

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/1023 DELLA COMMISSIONE

del 23 luglio 2018

che rettifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 8,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 8 del regolamento (UE) 2015/2283, entro il 1° gennaio 2018 la Commissione deve istituire l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati o notificati a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>.
- (2) L'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati o notificati a norma del regolamento (CE) n. 258/97 è stato istituito dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione <sup>(3)</sup>.
- (3) A norma dell'articolo 36 del regolamento (UE) 2015/2283, il nuovo regolamento sui nuovi alimenti si applica a decorrere dal 1° gennaio 2018. Vari prodotti sono stati autorizzati o notificati a norma del regolamento (CE) n. 258/97 durante il periodo compreso tra il voto del comitato permanente sull'elenco dell'Unione, il 6 dicembre 2017, e la data di entrata in vigore del regolamento (UE) 2015/2283, il 1° gennaio 2018. Tali prodotti dovrebbero pertanto essere inclusi nell'elenco dell'Unione istituito dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (4) Il 19 dicembre 2017, la società Demethra Biotech S.r.l. ha comunicato alla Commissione di avere immesso sul mercato dell'Unione il nuovo alimento «Estratto di *Echinacea purpurea* da colture cellulari» a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. Tale nuovo alimento non è stato incluso nell'elenco dell'Unione. È pertanto opportuno inserire una nuova voce nelle tabelle 1 e 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (5) Il 21 e il 22 dicembre 2017 due società, DuPont Nutrition & Biosciences ApS e FrieslandCampina Nederland BV, hanno comunicato alla Commissione di aver immesso sul mercato dell'Unione il nuovo alimento «2-fucosillattosio (fonte microbica)» a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. Il «2-fucosillattosio (fonte microbica)» è già stato incluso nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470. Le nuove notifiche modificano i valori numerici di vari parametri riportati nelle specifiche di tale nuovo alimento, pertanto è opportuno rettificare di conseguenza la voce «2-fucosillattosio (fonte microbica)» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

- (6) Il 20 dicembre 2017, la società c-Lecta GmbH ha comunicato alla Commissione di avere immesso sul mercato dell'Unione il nuovo alimento «trealosio» a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. Il «trealosio» è già stato incluso nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470. La nuova notifica riguarda una nuova fonte del trealosio, il saccarosio. È pertanto opportuno rettificare di conseguenza le specifiche della voce «trealosio» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (7) Dopo la pubblicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, sono stati rilevati vari errori o omissioni riguardanti le specifiche o le condizioni di impiego di alcuni nuovi alimenti autorizzati. È pertanto opportuno rettificare l'elenco dell'Unione che figura nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (8) Il nuovo alimento «L-alanil-L-glutammina» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. La categoria «Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi» è stata erroneamente omessa. Occorre pertanto rettificare la voce «L-alanil-L-glutammina» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, al fine di aggiungere «Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi» quale categoria di alimenti ammessa.
- (9) Il nuovo alimento «Glucosamina HCl» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. La categoria di alimenti «Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia» è stata aggiunta erroneamente e dovrebbe essere soppressa in questa voce. Occorre pertanto rettificare la voce «Glucosamina HCl» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (10) Il nuovo alimento «latto-N-neotetraosio» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego e a specifici livelli massimi dalla decisione di esecuzione (UE) 2016/375 della Commissione <sup>(1)</sup>. La dicitura «a concentrazioni fino a 1,2 g/l» è stata aggiunta erroneamente e dovrebbe essere soppressa nella categoria di alimenti «Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia» per tale nuovo alimento. Occorre pertanto rettificare la voce «latto-N-neotetraosio» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (11) Il nuovo alimento «estratto di germi di frumento (*Triticum aestivum*) ricco di spermidina» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego per la «popolazione adulta escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento» a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. L'elenco dell'Unione tuttavia erroneamente non prevede l'esclusione delle donne durante la gravidanza e l'allattamento. Occorre pertanto rettificare la voce «estratto di germi di frumento (*Triticum aestivum*) ricco di spermidina» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (12) In relazione al nuovo alimento «olio di krill antartico estratto da *Euphausia superba*» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 è stato erroneamente omesso il seguente requisito, che è opportuno aggiungere: «Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio di krill antartico estratto da *Euphausia superba* devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad esempio AOAC).» È pertanto necessario rettificare tale voce nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (13) Il nuovo alimento «olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da *Euphausia superba*» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego dalle autorità competenti finlandesi <sup>(2)</sup>. Nelle specifiche è stato erroneamente aggiunto il seguente requisito: «Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da *Euphausia superba* devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad esempio AOAC).» È opportuno eliminare tale requisito. Occorre pertanto rettificare la voce «olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da *Euphausia superba*» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento (UE) 2017/2470.
- (14) Il nuovo alimento «semi di chia (*Salvia hispanica*)» è stato inizialmente autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione 2009/827/CE della Commissione <sup>(3)</sup>. Nelle specifiche è stato erroneamente aggiunto il seguente requisito: «(UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido)». È opportuno eliminare tale requisito. Occorre pertanto rettificare la voce «semi di chia (*Salvia hispanica*)» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Decisione di esecuzione (UE) 2016/375 della Commissione, dell'11 marzo 2016, che autorizza l'immissione sul mercato del lacto-N-neotetraose quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 70 del 16.3.2016, pag. 22).

<sup>(2)</sup> Lettera dell'8 maggio 2015 ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food\\_authorisation\\_2015\\_auth-letter\\_krill-oil\\_it.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_authorisation_2015_auth-letter_krill-oil_it.pdf)).

<sup>(3)</sup> Decisione 2009/827/CE della Commissione, del 13 ottobre 2009, che autorizza l'immissione sul mercato dei semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 294 dell'11.11.2009, pag. 14).

- (15) Il nuovo alimento «estratto di chitosano dai funghi (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)» è stato inizialmente autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. Nelle specifiche è stato erroneamente aggiunto il seguente requisito: «Capacità di legare i grassi 800 × 9 (p/peso umido): accertata mediante test». Tale requisito dovrebbe essere sostituito dal seguente «Capacità di legare i grassi 800 × (p/p, peso umido): accertata mediante test». Occorre pertanto rettificare la voce «estratto di chitosano dai funghi (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (16) Il nuovo alimento «citicolina» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione di esecuzione 2014/423/UE della Commissione <sup>(1)</sup>. Nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, le specifiche del nuovo alimento «citicolina» riguardano la citicolina ottenuta mediante un procedimento con materiale sintetico o microbico. Dopo la pubblicazione di detto regolamