се они употребљавају |  | Одлука Комисије 2001/424/ЕЗ од 23. маја 2001. којом се одобрава стављање на тржиште пастеризованих препарата од воћа произведених третманом под високим притиском (32001D0424) |
| Врстe воћа:ананас, банана, боровница, бресква, диња, грејп, грожђе, јабука, јагода, кокос, крушка, купина, малина, мандарина, манго, марелица, рабарбара, смоква, сува шљива, трешња |  |
| **85.** | **Фосфатни кукурузни скроб** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Фосфатни кукурузни скроб” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2011/494/ЕУ од 5. августа 2011. којом се одобрава стављање на тржиште фосфатног кукурузног скроба као новог састојка хране32011D0494) |
| Печени пекарски производи |  |
| Тестенина |
| Житарице за доручак |
| Житне плочице |
| **86.** | **Фосфатидилсерин из рибљих фосфолипида** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Рибљи фосфатидилсерин” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Пића на бази јогурта | 50 mg/100 ml |
| Прашкови на бази млека у праху | 3.500 mg/100 g (одговара 40 mg/100 ml производа спремног за пиће) |
| Храна на бази јогурта | 80 mg/100 g |
| Житне плочице | 350 mg/100 g |
| Кондиторски производи на бази чоколаде | 200 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |
| Додаци исхрани | 300 mg/дан |
| **87.** | **Фосфатидилсерин из сојиних фосфолипида** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Фосфатидилсерин из соје” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2011/513/ЕУ од 19. августа 2011. којом се одобрава стављање на тржиште фосфатидилсерина из сојиних фосфолипида као новог састојка хране (32011D0513) |
| Пића на бази јогурта | 50 mg/100 ml |
| Прашкови на бази млека у праху | 3,5 g/100 g (одговара 40 mg/100 ml производа спремног за пиће) |
| Храна на бази јогурта | 80 mg/100 g |
| Житне плочице | 350 mg/100 g |
| Кондиторски производи на бази чоколаде | 200 mg/100 g |
| Храна за посебне медицинске намене | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |
| **88.** | **Производ фосфолипида који садржи једнаку количину фосфатидилстерина и фосфатидне киселине** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Фосфатидилсерин и фосфатна киселина из соје” | Производ није намењен за продају трудницама и дојиљама | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Житарице за доручак | 80 mg/100 g |
| Житне плочице | 350 mg/100 g |
| Храна на бази јогурта | 80 mg/100 g |
| Производи слични јогурту на бази соје | 80 mg/100 g |
| Напици на бази јогурта | 50 mg/100 g |
| Напици слични јогурту на бази соје | 50 mg/100 g |
| Прашкови на бази млека у праху | 3,5 g/100 g (одговара 40 mg/100 ml производа спремног за пиће) |
| Додаци исхрани | 800 mg дневно |
| Храна за посебне медицинске намене | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |
| **89.** | **Фосфолипиди из жуманца** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Одлука Комисије 2000/195/EЗ од 24. јула 2000. којом се одобрава стављање на тржиште „фосфолипида од жуманца” као нове хране или новог састојка хране(32000D0195) |
| Није одређено |  |
| **90.** | **Фитогликоген** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Фитогликоген” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Прерађена храна | 25% |
| **91.** | **Фитостероли /Фитостаноли** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | У складу са тачком 5. Прилога 2. Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС”, бр. 19/17 и 16/18) |  | Одлука Комисије 2000/500/EЗ од 24. јула 2000. о одобрењу стављања на тржиште жутих мазивих масти са додатим естрима фитостерола као новом састојку хране(32000D0500)Одлука Комисије 2006/58/ЕЗ и 2006/59/ЕЗ од 24. јануара 2006. којом се одобрава стављање на тржиште раженог хлеба са додатим фитостеролима / фитостанолима као нове хране или нових састојака хране (32006D0058; 32006D0059) |
| Пића на бази пиринча | Пакују се тако да се могу једнoставно поделити у порције које садрже највише 3 g (ако се конзумира једна порција дневно) односно највише 1 g (ако се конзумирају три порције дневно) додатих фитостерола / фитостанола.Количина фитостерола / фитостанола која се додаје резервоару за пиће не сме износити више од 3 g.Преливи за салату, мајонез и љути умаци пакују се у појединачне порције |
| Ражени хлеб од брашна које садржи ≥ 50% ражи (интегрално ражено брашно, цела или напукла зрна ражи и пахуљице ражи) и ≤ 30% пшенице као и ≤ 4% додатог шећера, без додате масти. |
| Преливи за салату, мајонез и љути умаци |
| Напитак од соје |
| Производи од млека, као што су производи од делимично обраног и обраног млека, са додатим воћем и/или житарицама, у којима је можда смањен садржај млечне масти или у којима су млечна маст и/или беланчевине делимично или у потпуности замењене биљном машћу и/или беланчевинама. |
| Производи на бази ферментисаног млека, као што су јогурт и производи од сира (садржај масти < 12 g/100 g), у којима је можда смањен садржај млечне масти или у којима су млечна маст и/или беланчевине делимично или у потпуности замењене биљном машћу и/или беланчевинама |
| Мазиве масти искључујући уља за кување и пржење као и намазе на бази маслаца или неке друге масти животињског порекла |
| **92.** | **Уље од коштица шљиве** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| За пржење и као зачин | У складу са уобичајеном употребом биљних уља за прехрамбене сврхе |
| **93.** | **Кромпирове беланчевине (коагулисане) и хидролизати** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Кромпирове беланчевине” |  | Одлука Комисије 2002/150/ЕЗ од 5. јуна 2003. којом се одобрава стављање на тржиште коагулисаних беланчевина кромпира и њихових хидролизата као новог састојка хране(32002D 0150) |
| Није одређено |  |
| **94.** | **Пролил олигопептидаза (ензимски препарат)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Пролил олигопептидаза” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/1387 од 24. јула 2017. године којом се одобрава стављање на тржиште ензимског препарата пролил олигопептидазе произведене генетски модификованим сојом Aspergillus niger као новог састојка хране (32017D1387) |
| Додаци исхрани за општу одраслу популацију | 120 PPU дневно (2,7 g ензимског препарата дневно) (2 × 106 PPI дневно)PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease UnitsPPI – Protease Picomole International |
| **95.** | **Екстракт беланчевина из свињских бубрега** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | Три капсуле дневно, што одговара 12,6 mg екстракта из свињских бубрега дневноСадржај диамин оксидазе (ДАО): 0,9 mg дневно (3 капсуле са садржајем ДАО-а од 0,3 mg по капсули) |
| Храна за посебне медицинске намене |
| **96.** | **Уље од уљане репице богато несапонификованим супстанцама** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт уља од уљане репице” |  | Одлука Комисије 2006/722/ЕЗ од 24. октобра 2006. којом се одобрава стављање на тржиште уља уљане репице богатог несапонификованим супстанцама као састојка нове хране (32006D0722) |
| Додаци исхрани | Препоручен је дневни унос од 1,5 g по порцији |
| **97.** | **Беланчевине из семенки уљане репице** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Беланчевине из семенки уљане репице”.2. На свој храни која садржи „беланчевине из семенки уљане репице” наводи се изјава да тај састојак може проузроковати алергијску реакцију код потрошача који су алергични на сенф и производе од сенфа. Према потреби та изјава налази у непосредној близини пописа састојака. |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/424/ЕУ од 1. јула 2014. којом се одобрава стављање на тржиште беланчевине из уљане репице као новог састојка хране (32014D0424) |
| Као извор биљних беланчевина у храни осим у почетној и прелазној храни за одојчад |  |
| **98.** | *Trans***-resveratrol** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању додатака исхрани који садрже нову храну наводи се „Транс-ресвератрол”.2. При означавању додатака исхрани који садрже транс-ресвератрол наводи се изјава да би људи који узимају лекове производ требали да конзумирају само под лекарским надзором. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/1190 од 19. јула 2016. године којом се одобрава стављање на тржиште транс-ресвератрола као новог састојка за храну (32016D1190) |
| Додаци исхрани за одраслу популацију (капсуле или таблете) | 150 mg дневно |
| **99.** | **Trans-resveratrol (микробни извор)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању додатака исхрани који садрже нову храну наводи се „Транс-ресвератрол”.2. При означавању додатака исхрани који садрже транс-ресвератрол наводи се изјава да би људи који узимају лекове производ требали да конзумирају само под лекарским надзором. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | У складу с уобичајеном употребом у додацима исхрани ресвератрола екстрахованог из јапанског дворника (Fallopia japonica) |
| **100.** | **Екстракт из петлове кресте** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт из петлове кресте” или „Екстракт из певчеве кресте” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2013/705/ЕУ од 29. новембра 2013. којом се одобрава стављање на тржиште екстракта петлове кресте као новог састојка хране (32013D0705) |
| Млечни напици | 40 mg/100 g или mg/100 ml |
| Ферментисани млечни напици | 80 mg/100 g или mg/100 ml |
| Производи сродни јогурту | 65 mg/100 g или mg/100 ml |
| Fromage frais | 110 mg/100 g или mg/100 ml |
| **101.** | **Уље од биљке** *sacha inchi* **(***Plukenetia volubilis***)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од биљке sacha inchi (Plukenetia volubilis)” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Као за ланено уље | У складу с уобичајеном употребом ланеног уља за прехрамбене сврхе |
| **102.** | **Салатрими** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „маст смањене енергетске вредности (салатрими)”.2. Наводи се изјава да конзумација у прекомерној количини може довести до гастроинтестиналних тегоба.3. Наводи се изјава да производи нису намењени деци. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Пекарски производи и посластице |  |
| **103.** | **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. богато DHA-ом i EPA-ом** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље од микроалге *Schizochytrium sp*. богато DHA-ом и EPA- ом” |  | Проведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2015/546 од 31. марта 2015. којом се одобрава продуљење кориштења уља богатог DHA и из микроалге *Schizochytrium* sp. Као новог састојка хране (32015D0546) |
| Додаци исхрани (капсуле, таблете или прах) намењени одраслима, искључујући труднице и дојиље | 3.000 mg дневно |
| Додаци исхрани за труднице и дојиље | 450 mg дневно |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при редукцијској дијети | 250 mg по оброку |
| Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 200 mg/100 g |
| Прерађена храна на бази житарица и дечја храна намењена одојчади и малој деци |
| Храна намењена особама са повећаном телесном активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеном присуству глутена |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекс) | 200 mg/100 g |
| Житарице за доручак | 500 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 600 mg/100 g за сир; 200 mg/100 g за производе од соје и имитације млека (искључујући напитке) |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 600 mg/100 g за сир; 200 mg/100 g за производе од млека (укључујући производе од млека, fromage frais и јогурт; искључујући напитке) |
| Безалкохолна пића (укључујући млечне аналоге и млечне напитке) | 80 mg/100 g |
| Житне/хранљиве плочице | 500 mg/100 g |
| Мазиве масти и преливи | 600 mg/100 g |
| **104.** | **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. (ATCC PTA-9695)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље добивено од микроалге *Schizochytrium sp.* (ATCC PTA-9695)” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2015/545 од 31. марта 2015. којом се одобрава стављање на тржиште уља из микроалге *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) као новог састојка хране(32015D0545) |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Мазиве масти и преливи | 600 mg/100 g |
| Житарице за доручак | 500 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 250 mg DHA дневно за општу популацију |
|  | 450 mg DHA дневно за труднице и дојиље |
|  |  | Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 250 mg по оброку |  |  |  |
| Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 200 mg/100 g |
| Храна намењена особама са повећаном телесном активношћу, посебно спортистима |  |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеном присуству глутена |  |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекс) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 g |
| Безалкохолна пића (укључујући млечне аналоге и млечне напитке) | 80 mg/100 ml |
| Почетна и прелазна храна за одојчад | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |
| Прерађена храна на бази житарица и дечја храна намењена одојчади и малој деци | 200 mg/100 g |
| **105.** | **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp.** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље добивено од микроалге Schizochytrium sp.” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/463/ЕУ од 14. јула 2014. о одобрењу стављања на тржиште уља из микроалге *Schizochytrium sp.* као новог састојка хране према Уредби (ЕЗ) бр. 258/97 Европског парламента и Савета и којом се укидају одлуке 2003/427/ЕЗ и 2009/778/ЕЗ(32014D0463) |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Мазиве масти и прељеви | 600 mg/100 g |
| Житарице за доручак | 500 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 250 mg DHK дневно за општу популацију |
| 450 mg DHK дневно за труднице и дојиље |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
|  |  | Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 200 mg/100 g |  |  |  |
| Прерађена храна на бази житарица и дечија храна намењена одојчади и малој деци |
| Храна намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеном присуству глутена |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу с посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекси) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 g |
| Безалкохолна пића (укључујући млечне аналоге и млечне напитке) | 80 mg/100 ml |
| **106.** | **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. (T18)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Уље добивено од микроалге Schizochytrium sp.” |  | Спроведбена уредба Комисије (ЕУ) 2018/1032 од 20. јула 2018. о одобравању проширења употребе уља добијеног из микроалги *Schizochytrium* sp. као нове хране у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470(32018R1032) |
| Млечни производи, осим млечних напитака | 200 mg/100 g или за сиреве 600 mg/100 g |
| Млечни аналози, осим напитака | 200 mg/100 g или за аналоге сирева 600 mg/100 g |
| Мазиве масти и прељеви | 600 mg/100 g |
| Житарице за доручак | 500 mg/100 g |
| Додаци исхрани | 250 mg DHA дневно за општу популацију |
| 450 mg DHA дневно за труднице и дојиље |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење и замене за један или више оброка при дијети за мршављење | 250 mg по оброку |
| Млечни напици и слични производи намењени малој деци | 200 mg/100 g |
| Храна намењена особама са повећаном физичком активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсутности или смањеном присуству глутена |
| Храна за посебне медицинске намене | У складу са посебним прехрамбеним потребама особа којима су производи намењени |
| Пекарски производи (хлеб, пециво и слатки кекси) | 200 mg/100 g |
| Житне плочице | 500 mg/100 g |
| Масти за кување | 360 mg/100 g |
| Безалкохолна пића (укључујући млечне аналоге и млечне напитке) | 80 mg/100 ml |
|  |  | Почетна и прелазна храна за одојчад | Употребљавати у складу са Правилником о здравственој исправности дијететских производа |  |  |  |
| Прерађена храна на бази житарица и дечија храна намењена одојчади и малој деци | 200 mg/100 g |
| Кашице ид воћа и поврћа | 100 mg/100 g |
| **107.** | **Екстракт ферментисане соје** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт ферментисане соје”.2. При означавању додатака исхрани који садрже екстракт ферментисане соје наводи се изјава да би особе које узимају лекове производ требало да конзумирају само под лекарским надзором. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/115 од 20. јануара 2017. којом се одобрава стављање на тржиште ферментираног сојиног екстракта као новог састојка за храну(32017D0115) |
| Додаци исхрани (капсуле, таблете или прах) намењени одраслој популацији, искључујући труднице и дојиље | 100 mg дневно |
| **108.** | **Екстракт из пшеничних клица (***Triticum aestivum***) богат сперимидином** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању додатака исхрани који садрже нову храну наводи се „екстракт из пшеничних клица богат спермидином”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани (капсуле или таблете) намењени одраслој популацији | Одговара количини од највише 6 mg спермидина дневно |
| **109.** | **Sucromalt** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Sucromalt”.2. При означавању нове хране наводи се и изјава да је тај производ извор глукозе и фруктозе. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Није одређено |  |
| **110.** | **Влакна шећерне трске** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Хлеб | 8% |
| Пекарски производи | 5% |
| Производи од меса и мишићног ткива | 3% |
| Зачини | 3% |
| Рибани сиреви | 2% |
| Храна за посебне режиме исхране | 5% |
| Умаци | 2% |
| Пића | 5% |
| **111.** | **Екстракт сунцокретовог уља** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт сунцокретовог уља” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Додаци исхрани | 1,1 g дневно |
| **112.** | **Сушене микроалге** *Tetraselmis chuii* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Сушене микроалге Tetraselmis chuii” или „Сушене микроалге T*. chuii*”На додацима исхрани који садрже сушене микроалге *Tetraselmis chuii* наводи се следећа изјава: „Садржи занемарљиве количине јода”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Умаци | 20% или 250 mg дневно |
| Посебне соли | 1% |
| Зачин | 250 mg дневно |
| Додаци исхрани | 250 mg дневно |
| **113.** | *Therapon barcoo* **/ Scortum** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* |  |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Употреба којој је намењен је иста као она за лососа, а то је припрема кулинарских производа и јела од рибе, укључујући куване, сирове, димљене и печене производе од рибе |  |
| **114.** | **D-тагатоза** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Д-тагатоза”.2. При означавању свих производа у којима је ниво Д-тагатозе виши од 15 g по порцији и на свим пићима која садрже више од 1% Д-тагатозе (при конзумацији) наводи се изјава да „конзумација у прекомерној количини може проузроковати лаксативни ефекат”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Није одређено |  |
| **115.** | **Екстракт богат таксифолином** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт боgат таксифолином” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/2079 од 10. новембра 2017, којом се одобрава стављање на тржиште екстракта богатог таксифолином као новог састојка хране(32017D20179)Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/461 од 20. марта 2018., којом се одобрава продужење употребе екстракта богатог таксифолином као нове хране у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и изменама и допунама спроведбене Уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 (32018R0461) |
| Обични јогурт/ воћни јогурт (\*) | 0,020 g/kg |
| Кефир (\*) | 0,008 g/kg |
| Млаћеница (\*) | 0,005 g/kg |
| Млеко у праху (\*) | 0,052 g/kg |
| Павлака (\*) | 0,070 g/kg |
| Кисела павлака (\*) | 0,050 g/kg |
| Сир (\*) | 0,090 g/kg |
| Маслац (\*) | 0,164 g/kg |
| Чоколадни слаткиши | 0,070 g/kg |
| Безалкохолна пића | 0,020 g/L |
| Додаци исхрани намењени општој популацији, искључујући одојчад, малу децу, децу и адолесценте млађе од 14 година | 100 mg дневно |
| \*) Upotrebom ekstrakta bogatog taksifolinom u mliječnim proizvodima ne može se u cijelosti ili djelimično nadomjestiti bilo koji sastojak mlijeka. |
| **116.** | **Трехалоза** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Трехалоза”, као и на ознаци самог производа или на попису састојака хране која је садржи.2. При означавању нове хране наводи се и изјава да је „трехалоза извор глукозе”. |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни (32017R2470) |
| Није одређено |  |
| **117.** | **Печурке (***Agaricus bisporus***) третиране UV зрачењем** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | На ознаци хране која садржи нову храну наводи се „печурке *Agaricus bisporus*) третиране УВ зрачењем”На ознаци нове хране или хране која садржи ту нову храну наводи се „контролисани третман светлом употребљен је ради повећања нивоа витамина Д” или „третман УВ зрачењем употребљен је ради повећања нивоа витамина Д2”. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2017/2355 од 14. децембра 2017, којом се одобрава ставање на тржиште печурки третираних УВ зрачењем као нове хране(32017D2355)Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/1011 од 17. јула 2018., којом се одобрава проширење употребе нивоа печурки третираних УВ зракама као нове храни према Уредби (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета, и изменама и допунама Спроведбене Уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 (32018R1011) |
| печурке (Agaricus bisporus) | 20 µg витамина Д2/100 g свеже масе |
| **118.** | **Пекарски квасац** **(***Saccharomyces cerevisiae***) третиран UV зрачењем** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Квасац с витамином Д” или „Квасац с витамином Д2”2. При означавању нове хране наводи се изјава да је та нова храна намењена само за печење и да је не би требало јести сирову.3. При означавању нове хране наводе се упутство за употребу за крајње кориснике тако да се не прекорачи максимално дозвољена концентрација витамина Д2 oд 5 µg/100 g у готовим производима печеним у домаћинству (кућним условима).” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2014/396/ЕУ од 24. јуна 2014. којом се одобрава стављање на тржиште пекарског квасца (*Saccharomyces cerevisiae*) третираног УВ зрачењем као новог састојка хране(32014DF0396)Спроведбена Уредба Комисије (EU) 2018/1018 од 18. јула 2018. o одобравању проширења употребе пекарског квасца третираног УВ зрачењем(Saccharomyces cerevisiae) као нове хране у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (EU) 2017/2470(32018R1018) |
| Хлеб и пециво од дизаног теста | 5μg витамина Д2/100 g |
| Фини пекарски производи од дизаног теста | 5μg витамина Д2/100 g |
| Додаци исхрани |  |
| Упакован свежи или суви квасац заупотребу у домаћинству | 45 μg/100 g за свежи квасац200 μg/100 g за суви квасац |
| **119.** | **Хлеб третиран UV зрачењем** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | Уз ознаку нове хране наводи се и „садржи витамин Д добијен УВ зрачењем” |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/398 од 16. марта 2016. којом се одобрава стављање на тржиште хлеба третираног УВ зрачењем као нове хране (32016D0398) |
| Хлеб и пециво од дизаног теста (без посипа) | 3μg витамина Д2/100 g |
| **120.** | **Млеко третирано UV зрачењем** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | 1. Уз ознаку нове хране наводи се и „третирано УВ зрачењем”2. Ако млеко третирано УВ зрачењем садржи количину витамина Д која се сматра значајном у складу с тачком 2. дела А Прилога 12. Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС”, бр. 19/17 и 16/18), ознаци се додаје „садржи витамин Д који је производ третмана УВ зрачењем” или „млеко које садржи витамин Д настао због третмана УВ зрачењем”. |  | Спроведбена Одлука Комисије (ЕУ) 2016/1189 од 19. јула 2016. године којом се одобрава стављање на тржиште млека које се третира УВ зракама као нове хране(32016D1189) |
| Пастеризовно пуномасно млеко спремно за конзумацију | 5–32 μg/kg за општу популацију осим одојчади |
| Пастеризовано делимично обрано млеко спремно за конзумацију | 1–15 μg/kg за о популацију осим одојчади |
| **121.** | **Витамин К**2 **(менакинон)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Менакинон” или „Витамин К2” |  | Одлука Комисије 2009/345/ЕЗ од 22. априла 2009. којом се одобрава стављање на тржиште витамина К2 (menaquinon) из *Bacillus subtilis* *natto* као новог састојка хране(32009D0345) |
| Употребљавати у складу са прописима који ближе уређују област: додатака исхрани, додавања храни минерала, витамина и других супстанци, хране за одојчад и малу децу, хране за посебне медицинске намене и замене за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење |  |
| **122.** | **Екстракт пшеничних мекиња** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Екстракт пшеничних мекиња” | „Екстракт пшеничних мекиња” се не сме стављати на тржиште као додатак исхрани нити као састојак додатка исхрани.Не сме се додавати нипочетним формулама за одојчад. | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Пиво и замене | 0,4 g/100 g |
| Житарице спремне за јело | 9 g/100 g |
| Млечни производи | 2,4 g/100 g |
| Сокови од воћа и поврћа | 0,6 g/100 g |
| Освежавајућа пића | 0,6 g/100 g |
| Месни препарати | 2 g/100 g |
| **123.** | **Бета-глукани из квасца** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* **чистих бета-глукана из квасца** *(Saccharomyces cervisiae)* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Бета-глукани из квасца *Saccharomyces cerevisiae”* |  | Спроведбена Одлука Комисије 2011/762/ЕУ од 24. новембра 2011. којом се одобрава стављање на тржиште бета-глукана квасца као новог састојка хране (32011D0762)Спроведбена Одлука Комисије (EУ) 2017/2078 од 10. новембра 2017., којом се одобрава продужење употребе бета-глукана квасца као новог састојка хране (32017D2078) |
| Додаци исхрани, осим додатака исхрани за одојчад и малу децу | 1,275 g дневно за децу старију од 12 година и општу одраслу популацију 0,675 g дневно за децу млађу од 12 година |
| Замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 1,275 g дневно |
| Храна за посебне медицинске намене осим хране за посебне медицинске намене за одојчад и малу децу | 1,275 g дневно |
|  |  | Пића на бази сокова од воћа и/или поврћа, укључујући сокове од концентрата и дехидриране сокове | 1,3 g/kg |  |  |  |
| Пића с воћном аромом | 0,8 g/kg |
| Прах за припрему пића од какаа | 38,3 g/kg (прах) |
| Друга пића | 0,8 g/kg (спремно за пиће) |
| 7 g/kg (прах) |
| Житне плочице | 6 g/kg |
| Житарице за доручак | 15,3 g/kg |
| Инстант житарице од целог зрна и житарице богате влакнима за доручак (топли оброк) | 1,5 g/kg |
| Кекс | 6,7 g/kg |
| Крекери | 6,7 g/kg |
| Пића на бази млека | 3,8 g/kg |
| Ферментисани млечни производи | 3,8 g/kg |
| Производи аналогни млечним производима | 3,8 g/kg |
| Млеко у праху | 25,5 g/kg |
| Супе и мешавине за супу | 0,9 g/kg (спремно за јело) |
| 1,8 g/kg (кондензовано) |
| 6,3 g/kg (прах) |
| Чоколада и посластице | 4 g/kg |
| Протеинске плочице и прашкови | 19,1 g/kg |
| Џем, мармелада и остали воћни намази | 11,3 g/kg |
| **124.** | **Зеаксантин** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „зеаксантин” |  | Спроведбена Одлука Комисије 2013/49/ЕУ од 22. јануара 2013. којом се одобрава стављање на тржиште синтетичког зеаксантина као новог састојка хране (32013D0049)Спроведбена уредба Комисије (ЕУ) 2018/1132 од 13. августа 2018. о одобравању промене означавања и посебног захтева за означавање нове хране синтетички зеаксантин у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470(32018R1132) |
| Додаци исхрани | 2 mg дневно |
| **125.** | **Цинк-L-пидолат** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Cink-L-pidolat” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. године којом се утврђује Листа нове хране Уније у складу са Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни(32017R2470) |
| Храна за одојчад и малу децу, храна за посебне медицинске намене и замена за комплетну дневну исхрану за особе на дијети за мршављење | 3 g дневно |
| Напици на бази млека и слични производи намењени малој деци |
| Замена за један или више оброка при дијети за мршављење |
| Храна намењена особама са повећаном телесном активношћу, посебно спортистима |
| Храна при чијем се означавању наводи изјава о одсуству или смањеном присуству глутена |
| Додаци исхрани |
| **126.** | **Флоротанини из алге Ecklonia cava** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „Флоротанини из алге *Ecklonia cava”*.На додацима исхрани који садрже флоротанине из алге *Ecklonia cava* наводи се следећа изјава:а) Овај додатак исхрани не смеју конзумирати деца и адолесценти млађи од дванаест / четрнаест / осамнаест (\*) година;б) Овај додатак исхрани не смеју конзумирати особе оболеле од болести штитне жлезде или особе које су свесне да су изложене ризику развоја болести штитне жлезде или за које је утврђено да су у ризичној групи особа које би могле развити болест штитне жлезде.ц) Овај додатак исхрани не сме се конзумирати ако се конзумирају други додаци исхрани који садрже јод.(\*) Зависно о старосној групи којој је додатак исхрани намењен.” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/460 од 20. марта 2018., којом се одобрава стављање на тржиште флоротанина из алге *Ecklonia cava* као нове хране (32018R0460) |
| Додаци исхрани намењени општој популацији, искључујући децу млађу од 12 година | 163 mg дневно за адолесценте у старосној доби од 12 до 14 година;230 mg дневно за адолесценте старије од 14;263 mg дневно за одрасле. |
| **127.** | **Екстракт три биљна корена (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai)** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „екстракт три биљна корена (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai)”.При означавању додатака исхрани који садрже екстракт мешавине три биљна корена у непосредној близини пописа састојака наводи се изјава у којој се наводи да га не би требали конзумирати особе са утврђеном алергијом на целер |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/469 од 21. марта 2018. године којом се одобрава стављање на тржиште екстракта три биљна корена (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai) као нове хране према Уредби (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и измене и допуне спроведбене Уредбе Комисије (ЕУ) 2017/247032018R0469) |
| Додаци исхрани намењени одраслој популацији | 175 mg на дан |
| **128.** | **Хидролизат лизозима из беланцета кокошијег јајета** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању додатака исхрани који садрже ову нову храну на декларацији се наводи: „Хидролизат лизозима из беланцета кокошијег јајета” |  | Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/991 од 12. јула 2018. године којом се одобрава стављање на тржиште хидролизата лизозима из беланцета кокошијег јајета као нове хране(32018R0991) |
| Додаци исхрани намењени одраслој популацији | 1.000 mg на дан |
| **129.** | **Динатријумова со пиролохинолин хинона** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „динатријумова со пиролохинолин хинона”.На додацима исхрани који садрже динатријумову со пиролохинолин хинона наводи се следећа изјава:Овај додатак исхрани смеју конзумирати само одрасли, искључујући труднице и дојиље | **Заштита података:**Одобрено 2. септембра 2018. Ово уврштење заснива се на власнички заштићеним знанственим доказима и научним подацима заштићеним у складу са чланом 26. Уредбе (ЕУ) 2015/2283.Подносилац захтева: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. Током раздобља заштите података стављање на тржиште Уније нове хране „динатријумове соли пиролохинолин хинона” одобрава се искључиво подносиоцу захтеваMitsubishi Gas Chemical Company, Inc., осим ако будући подносилац захтева добије одобрење за нову храну без упућивања на власнички заштићене научне доказе или научне податке заштићене у складу са чланом 26. Уредбе (ЕУ) 2015/2283 или уз сагласност друштваMitsubishi Gas Chemical Company, Inc.Датум завршетка заштите података: 2. септембар 2023. | Спроведбена уредба Комисије (ЕУ) 2018/1122 од 10. Августа 2018. о одобравању стављања на тржиште динатријумове соли пиролохинолин хинона као нове хране у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 (32018R1122) |
| Додаци исхрани намењени одраслој популацији искључујући труднице и дојиље | 20 mg дневно |
| **130.** | **1-метилникотинамид хлорид** | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означавању хране која садржи нову храну наводи се „1-метилникотинамид хлорид”.На додацима исхрани који садрже 1-метилникотинамид хлорид наводи се следећа изјава:Овај додатак исхрани смеју конзумирати само одрасли, искључујући труднице и дојиље | **Заштита података:**Одобрено 2. септембра 2018. Ово уврштење заснива се на власнички заштићеним знанственим доказима и научним подацима заштићеним у складу са чланом 26. Уредбе (ЕУ) 2015/2283.Подносилац захтева: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. Током раздобља заштите података стављање на тржиште Уније нове хране 1-метилникотинамид хлорида одобрава се искључиво подносиоцу захтева Pharmena S.A., осим ако будући подносилац захтева добије одобрење за нову храну без упућивања на власнички заштићене научне доказе или научне податке заштићене у складу са чланом 26. Уредбе (ЕУ) 2015/2283 или уз сагласност друштва Pharmena S.A.Датум завршетка заштите података: 2. септембар 2023. | Спроведбена уредба Комисије (ЕУ) 2018/1123 од 10. коловоза 2018. о одобравању стављања на тржиште 1-метилникотин- амид хлорида као нове хране у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 (32018R1123) |
| Додаци исхрани намењени одраслој популацији искључујући труднице и дојиље | 58 mg дневно |
| **131.** | **Осушени надземни делови биљке** *Hoodia parviflora* | *Одобрена категорија хране* | *Максимално дозвољене количине* | При означивању хране која садржи нову храну наводи се‚ осушени надземни делови биљке *Hoodia parviflora* |  | Спроведбена уредба Комисије (ЕУ) 2018/1133 од 13. коловоза 2018. о одобравању стављања на тржиште осушених надземних делова биљке Hoodia parviflora као нове хране у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета и о измени Спроведбене уредбе Комисије (ЕУ) 2017/2470 (32018R1133) |
| Додаци исхрани намењени одраслој популацији | 9,4 mg дневно |

**Табела 2. Спецификације**

|  |  |
| --- | --- |
| **Одобрена нова храна** | **Спецификација** |
| *N***-ацетил-D-неураминска киселина** | **Опис:***N*-ацетил-D-неураминска киселина je бео до сивкастобели кристални прах**Дефиницијa:****Хемијски назив:**Хемијски назив према IUPAC-у:*N*-ацетил-D-неураминска киселина (дихидрат)5-ацетамидо-3,5-дидеокси-D-глицеро-D-галакто-нон-2-улопиранозонска киселина (дихидрат),Синоними:Сијалинска киселина (дихидрат)**Хемијска формула:**C11H19NO9 (киселина)C11H23NO11 (C11H19NO9 \* 2H2O) (дихидрат)**Молекулска маса:**309,3 Da (киселина)345,3 (309,3 + 36,0) (дихидрат)**CAS br.:**131-48-6 (слободна киселина)50795-27-2 (дихидрат)**Спецификације:**Опис: бео до сивкастобели кристални прахpH (20 °C, 5% раствор): 1,7–2,5*N*-ацетил-D-неураминска киселина (дихидрат): > 97,0%Вода (дихидрат: 10,4%) ≤ 12,5% (m/m)Сулфатни пепео: < 0,2% (m/m)Сирћетна киселина (као слободна киселина и/или натријев ацетат) < 0,5% (m/m)**Тешки метали**Гвожђе: < 20,0 mg/kgОлово: < 0,1 mg/kgОстаци беланчевина: < 0,01% (m/m)**Остаци раствора:**2-пропанол: < 0,1% (m/m)Ацетон: < 0,1% (m/m)Етилацетат: < 0,1% (m/m)**Микробиолошки критеријуми:***Salmonella:* није присутна у 25 gАеробни мезофили укупно: < 500 CFU/gEnterobakterije: није присутна у 10 g*Cronobacter (Enterobacter) sakazakii:* није присутна у 10 g*Listeria monocytogenes:* није присутна у 25 g*Bacillus cereus:* < 50 CFU/gКвасци: < 10 CFU/gПлесни: < 10 CFU/gОстаци ендотоксина: < 10 EU/mgCFU (Colony Forming Units): јединице које формирају колоније; EU (Endotoxin Units): јединице ендотоксина. |
| **Сушена воћна пулпа баобаба** **(***Adansonia digitata***)** | **Опис/дефиниција:**Плодови баобаба (*Adansonia digitata*) беру се са стабала. Разбија се тврда кора и пулпа се одваја од семенки и коре. Затим се меље, раздваја у грубо и ситно млевене делове (величине честица од 3 до 600 μ) и пакује.**Уобичајени хранљиви састојци:**Влага (губитак при сушењу) (g/100 g): 4,5–13,7Беланчевине (g/100 g): 1,8–9,3Масти (g/100 g): 0–1,6Укупни угљени хидрати (g/100 g): 76,3–89,5Укупно шећери (као глукоза): 15,2–36,5Натријум (mg/100 g) 0,1–25,2**Аналитичке спецификације:**Стране материје: највише 0,2%Влага (губитак при сушењу) (g/100 g): 4,5–13,7Пепео (g/100 g): 3,8–6,6 |
| **Екстракти из ћелијских култура биљке** *Ajuga reptans* | **Опис/дефиниција:**Водено-алкохолни екстракт из култура ткива биљке *Ajuga reptans* L. у основи су истоветни екстрактима из надземних цветајућих делова биљке *Ajuga reptans* који се добијају из традиционалних култура. |
| **L-alanil-L-glutamin** | **Опис/дефиниција:**L-alanil-L-glutamin производи се ферментацијом помоћу генетички модификованог соја бактерије *Escherichia coli*. Током процеса ферментације састојак се излучује у узгојном медијуму од којег се потом одваја и пречишћава до концентрације од > 98%.Изглед: бели кристални прахЧистоћа: > 98%Инфрацрвена спектроскопија: усклађеност с одговарајућом нормомИзглед раствора: безбојан и бистарАнализа (на основу суве материје) 98 102%Сродне материје (појединачно): ≤ 0,2%Остатак након спаљивања: ≤ 0,1%Губитак при сушењу: ≤ 0,5%Оптичка ротација: +9,0 do +11,0 °pH (1%; H2O): 5,0–6,0Амонијак (NH4): ≤ 0,020%Хлор (Cl): ≤ 0,020%Сулфати (SO4): ≤ 0,020%**Микробиолошки критеријум:***Escherichia coli*: Одсутност/g |
| **Уље од алги добијено од микроалге** *Ulkenia* **sp.** | **Опис/дефиниција:**Уље од микроалге *Ulkenia* sp.Киселински број: ≤ 0,5 mg KOH/gПероксидни број (Peroxide value, PV): ≤ 5,0 meq/kg уљаВлажност и испарења: ≤ 0,05%Несапонификоване супстанце: ≤ 4,5%Трансмасне киселине: ≤ 1,0%Садржај DHA: ≥ 32% |
| **Уљe семенки биљке** *Allanblackia* | **Опис/дефиниција:**Уље семенки биљке *Allanblackia* добија се из семенки врста: *A. floribunda* (синоним за *A. parviflora*) и *A. stuhlmannii.***Састав масних киселина:**Лауринска киселина (C12:0): < 1,0%Миристинска киселина (C14:0): < 1,0%Палмитинска киселина (C16:0): < 2,0%Палмитолеинска киселина (C16:1): < 1,0%Стеаринска киселина (C18:0): 45–58%Олеинска киселина (C18:1): 40–51%Линолна киселина (C18:2): < 1,0%γ-линоленска киселина (C18:3): < 1,0%Арахинска киселина (C20:0): < 1,0%Слободне масне киселине: највише 0,1%**Својства:**Трансмасне киселине: највише 0,5%Пероксидни број: највише 0,8 meq/kgЈодни број: < 46 g/100 gНесапонификоване супстанце: највише 1,0%Сапонификацијски број: 185–198 mg KOH/g |
| **Екстракт листа биљке** *Aloe macroclada* **Baker** | **Опис/дефиниција:**Екстракт од гела у праху добијен од листова биљке *Aloe macroclada* Baker, који је у основи истоветан гелу добијеном од листова биљке *Aloe vera* L. Burm.Пепео: 25%Дијететска влакна: 28,6%Масти: 2,7%Влага: 4,7%Полисахариди: 9,5%Беланчевине: 1,63%Глукоза: 8,9% |
| **Уље од Антарктичког крила добијено од врсте** *Euphasia superba***Екстракт липида од Антарктичког Крила** *Euphausia superba* | **Опис/дефиниција:**Како би се произвео екстракт липида из Антарктичког Крила (*Euphausia superba*), дубоко смрзнути дробљени крил или сушено брашно крила подвргавају се екстракцији липида помоћу одобреног растварача за екстракцију у складу са прописом који уређује област помоћних средстава у производњи хране. Беланчевине и остаци Антарктичког Крила уклањају се из екстракта липида филтрацијом. Растварачи за екстракцију и остатак воде уклањају се испаравањем.Сапонификацијски број: ≤ 230 mg KOH/gПероксидни број(PV): ≤ 3 meq O2/kg уљеОксидативна стабилност: За све прехрамбене производе који садрже уље добијено од врсте *Euphausia superba,* требало би доказати оксидативну стабилност на основу одговарајуће методологије испитивања признате на националном/међународном нивоу (нпр. AOAC)Влажност и испарљиве материје: ≤ 3% ili 0,6 изражено као активност воде при 25 °CФосфолипиди: 35–50%Трансмасне киселине: ≤ 1%ЕPA (еикозапентаенска киселина): ≥ 9%DHA (докосахексаенска киселина): ≥ 5% |
| **Уље од Античког Крила богато фосфолипидима добијено од врсте** *Euphasia superba* | **Опис/дефиниција:**Уље богато фосфолипидима производи се од Антрктичког Крила (*Euphasia superba*) вишеструким испирањем у растварачу, уз примену одабраних растварача у складу са прописом који уређује област помоћних средстава у производњи хране. Растварачи се уклањају из коначног производа испаравањем.Сапонификацијски број: ≤ 230 mg KOH/gПероксидни број (PV): ≤ 3 meq O2/kg uljaОксидативна стабилност: За све прехрамбене производе који садрже уље богато фосфолипидима добијено од врсте *Euphausia superba,* требало би доказати оксидативну стабилност на основу одговарајуће методологије испитивања признате на националном/међународном нивоу (нпр. AOAC)Влажност и испарљиве материје: ≤ 3% или 0,6 изражено као активност воде при 25 °CФосфолипиди: ≥ 60% w/wТрансмасне киселине: ≤ 1% w/wEPA (еикозапентаенска киселина): ≥ 9% од укупних масних киселинаDHA (докосахексаенска киселина): ≥ 5% од укупних масних киселина |
| **Уље богато арахидонском киселином добијено од гљиве** *Mortierella alpina* | **Опис/дефиниција:**Бистро жуто уље богато арахидонском киселином добија се ферментацијом генетички модификованм сортама IS-4, I49-N18 и FJRK-MA01 гљиве *Mortierella alpina* уз примену одговарајуће течности. Уље се затим екстрахује из биомасе и пречишћава.Арахидонска киселина: ≥ 40% укупног масеног удела масних киселина.Слободне масне киселине: ≤ 0,45% укупног садржаја масних киселинаТрансмасне киселине: ≤ 0,5% укупног садржаја масних киселинаНесапонификоване супстанце: ≤ 1,5%Пероксидни број: ≤ 5 meq/kgАнизидински број: ≤ 20Киселински број: ≤ 1,0 KOH/gВлага: ≤ 0,5% |
| **Арганово уље добијено од биљке** *Argania spinosa* | **Опис/дефиниција:**Арганово уље добија се хладним пресовањем семинки сличних бадемима из плодова биљке *Argania spinosa* (L.) Skeels. Семенке се пре пресовања могу пропржити, али не смеју бити у директном контакту са пламеном.**Састав:**Палматинска киселина (C16:0): 12–15%Стеаринска киселина (C18:0): 5–7%Олеинска киселина (C18:1): 43–50%Линолна киселина (C18:2): 29–36%Несапонификоване супстанце: 0,3–2%Укупни стероли: 100–500 mg/100 gУкупни токофероли: 16–90 mg/100 gОлеинска киселост: 0,2–1,5%Пероксидни број: < 10 meq O2/kg |
| **Олеорезин богат астаксантином добиjеним из алге** *Haematococcus pluvialis* | **Опис/дефиниција:**Астаксантин је каротеноид који производи алга *Haematococcus pluvialis*. Постоје различите методе узгоја те алге. Могу се употребљавати затворени системи изложени сунчевој светлости или са строго контролисаним извором светлости, алтернативно се могу користити отворени рибњаци. Ћелије алге сакупљају се и суше, олеорезин се екстрахује применом суперкритичног CO2 или растварача (етил-ацетат). Астаксантин се разређује и стандардизује до 2,5%, 5,0%, 7,0%, 10%, 15% или 20% употребом маслиновог уља, сунцокретовог уља или MЦТ-a (триглицериди средњег ланца енг. Medium Chain Triglycerides).**Састав олеорезина:**Масти: 42,2 ± 99%Беланчевине: 0,3–4,4%Угљени хидрати: 0–52,8%Влакна: < 1,0Пепео: 0,0–4,2%Спецификација каротеноида m/m%Укупно астаксантина: 2,9–11,1%9-цис-астаксантин: 0,3–17,3%13- цис-астаксантин: 0,2–7,0%Моноестери астаксантина: 79,8–91,5%Диестри астаксантина: 0,16–19,0%β-каротен: 0,01–0,3%Lutein: 0–1,8%Кантаксатин: 0–1,30%**Микробиолошки критеријуми:**Укупан удео аеробних бактерија: < 3.000 CFU/gКвасци и плесни: < 100 CFU/gКолиформи: < 10 CFU/g*E. coli*: негативно*Salmonella*: негативно*Staphylococcus*: негативно |
| **Семенке босиљка (***Ocimum basilicum***)** | **Опис/дефиниција:**Босиљак (*Ocimum basilicum* L.) припада породици „*Lamiaceae*” у реду „Lamiales”. Семенке се након бербе механички чисте. Уклањају се цветови, листови и други делови биљке. Највиши ниво чистоће босиљка је потребно обезбедити филтрирањем (оптичким, механичким). Поступак производње воћних сокова и пића од мешавине воћа/поврћа који садрже семенке босиљка (*Ocimum basilicum* L.) укључује кораке претходне хидратације семенки и пастризације. Успостављене су микробиолошке контроле и системи праћења.Сува материја: 94,1%Беланчевине: 20,7Масти: 24,4%Угљени хидрати: 1,7%40,5% дијететских влакана (метода: AOAC 958.29)Пепео: 6,78% |
| **Екстракт ферментисаног црног зрна pasuqa (соје)** | **Опис/дефиниција:**Екстракт ферментисаног црног зрна соје (екстракт *tochija*) ситан је прах светлосмеђе боје богат беланчевинама који се добија екстракцијом воде из малих зрна соје (*Glycine max* (L.) Merr.) ферментисаних помоћу гљиве *Aspergillus oryzae*. Екстракт садржи инхибитор α-glukozidaze.**Својства:**Масти: ≤ 1,0%Беланчевине: ≥ 55%Вода: ≤ 7,0%Пепео: ≤ 10%Угљени хидрати: ≥ 20%Активност инхибитора α-glukozidaze: IC50 најмање 0,025 mg/mlСојин изофлавон: ≤ 0,3 g/100 g |
| **Говеђи лактоферин** | **Опис/дефиниција:**Говеђи лактоферин је беланчевина која се природно налази у крављем млеку. Реч је о гликопротеину од отприлике 77 kDa који за себе везује гвожђе и који се састоји од једног полипептидног ланца са 689 амино киселина.Поступак производње: Говеђи лактоферин је изолован из обраног млека или сирне сурутке изменом јона и накнадним корацима ултрафилтрације. На крају се суши смрзавањем или распршивањем, а велике честице се просејавају. Реч је о праху без мириса светлоружичасте боје.**Физичко-хемијска својства говеђег лактоферина:**Влага: < 4,5%Пепео: < 1,5%Арсен: < 2,0 mg/kgГвожђе: < 350 mg/kgБеланчевине: > 93%Од чега говеђи лактоферин: > 95%Од чега друге беланчевине: < 5,0%pH (2% раствор, 20 °C): 5,2–7,2Растворљивост (2% раствор, 20 °C): потпуна |
| **Уље семена биљке** *Buglossoides arvensis* | **Опис/дефиниција:**Рафинисано уље биљке *Buglossoides* се eкстраује из семенки биљке *Buglossoides arvensis* (L.) I.M.Johnst.Алфа-линоленска киселина: ≥ 35% m/m укупних масних киселинаСтеаридонска киселина: ≥ 15% m/m укупних масних киселинаЛинолна киселина: ≥ 8,0% m/m укупних масних киселинаТрансмасне киселине: ≤ 2,0% m/m укупних масних киселинаКиселински број: ≤ 0,6 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 5,0 meq O2/kgСадржај несапонификованих супстанци: ≤ 2,0%Садржај беланчевина (укупни азот): ≤ 10 μg/mlПиролизидиски алкалоиди: не могу се утврдити испод границе од 4,0 μg/kg |
| **Уље добијено од рачића** *Calanus finmarchicus* | **Опис/дефиниција:**Ова нова храна је слабо вискозно уље рубин-црвене боје и благог мириса шкољкаша, добијено од рачића (морског зоопланктона) *Calanus finmarchicus*. Састојак углавном садржи естре воска (> 85%) са мањим количинама триглицерида и других неутралних липида.**Спецификације:**Вода: < 1,0%Естри воска: > 85%Укупне масне киселине: > 46%Еикозапентаенска киселина (EPA): > 3,0%Докосахексаенска киселина (DHA): > 4,0%Укупни масни алкохоли: > 28%C20:1 n-9 масни алкохол: > 9,0%C22:1 n-11 масни алкохол: > 12%Трансмасне киселине: < 1,0%Естри астаксантина: < 0,1%Пероксидни број: < 3,0 meq. O2/kg |
| **База за жвакаћу гуму (монометоксиполиетилен гликол)** | **Опис/дефиниција:**Састојак који представља нову храну је синтетички полимер (број патента: WO2006016179). Састоји се од разгранатих полимера монометоксиполиетилен гликола (MPEG) спојених на полиизопрен анхидрид малеинске киселине (PIP-g-MA) и неизреаговани MPEG (мање од 35% масeног удела).Беле до сивобеле боје.CAS бр.: 1246080-53-4Molekulska struktura MPEG spojenog sa PIP-g-MAImage**Својства** **1,3-butadiena, 2-metil-homopolimera, maleatnih estara sa polietilen glicol mono-Me etrom/CAS No 1246080-53-4**Влага < 5%Алуминијум: <3,0 mg/kgЛитијум: < 0,5 mg/kgНикл: < 0,5 mg/kgОстатак анхидрида: < 15 μmol/gИндекс полидисперзности: < 1,4Изопрен: < 0,05 mg/kgЕтилен-оксид: < 0,2 mg/kgСлободни анхидрид малеинске киселине: < 0,1%Укупно олигомера (мање од 1.000 Далтона): ≤ 50 mg/kgЕтилен гликол: < 200 mg/kgДиетилен гликол: < 30 mg/kgМоноетилен гликол метил етар: < 3,0 mg/kgДиетилен гликол метил етар: < 4,0 mg/kgТриетилен гликол метил етар: < 7,0 mg/kg1,4-диоксан: < 2,0 mg/kgФормалдехид: < 10 mg/kg |
| **База за жвакаћу гуму (кополимер метил винил етра и анхидрида малеинске киселине)** | **Опис/дефиниција:**Кополимер метил винил етра анхидрида малеинске киселине безводни је кополимер метил винил етра и анхидрида малеинске киселине.Сипљив бели до сивкасто бели прахCAS бр.: 9011-16-9**Чистоћа:**Анализирана вредност: Најмање 99,5% у сувој материјиСпецифична вискозност (1% MEK): 2–10Остатак метил винил етра: ≤ 150 ppmОстатак анхидрида малеинске киселине: ≤ 250 ppmАцеталдехид: ≤ 500 ppmМетанол: ≤ 500 ppmДилауроил пероксид: ≤ 15 ppmУкупно тешких метала: ≤ 10 ppm**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних колонија: ≤ 500 CFU/gПлесни/квасци: ≤ 500 CFU/g*Escherichia coli*: Негативан тест*Salmonella*: Негативан тест*Staphylococcus aureus:* Негативан тест*Pseudomonas aeruginosa*: Негативан тест |
| **Уље из семенки биљке** *chia* **(***Salvia hispanica***)** | **Опис/дефиниција:**Уље из семенки биљке *chia* производи се хладним пресовањем семенки биљке *chia* (*Salvia hispanica* L.) чистоће 99,9%. Притом се не употребљавају растварачи, а након пресовања, уље се чува у резервоарима за декантацију и поступaк филтрације se примењује ради уклањања нечистоћа. Може се производити и екстракцијом помоћу суперкритичног CO2.**Поступак производње:**Производи се хладним пресовањем. Притом се не употребљавају растварачи, а након пресовања, уље се чува у резервоарима за декантацију и поступaк филтрације se примењује ради уклањања нечистоћа.Киселост, изражена као олеинска киселина: ≤ 2,0%Пероксидни број: ≤ 10 meq/kgНерастворљиве нечистоће: ≤ 0,05%Алфа линоленска киселина: ≥ 60%Линолна киселина: 15–20% |
| **Семенке биљке chia (***Salvia hispanica***)** | **Опис/дефиниција:**Биљка *chia* (*Salvia hispanica* L.) је летња зељаста једногодишња биљка из породице *Labiatae*. Семенке се након бербе механички чисте. Уклањају се цветови, листови и други делови биљке.Сува материја: 90–97%Беланчевине: 15–26%Масти: 18–39%угљени хидрати (\*): 18–43%Сирова влакна (\*\*): 18–43%Пепео: 3–7%(\*) У угљене хидрате се укључује и вредност влакана(\*\*) Сирово влакно је део влакана који се углавном састоји од непробављиве целулозе, пентозана и лигнина**Поступак производње:**Поступак производње воћних сокова и мешавина воћних сокова који садрже семенке биљке *chia* укључује кораке претходне хидратације семенки и пастеризацију. Успостављене су микробиолошке контроле и системи праћења. |
| **Хитин-глукан из гљиве** *Aspergillus niger* | **Опис/дефиниција:**Хитин-глукан се добија из мицелија гљиве *Aspergillus niger*, а реч је о жућкастом сипљивом праху без мириса. Садржи 90% или више суве материје.Хитин-глукан углавном чине два полисахарида:– хитин, који се састоји од понављајућих јединица N-ацетил-D-глукозамина (CAS br.: 1398-61-4),– бета-(1,3)-glukan, који се састоји од понављајућих јединица D-глукозе (CAS br.: 9041-22-9).Губитак при сушењу: ≤ 10%Хитин-глукан: ≥ 90%Однос хитина и глукана: 30:70 do 60:40Пепео: ≤ 3,0%Липиди: ≤ 1,0%Беланчевине: ≤ 6,0% |
| **Комплекс хитин-глукана добијеног из гљиве** *Fomes fomentarius* | **Опис/дефиниција:**Комплекс хитин-глукана добија се из ћелијских зидова меснатих делова гљиве *Fomes fomentarius*. Састављен је углавном од два полисахарида:– хитина, који се састоји од понављајућих јединица N-ацетил-D-глукозамина (CAS br.: 1398-61-4);– Бета-(1,3)(1,6)-D-глукана, који се састоји од понављајућих јединица D-глукозе (CAS br.: 9041-22-9).Поступак производње има неколико корака, укључујући: чишћење, смањење величине и млевење, омекшавање у води и загревању у алкалном раствору, прање, сушење. Током производног поступка не примењује се хидролиза.Изглед: Смеђи прах без мириса и укуса**Чистоћа:**Влага: ≤ 15%Пепео: ≤ 3,0%Хитин-глукан: ≥ 90%Однос хитина и глукана: 70:20Укупни угљени хидрати искључујући глукане: ≤ 0,1%Беланчевине: ≤ 2,0%Липиди: ≤ 1,0%Меланини: ≤ 8,3%Адитиви: нема ихpH: 6,7–7,5**Тешки метали:**Олово (ppm): ≤ 1,00Кадмијум (ppm): ≤ 1,00Жива (ppm): ≤ 0,03Арсен (ppm): ≤ 0,20**Микробиолошки критеријуми:**Укупан удео мезофилних бактерија: ≤ 103 /gКвасци и плрсни: ≤ 103 /gКолиформи при 30 °C: ≤ 103 /g*E. coli*: ≤ 10/g*Salmonella* и друге патогене бактерије: Одсутност/25 g |
| **Екстракт хитозана добијен из гљиве** *Agaricus bisporus* **и гљиве** *Aspergillus niger* | **Опис/дефиниција:**Екстракт хитозана (који се састоји углавном од поли(D-глукозамина)) добија се из стабла гљиве *Agaricus bisporus* или из мицелија гљиве *Aspergillus niger*.Патентирани поступак производње има неколико корака, искључујући: екстракцију и деацетилацију (хидролизу) у алкалној средини, солубилизацију у киселој средини, таложење у алкалној средини, прање и сушење.Синоним: Poli(D-glukozamin)CAS бр. хитозана: 9012-76-4Формула хитозана: (C6H11NO4)nИзглед: ситан сипљиви прахБоја: сивобела до смеђеМирис: без мириса**Чистоћа:**Садржај хитозана (% m/m суве материје): 85Садржај глукана (% m/m суве материје): ≤ 15Губитак при сушењу (% m/m суве материје): ≤ 10Вискозност (1% у 1% сирћетној киселини): 1 – 15Степен ацетилације (у% mol/мокра маса): 0–30Вискозност (1% у 1% сирћетној киселини) (mPa.s): 1–14 за хитозин из гљиве *Aspergillus niger*, 12–25 за хитин из гљиве *Agaricus bisporus*Пепео (% mase суве материје): ≤ 3,0Беланчевине (% mase суве материје): ≤ 2,0Величина честице: > 100 nmГустоћа након протресања (g/cm3): 0,7-1,0Способност везивања масти 800 × 9 m/мокра маса): пролаз**Тешки метали:**Жива (ppm): ≤ 0,1Олово (ppm): ≤ 1,0Арсен (ppm): ≤ 1,0Кадмијум (ppm): ≤ 0,5**Микробиолошки критеријуми:**Број аеробних бактерија (CFU/g): ≤ 103Количина квасаца и плесни (CFU/g): ≤ 103*Escherichia coli* (CFU/g): ≤ 10*Enterobacteriaceae* (CFU/g): ≤ 10*Salmonella*: Одсутност/25 g*Listeria monocytogenes*: Одсутност/25 g |
| **Хондроитин сулфат:** | **Опис/дефиниција:**Хондроитин сулфат (натријумова со) биосинтетички је производ. Добија се хемијским сулфатирањем хондроитина добијеног ферментацијом бактерије *Escherichia coli* O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 23502).Хондроитин сулфат (натријумова со) (% суве материје): 95–105MWw (средња маса) (kDa): 5–12MWw (средњи број) (kDa): 4–11Дисперзност (wh/w0.05): ≤ 0,7Узорак сулфатирања (ΔDi-6S) (%): ≤ 85Губитак при сушењу (%) (105 °C до константне масе): ≤ 10,0Остатак након спаљивања (% суве материје): 20–30Беланчевине (% суве материје): ≤ 0,5Ендотоксини (EU/mg): ≤ 100Укупно органских нечистоћа (mg/kg): ≤ 50 |
| **Хром-пиколинат** | **Опис/дефиниција:**Хром-пиколинат је црвенкаст сипљив прах, слабо растворљив у води при pH вредности од 7. Та со је растворљива и у поларним органским растварачима.Хемијски назив: трис(2пиридинкарбоксилато-N,O)хром(III) или 2-пиридинкарбоксилна киселина хром (III) солиCAS бр.: 14639-25-9Хемијска формула: Cr(C6H4NO2)3Хемијска своства:Хром-пиколинат: ≥ 95%Хром (III): 12–13%Хром (VI): није утврђенВода: ≤ 4,0% |
| **Биљка** *Cistus incanus* **L. Pandalis** | **Опис:**Биљка *Cistus incanus* L. Pandalis; врсте из породице *Cistaceae*, аутохтоне у средоземној регији, на полуострву Халкидики**Састав:**Влага: 9–10 g/100 g биљкеБеланчевине: 6,1 g/100 g биљке aМасти: 1,6 g/100 g биљкеУгљени хидрати: 50,1 g/100 g биљкеВлакна: 27,1 g/100 g биљкеМинерали: 4,4 g/100 g биљкеНатријум: 0,18 gКалијум: 0,75 gМагнезијум: 0,24 gКалцијум: 1,0 gГвожђе: 65 mgВитамин B1: 3,0 μgВитамин B2: 30 μgВитамин B6: 54 μgВитамин C: 28 mgВитамин A: мање од 0,1 mgВитамин E: 40–50 mgAлфа-токоферол: 20–50 mgБета-токофероли и гама-токофероли 2–15 mgДелта-токоферол: 0,1–2 mg |
| **Цитихолин** | **Опис/дефиниција:**Цитихолин се производ микробиолошким поступком.Цитихолин се састоји од цитозина, рибозе, пирофосфата и холина.Бели кристални прахХемијски назив: холин цитидин 5’-пирофосфат, Цитидин 5`-(трихидроген дифосфат) P`-[2-(триметиламонијум)етил]естар унутрашња соХемијска формула: C14H26N4O11P2Молекулска маса: 488,32 g/molCAS бр.: 987-78-0pH (узорак раствора од 1%): 2,5–3,5**Чистоћа:**Анализирана вредност: ≥ 98% суве материјеГубитак при сушењу (4 сата на 100 °C): ≤ 5,0%Амонијак: ≤ 0,05%Арсен: Највише 2 ppmСлободне фосфорне киселине: ≤ 0,1%5′-цитидилна киселина: ≤ 1,0%**Микробиолошки критертијуми:**Укупан број живих организама: ≤ 103 CFU/gКвасци и плесни: ≤ 102 CFU/g*Escherichia coli*: није приссутна у 1 g |
| *Clostridium butyricum* | **Опис/дефиниција:***Clostridium butyricum* (CBM 588) је грам позитивна, обавезно анаеробна, непатогена, генетички немодификована бактерија која ствара споре. Депозитни број FERM BP-2789**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број анаеробних бактерија: ≤ 103 CFU/g*Escherichia coli*: Нису утврђене у 1 g*Staphylococcus aureus*: Нису утврђене у 1 g*Pseudomonas aeruginosa*: Нису утврђене у 1 gКвасци и плесни: ≤ 102 CFU/g |
| **Екстракт одмашћеног какаа у праху** | Екстракт какаа (*Theobroma cacao* L.)Изглед: тамносеђи прах без видљивих нечистоћаФизичка и хемијска својства:Садржај полифенола: најмање 55,0% GAEСадржај теобромина: највише 10,0%Садржај пепела: највише 5,0%Садржај влаге: највише 8,0%Запреминска густина: 0,40–0,55 g/cm3pH: 5,0-6,5Остаци растварача: највише 500 ppm |
| **Екстракт какаа са смањеним садржајем масти** | Екстракт какаа (*Theobroma cacao* L.) са смањеним садржајем мастиИзглед: тамноцрвени до љубичасти прахКонцентрат екстракта какаа: најмање 99%Силицијумдиоксид (технолошка помоћ): највише 1,0%Флаваноли из какаа: најмање 300 mg/g(–) Епикатехин: најмање 45 mg/gГубитак при сушењу: највише 5,0% |
| **Уље из семена коријандера (***Coriandrum sativum***)** | **Опис/дефиниција:**Уље из семена коријандера је уље које садржи глицериде масних киселина, а производи се од семенки коријандера (*Coriandrum sativum* L.)Жућкасте је боје и благог укуса.CAS бр.: 8008-52-4Састав масних киселина:Палмитинска киселина (C16:0): 2–5%Стеаринска киселина (C18:0): < 1,5%Петроселинска киселина (cis-C18:1(n-12)): 60–75%Олеинска киселина (cis-C18:1 (n-9)): 8–15%Линолна киселина (C18:2): 12–19%α-Трансмасне киселине: ≤ 1,0%**Чистоћа:**Индекс рефракције (20 °C): 1,466–1,474Киселински број: ≤ 2,5 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 5,0 meq/kgЈодни бројoj: 88–110 јединицеСапонификацијски број: 186-200 mg KOH/gНесапонификоване супстанце: ≤ 15 g/kg |
| **Сушено воће биљке** *Crataegus pinnatifida* | **Опис/дефиниција:**Сушено воће биљке *Crataegus pinnatifida* из породице *Rosaceae* аутохтоне у северној Кини и Кореји.**Састав:**Сува материја: 80%Угљени хидрати: 55 g/kg свеже масеФруктоза: 26,5–29,3 g/100 gГлукоза: 25,5–28,1 g/100 gВитамин C: 29,1 mg/100 g свеже масеНатријум: 2,9 g/100 g свеже масеКомпоти су производи који се добијају термичком обрадом јестивог дела једне врсте воћа или више њих, целог или у комадима, без обзира на то да ли је процеђено, без велике концетрације. Могу се употребљавати шећери, вода, зачини и лимунов сок. |
| **α-циклодекстрин** | **Опис/дефиниција:**Нередукујући циклични сахарид који се састоји од шест α-1,4-везаних јединица D-глукопиранозила насталих дејством циклодекстрин глукозилтрансферазе (CGTaзa, EC 2.4.1.19) на хидроксилни скроб. Обнављање и пречишћавање α-циклодекстрина може се извршити помоћу једног од следећих поступака: таложење комплекса α-циклодекстрина са 1-деканолом, растварање у води на повишеној температури и поновно таложење, уклањање паром комплексирајућег средства паром па кристализација α-циклодекстрина из растварача; илијоноизмењивачка хроматографија ; илигел-филтрација након чега следи кристализација α-циклодекстрина из пречишћене матичне течности или методе мембранског одвајања као што су ултрафилтрација и повратна осмоза.Опис: бела или готово бела кристална чврста супстанца, готово без мирисаСиноними: α-циклодекстрин, α-декстрин, циклохексаамилоза, цикломалтохексоза, α-циклоамилазаХемијски назив: циклохексаамилозаCAS бр.: 10016-20-3Хемијска формула: (C6H10O5)6Маса формуле: 972,85Анализа: ≥ 98% (на основу суве материје)**Идентификација:**Опсег топљења: Разграђује са на температури вишој од 278 °CРастворљивост: лако растворљив у води; врло слабо растворљив у етанолуСпецифична ротација: [α]D 25: између + 145 ° и + 151 ° (1% раствор)Хроматографија: време задржавања за главни врх у течном хроматограму узорка одговара оном времену задржавања за α-циклодекстрин у хроматограму референтног α-циклодекстрина (који је доступан из *Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka ili Wacker Biochem Group, Adrian, MI,* *SAD*) при условима описаним у одељку МЕТОДА АНАЛИЗЕ**Чистоћа:**Вода: ≤ 11% (metoda Karla Fischera)Остатак комплексног споја: ≤ 20 mg/kg(1-деканол)Редуковане супстанце: ≤ 0,5% (као глукоза)Сулфатни пепео: ≤ 0,1%Олово: ≤ 0,5 mg/kg**Метода анализе:**утврдити течном хроматографијом уз примену следећих услова:Раствор узорка: прецизно измерити око 100 mg тест узорка у волуметријској боци од 10 ml и додати 8 ml дејонизоване воде. Потпуно растворити узорак користећи ултразвучно купатило (10–15 мин) и разредити пречишћеном дејонизованом водом до ознаке. Филтрирати кроз филтер од 0,45 микрометара.Референти раствор: прецизно измерити око 100 mg α-циклодекстрина у волуметријској боци од 10 ml и додати 8 ml дејонизоване воде. Потпуно растворити узорак користећи ултразвучно купатило и разредити пречишћеном дејонизованом водом до ознаке.Хроматографија: течни хроматограф опремљен детектором индекса рефакције и уграђеним снимачем.Колона и паковање: нуклеозил-100-NH2 (10 μm) (*Macherey & Nagel Co. Düren*, Nemačka) или сличноДужина: 250 mmПречник: 4 mmТемпература: 40 °CМобилна фаза: aцетонитрил/вода (67/33 v/v)Брзина протока: 2,0 ml/minЗапремина за убризгавање: 10 μlПоступак: убризгавати раствор узорка у хроматограф, снимити хроматограм и измерити подручје главног врха α-циклодекстрина. Израчунати поступак α-циклодекстрина у испитиваном (тестираном) узорку како следи:% α-циклодекстрин (на основу суве материје) = 100 × (AS/AR) (WR/WS)При чему су:AS и AR подручја врхова изазваних α-циклодекстрином за раствор узорка односно референтног узорка. WS и WR су масе (у mg) испитиваног (тестираног) узорка односно референтног α-циклодекстрина након корекције у односу на садржај воде. |
| **γ-циклодекстрин** | **Опис/дефиниција:**Нередукујући циклични сахарид који се састоји од осам α-1,4-везаних јединица D-глукопиранозила насталих из деловања циклодекстрин глукозилтрансферазе (CGTaзa, EC 2.4.1.19) на хидролизирани скроб. Обнављање и пречишћавање γ-циклодекстрина може се извршити таложењем комлекса γ-циклодекстрина са 8-cциклохексадеце-1-оном, растварањем комплекса са водом и n-деканом, упаравањем водене фазе паром и обнављањем гама-циклодекстрина из раствора кристализацијом.Опис: бела или готово бела кристална чврста супстанца, готово без мириса.Синоними: γ-цикллодекстрин, γ-декстрин, циклооктаамилоза, цикломалтооктаоза, γ-циклоамилазаХемијски назив: циклооктаамилозаCAS број: 17465-86-0Хемијска формула: (C6H10O5)8Анализа: ≥ 98% (на основу суве материје)**Индетификација:**Опсег топљења: разграђује се на температури вишој од 285 °CРастворљивост: лако растворљив у води; врло слабо растворљив у етанолуСпецифична ротација: [α]D 25: Између + 174 ° и + 180 ° (1% раствор)**Чистоћа:**Вода: ≤ 11%Остатак комплексног споја (8-циклохексадецен-1-он (CHDC)): ≤ 4 mg/kgОстатак раствора (n-декан): ≤ 6 mg/kgСмањење супстанци: ≤ 0,5% (као глукоза)Сулфатни пепео: ≤ 0,1% |
| **Препарат декстрана произведен из бактерије** *Leuconostoc mesenteroides* | 1. **У облику праха:**Угљени хидрати: 60% са: (декстраном: 50%, манитолом: 0,5%, фруктозом: 0,3%, леукрозом: 9,2%)Беланчевине: 6,5%Липиди: 0,5%Млечна киселина: 10%Етанол: у траговимаПепео: 13%Влага: 10%2. **Текуће стање:**Угљени хидрати: 12% са: (декстраном: 6,9%, манитолом: 1,1%, фруктозом: 1,9%, леукрозом: 2,2%)Беланчевине: 2,0%Липиди: 0,1%Млечна киселина: 2,0%Етанол: 0,5%Пепео: 3,4%Влага: 80% |
| **Уље од диацилглицерола биљног порекла** | **Опис/дефиниција:**Производи се од глицерола и масних киселина добијених од јестивог уља, посебно из уља соје (*Glycine max*) или уља уљане репице (*Brassica campestris, Brassica napus*), уз употребу посебног ензима.**Дистрибуција ацилглицерола:**Диацилглицероли (DAG): ≥ 80%1,3-диацилглицерола (1,3-DAG): ≥ 50%Триацилглицероли (TAG): ≤ 20%Моноацилглицероли (MAG): ≤ 5,0%**Састав масних киселина (MAG, DAG, TAG):**Олеинска киселина (C18:1): 20–65%Линолна киселина (C18:2): 15–65%Линоленска киселина (C18:3): ≤ 15%Засићене масне киселине: ≤ 10%**Остало:**Киселински број: ≤ 0,5 mg KOH/gВлажност и испарљиве материје: ≤ 0,1%Пероксидни број: ≤ 1,0 meq/kgНесапонификоване супстанце: ≤ 2,0%Трансмасне киселине ≤ 1,0%MAG = моноацилглицероли, DAG = диацилглицероли, TAG = триацилглицероли |
| **Дихидрокапсиат (DHC)** | **Опис/дефиниција:**Дихидрокапсиат се синтетише естерификацијом ензимским катализатором ванилил алкохола и 8-метилнонаноичне киселине. Након естерификације, дихидрокапсиат се естрахује са n-хексаном.Вискозна безбојна или жута течност.Хемијска формула: C18H28O4CAS бр.: 205687-03-2**Физичко-хемијска својства:**Дихидрокапсиат: > 94%8-метилнонаноична киселина: < 6,0%Ванилил алккохол: < 1,0%Друге супстанце повезане са синтезом: < 2,0% |
| **Сушени екстракт биљке** *Lippia citriodora* **из ћелијских култура** | **Опис/дефиниција:**Сушени екстракт биљке *Lippia citriodora* (Palau) Kunth из ћелијских култура HTN®Vb. |
| **Екстракти ћелијских култура биљке** *Echinacea angustifolia* | **Опис/дефиниција:**Екстракт корена биљке *Echinacea angustifolia* који се добија из културе ткива биљке у основи је исти екстракту из корена биљке *Echinacea angustifolia* који се добија мешањем етанола и воде при титрацији 4% ехинакозида. |
| **Уље од биљке** *Echium plantagineum* | **Опис/дефиниција:**Уље од биљке *Echium* је бледожути производ добијен рафинисањем уља екстракованог из семенки биљке *Echium plantagineum* L. Стеаридонска киселина: ≥ 10% m/m укупних масних киселинаТрансмасне киселине: ≤ 2,0% (m/m укупних масних киселина)Киселински број: ≤ 0,6 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 5,0 meq O2/kgСадржај несапонификованих супстанци: ≤ 2,0%Садржај беланчевина (укупно азота): ≤ 20 μg/mlПиролизидински алкалоиди: Не могу се утврдити испод границе од 4,0 μg/kg |
| **Епигалокатехин галат као пречишћени екстракт добијен из листова зеленог чаја (***Camellia sinensis***)** | **Опис/дефиниција:**Врло пречишћен екстракт из листова зеленог чаја (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) у облику ситног, сивобелог до светлоружичастог праха. Састављен је од најмање 90% епигалокатехин галата (EGCG), a температура тачке топљења му је између 210 и 215 °C.Изглед: прах сивобеле до сиворужичасте боје.Хемијски назив: полифенол (-) епигалокатехин 3-галатСиноним: епигалокатехин галат (EDCG)CAS бр.: 989-51-5INCI назив: епигалокатехин галатМолекулска маса: 458,4 g/molГубитак при сушењу: највише 5,0%**Тешки метали:**Арсен: највише 3,0 ppmОлово: највише 5,0 ppm**Анализа:**најмање 94% EGCG-a (на сувом материјалу)највише 0,1% кофеинаРастворљивост: EGCG прилично је растворљив у води, етанолу, метанолу и ацетону. |
| **L-ерготионеин** | **Дефиниција:**Хемијски назив (IUPAC): (2S)-3-(2-тиоксо-2,3-дихидро-1*H*-имидазол-4-il)-2-(триметиламонијум)-пропаноатХемијска формула: C9H15N3O2SМолекулска маса: 229,3 DaCAS бр.: 497-30-3 |
| **Параметар** | **Спецификација** | **Метода** |
| Изглед | Бели прах | Визуелна |
| Оптичка ротација | [α]D ≥ (+) 122° (c = 1, H2O)a) | Полариметрија |
| Хемијска чистоћа | ≥ 99,5%≥ 99,0% | HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]1H-NMR |
| Идентификација | У складу са структуром | 1H-NMR |
| C: 47,14 ± 0,4%H: 6,59 ± 0,4%N: 18,32 ± 0,4% | Елементарна анализа |
| Укупни остаци растварача(метанол, етила ацетат, изопропанол, етанол) | [Eur. Ph. 01/2008:50400]< 1.000 ppm | Гасна хроматографија[Eur. Ph. 01/2008:20424] |
| Губитак при сушењу | Интерни стандард < 0,5% | [Eur. Ph. 01/2008:20232] |
| Нечистоће | < 0,8% | HPLC/GPC или 1H-NMR |
| **Тешки метали** b) c) |
| Олово | < 3,0 ppm | ICP/AES(Pb, Cd)Атомска флуоресценција (Hg) |
| Кадмијум | < 1,0 ppm |
| Жива | < 0,1 ppm |
| **Микробиолошке спецификације** |
| Укупан број аеробних бактерија (TVAC) | ≤ 1 × 103 CFU/g | [Eur. Ph. 01/2011:50104] |
| Укупан број колонија квасаца и плесни (TYMC) | ≤ 1 × 102 CFU/g |
| *Escherichia coli* | Није присутна у 1 g |
| Eur. Ph.: (European Pharmacopoeia) Европска фармакопеја; 1H-NMR: (proton nuclear magnetic resonance) протонска нуклеарна магнетна резонанца; HPLC: (high-performance liquid chromatography) течна хроматографија високих перфоманси; GPC: (gel permeation chromatography) гел пропусна хроматографија; ICP/AES: (Inductively coupled plasma atomic emission spectroscopy) атомска емисиона спектроскопија са induktivno spregnutom plazmom; CFU: (colony-forming units) јединице за формирање колонија(а) Lit. [α]D = (+) 126,6° (c = 1, H2O)(b) Анализе спроведене на свакој серији(c) Максимално дозвољене количине у складу са прописом који уређује максимално дозвољене количине одређених контаминената у храни |
| **Гвожђе(III)-натријум-EDTA** | **Опис/дефиниција:**Натријум гвожђе EDTA (етилендиаминтетрасирћетна киселина) је сипљив прах без мириса, жуте до смеђе боје, са хемијском чистоћом од 99% (m/m). Лако растворљив у води.Хемијска формула: C10H12FeN2NaO8 \* 3H2OХемијска својства:pH раствора од 1%: 3,5–5,5Гвожђе: 12,5–13,5%Натријум: 5,5%Вода: 12,8%Органска материја (CHNO): 68,4%EDTA: 65,5–70,5%Материје нерастворљиве у води: ≤ 0,1%Нитрилотрисирћетна киселина: ≤ 0,1% |
| **Гвожђе-амонијум-фосфат** | **Опис/дефиниција:**Гвожђе-амонијум-фосфат је ситни прах сивозелене боје, готово нерастворљив у води, али је растворљив у разређеним минералним киселинама.CAS бр.: 10101-60-7Хемијска формула: FeNH4PO4Хемијска својства:pH 5% суспензије у води: 6,8–7,8Гвожђе (укупно): ≥ 28%Гвожђе (II): 22–30% (m/m)Гвожђе (III): ≤ 7,0% (m/m)Амонијак: 5–9% (m/m)Вода: ≤ 3,0% |
| **Рибљи пептиди добијени од рибе** *Sardinops sagax* | **Опис/дефиниција:**Овај састојак нове хране је мешавина пептида добијених хидролизом мишићног ткива рибе (*Sardinops sagax*) уз катализатор алкалну протеазу, накнадном изолацијом фракције пептида колонском хроматографијом, згушњавањем под вакумом, сушењем и распршивањем.Жућкасто бели прахПептиди (\*) (кратколанчани пептиди, дипептиди и трипептиди молекулске масе мање од 2 kDa): ≥ 85 g/100 gVal-Tyr (дипептид): 0,1–0,16 g/100 gПепео: ≤ 10 g/100 gВлага: ≤ 8 g/100 g(\*) Кјелдалова метода |
| **Флавоноиди из биљке** *Glycyrrhiza glabra* | **Опис/дефиниција:**Флавоноид је екстракт добијен из корена или подлоге биљке *Glycyrrhiza glabra* екстракцијом етанола, а након тога даљом екстракцијом етанолског екстракта средњоланчаним триглицеридима*.* Реч је о тамносмеђој течности која садржи 2,5% до 3,5% глабридина.Влага: < 0,5%Пепео: < 0,1%Пероксидни број: < 0,5 meq/kgГлабридин: 2,5–3,5% mastiГлициризинска киселина: < 0,005%Масти, укључујући материје полифенолног типа: ≥ 99%Беланчевине: < 0,1%Угљени хидрати: не могу се утврдити |
| **Екстракт фукоидана из морске алге** *Fucus vesiculosus* | **Опис/дефиниција:**Фукоидан из морске алге *Fucus vesiculosus* добија се воденом екстракцијом у киселом раствору и поступцима филтрације без употребе органских растварача. Добијени екстракт концентрише се и суши како би се добио екстракт фукоидана са следећим спецификацијама:Прах сивобеле до смеђе бојеМирис и укус: благ мирис и укусВлага: < 10% (105 °C, dva sata)pH вредност: 4,0–7,0 (1% суспензија при 25 °C)**Тешки метали:**арсен (неоргански): < 1,0 ppmКадмијум: < 3,0 ppmОлово: < 2,0 ppmЖива: < 1,0 ppm**Микробиолошки критеријум:**Укупан број аеробних микроорганизама: < 10.000 CFU/gБрој квасаца и плесни: < 100 CFU/gБрој ентеробактерија: Одсутност/g*Escherichia coli*: Одсутност /g*Salmonella*: Одсутност /10 g*Staphylococcus aureus*: Одсутност /gСастав две допуштене врсте екстракта на основу нивоа фукоиданаЕкстракт 1:Фукоидан: 75–95%Алгинат: 2,0–5,5%Полифлороглуцинол: 0,5–15%Манитол: 1–5%Природне соли/слободни минерали: 0,5–2,5%Други угљени хидрати: 0,5–1,0%Беланчевине: 2,0–2,5%Екстракт 2:Фукоидан: 60–65%Алгинат: 3,0–6,0%Полифлороглуцинол: 20–30%Манитол: < 1,0%Природне соли/слободни минерали: 0,5–2,0%Други угљени хидрати: 0,5–2,0%Беланчевине: 2,0–2,5% |
| **Екстракт фукоидана из морске алге** *Undaria pinnatifida* | **Опис/дефиниција:**Фукоидан из морске алге *Undaria pinnatifida* добија се воденом екстракцијом у киселом раствору и поступцима филтрације без употребе органских растварача. Добијени екстракт концентрише се и суши како би се добио екстракт фукоидана са следећим спецификацијама:Прах сивобеле до смеђе бојеМирис и укус: благ мирис и укусВлага: < 10% (105 °C, два сата)pH вредност: 4,0–7,0 (1% суспензија при 25 °C)**Тешки метали:**Арсен (неоргански): < 1,0 ppmКадмијум: < 3,0 ppmОлово: < 2,0 ppmЖива: < 1,0 ppm**Микробиологија:**Укупан број аеробних микроорганизама: < 10.000 CFU/gБрој квасаца и плесни: < 100 CFU/gБрој ентеробактерија: Одсутност/g*Escherichia coli*: Одсутност /g*Salmonella*: Одсутност /10 g*Staphylococcus aureus*: Одсутност /gСастав две допуштене врсте екстракта на основу нивоа фукоидана:Екстракт 1:Фукоидан: 75–95%Алгинат: 2,0–6,5%Полифлороглуцинол: 0,5–3,0%Манитол: 1–10%Природне соли/слободни минерали: 0,5–1,0%Други угљени хидрати: 0,5–2,0%Беланчевине: 2,0–2,5%Екстракт 2:Фукоидан: 50–55%Алгинат: 2,0–4,0%Полифлороглуцинол: 1,0–3,0%Манитол: 25–35%Природне соли/слободни минерали: 8–10%Други угљени хидрати: 0,5–2,0%Беланчевине: 1,0–1,5% |
| **2′-фукозил лактоза****(синтетичка)****2′-О- фукозил лактоза** | **Дефиниција:**Хемијски назив: α-l-фукопиранозил-(1→2)-β-d-галактопиранозил-(1→4)-d-глукопиранозаХемијска формула: C18H32O15CAS бр.: 41263-94-9Молекулска маса: 488,44 g/mol**Опис:**2′-фукози лактоза је прах беле до сивобеле боје који се производи поступком хемијске синтезе.**Чистоћа:**2′-фукозил лактоза: ≥ 95%D-лактоза: ≤ 1,0 m/m%L-фукоза: ≤ 1,0 m/m%Изомери дифукозил-d-лактозе: ≤ 1,0 m/m%2′-фукозил-d-лактулоза: ≤ 0,6 m/m%pH (20 °C, 5% раствор): 3,2–7,0Вода (%): ≤ 9,0%Сулфатни пепео: ≤ 0,2%Сирћетна киселина: ≤ 0,3%Остаци растварача (метанол, 2-пропанол, метил ацетат, ацетон): ≤ 50,0 mg/kg појединачно, ≤ 200,0 mg/kg заједно)Остаци беланчевина: ≤ 0,01%**Тешки метали**Паладиум: ≤ 0,1 mg/kgНикл: ≤ 3,0 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних мезофилних бактерија: ≤ 500 CFU/gКвасци и плесни: ≤ 10 CFU/gОстаци ендотоксина: ≤ 10 EU/mg |
| **2′-фукозил лактоза****(микробиолошки извор)****2′-О- фукозил лактоза** | **Дефиниција:**Хемијски назив: α-L-фукопиранозил-(1→2)-β-D-галактопиранозил-(1→4)-D-глукопиранозаХемијска формула: C18H32O15CAS бр.: 41263-94-9Молекуларна маса: 488,44 g/mol |
| **Извор:**Генетички модификован сој бактерије *Escherichia coli* (K-12) | **Извор:**Генетички модификован сој бактерије *Escherichia coli* (BL21) |
| **Опис:**2′-фукозил лактоза је кристални прах беле до сивобеле боје које се производи микробиолошким процесом.**Чистоћа:**2′-фукозил лактоза: ≥ 94%D-лактоза: ≤ 3,0%L-фукоза: ≤ 1,0Дифукозил-D-лактоза: ≤ 1,0%2′-фукозил-D-лактулоза: ≤ 1,0%pH (20 °C, 5% раствор): 3,2-5,0Вода: ≤ 5,0%Сулфатни пепео: ≤ 1,5%Сирћетна киселина: ≤ 1,0%Остаци беланчевина: ≤ 0,01%**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних мезофилних бактерија: ≤ 500 CFU/gКвасци: ≤ 10 CFU/gПлесни: ≤ 100 CFU/gЕндотоксин: ≤ 10 EU/mg | **Опис:**2′-фукозил лактоза је прах беле до сивобеле боје, а водени раствор његовог течног концентрата (45% ± 5% m/v) је безбојни или благожућкасти бистри водени раствор. 2′-фукозил лактоза производи се микробиолошким процесом.**Чистоћа:**2′- фукозил лактоза: ≥ 90%Лактоза: ≤ 5,0%Фукоза: ≤ 3,0%3′- фукозил лактоза: ≤ 5,0%Фукосилгалактоза: ≤ 3,0%Дифукосилактоза: ≤ 5,0%Глукоза: ≤ 3,0%Галактоза: ≤ 3,0%Вода: ≤ 9,0% (прах)Сулфатни пепео: ≤ 0,5% (прах и течност)Остаци беланчевина: ≤ 0,01% (прах и течност)**Тешки метали**Олово: ≤ 0,02 mg/kg (прах и течност);Арсен: ≤ 0,2 mg/kg (прах и течност)Кадмијум: ≤ 0,1 mg/kg (прах и течност)Жива: ≤ 0,5 mg/kg (прах и течност)**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број живих микроорганизама: ≤ 104 CFU/g (микроб. прах), ≤ 5.000 CFU/g (течност)Квасци и плесни: ≤ 100 CFU/g (прах) ≤ 50 CFU/g (течност)Ентеробактерије/колиформи: нису присутне у 11 g (прах и течност)*Salmonella*: негативно/100 g (прах), негативно /200 ml (течност)*Cronobacter*: негативно/100 g (прах), негативно/200 ml (течност)Ендотоксини: ≤ 100 EU/mg (прах), ≤ 100 EU/ml (течност)Афлатоксин M1: ≤ 0,025 μg/kg (прах и течност) |
| **Галактоолигосахарид** | **Опис/дефиниција:****Галактоолигосахарид се производи од лактозе ензимским процесом помоћу β-галактозидазе из** *Aspergillus oryzae***,** *Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris***,** *Sporobolomyces singularis***,** *Kluyveromyces lactis***,** *Bacillus circulans и Papiliotrema terrestris***.**GOS: најмање 46% суве материје (DM)Лактоза: највише 40% DMГлукоза: највише 22% DMГалактоза: најмање 0,8% DMПепео: највише 4,0% DMБеланчевине: највише 4,5% DMНитрит: највише 2 mg/kg |
| **Глукозамин HCl из гљиве** *Aspergillus niger* **и генетички модификованог соја бактерије** *E. Coli* **K12** | Бели кристални прах без мирисаМолекулска формула: C6H13NO5·HClРелативна молекулска маса: 215,63 g/molD-глукозамин HCl 98,0–102,0% референтног стандарда (HPLC)Специфична ротација + 70,0° do + 73,0° |
| **Глукозамин KCl из гљиве** *Aspergillus niger* **и генетички модификованог соја бактерије** *E. Coli* **K12** | Бели кристални прах без мирисаМолекулска формула: (C6H14NO5)2SO4 \*2KClРелативна молекулска маса: 605,52 g/molD- глукозамин сулфат 2KCl 98,0–102,0% референтног стандарда (HPLC)Специфична ротација + 50,0 ° do + 52,0 ° |
| **Глукозамин NaCl из гљиве** *Aspergillus niger* **и генетички модификованог соја бактерије** *E. Coli* **K12** | Бели кристални прах без мирисаМолекулска формула: (C6H14NO5)2SO4 ·2NаClРелативна молекулска маса: 573,31 g/molD- гликозамин HCl: 98–102% референтног стандарда (HPLC)Специфична оптичка ротација: + 52 ° do + 54 ° |
| **Гуар гума** | **Опис/дефиниција:**Природна гуар гума је млевени ендосперм семенки природних сојева гуар гуме *Cyamopsis tetragonolobus* L. Taub. (породица *Leguminosae*). Састоји се од полисахарида велике молекулске масе које углавном чине јединице галактопиранозе и манопиранозе повезане гликозидним везама и који се може хемијски описати као галактоманан (садржај галактоманана најмање 75%).Изглед: прах беле до ружичасте бојеМолекулска маса: од 50.000 до 8.000.000 DaltonaCAS бр.: 9.000-30-0EINECS бр.: 232-536-8Чистоћа: Како је прописано прописом који уређује област прехрамбених адитива и спецификације прехрамбених адитива и посебним захтевима за увоз гуар гуме пореклом или послате из Индије због ризика контаминације пентахлорофенолом и диоксинима.**Физичко-хемијска својства:****Прах**Рок трајања: две годинеБоја: белаМирис: благПросечан пречник честица: 60–70 μmВлага: највише 15%Вискозност (\*) након једног сата –Вискозност (\*) након два сата: најмање 3 600 mPa.sВискозност (\*) након 24 сата: најмање 4.000 mPa.sРастворљивост: растворљива у врућој и хладној водиpH у 10 g/L, при 25 °C – 6 до 7,5**Пахуљице**Корисни век трајања: једна годинаБоја: бела/сивобела без црних тачкица или са незнатним бројем црних тачкицаМирис: благПросечан пречник честица: 1–10 mmВлага: највише 15%Вискозност (\*) након једног сата: најмање 3.000 mPa.sВискозност (\*) након два сата—Вискозност (\*) након 24 сата —Растворљивост – растворљива у врућој и хладној водиpH у 10 g/L, при 25 °C – 5 do 7,5(\*) Вискозност се мери при следећим условима: 1%, 25 °C, 20 rpm |
| **Термички обрађени млечни производи ферментисани бактеријом** *Bacteroides xylanisolvens* | **Опис/дефиниција:**У производњи термички одређених ферментисаних млечних производа као стартер култура употребљава се бактерија *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964).Делимично обрано млеко (између 1,5% и 1,8% масти) или обрано млеко (0,5% масти и мање) се пастеризује или обрађује ултрависоком температуром пре отпочињања ферментације бактеријом *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Настали ферментисани млечни производ се хомогенизује и потом термички обрађује како би се инактивирала бактерија *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Коначни производ не садржи живе ћелије бактерије *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) (\*).(\*) Како је измењено нормом DIN EN ISO 21528-2. |
| **Хидрокситирозол** | **Опис/дефиниција:**Хидрокситирозол је бледожута вискозна течност која се добија хемијском синтезомМолекулска формула: C8H10O3Молекулска маса: 154,6 g/molCAS бр.: 10597-60-1Влага ≤ 0,4%Мирис: КарактеристичанУкус: ГоркастРастворљивост (вода) (%): Меша се са водомpH: 3,5–4,5Индекс рефракције: 1,571–1,575**Чистоћа:**Хидрокситирозол: ≥ 99%Сирћетна киселина: ≤ 0,4%Хидрокситирозол ацетат: ≤ 0,3%Збир хомованилинске киселине, изохомованилинске киселине и 3-метокси-4 хидроксифенил гликола: ≤ 0,3%**Тешки метали**Олово: ≤ 0,03 mg/kgКадмијум: ≤ 0,01 mg/kgЖива: ≤ 0,01 mg/kg**Остаци растварача**Етил ацетат: ≤ 25,0 mg/kgИзопропанол: ≤ 2,50 mg/kgМетанол: ≤ 2,00 mg/kgТетрахидрофуран: ≤ 0,01 mg/kg |
| **Протеин за формирање структуре леда тип III HPLC 12** | **Опис/дефиниција:**Препарат протеина за формирање структуре леда (Ice Structuring Protein - ISP) је светлосмеђа течност која се производи дубинском ферментацијом генетички модификованог соја пекарског квасца прехрамбеног квалитета (*Saccharomyces cerevisiae*) при чему је синтетички ген за ISP уметнут у геном квасца. Беланчевина се истискује и излучује у узгојни медијум где се одваја од ћелија квасца микрофилтрирањем и концентрише ултрафилтрирањем. Због тога се ћелије квасца не преносе на припрему ISP-a као такве ни у неком измењеном облику. Припрема ISP-a састоји се од изворног ISP-a, гликолизованог ISP-a беланчевина и пептида из квасца и шећера, као и киселина и соли које се обично налазе у храни. Концентрат се стабилизује пуфером од 10 mM лимунске киселине.Анализа: ≥ 5 g/l активног ISP-apH: 2,5 – 3,5Пепео: ≤ 2,0%DNK: не може се утврдити |
| **Водени екстракт добијен од сушених листова биљке** *Ilex guayusa* | **Опис/дефиниција:**Тамносмеђа течност. Водени екстракти добијени од сушених листова биљке *Ilex guayusa***Састав:**Беланчевине: < 0,1 g/100 mlМасти: < 0,1 g/100 mlУгљени хидрати: 0,2 – 0,3 g/100 gУкупни шећери: < 0,2 g/100 mlКофеин: 19,8–57,7 mg/100 gТеобромин: 0,14–2,0 mg/100 gХлорогена киселина: 9,9–72,4 mg/100 g |
| **Изомалто-олигисахарид** | **Прах:**Растворљивост (вода) (%): > 99Глукоза (% суве материје): ≤ 5,0Изомалтоза + DP3 do DP9 (% суве материје): ≥ 90Влажност (%) ≤ 4,0Сулфатни пепео (g/100 g): ≤ 0,3**Тешки метали:**Олово (mg/kg) ≤ 0,5Арсен (mg/kg) ≤ 0,5**Сируп:**Осушене чврсте материје (g/100 g): > 75Глукоза (% на основу суве материје): ≤ 5,0Изомалтоза + DP3 do DP9 (% суве материје): ≥ 90pH: 4–6Сулфатни пепео (g/100 g): ≤ 0,3**Тешки метали:**Олово (mg/kg) ≤ 0,5Арсен (mg/kg) ≤ 0,5 |
| **Изомалтулоза** | **Опис/дефиниција:**Редукујући дисахарид чију једну половину чини глукоза, а другу фруктоза и повезане су алфа-1,6-гликозидном везом. Добија се ензимским процесом из сахарозе. Комерцијални производ је монохидрат.Изглед: бели или готово кристално бели, без мириса, слатког укуса.Хемијски назив: 6-O-α-D-глукопиранозил-D-фруктофураноза, монохидратCAS бр.: 13718-94-0Хемијска формула: C12H22O11 \*H2OСтруктурна формулаImageМаса формуле: 360,3 (монохидрат)**Чистоћа:**Анализа: ≥ 98% на основу суве материјеГубитак при сушењу: ≤ 6,5% (60 °C, пет сати)**Тешки метали:**Олово: ≤ 0,1 mg/kgУтврђује се применом технике атомске апсорпције адекватне за одређени ниво. Одабир величине узорка и методе припреме узорка може се заснивати на принципима методе описане у FNP 5 (\*), „Инструменталне методе”(\*) *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)* – Документ о храни и исхрани 5, rev. 2. – Водич о спецификацијама за општа обавештења, опште аналитичке технике, идентификацијска испитивања, тестног раствора и друге референтне материјале (JECFA), 1991., 322 страна, енглески језик, ISBN 92-5-102991-1. |
| **Лактитол** | **Опис/дефиниција:**Кристални прах или безбојан раствор добијен каталитичком хидрогенизацијом лактозе. Кристални продукти јављају се у безводном, монохидратном и дихидратном облику. Никл се употребљава као катализатор.Хемијски назив: 4-O-β-D-галактопиранозил-D-глуцитолХемијска формула: C12H24O11Молекулска маса: 344,31 g/molCAS бр.: 585-86-4**Чистоћа:**Растворљивост (у води): врло растворљив у водиСпецифична ротација [α] D20 = + 13 ° do + 16 °Анализа: ≥ 95% d.b (d.b – изражено на основу масе суве материје)Вода: ≤ 10,5%Остали полиоли: ≤ 2,5% d.bРедуковани шећери: ≤ 0,2% d.bХлориди: ≤ 100 mg/kg суве материјеСулфати: ≤ 200 mg/kg суве материјеСулфатни пепео: ≤ 0,1% d.bНикл: ≤ 2,0 mg/kg суве материјеАрсен: ≤ 3,0 mg/kg суве материјеОлово: ≤ 1,0 mg/kg суве материје |
| **Лакто-N-неотетраоза****(синтетичка)** | **Дефиниција:**Хемијски назив: β-d-Галактопиранозил-(1→4)-2-ацетамидо-2-деокси-β-d-глукопиранозил-(1→3)-β-d-галактопиранозил-(1→4)- d-глукопиранозаХемијска формула: C26H45NO21CAS бр.: 13007-32-4Молекулска маса: 707,63 g/mol**Опис:**Лакто-N-неотетраоза бели је до сивобели прах. Производи се поступком хемијске синтезе и издваја кристализацијом.**Чистоћа:**Анализа (без воде): ≥ 96%D-лактоза: ≤ 1,0%Лакто-N-триоза II: ≤ 0,3%Изомер фруктозе лакто-N-неотетраозе: ≤ 0,6%pH (20 °C, 5% раствор): 5,0-7,0Вода: ≤ 9,0%Сулфатни пепео: ≤ 0,4%Сирћетна киселина: ≤ 0,3%Остаци растварача (метанол, 2-пропанол, метил ацетат, ацетон): ≤ 50 mg/kg појединачно, ≤ 200 mg/kg заједноОстаци беланчевина: ≤ 0,01%Паладијум: ≤ 0,1 mg/kgНикл: ≤ 3,0 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних мезофилних бактерија: ≤ 500 CFU/gКвасци: ≤ 10 CFU/gПлесни: ≤ 10 CFU/gОстаци ендотоксина: ≤ 10 EU/mg |
| **Лакто-N-тетраоза****(микробиолошки извор)** | **Дефиниција:**Хемијски назив: β-d-Галактопиранозил-(1→4)-2- ацетамидо-2- деокси-β-d- глукопиранозил-(1→3)-β-d- галактопиранозил-(1→4)- d- глукопиранозаХемијска формула: C26H45NO21CAS бр.: 13007-32-4Молекулска маса: 707,63 g/mol**Извор:**Генетички модификован сој бактерије *Escherichia coli* (K-12)**Опис:**Лакто-N-неотетраоза кристални је прах беле до сивобеле боје који се производи микробиолошким процесом. Лакто-N-неотетраоза издваја се кристализацијом.**Чистоћа:**Анализа (без воде): ≥ 92%D-лактоза: ≤ 3,0%Лакто-N-триоза II: ≤ 3,0%*para*-лакто-N-неохексаоза: ≤ 3,0%Изомер фруктозе лакто-N-неотетраозе: ≤ 1,0%pH (20 °C, 5% раствор): 4,0–7,0Вода: ≤ 9,0%Сулфатни пепео: ≤ 0,4%Остаци растварача (метанол): ≤ 100 mg/kgОстаци беланчевина: ≤ 0,01%**Микробиолошки критетијуми:**Укупан број аеробних мезофилних бактерија: ≤ 500 CFU/gКвасци: ≤ 10 CFU/gПлесни: ≤ 10 CFU/gОстаци ендотоксина: ≤ 10 EU/mg |
| **Екстракт листа луцерке добијен из биљке** *Medicago sativa* | **Опис/дефиниција:**Луцерка (*Medicago sativa* L.) обрађује се у року од два сата од бербе. Сече се и дроби. Провлачењем кроз уљану пресу, од луцерке се добијају остаци влакана и пресовани сок (10% суве материје). Сува материја тог сока садржи око 35% сировог протеина. Пресовани сок (pH 5,8–6,2) се неутралише. Претходним загревањем и убризгавањем паре омогућава се коагулација беланчевина повезаних са пигментима каротеноида и хлорофила. Талог беланчевина се одваја центрифугирањем, а затим суши. Након додавања аскорбинске киселине, концентрат беланчевине луцерке се гранулише и складишти у инертном гасу или хладном складишту.**Састав:**Беланчевине: 45 – 60%Масти: 9 – 11%Слободни угљени хидрати (растворљива влакна): 1 – 2%Полисахариди (нерастворљива влакна): 11 – 15%Укључујући целулозу: 2 – 3%Минерали: 8 – 13%Сапонини: ≤ 1,4%Изофлавони: ≤ 350 mg/kgКуместрол: ≤ 100 mg/kgФитати: ≤ 200 mg/kgL-канаванин ≤ 4,5 mg/kg |
| **Ликопен** | **Опис/дефиниција:**Синтетички ликопен производи се Wittig-овом кондензацијом синтетичких посредника који се обично употребљавају за производњу других каротеноида који се употребљавају у храни. Синтетички ликопен састоји се од ≥ 96% ликопена и мањих количина других повезаних компонената каротеноида. Ликопен је присутан у облику праха у одговарајућој матрици или у облику уљане дисперзије. Боја је тамноцрвена или црвенољубичаста. Мора се обезбедити антиоксидацијска заштита.Хемијски назив: ЛикопенCAS бр.: 502-65-8 (all-trans likopen)Хемијска формула: C40H56Маса формуле: 536,85 Da |
| **Ликопен из гљиве** *Blakeslea trispora* | **Опис/дефиниција:**Пречишћени ликопен из гљиве *Blakeslea trispora* састоји се од ≥ 95% ликопена и ≤ 5% других каротеноида. Присутан је у облику праха у одговарајућој матрици или у облику уљане дисперзије. Боја је тамноцрвена или црвенољубичаста. Мора се обезбедити антиоксидацијска заштита.Хемијски назив: ЛикопенCAS бр.: 502-65-8 (all-trans likopen)Хемијска формула: C40H56Маса формуле: 536,85 Da |
| **Ликопен из парадајза** | **Опис/дефиниција:**Пречишћен ликопен из парадајза (*Lycopersicon esculantum* L.) састоји се од ≥ 95% ликопена и ≤ 5% других каротеноида. Присутан је у облику праха у одговарајућој матрици или у облику уљане дисперзије. Боја је тамноцрвена или црвенољубичаста. Мора се обезбедити антиоксидацијска заштита.Хемијски назив: ЛикопенCAS бр.: 502-65-8 (all-trans likopen)Хемијска формула: C40H56Маса формуле: 536,85 Da |
| **Олеорезин ликопена из парадајза** | **Опис/дефиниција:**Олеорезин ликопена из парадајза добија се из зрелог парадајза (*Lycopersicon esculentum Mill.*) екстракцијом помоћу растварача, уз накнадно уклањање растварача. Реч је о црвеној до тамносмеђе вискозној, бистрој течности.Укупно ликопен: 5–15%Од тога транс-ликопен: 90–95%Укупно каротеноиди (израчунати као ликопен): 6,5 – 16,5%Други каротеноиди: 1,75%(Fitoen/fitofluen/β-karoten): (0,5–0,75/0,4–з0,65/0,2 – 0,35%)Укупни токофероли: 1,5–3,0%Несапонификоване супстанце: 13–20%Укупне масне киселине: 60–75%Вода (Karl Fischer): ≤ 0,5% |
| **Магнезијум цитрат малат** | **Опис/дефиниција:**Магнезијум цитрат малат је аморфни прах жућкастобеле боје.Хемијска формула: Mg5(C6H5O7)2(C4H4O5)2Хемијски назив: Пентамагнезијум ди-(2-хидроксибутандиоат)-ди-(2-хидроксипропан-1,2,3-трикарбоксилат)CAS бр.: 1259381-40-2Молекулска маса: 763,99 Daltona (вез воде)Растворљивост: лако растворљив у води (око 20 g у 100 ml)Опис физичког стања: аморфни прахАнализа магнезијума: 12,0 – 15,0%Губитак при сушењу (4 сата на 120 °C): ≤ 15%Боја (у чврстом стању) бела до жућкастобелаБоја (20% водени раствор): без боје до жућкастеИзглед (20% водени раствор): бистри растворpH (20% водени раствор): отприлике 6,0**Нечистоће:**Хлорид: ≤ 0,05%Сулфат: ≤ 0,05%Арсен: ≤ 3,0 ppmОлово: ≤ 2,0 ppmКадмијум: ≤ 1 ppmЖива: ≤ 0,1 ppm |
| **Екстракт коре стабла магнолије** | **Опис/дефиниција:**Екстракт коре стабла магнолије добија се од коре биљке *Magnolia officinalis* L. И производи се помоћу суперкинетичког угљен диоксида. Кора се пере и суши у пећници ради смањења садржаја влаге, а затим се дроби и екстракује уз помоћ суперкинетичког угљен диоксида. Екстракт се раствара у етанолу медицинског квалитета и поново се катализује како би се добио екстракт коре стабла магнолије.Екстракт коре стабла магнолије углавном се састоји од два фенолна једињења, магнолола и хонокиола.Изглед: светлосмеђи прах**Чистоћа:**Магнолол: ≥ 85,2%Хонокиол: ≥ 0,5%Магнолол и Хонокиол: ≥ 94%Укупно еудезмола: ≤ 2%Влага: 0,50%**Тешки метали:**Арсен (ppm): ≤ 0,5Олово (ppm): ≤ 0,5Метил еугенол (ppm): ≤ 10Турбокурарин (ppm): ≤ 2,0Укупно алкалоид (ppm): ≤ 100 |
| **Уље кукурузних клица богато несапонификованим супстанцама** | **Опис/дефиниција:**Уље кукурузних клица богато несапонификованим супстанцама производи се вакумском дестилацијом и разликује се од рафинисаног уља кукурузних клица по концентрацији несапонификоване фракције (1,2 g у рафинисаном уљу кукурузних клица односно 10 g у „Уљу кукурузних клица богато несапонификованим супстанцама”).**Чистоћа:**Несапонификоване супстанце: > 9,0 g/100 gТокофероли: ≥ 1,3 g/100 gα-токоферол (%): 10–25%β- токоферол (%): < 3,0%γ- токоферол (%): 68 – 89%δ- токоферол (%): < 7,0%Стероли, тритепенски алкохоли, метилстероли: > 6,5 g/100 gМасне киселине у триглицеридима:Палмитинска киселина: 10,0 – 20,0%Стеаринска киселина: < 3,3%Олеинска киселина: 20,0 – 42,2%Линолан киселина: 34,0 – 65,6%Линолеинска киселина: < 2,0%Киселински број: ≤ 6,0 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 10 meq O2/kg**Тешки метали:**Гвожђе (Fe): < 1 500 μg/kgБакар (Cu): < 100 μg/kg**Нечистоће:**Полициклични ароматични угљоводоници (Polycyclic aromatic hydrocarbons – PAH), бензо(a)пирен: < 2 μg/kgОбрада активним уљем обавезна је како би се осигурало да се полициклични ароматични угљоводоници (PAH) не обогаћују током производње „Уља кукурузних клица богатог несапонификованим супстанцама” |
| **Метил-целулоза** | **Опис/дефиниција:**Метилна целулоза јесте целулоза добијена искључиво од природних сојева влакнастог биљног материјала и делимично етерификована метилним групама.Хемијски назив: МетилетарцелулозеХемијска формула: Полимери садрже супституисане јединице анхидроглукозе следеће опште формуле:C6H7O2(OR1)(OR2)(OR3) где сваки од R1, R2, R3 може бити једно од следећег:– H– CH3 ili– CH2CH3Молекулска маса: Макромолекули: од око 20.000 (n око 100) до око 380.000 g/mol (n око 2.000)Анализа: Садржи најмање 25% и највише 33% метоксилних група (–OCH3) и највише 5% хидроксиетоксилних група (–OCH2CH2OH)Слабо хигроскопни бели, светложућкасти или сивкасти, зрнасти или влакнасти прах без мириса и укусаРастворљивост: бубри у води, стварајући бистри до опалесцнетни, вискозни, колоидни раствор. Нерастворљив у етанолу, етру и хлороформу. Растворљив у глацијалној (концентрованој) сирћетној киселини.**Чистоћа:**Губитак при сушењу: ≤ 10% (105 °C, три сата)Сулфатни пепео: ≤ 1,5% утврђено при 800 ± 25 °CpH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (1% колоидни раствор)**Тешки метали:**Арсен: ≤ 3,0 mg/kgОлово: ≤ 2,0 mg/kgЖива: ≤ 1,0 mg/kgКадмијум: ≤ 1,0 mg/kg |
| **(6S)-5-метилтетрахидрофолна киселина, со глукозамина** | **Опис/дефиниција:**Хемијски назив: N-[4-[[[(6S)-2-амино-1,4,5,6,7,8-хексахидро-5-метил-4-оксо-6-птеридинил]метил]амино]бензоил]-L-глутаминска киселина, со глукозаминаХемијска формула: C32H51N9O16Молекулска маса: 817,80 g/mol (без воде)CAS бр.: 1181972-37-1Изглед: прах кремасте до светлосмеђе боје**Чистоћа:**Дијастереоизмерна чистоћа: најмање 99% (6S)-5-метилтетрахидрофолне киселинеСадржај глукозамина: 34 – 46% у сувој материјиСадржај 5- метилтетрахидрофолне киселина: 54 – 59% у сувој материјиВода: ≤ 8,0%**Тешки метали:**Олово: ≤ 2,0 ppmКадмијум: ≤ 1,0 ppmЖива: ≤ 0,1 ppmАрсен: ≤ 2,0 ppmБор: ≤ 10 ppm**Микробиолошки критеријум:**Укупан број аеробних микроорганизама: ≤ 100 CFU/gКвасци и плесни: ≤ 100 CFU/g*Escherichia coli*: није присутна у 10 g |
| **Монометилсиланетриол (органски силицијум)** | **Опис/дефиниција:**Хемијски назив: Силанетриол, 1-метил-Хемијска формула: CH6O3SiМолекулска маса: 94,14 g/molCAS бр.: 2445-53-6**Чистоћа:**Препарат органског силицијумa (Монометилсиланетриол) (водени раствор):Киселост (pH): 6,4–6,8Силицијум : 100 – 150 mg Si/l**Тешки метали:**Олово: ≤ 1,0 μg/lЖива: ≤ 1,0 μg/lКадмијум: ≤ 1,0 μg/lАрсен: ≤ 3,0 μg/l**Растварачи:**Метанол: ≤ 5,0 mg/kg (остаци) |
| **Екстракт мицелија из гљиве шитаке (***Lentinula edodes***)** | **Опис/дефиниција:**Екстракт мицелија из гљиве шитаке је састојак нове хране, стерилан водени екстракт који је добијен из мицелија гљиве *Lentinula edodes* култивисан дубинском ферментацијом. Реч је о светлосмеђој, благо мутној течности.Лентинан је β-(1-3) β-(1-6)-D-глукан молекулске масе од око 5 × 105 Daltona, са степеном гранања од 2/5 и троструко спиралном терцијалном структуром.**Чистоћа/састав:**Влага: 98%Сува материја: 2%Слободна глукоза: < 20 mg/mlУкупнобеланчевина (\*): < 0,1 mg/mlДелови који садрже N (\*\*) < 10 mg/mlЛентинан: 0,8–1,2 mg/ml(\*) Bradford-ова метода(\*\*) Kjeldahl-ова метода |
| **Сок биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | **Опис/дефиниција:**Плодови биљке нони (плодови биљке *Morinda citrifolia* L.) се пресују. Тако добијен сок се пастеризује. Може се провести додатни корак ферментације пре или након пресовања.Рубиадин: ≤ 10 μg/kgЛуцидин: ≤ 10 μg/kg |
| **Сок биљке нони (***Morinda citrifolia***) у праху** | **Опис/дефиниција:**Семенке и кора плодова биљке *Morinda citrifolia* се одвајају. Добијена пулпа се филтрира како би се сок одвојио од остатка. Добијени сок се суши на један од два начина:– атомизацијом помоћу кукурузних малтодекстрина, ова мешавина се добија одржавањем сталне брзине улаза сока и малтодекстрина– дехидрацијом помоћу зеолита или сушењем и накнадним мешањем са помоћним материјама. Тако се омогућава почетно сушење сока затим његово мешање са малтодекстринима (употребљава се иста количина као у случају атомизације). |
| **Воћна каша и концентрат биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | **Опис/дефиниција:**Плодови биљке *Morinda citrifolia* беру се ручно. Семенке и кожа могу се механички одвојити од плодова од којих се прави каша. Каша се након пастеризације пакује у стерилне контејнере и складишти у хладним условима.Концентрат биљке *Morinda citrifolia* припрема се од каше биљке *M. citrifolia* обрадом уз помоћ пектолитичких ензима (један до два сата на 50–60 °C). Затим се каша заграва како би се инактивирале пектиназе и одмах се расхлађује. Сок се одваја декантацијском центрифугом. Затим се сок прикупља и пастеризује пре него што се концентрише у вакумском испаривачу са вредностима од 6 до 8 brixa на 49 до 51 brixa у коначном концентрату.**Састав:****Каша:**Влага: 89 – 93%Беланчевине: < 0,6 g/100 gМасти: ≤ 0,4 g/100 gПепео: < 1,0 g/100 gУкупни угљени хидрати: 5–10 g/100 gФруктоза: 0,5–3,82 g/100 gГлукоза: 0,5–3,14 g/100 gДијететска влакна: < 0,5–3 g/100 g5,15-диметилмориндол (\*): ≤ 0,254 μg/mlЛуцидин (\*): не може се утврдитиАлизарин (\*): не може се утврдитиРубиадин (\*): не може се утврдити**Концентрат:**Влага: 48–53%Брланчевине: 3–3,5 g/100 gМасти: < 0,04 g/100 gПепео: 4,5–5,0 g/100 gУкупни угљени хидрати: 37–45 g/100 gФруктоза: 9–11 g/100 gГлукоза: 9–11 g/100 gДијететска влакна: 1,5–5,0 g/100 g5,15- диметилмориндол (\*): ≤ 0,254 μg/ml(\*) Помоћу методе HPLC-UV која је развијена и проверена за анализу антрахинона у каши и концетрату биљке Morinda *citrifolia*. Границе откривања: 2,5 ng/ml (5,15 диметилмориндола); 50,0 ng/ml (луцидин); 6,3 ng/ml (ализарин) и 62,5 ng/ml (рубиадин). |
| **Листови биљке нони (***Morinda citrifolia***)** | **Опис/дефиниција:**Листови биљке *Morinda citrifolia* након резања се подвргавају сушењу и пржењу. Величина честица производа креће се од сломљених листова до грубог и ситног праха. Зеленосмеђе до смеђе боје.**Чистоћа/састав:**Влага: < 5,2%Беланчевине: 17–20%Угљени хидрати: 55–65%Пепео: 10–13%Масти: 4–9%Оксална киселина: < 0,14%Танинска киселина: < 2,7%5,15-диметилмориндол: < 47 mg/kgРубиадин: не може се утврдити, ≤ 10 μg/kgЛуцидин: не може се утврдити, ≤ 10 μg/kg |
| **Биљка нони (***Morinda citrifolia***) у праху** | **Опис/дефиниција:**Прах плодова биљке нони производи се од пулпе плодова биљке нони (*Morinda citrifolia* L.) њеним сушењем на ниским температурама. Од плодова се направи каша и уклоне се семенке. Након сушења на ниским температурама, при чему се из плодова биљке нони уклања вода, а преостала каша се меље у прах и ставља у капсуле.**Чистоћа/састав:**Влага: 5,3 – 9%Беланчевине: 3,8–4,8 g/100 gМасти: 1–2 g/100 gПепео: 4,6–5,7 g/100 gУкупни угљени хидрати: 80–85 g/100 gФруктоза: 20,4–22,5 g/100 gГлукоза: 22–25 g/100 gДијететска влакна: 15,4–24,5 g/100 g5,15- диметилмориндол (\*): ≤ 2,0 μg/ml(\*)Помоћу методе HPLC-UV која је развијена и проверена за анализу антрахинона у биљци *Morinda citrifolia* у праху. Границе откривања: 2,5 ng/ml (5,15 диметилмориндола) |
| **Микроалга** *Odontella aurita* | Силицијум: 3,3%Кристални силицијум диоксид: највише 0,1–0,3% као нечистоћа |
| **Уље обогаћено фитостеролима/фитостанолима** | **Опис/дефиниција:**Уље обогаћено фитостеролима/фитостанолима састоји се од фракције уља и фракције фитостерола.**Дистрибуција ацилглицерола:**Слободне масне киселине (изражена као олеинска киселина): ≤ 2,0%Моноацилглицероли (MAG): ≤ 10%Диацилглицероли (DAG): ≤ 25%Триацилглицероли (TAG): преостали удео**Фракција фитостерола:**β-ситостерол: ≤ 80%β-ситостанол: ≤ 15%кампестерол: ≤ 40%кампестанол: ≤ 5,0%стигмастерол: ≤ 30%брасикастерол ≤ 3,0%други стероли/станоли: ≤ 3,0%**Остало:**Влажност и испарљиве материје: ≤ 0,5%Пероксидни број: < 5,0 meq/kgТрансмасне киселине: ≤ 1%Контаминација/нечистоћа (GC-FID или иста метода) фитостерола/фитостанола:Фитостероли и фитостаноли екстраковани из извора осим биљних уља која су погодна за употребу у храни не смеју садржати контаминенте, што се најбоље осигурава чистоћом од 99%. |
| **Уље екстраковано из лигњи** | Киселински број: ≤ 0,5 KOH/g uljaПероксидни број: ≤ 5 meq O2/kg uljaВредност p-анисидина ≤ 20Тестирање хладноћом при 0 °C ≤ 3 сатаВлага: ≤ 0,1% (m/m)Несапонификоване супстанце: ≤ 5,0%Трансмасне киселине: ≤ 1,0%Докозахексаенска киселина: ≥ 20%Еикозапентаенска киселина: ≥ 10% |
| **Пастеризовани препарати на бази воћа произведени третманом под високим притиском** | **Параметар** | **Циљ** | **Напомене** |
| Складиштење воћа пре третмана под високим притиском | Најмање 15 дана на температури од –20 °C | Воће се бере и складишти у складу са добром хигијенском, добром пољопривреном и добром произвођачком праксом |
| Додато воће | 40% do 60% одмрзнутог воћа | Воће се хомогенизује и додаје другим састојцима |
| pH | 3,2 do 4,2 |  |
| ° Brix | 7 do 42 | Осигурава се додавањем шећера |
| aw | < 0,95 | Осигурава се додавањем шећера |
| Завршно складиштење | Највише 60 дана на температури од +5 °C | Одогвара режиму складиштења производа прерађених конвенционалним методама |
| **Фосфатни кукурузни скроб** | **Опис/дефиниција:**Фосфатни кукурузни скроб (фосфатни дискробни фосфат) хемијски је модификовани резистентни скроб добијен из скроба са високим уделом амилозе комбинацијом хемијских поступака како би се добиле попречне фосфатне везе између остатака угљених хидрата и естерификованих хидроксилних група.Прах беле или готово беле боје.CAS бр.: 11120-02-8Хемијска формула: (C6H10O5)n [(C6H9O5)2PO2H]x [(C6H9O5)PO3H2]yn = број глукозних јединица, x, y = степен супституцијеХемијска својства фосфатног дискробног фосфата:Губитак при сушењу: 10 – 14%pH: 4,5–7,5Дијететска влакна: ≥ 70%Скроб: 7 – 14%Беланчевине: ≤ 0,8%Липиди: ≤ 0,8%Остатак везаног фосфора: ≤ 0,4% (као форфор) „скроб са високим садржајем амилозе” као извор |
| **Фосфатидилсерин из рибљих фосфолипида** | **Опис/дефиниција:**Састојак нове хране је прах жуте до смеђе боје. Фосфатидилсерин се добија из рибљих фосфолипида ензимском транфосфорилацијом аминокиселином L-serin.**Спецификација производа фосфатидилсерин** **произведеног од рибљих фосфолипида:**Влага: < 5,0%Фосфолипиди: ≥ 75%Фосфатидилсерин: ≥ 35%Глицериди: < 4,0%Слободни L-серин: < 1,0%Токофероли: < 0,5% 1 (\*)Пероксидни број: < 5,0 meq O2/kg(\*) Токофероли могу се додати као антиоксиданти у складу са прописом који уређује област прехрамбених адитива |
| **Фосфатидилсерин из сојиних фосфолипида** | **Опис/дефиниција:**Састојак нове хране је прах сивобеле или сивожуте боје. Доступан је у течном стању, бистре смеђе до наранџасте боје. Кад је у течном стању садржи средњоланчане триглицериде (MCT) који имају функцију носача. Садржи ниже нивое фосфатидилсерина јер укључује знатне количине уља (MCT-i).Фосфатидилсерин из сојиних фосфолипида добија се ензимском трансфосфорилацијом сојиног лецитина са високим уделом фосфатдилколина помоћу аминокиселине L-serin. Фосфатидилсерин се састоји од глицерофосфатне структуре повезане фосфодиестарском везом двема масним киселинама и L-серином.**Својства фосфатдилсерина из сојиних фосфолипида:****Прах:**Влага: < 2,0%Фосфолипиди: ≥ 85%Фосфатидилсерин: ≥ 61%Глицериди: < 2,0%Слободни L-серин: < 1,0%Токофероли: < 0,3%Фитостероли: < 0,2%**Течно стање:**Влага: < 2,0%Фосфолипиди: ≥ 25%Фосфатидилсерин: ≥ 20%Глицериди: није применљивоСлободни L-серин: < 1,0%Токофероли: < 0,3%Фитостероли: < 0,2% |
| **Производ фосфолипида који садржи једнаку количину фосфатидилстерина и фосфатидне киселине** | **Опис/дефиниција:**Производ се производи ензимском конверзијом сојиног лецитина. Фосфолипидни производ чине једнаке количине фосфатидилсерина и фосфатидне киселина у облику високо концентрованог, жуто-браон праха.**Спецификација производа:**Влага: ≤ 2,0%Укупно фосфолипиди: ≥ 70%Фосфатидилсерин: ≥ 20%Фосфатидна киселина: ≥ 20%Глицериди: ≤ 1,0%Слободни L-серин: ≤ 1,0%Токофероли: ≤ 0,3%Фитостероли: ≤ 2,0%Силицијум диоксид се кориси у максималној количини од 1,0%. |
| **Фосфолипиди из жуманца** | 85% и 100% чистих фосфолипида из жуманаца |
| **Фитогликоген** | **Опис:**Бели до сивобели прах полисахарида, без мириса, боје и укуса, добијен од генетички немодификованог слатког кукуруза традиционалним техникама за прераду хране.**Дефиниција:**Полимер глукозе (C6H12O6)n са линеарно повезаним α(1–4) гликозидним везама, које се деле сваких 8 до 12 глукозних јединица (1–6) гликозидним везама**Спецификације:**Угљени хидрати: 97%Шећери: 0,5%Влакна: 0,8%Масти: 0,2%Беланчевине: 0,6% |
| **Фитостероли/Фитостаноли** | **Опис/дефиниција:**Фитостероли и фитостаноли јесу стероли и станоли који се екстракују из биљака и могу се јавити као слободни стероли и станоли или као њихови облици естерификовани масним киселинама прехрмбеног квалитета.**Састав** (на основу методе GC-FID или еквивалентне методе):β-ситостерол: < 81%β-ситостанол: < 35%кампестерол: < 40%кампестанол: < 15%стигмастерол: < 30%брасикастерол: < 3,0%други стероли/станоли: < 3,0%**Контаминација/чистоћа** (на основу методе GC-FID или еквивалентне методе):Фитостероли и фитостаноли екстраковани из извора осим биљних уља који су погодни за употребу у храни не смеју садржати контаминенте, што се најбоље осигурава чистоћом фитостерола/фитостанола већом од 99%. |
| **Уље од коштица шљиве** | **Опис/дефиниција:**Уље од коштица шљиве је биљно уље добијено хладним пресовањем коштица шљиве (*Prunus domestica*).**Састав:**Олеинска киселина (C18:1): 68%Линолна киселина (C18:2): 23%γ-токоферол: 80% укупних токоферолаβ-ситостерол: 80–90% укупних стеролаТриолеин: 40–55% укупних триглицеридаЦијановодонична киселина: највише 5 mg/kg уља |
| **Кромпирове беланчевине (коагулисане) и хидролизати** | сува материја: ≥ 800 mg/gБеланчевине (N\*6,25): ≥ 600 mg/g (суве материје)Пепео: ≤ 400 mg/g (суве материје)Гликоалкалоиди (укупно): ≤ 150 mg/kgЛизиноаланин (укупно): ≤ 500 mg/kgЛизиноаланин (слободан): ≤ 10 mg/kg |
| **Пролил олигопептидаза (ензимски препарат)** | **Спецификација ензима:**Системско име: Пролил олигопептидазаСиноними: пролил ендопептидаза, ендопептидаза специфична за пролин, ендопролилпептидаза.Молекулска маса: 66 kDaБрој Комисије за ензиме: EC 3.4.21.26CAS број: 72162-84-6Извор: Генетички модификован сој гљиве *Aspergillus niger* (GEP-44)**Опис:** Пролил олигопептидаза је доступна као ензимски препарат који садржи око 30% малтодекстрина**.****Спецификације ензимског препарата од пролил олигопептидазе**:Активност: > 580.000 PPI (\*)/g (> 34,8 PPU (\*\*)/g)Изглед: микрогранулеБоја: Сивобеле до жућкастонаранџасте боје. Боја може варирати од серије до серијеСува материја: > 94%Глутен: < 20 ppm**Тешки метали:**Олово: ≤ 1,0 mg/kgАрсен: ≤ 1,0 mg/kgКадмијум: ≤ 0,5 mg/kgЖива: ≤ 0,1 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних бактерија: ≤ 103 CFU/gУкупно квасци и плесни: ≤ 102 CFU/gСулфидноредуцирајући анаеробни организми: ≤ 30 CFU/g*Enterobacteriaceae*: < 10 CFU/g*Salmonella*: није присутна у 25 g*Escherichia coli*: није присутна у 25 g*Staphylococcus aureus*: није присутна у 10 g*Pseudomonas aeruginosa*: није присутна у 10 g*Listeria monocytogenes*: није присутна у 25 gАнтимикробна активност: није присутнаМикротоксини: испод границе детекције: афлатоксин B1, B2, G1, G2 (< 0,25 μg/kg), укупно афлатоксина (< 2,0 μg/kg), ократоксин A (< 0,20 μg/kg), T-2 токсин (< 5 μg/kg), зеараленон (< 2,5 μg/kg), фумонизин B1 i B2 (< 2,5 μg/kg)(\*) PPI – Protease Picomole International(\*\*) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units |
| **Екстракт беланчевина из свињских бубрега** | **Опис/дефиниција:**Екстракт беланчевина добија се из хомогенизованих свињских бубрега комбинацијом таложења соли и центрифугирањем при великој брзини. Добијени талог садржи беланчевине са 7% ензима диамин оксидазе (номенклатура ензима E.C. 1.4.3.22) и поново се суспендује са физиолошком пуфер систему. Добијени екстракт свињских бубрега ставља се у желудачноотпорне капсуле како би могао доћи до активних делова пробавног система.Основни производ:Спецификација: екстракт беланчевина из свињских бубрега са природним састојком диамин оксидазом (DAO):Физичко стање: течностБоја: смеђкастаИзглед: благо мутни растворpH вредност: 6,4–6,8Ензимска активност: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (анализа DAO-a радио екстракцијом))Микробиолошки критеријуми:*Brachyspira* spp.: негативно (PCR у стварном времену)*Listeria monocytogenes*: негативно (PCR у стварном времену)*Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g*Influenza A:* негативно (обрнута транскрипција PCR-a у стварном времену)*Escherichia coli*: < 10 CFU/gУкупан број аеробних микроорганизама: < 105 CFU/gБрој квасаца и плесни: < 105 CFU/g*Salmonella*: Одсутност/10 gЕнтеробактерије отпорне на желудачну киселину: < 104 CFU/g**Коначни производ:**Спецификација за екстракт беланчевина из свињских бубрега са природним састојком DAO (E.C. 1.4.3.22) у облику желудачноотпорних капсула:Физичко стање: чврстоБоја: жутосиваИзглед: микропелетиЕнзимска активност: 110–220 kHDU DAO/g пелета (DAO REA (анализа DAO-a радио екстракцијом))Стабилност киселине 15 мин 0,1 M HCl, зати, 60 мин борат pH=9,0 > 68 kHDU DAO/g пелета (DAO REA (анализа DAO-a радио екстракцијом))Влажност: < 10%*Staphylococcus aureus*: < 100 CFU/g*Escherichia coli*: < 10 CFU/gУкупан број аеробних микроорганизама: < 104 CFU/gКвасци и плесни укупно: < 103 CFU/g*Salmonella*: Одсутност/10 gЕнртеробактерије отпорне на жучну киселину: < 102 CFU/g |
| **Уље од уљане репице богато несапонификованим супстанцама** | **Опис/дефиниција:**„Уље од уљане репице богато несапонификованим супстанцама” производи се вакумском дестилацијом и разликује се од рафинисаног уља уљане репице по концентрацији несапонификоване фракције (1 g у рафинисаном уљу уљане репице односно 9 g у „ Уље од уљане репице богато несапонификованим супстанцама”). Долази до мањег смањења триглицерида који садрже мононезасићене и полинезасићене масне киселине.**Чистоћа:**Несапонификоване супстанце: > 7,0 g/100 gТокофероли: > 0,8 g/100 gα-токоферол (%): 30–50%γ- токоферол (%): 50–70%δ- токоферол (%): < 6,0%Стероли, тритерпенски алкохоли, метилстеролиi: > 5,0 g/100 g**Масне киселине у триглицеридима:**Палмитинска киселина: 3–8%Стеаринска киселина: 0,8–2,5%Олеинска киселина: 50–70%Линолна киселина: 15–28%Линолеинска киселина: 6–14%Ерука киселина: < 2,0%Киселински број: ≤ 6,0 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 10 meq O2/kg**Тешки метали:**Гвожђе (Fe): < 1.000 μg/kgБакар (Cu): < 100 μg/kg**Нечистоће:**Полициклични ароматични угљоводоници (PAH), бензо(a)пирен: < 2 μg/kgОбрада активним угљем је обавезна како се полициклични ароматични угљоводоници (PAH) не би обогаћивали током производње „Уља уљане репице богато несапонификованим супстанцама” |
| **Беланчевине из семенки уљане репице** | **Дефиниција:**Беланчевине из семенки уљане репице чине водени екстракт богат беланчевинама из пресоване погаче уљане репице добијен од генетички немодификованих *Brassica napus* L. i *Brassica rapa* L.**Опис:**Бели до сивобели прах осушен распршивањемУкупно беланчевина: ≥ 90%Растворљиве беланчевине: ≥ 85%Влага: ≤ 7,0%Угљени хидрати: ≤ 7,0%Масти: ≤ 2,0%Пепео: ≤ 4,0%Влакна: ≤ 0,5%Укупно глукозинолати: ≤ 1 mmol/kg**Чистоћа:**Укупно фитати: ≤ 1,5%Олово: ≤ 0,5 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Број квасаца и плесни: ≤ 100 CFU/gБрој аеробних бактерија: ≤ 10.000 CFU/gБрој колиформних бактерија: ≤ 10 CFU/g*Escherichia coli:* није присутна у 10 g*Salmonella*: није присутна у 25 g |
| *Trans***-resveratrol** | **Опис/дефиниција:****Синтетички** *Trans*-resveratrol кристално беле до беж бојеХемијски назив: 5-[(E)-2-(4-хидрокифенил)етенил]бензен-1,3-диолХемијска формула: C14H12O3Молекулска маса: 228,25 DaCAS бр.: 501-36-0**Чистоћа:***Trans*-resveratrol: ≥ 98%–99%Укупни нуспроизводи (сродне материје): ≤ 0,5%Појединачне сродне материје: ≤ 0,1%Сулгфатни пепео: ≤ 0,1%Губитак при сушењу: ≤ 0,5%**Тешки метали:**Олово: ≤ 1,0 ppmЖива: ≤ 0,1 ppmАрсен: ≤ 1,0 ppm**Нечистоће:**Диизопропиламин: ≤ 50 mg/kg*Микробни извор:* генетички модификован сој квасца *Saccharomyces cerevisiae*Изглед: прах сиво беле до благо жуте бојеВеличина честице: 100% мање од 62,23 μmСадржај trans-resveratrola: најмање 98% (m/m) (на основу масе суве материје)Пепео: највише 0,5% (m/m)Влага: највише 3% (m/m) |
| **Екстракт из петлове кресте** | **Опис/дефиниција:**Екстракт из петлове кресте добија се од врсте *Gallus gallus* ензимском хидролизом петлове кресте и накнадним поступцима филтрације, концентрације и таложења. Главни састојци екстракта из петлове кресте јесу гликозаминогликани, хијалуронска киселина, хондроитин сулфат A и дерматан сулфат (хондроитин сулфат B). Бели или готово бели хигроскопни прах.Хијалуронска киселина: 60–80%Хондроитин сулфат A: ≤ 5,0%Дерматасн сулфат (хондроитин сулфат B): ≤ 25%pH: 5,0–8,5**Чистоћа:**Хлориди: ≤ 1,0%Азот: ≤ 8,0%Губитак при сушењу: (шест сати на 105 °C): ≤ 10%**Тешки метали:**Жива: ≤ 0,1 mg/kgАрсен: ≤ 1,0 mg/kgКадмијум: ≤ 1,0 mg/kgХром: ≤ 10 mg/kgОлово: ≤ 0,5 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних бактерија: ≤ 102 CFU/g*Escherichia coli*: Ц 1 g*Salmonella*: није присутна у 1 g*Staphylococcus aureus*: није присутна у 1 g*Pseudomonas aeruginosa*: није присутна у 1 g |
| **Уље од биљке** *sacha inchi* **(***Plukenetia volubilis***)** | **Опис/дефиниција:**Уље од биљке *sacha inchi* потпуно је хладно пресовано биљно уље које се добија из семенки биљке *Plukenetia volubiis* L., а реч је о уљу које је на собној температури прозирно, флуидно (течно) и сјајно. Воћног је укуса који благо подсећа на зелено поврће, без непожељних арома.Изглед, бистрина, сјај, боја: течност која је на собној температури бистра, сјајна жутозлатне бојеМирис и укус: укус воћа и поврћа без неприхватљивих арома или мириса**Чистоћа:**Вода и испарљиве материје: < 0,2 g/100 gНечистоће растворљиве у хексану: < 0,05 g/100 gОлеинска киселост: < 2,0 g/100 gПероксидни број: < 15 meq O2/kgТрансмасне киселине: < 1,0 g/100 gУкупне незасићене масне киселине: > 90%Омега 3 алфа линоленска киселина (ALK): > 45%Засићене масне киселине: < 10%Без трансмасних киселина (< 0,5%)Без ерука киселине (< 0,2%)Више од 50% трилиноленин и дилиноленин триглицеридаСастав и ниво фитостеролаБез холестерола (< 5,0 mg/100 g) |
| **Салатрими** | **Опис/дефиниција:**Салатрим је међународно призната картица за кратколанчане и дуголанчане молекуле ацил триглицерида. Салатин се припрема неензимском интерестерификацијом триацетина, трипропионина, трибутрина или њихових мешавина са хидрогенираним уљем уљане репице *canola*, соје, памукова уља или сунцокретова уља.Опис: бистра течност благе боје ћилибара, светла воштана чврста материја на собној температири. Не садржи честице нити има неубичајен или ужегао мирис.Дистрибуција глицерол естара:Триацилглицероли: > 87%Диацилглицероли: ≤ 10%Моноацилглицероли: ≤ 2,0%Састав масних киселина:MOLE% LCFA (дуголанчане масне киселине): 33–70%MOLE% SCFA (кратколанчане масне киселине): 30–67%Засићене дуголанчане масне киселине: < 70% масног уделаТрансмасне киселине: ≤ 1,0%Слободне масне киселине као олеинска киселина: ≤ 0,5%Профил триацилглицерола:Триестери (кратколанчани/дуголанчани од 0,5 до 2,0): ≥ 90%Триестери (кратколанчани/дуголанчани = 0): ≤ 10%Несапонификоване супстанце: ≤ 1,0%Влага: ≤ 0,3%Пепео: ≤ 0,1%Боја: ≤ 3,5 црвена (према лествици Lovibond)Пероксидни број: ≤ 2,0 meq/kg |
| **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. богато DHA-ом i EPA-ом** | Киселински број: ≤ 0,5 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 5,0 meq/kg uljaОксидативна стабилна: За све прехрамбене производе који садрже уље богато DHA-ом i EPA-ом добијено од микроалге *Schizochytrium* *sp.* Требала би се доказати оксидативна стабилна на основу одговарајуће методологије испитивања признате на националном/међународном нивоу (нпр. AOAC)Влажност и испарљиве материје: ≤ 0,05%Несапонификоване супстанце: ≤ 4,5%Трансмасне киселине: ≤ 1%Садржај DHA: ≥ 22,5%Садржај EPA-a: ≥ 10% |
| **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. (ATCC PTA-9695)** | Пероксидни број: ≤ 5,0 meq/kg уљаНесапонификоване супстанце: ≤ 3,5%Трансмасне киселине: ≤ 2,0%Слободне масне киселине: ≤ 0,4%Докозпентаенска киселина (DPK) n-6: ≤ 7,5%Садржај DHA: ≥ 35% |
| **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp.** | Киселински број: ≤ 0,5 mg KOH/gПероксидни број (PV): ≤ 5,0 meq/kg уљаВлажност и испарљиве материје: ≤ 0,05%Несапонификоване супстанце: ≤ 4,5%Трансмасне киселине: ≤ 1,0%Садржај DHA: ≥ 32,0% |
| **Уље од микроалге** *Schizochytrium* **sp. (T18)** | Киселински број: ≤ 0,5 mg KOH/gПероксидни број: ≤ 5,0 meq/kg uljaВлажност и испарљиве материје: ≤ 0,05%Несапонификоване супстанце: ≤ 3,5%Трансмасне киселине: ≤ 2,0%Слободне масне киселине: ≤ 0,4%Садржај DHA: ≥ 35% |
| **Екстракт ферментисане соје** | **Опис/дефиниција:**Екстракт ферментисане соје је прах млечнобеле боје без мириса. Састав му је 30% прах екстракта ферментисане соје и 70% отпорног декстрина (као носач) из кукурузног скроба, који се додаје током прераде. Витамин К2 се уклања током производње.Екстракт ферментисане соје садржи натокиназу и золовану из nattoa, прехрамбеног производа добијеног ферментацијом соје која није генетички модификована (*Glycine max* (L.)) са одабраним сојем *Bacillus subtilis* var. natto.Активност натокиназе: 20.000–28.000 FU/g (\*)Идентитет: може се потврдитиУвет: без неугодног укуса и мирисаГубитак при сушењу: ≤ 10%Витамин K2: ≤ 0,1 mg/kg**Тешки метали:**Олово: ≤ 5,0 mg/kgАрсен: ≤ 3,0 mg/kg**Микробиолошки критертијуми:**Укупан број аеробних бактерија: ≤ 103 CFU(\*)/gКвасци и плесан: ≤ 102 CFU/gКолиформи: ≤ 30 CFU/gБактерије код којих се стварају споре: ≤ 10 CFU/g*Escherichia coli*: Одсутност/25 g*Salmonella*: Одсутност /25 g*Listeria*: Одсутност /25 g(\*) Метода анализе како је описују Такаока и сарадници. (2010.). |
| **Екстракт из пшеничних клица (***Triticum aestivum***) богат сперимидином** | **Опис/дефиниција:**Екстракт из пшеничних клица богат сперимидином добија се из неферментисаних непроклијалих клица пшенице (*Triticum aestivum*) чврсто-течном екстракцијом усмерено првенствено, али не искључиво, на полиамине.Сперимидин: 0,8–2,4 mg/gСпермин: 0,4–1,2 mg/gСпермидин трихлорид < 0,1 μg/gПутресцин: < 0,3 mg/gКадаверин: < 0,1 μg/g**Микротоксини:**Афлатоксини (укупно): < 0,4 μg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан удео аеробних бактерија: < 10.000 CFU/gКвасци и плесни: < 100 CFU/g*Escherichia coli:* < 10 CFU/g*Salmonella:* Одсутност/25 g*Listeria monocytogenes:* Одсутност /25 g |
| **Sucromalt** | **Опис/дефиниција:***Sucromalt* је сложена мешавина сахарида која се производи ензимском реакцијом сахарозе и хидролизата скроба. У том процесу јединице глукозе вежу се са сахаридима из хидролизата скроба помоћу ензима који производи бактерија *Leuconostoc citreum* или помоћу рекомбинованог соја производног организма *Bacillus licheniformis*. Олигосахариди који тако настају садрже α-(1→6) и α-(l→3) гликозидне везе. Коначни производ је сируп који уз те олигосахариде садржи углавном фруктозу, али и дисахаридну леукрозу и друге дисахариде.Укупно чврсте материје: 75–80%Влага: 20–25%Сулфатаза: највише 0,05%pH: 3,5–6,0Проводљивост < 200 (30%)Азот < 10 ppmФруктоза: 35–45% d.w.Леукроза: 7–15% d.w.Други дисахариди: највише 3%Виши дисахариди: 40–60% d.w. |
| **Влакна шећерне трске** | **Опис/дефиниција:**Влакна шећерне трске добијају се из сувог ћелијског зида или влакнастог остатка након истискивања или екстракције шећерног сока из шећерне трске генотипа *Saccharum*. Састоји се углавном од целулозе или хемицелулозе.Поступак производње има неколико корака, укључујући: дробљење, алкалну дигестију, уклањање лигнина и других нецелулозних саставних делова, избељивање пречишћених влакана, кисело прање и неутрализацију.Влага: ≤ 7,0%Пепео: ≤ 0,3%Укупно дијететских влакана (AOAC) на основу масе суве материје (све нерастворљиво): ≥ 95%Од чега: хемицелулоза (20–25%) и целулоза (70–75%)Силицијум диоксид (ppm): ≤ 200Беланчевине: 0,0%Масти: у траговимаpH: 4–7**Тешки метали:**Жива (ppm): ≤ 0,1Олово (ppm): ≤ 1,0Арсен (ppm): ≤ 1,0Кадмијум (ppm): ≤ 0,1**Микробиолошки критеријуми:**Квасци и плесни (CFU/g): ≤ 1.000*Salmonella*: није присутан*Listeria monocytogenes*: није присутан |
| **Екстракт сунцокретовог уља** | **Опис/дефиниција:**Екстракт сунцокрета добија се концентрацијским фактором несапонификоване фракције рафинисаног сунцокретовог уља екстракованог из семенки сунцокрета (*Helianthus Annuus* L) који износи 10.**Састав:**Олеинска киселина (C18:1): 20%Линолна киселина (C18:2): 70%Несапонификоване супстанце: 8,0%Фитостероли: 5,5%Токофероли: 1,1% |
| **Сушене микроалге** *Tetraselmis chuii* | **Опис/дефиниција:**Сушени производ добија се од морске микроалге *Tetraselmis chuii*, из породице *Chlorodendraceae*, која се узгаја у стерилној морској води у затвореним фотобиореакторима изолованим од спољашњег ваздуха.**Чистоћа/састав:**Утврђено на основу нуклеарног маркера rDNK 18 S (низ анализиран на најмање 1 600 базних парова) у бази података Националног центра за биотехнолошке информације (National Centre for Biotechnology information – NCBI): најмање 99,9%Влажност: ≤ 7,0%Беланчевине: 35–40%Пепео: 14–16%Угљени хидрати: 30–32%Влакна: 2–3%Масти: 5–8%Засићене масне киселине: 29–31% укупних масних киселинаМононезасићене масне киселине: 21–24% укупних масних киселинаПолинезасићене масне киселине: 44–49% укупних масних киселинаЈод: ≤ 15 mg/kg |
| *Therapon barcoo***/Scortum** | **Опис/дефиниција:**Scortum/*Therapon barcoo* је врста рибе из породице *Terapontidae*. Реч је о ендемској слатководној врсти из Аустралије која се сада узгаја у рибњацима.Таксоманска идентификација. Разред: *Actinopterygii* > ред: *Perciformes* > породица: *Terapontidae* > род: *Therapon* или *Scortum Barcoo*Састав рибљег меса:Беланчевине (%) 18–25Влажност (%) 65–75Пепео (%): 0,5–2,0Енергетска вредност (KJ/kg): 6.000–11.500Угљени хидрати (%): 0,0Масти (%): 5–15Масне киселине (mg масне киселине /g филеа)Σ PUFA n-3: 1,2–20,0Σ PUFA n-6: 0,3–2,0PUFA n-3/n-6: 1,5–15,0Укупно омега 3 киселине: 1,6–40,0Укупно омега 6 киселине: 2,6–10,0 |
| **D-тагатоза** | **Опис/дефиниција:**Тагатоза се производи изомеризацијом галактозе хемијским или ензимским претварањем или епимеризацијом фруктозе ензимским претварањем. Реч је о једностепеним претварањима.Изглед: Бели или готово бели кристалиХемијски назив: D-тагатозаСиноними: D-*likso*-хексулозаCAS бр.: 87-81-0Хемијска формула: C6H12O6Маса формуле: 180,16 (g/mol)**Чистоћа:**Анализа: ≥ 98% на основу масе суве материјеГубитак при сушењу: ≤ 0,5% (102 °C, два сата)Специфична ротација: [α]20D: –4 do –5,6 ° (1% воденог раствора) (\*)Распон топљења: 133 – 137 °C**Тешки метали:**Олово: ≤ 1,0 mg/kg(\*) Утврдити применом технике атомске апсорпције адекватне за одређени ниво. Одабир величине честица и методе припреме узорака могу се заснивати на принципима методе описане у FNP 5. „Инструменталне методе” (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)* (Документ о храни и исхрани 5, rev. 2. – Водич о спецификацији за општа обавештења, опште аналитичке технике, идентификацијска испитивања, тестних раствора и друге референтне материјале (JECFA)), 1991., 307 страна; енглески језик – ISBN 92-5-102991-1 |
| **Екстракт богат таксифолином** | **Опис:**Екстракт богат таксифолином добијен из дахурског ариша (*Larix gmelinii* (Rupr.)) прах је беле до бледожуте боје који се кристалише из врућих водених раствора.**Дефиниција:**Хемијски назив: [(2R,3R)-2-(3,4 дихидроксифенил)-3,5,7-трихидрокси-2,3-дихидрохромен-4-он, познат и под називом (+) транс (2R,3R)- дихидрокверцетин] са ≤ од 2% цис -обликаХемијска формула: C15H12O7Молекулска маса: 304,25 DaCAS бр.: 480-18-2**Спецификације:***Физички параметар*Влага: ≤ 10%*Анализа споја*Таксифолин (m/m): ≥ 90,0% масе суве материје*Тешки метали, пестициди*Олово: ≤ 0,5 mg/kgАрсен: ≤ 0,02 mg/kgКадмијум: ≤ 0,5 mg/kgЖива: ≤ 0,1 mg/kgДихлородифенилтрихлоретан (DDT): ≤ 0,05 mg/kg*Остаци раствора*Етанол: < 5.000 mg/kg*Микробиолошки критеријуми:*Укупни број микроорганизама (UBM): ≤ 104 CFU/gЕнтеробактерије: ≤ 100/gКвасци и плесни: ≤ 100 CFU/g*Escherichia coli*: Одсутност/1 g*Salmonella*: Одсутност /10 g*Staphylococcus aureus*: Одсутност /1 g*Pseudomonas*: Одсутност /1 g**Уобичајени распон екстракта богатог токсифолином (у сувој материји)** |
| *Компонента екстракта* | *Удео, распон који се обично бележи (%)* |
| Таксифолин | 90–93 |
| Аромадендрин | 2,5–3,5 |
| Ериодиктиол | 0,1–0,3 |
| Кверцетин | 0,3–0,5 |
| Нарингенин | 0,2–0,3 |
| Кемферол | 0,01–0,1 |
| Пиноцембрин | 0,05–0,12 |
| Неидентификовани флаваноиди | 1–3 |
| Вода (\*) | 1,5 |
| (\*) Таксифолин је кристал у хидрираном облику, и током поступка сушења, због чега удео кристализоване воде износи 1,5%. |
| **Трехалоза** | **Опис/дефиниција:**Нередукујући дисахарид који се састоји од две половине глукозе повезаних alfa-1,1-гликозидном везом. Добија се ензимским процесом у више корака из течног скроба или сахарозе. Комерцијални производ је дихидрат. Бели или готово бели кристали, готово без мириса, слатког укуса.Синоними: α,α-трехалозаХемијски назив: α-D-глукопиранозил-α-D-глукопиранозид, дихидратCAS бр.: 6138-23-4 (дихидрат)Хемијска формула: C12H22O11 · 2H2O (дихидрат)Маса формуле: 378,33 (дихидрат)Анализа: ≥ 98% на основу суве материјеУтврдити применом технике атомске апсорпције адекватне за одређен ниво. Одабир величине честица и метода припреме узорака може се заснивати на принципима методе описане у FNP 5 (\*), „Инструменталне методе”**Методе анализе:**Начело: трехалоза се идентификује течном хроматографијом и квантификује упоредо са среферентним стандардом који садржи стандардну трехалозу.Припрема узорка раствора: прецизно измерити око 3 g сувог узорка у волуметријску боцу од 100 ml и додати око 80 ml пречишћене дејонизоване воде. Потпуно отопити узорак и разредити га до ознаке пречишћеном дејонизованом водом. Филтрирати кроз филтер од 0,45 микрона.Припрема стандардног раствора: отопити прецизно измерену количину суве стандардне референтне трехалозе у води да би се добио раствор познате концентрације од око 30 mg трехалозе по милилитру.Опрема: уређај за течну хроматографију опремљен детектором индекса рефакције и уграђеним снимачемУслови:Колона: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) или иста– дужина: 300 mm– пречник: 10 mm– температура: 50 °CМобилна фаза: водаБрзина протока: 0,4 ml/minВолумен за убризгавање: 8 μlПоступак: у хроматограф одвојено убризгати једнаке запремине узорка и стандардног раствора.Снимити хроматограм и измерити величину одговора максималне вредности трехалозе.Израчунати количину (у mg) трехалозе у 1 ml узорка раствора помоћу следеће формуле:% трехалозе = 100 × (RU/RS) (WS/WU)При чему је:RS = Максимална вредност трехалозе у стандардном препаратуRU = Максимална вредност трехалозе у препарату узоркаWS = Маса у mg трехалозе у стандардном препаратуWU = Маса сувог узорка у mg**Својства:**Идентификација:Растворљивост: лако растворљив у води, врло слабо растворљив у етанолуСпецифична ротација: [α]D20 +179° (5% водени раствор), дихидрат) +199° (5% водени раствор), бетводна супстанца)Топљење: 97 °C (дихидрат)**Чистоћа:**Губитак при сушењу: ≤ 1,5% (60 °C, пет сати)Укупни пепео: ≤ 0,05%**Тешки метали:**Олово: ≤ 1,0 mg/kg |
| **Печурке (***Agaricus bisporus***) третиране UV зрачењем** | **Опис/дефиниција:**Комерцијално гајене печурке *Agaricus bisporus* на које се након бербе примењује третман UV светлом.UV зрачење: поступак зрачења ултраљубичастим светлом унутар опсега таласних дужина од 200 до 800 nm.**Витамин D**2**:**Хемијски назив: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-olСиноними: ергокалциферолCAS бр.: 50-14-6Молекулска маса: 396,65 g/mol**Садржај:**Витамин D2 у коначном производу: 5–20 μg/100 g свеже масе при истеку рока трајања |
| **Пекарски квасац (***Saccharomyces cerevisiae***) третиран UV зрачењем** | **Опис/дефиниција:**Пекарски квасац (*Saccharomyces cerevisiae*) подвргава се ултраљубичастом зрачењу како би се подстакло претварање ергостерола у витамин D2 (ергокалциферол). Садржај витамина D2 у концентрату квасца варира од 800.000 до 3.500.000 IU витамина D/100 g (200–875 μg/g). Квасац може бити инактивиран.Концентрат квасца меша се с обичним пекарским квасцем како се не би прекорачио максимално дозвољен ниво у упакованом свежем или сувом квасцу за употребу у домаћинству.Сипљива зрнца боје коже**Витамин D**2**:**Хемијски назив: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-олСиноним: ергокалциферолCAS бр.: 50-14-6Молекулска маса: 396,65 g/mol**Микробиолошки критеријум за концентрат квасца:**Колиформи: ≤ 10 3/g*Escherichia coli*: ≤ 10/g*Salmonella*: није присутна у 25 g |
| **Хлеб третиран UV зрачењем** | **Опис/дефиниција:**Хлеб третиран UV зрачењем чине квасни (дизани) хлеб и пециво (без надева) третиран ултраљубичастим зрачењем након печења ради претварања ергостерола у витамин D2 (ергокалциферол).UV зрачење: поступак зрачења ултраљубичастом светлошћу унутар опсега таласних дужина од 240 до 315 nm током највише пет секунди са дозом зрачења од 10 до 50 mJ/cm2.**Витамин D**2**:**Хемијски назив: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-секоергоста-5,7,10(19),22-тетраен-3-олСиноним: ЕргокалциферолCAS бр.: 50-14-6Молекулска маса: 396,65 g/mol**Садржај:**Витамин D2 (ergokalciferol) у коначном производу: 0,75–3 μg/100 g (\*)Квасац у тесту: 1–5 g/100 g (\*\*)(\*) EN 12821, 2009., Европска норма.(\*\*) Израчунавање за рецепт. |
| **Млеко третирано UV зрачењем** | **Опис/дефиниција:**Млеко третирано UV зрачењем је кравље млеко (пуномасно и делимично обрано) на које је примењен третман ултраљубичастим (UV) зрачењем помоћу турбулентногг струјања након пастеризације. Третман пастеризованог млека UV зрачењем изазива поСаветање концентрације витамина D3 (колекалциферол) претварањем 7-дехидрохолестерола у витамин D3.UV зрачење: поступак зрачења ултраљубичастом светлошћу унутар опсега таласних дужина од 200 до 310 nm дозом зрачења од 1 045 J/l**Витамин D**3**:**Хемијски назив: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-метил-1-[(2R)-6-метилхептан-2-il]-2,3,3a,5,6,7-хексахидро-1H-инден-4-илиден]етилиден]-4-метилденциклохексан-1-олСиноним: колекалциферолCAS бр.: 67-97-0Молекулска маса: 384,6377 g/mol**Садржај:**Витамин D3 у коначном прооизводу:Пуномасно млеко (1): 0,5–3,2 μg/100 g (\*)Делимично обрано млеко (2): 0,1–1,5 μg/100 g (\*)(1) пуномасно млеко: термички обрађено млеко које, с обзиром на удео млечне масти, задовољава један од следећих захтева: стандардизовано пуномасно млеко – млеко које садржи најмање 3,50% млечне масти (m/m); или нестандардизовано пуномасно млеко – млеко код којег удео млечне масти није промењен од мужења, нити додавањем или одузимањем млечних масти нити мешањем с млеком чији је природни удео масти био промењен. Међутим, удео млечне масти не сме бити мањи од 3,50% (m/m);(2) делимично обрано млеко: термички обрађено млеко које садржи најмање 1,50% (m/m) и највише 1,80% (m/m);(\*\*) HPLC |
| **Витамин K**2 **(менакинон)** | Витамин K2 је нова храна која се производи посебним синтетичким или микробиолошким процесом.Витамин K2 (2-метил-3-all-транс-полипренил-1,4-нафтокинони), или низ менакинона, скуп је пренилованих деривата нафтокинона. Количина остатака изопрена, при чему се једна јединица изопрена састоји од пет угљеника који чине бочни ланац, се употребљава за означавање хомолога менакинона. који се примарно састоје од MK-7 и, у мањој количини, MK-6.Серије витамина K2 (менакинон), при чему је менакинон-7 (MK-7)(n = 6) C46H64O2, менакинон-6 (MK-6)(n = 5) C41H56O2 и менакинон-4 (MK-4)(n = 3) C31H40O2.Хемијски назив: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-хептаметил-2,6,10,14,18,22,26-октакозахептенил)-3-метил-1,4-нафталенедионCAS бр.: 2124-57-4Молекулска формула: C46H64O2Молекулска маса: 649 g/molImage*Спецификација синтетског витамина K*2 *(менакинон-7)*Изглед: жути прахЧистоћа: највише 6,0% цис-изомер, највише 2,0% других нечистоћаСадржај: 97–102% менакинон-7 (укључујући најмање 92% all-транс менакинона-7)*Спецификација витамина K*2 *(менакинон-7) произведеног микробиолошким процесом*Извор: *Bacillus subtilis* spp. nattoИзглед: жути прах или уљана суспензија. |
| **Екстракт пшеничних мекиња** | **Опис/дефиниција:**Бели кристални прах добијен ензимском екстракцијом из мекиња биљке *Triticum aestivum* L., богат олигосахаридима арабиноксилана.Сува материја: најмање 94%Олигосахаридима арабиноксилана: најмање 70% суве материјеПросечни степен полимеризације олигосахарида арабиноксилана: 3–8Ферулинска киселина (везана уз олигосахариде арабиноксилана): 1–3% суве материјеУкупно полисахариди/олигосахариди: најмање 90%Беланчевине: највише 2% суве материјеПепео: највише2% суве материје**Микробиолошки параметри:**Мезофилне бактерије – укупна количина: највише 10.000 /gКвасци: највише 100/gГљиве: највише 100/g*Salmonella*: није присутна у 25 g*Bacillus cereus*: највише 1.000 /g*Clostridium perfringens*: највише 1.000 /g |
| **Бета-глукани из квасца** | **Опис/дефиниција:**Бета-глукани су сложени полисахариди велике молекулске масе (100–200 kDa) који се налазе у ћелијским зидовима бројних квасаца и житарица.Хемијски назив за „бета-глукан из квасца” je (1-3),(1-6)-ß-D-глукани.Бета-глукани се састоје од окоснице глукозидних остатака повезаних ß-1-3-везама који се гранају ß-1-6-везама на које се ß-1-4-везама вежу хитин и манопротеини.Бета-глукани се изолују из квасца *Saccharomyces cerevisiae*.Терцијална структура ћелијског зида глукана квасца *Saccharomyces cerevisiae* састоји се од ланаца остатака ß-1,3-повезане глукозе, који се гранају ß-1,6-везама и тако стварају основу на коју се вежу за хитин ß-1,4-везама, ß-1,6-глукани и неки манопротеини.Ова нова храна је доступна у три различита облика: растворљива, нерастворљива и нерастворљива у води, али дисперзивна у бројним течним матрицама.**Хемијска својства Бета-глукана из квасца (***Saccharomyces cerevisiae***):****Растворљиви облик:**Угљени хидрати (укупно): > 75%Бета-глукани (1,3/1,6): > 75%Пепео: < 4,0%Влага: < 8,0%Беланчевине: < 3,5%Масти: < 10%**Нерастворљив облик:**Угљени хидрати (укупно): > 70%Бета-глукани (1,3/1,6): > 70%Пепео: ≤ 12%Влага: < 8,0%Беланчевине: < 10%Масти: < 20%**Нерастворљиви у води, али дисперзивни у бројним течним матрицама:**(1,3)-(1,6)-β-D-глукани: > 80%Пепео: < 2,0%Влага: < 6,0%Беланчевине: < 4,0%Укупне масти: < 3,0%**Микробиолошки подаци:**Укупан број живих микроорганизама: < 1.000 CFU/gЕнтеробактерије: < 100 CFU/gУкупни колиформи: < 10 CFU/gКвасци: < 25 CFU/gПлесни: < 25 CFU/g*Salmonella*: није присутна у 25 g*Escherichia coli*: није присутна у 1 g*Bacillus cereus*: < 100 CFU/g*Staphylococcus aureus*: није присутна у 1 g**Тешки метали:**Олово: < 0,2 mg/gАрсен: < 0,2 mg/gЖива: < 0,1 mg/gКадмијум: < 0,1 mg/g |
| **Зеаксантин** | **Опис/дефиниција:**Зеаксантин је природни ксантофилни пигмент и оксидовани каротеноид.Синтетички зеаксантин налази се или у облику праха сушеног распршивањем на бази желатина и скроба („капљице”) са додатим α-токоферолом и аскорбилпалмитатом, или у облику суспензије са кукурузним уљем са додатим α-токоферолом. Синтетички зеаксантин производи се из мањих молекула хемијском синтезом у више корака.Реч је о наранџастоцрвеном кристалном праху са благим мирисом, или без мириса.Хемијска формула: C40H56O2CAS br.: 144-68-3Хемијска маса: 568,9 daltona**Физичко-хемијска својства:**Губитак при сушењу: < 0,2%*All-*транс зеаксантрин: > 96%Цис- зеаксантрин: < 2,0%Други каротеноиди: < 1,5%Трифенилфосфин оксид (CAS бр. 791-28-6): < 50 mg/kg |
| **Цинков-L-пидолат** | **Опис/дефиниција:**Цинков-L-пидолат је бели до кремасто бели прах карактеристичног мириса.Међународни незаштићени назив (International non-proprietary name – INN): L-пироглутаминска киселина, цинков хлоридСиноними: цинк 5-оксопролин, цинк пироглутамат, цинк пиролидон карбоксилат, цинк PCA, цинков-L-пидолатCAS бр.: 15454-75-8Молекулска формула: (C5H6NO3)2 ZnРелативно безводна молекулска маса: 321,4Изглед: бели до беличасти прах**Чистоћа:**Цинков-L-пидолат (чистоћа): ≥ 98%pH вредност (10% водени раствор): 5,0-6,0Специфична ротација: 19,6°– 22,8°Вода: ≤ 10,0%Глутаминска киселина: < 2,0%**Тешки метали:**Олово: ≤ 3,0 ppmАрсен: ≤ 2,0 ppmКадмијум: ≤ 1,0 ppmЖива: ≤ 0,1 ppm**Микробиолошки критеријум:**Укупан број мезофилних бактерија: ≤ 1.000 CFU/gКвасци и плесни: ≤ 100 CFU/gПатоген: није присутан |
| **Флоротанини из алге Ecklonia cava** | **Опис/дефиниција:**Флоротанини из алге Ecklonia cava добијају се алкохолном екстракцијом из јестиве морске алге Ecklonia cava. Екстракт је прах тамносмеђе боје богат флоротанинима, односно полифенолним једињењима који су секундарни метаболити неких врста смеђих алги.**Својства/састав**Садржај флоротанина: 90 ± 5%Антиоксидацијска активност: > 85%Влага: < 5% Пепео: < 5%**Микробиолошки критеријум**:Укупан број живих ћелија: < 3.000 CFU/gПлесан/квасац: < 300 ЦФУ/гКолиформи: Негативан тестSalmonella spp.: Негативан тестStaphylococcus aureus: Негативан тест**Тешки метали и халогени**:Олово: < 3,0 mg/kgЖива: < 0,1 mg/kgКадмијум: < 3,0 mg/kgАрсен: < 25,0 mg/kgНеоргански арсен: < 0,5 mg/kgЈод: 150,0–650,0 mg/kgCFU(Colony Forming Units): јединице које граде колоније. |
| **Екстракт три биљна корена (Cynanchum wilfordii Hemsley, Phlomis umbrosa Turcz. i Angelica gigas Nakai)** | **Опис/дефиниција:**Мешавина три биљна корена je жућкастосмеђи фини прах добивен екстракцијом топлом водом, концентрацијом испаравањем и сушењем распршивањем**Састав екстракта мешавине три биљна корена** :Корен Cynanchum wilfordii: 32,5% масеног уделаКорен Phlomis umbrosa: 32,5% масеног уделаКорен Angelica gigas: 35,0% масеног удела**Спецификације:**Губитак при сушењу највише 100 mg/g**Анализа**:Циметна киселина: 0,012–0,039 mg/gShanzhiside метил естар: 0,20–1,55 mg/gНодакенин : 3,35–10,61 mg/gМетоксален: < 3 mg/gФеноли: 13,0–40,0 mg/gКумарини : 13,0–40,0 mg/gИридоиди : 13,0–39,0 mg/gСапонини: 5,0–15,5 mg/g**Хранљиви састојци**:Угљени хидрати: 600–880 mg/gБеланчевине : 70–170 mg/gМасти: < 4 mg/g**Микробиолошки параметри**:Укупан број живих микроорганизама: < 5.000 CFU/ gПлијесан и квасац укупно: < 100 ЦФУ/ gКолиформне бактерије: < 10 CFU/gSalmonela: Негативан налаз/25 gEscherichia coli: Негативан налаз /25 gStaphylococcus aureus: Негативан налаз /25 g**Тешки метали и халогени**:Олово: < 0,65 mg/kgАрсен: < 3,0 mg/kgЖива: < 0,1 mg/kgКадмијум: < 1,0 mg/kgCFU: јединице које граде колоније. |
| **Хидролизат лизозима из беланцета кокошијег јајета** | **Опис/дефиниција:**Хидролизат лизозима из беланцета кокошијег јајета добија се ензимским поступком из лизозима из беланцета кокошијег јајета уз употребу суптилизина Bacillus licheniformis.Производ је прах беле до светложуте боје.**Спецификација:**Протеин (TN (\*) × 5,30): 80–90%Триптофан: 5–7%Удео триптофана/LNAA (\*\*): 0,18–0,25Степен хидролизе: 19–25%Влага: < 5%Пепео : < 10%Натријум: < 6%**Тешки метали**:Арсен: < 1 ppmОлово : < 1 ppmКадмијум: < 0,5 ppmЖивa: < 0,1 ppm**Микробиолошки критеријум**:Аеробне бактерије укупно: < 103 CFU/gКвасац и плесни укупно: < 102 CFU/gEnterobakterije: < 10 CFU/gSalmonella spp: Одсутност у 25 gEscherichia coli: Одсутност у 10 gStaphylococcus aureus: Одсутност у 10 gPseudomonas aeruginosa: Одсутност у 10 g(\*) TN (total nitrogen): укупни азот(\*\*) LNAA (large neutral amino acids): велике неутралне амино киселине” |
| **Динатријумова со пиролохинолин хинона** | **Дефиниција:**Хемијски назив: dinatrijum 9-karboksi-4,5-diokso-1*H*-pirolo[5,4-f]hinolin-2,7-dikarboksilatХемијска формула: C14H4N2Na2O8CAS br.: 122628-50-6Молекулска маса: 374,17 Da**Опис**Динатријумова со пиролохинолин хинона је црвенкастосмеђи прах произведен од негенетички модификоване бактерије *Hyphomicrobium denitrificans* сој CK-275.**Својства/састав**Изглед: црвенкастосмеђи прахЧистоћа: ≥ 99,0% (суве материје)Апсорпција УВ светла (А322/А259): 0,56 ± 0,03Апсорпција УВ светла (А233/А259): 0,90 ± 0,09Влага: ≤ 12,0%**Остаци растварача**Етанол: ≤ 0,05%**Тешки метали**Олово: < 3 mg/kgАрсен: < 2 mg/kg**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број живих ћелија: ≤ 300 CFU/gПлесни/квасац: ≤ 12 CFU/gКолиформи: није присутно у 1 g*Hyphomicrobium denitrificans*: ≤ 25 CFU/g |
| **1-метилникотинамид хлорид** | **Дефиниција:**Хемијски назив: 3-karbamoil-1-metil-piridinijum hloridХемијска формула: C7H9N2OClCAS br.: 1005-24-9Молекулска маса: 172,61 Da**Опис****1-метилникотинамид хлорид** је бела или сивобела кристална чврста супстанца која се производи поступком хемијске синтезе.**Својства/састав**Изглед: бела или сивобела кристална чврста супстанцаЧистоћа: ≥ 98,5%Тригонелин: ≤ 0,05%Никотинска киселина: ≤ 0,10%Никотинамид: ≤ 0,10%Највећа непозната нечистоћа: ≤ 0,05%Збир непознатих нечистоћа: ≤ 0,20%Збир свих нечистоћа: ≤ 0,50%Растворљивост: растворљиво у води и метанолу. Практично нерастворљиво у 2-пропанолу и дихлорометануВлага: ≤ 0,3%Губитак при сушењу: ≤ 1,0%Остатак након спаљивања: ≤ 0,1%**Остаци растварача и тешки метали**Метанол: ≤ 0,3%Тешки метали: ≤ 0,002%**Микробиолошки критеријуми:**Укупан број аеробних микроорганизама: ≤ 100 CFU/gПлесни/квасац: ≤ 10 CFU/g*Enterobacteriaceae*: није присутно у 1 g*Pseudomonas aeruginosa*: није присутно у 1 g*Staphylococcus aureus:* није присутно у 1 g |
| **Осушени надземни делови биљке** *Hoodia parviflora* | **Опис/дефиниција:**Реч је о осушеним надземним деловима биљке *Hoodia parviflora* N.E.Br. (породица *Apocynaceae*)**Својства/састав**Биљни материјал: надземни дијелови биљака старих најмање 3 годинеИзглед: свјетлозелени до жућкастосмеђи фини прахТопљивост (вода): > 25 mg/mLВлага: < 5,5%Aw: < 0,3pH: < 5,0Беланчевине: < 4,5 g/100 gМасти: < 3 g/100 gУгљени хидрти (укључујући дијететска влакна): < 80 g/100 gДијететска влакна: < 55 g/100 gУкупно шећери: < 10,5 g/100 gПепео: < 20%**Худигозиди**P57: 5–50 mg/kgL: 1.000–6.000 mg/kgO: 500–5.000 mg/kgУкупно: 1.500–11.000 mg/kg**Тешки метали:**Арсен: <1,00 mg/kgЖива: < 0,1 mg/kgКадмијум: < 0,1 mg/kgОлово: < 0,5 mg/kg**Микробиолошки критерији:**Број аеробних колонија: < 105 CFU/g*Escherichia coli*: < 10 CFU/g*Staphylococcus aureus*: < 50 CFU/gУкупни колиформи: < 10 CFU/gКвасац: ≤ 100 CFU/gПлесни: ≤ 100 CFU/gВрста *Salmonella*: негативан налаз/25 g*Listeria monocytogenes*: негативан налаз/25 g |

Ова листа усклађена је са свим начелима и битним захтевима из релевантних европских прописа:

1) Уредба Европског парламента и Савета (ЕУ) број 2015/2283 од 25. новембра, 2015. године о новој храни, о измени Уредбе (ЕУ) број 1169/2011 Европског парламента и Савета и о стављању ван снаге Уредбе (ЕЗ) број 258/97 Европског парламента и Савета и Уредбе Комисије (ЕЗ) број 1852/2001;

2) Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2017/2470 од 20. децембра 2017. о утврђивању Пописа нове хране ЕУ у складу с Уредбом (ЕУ) 2015/2283 Европског парламента и Савета о новој храни;

3) Спроведбена Уредба Комисије (ЕУ) 2018/1023 од 23. јула 2018. о исправци Спроведбене Уредбе (ЕУ) 2017/2470 Европског парламента и Савета о утврђивању Унијиног пописа нове хране ЕУ.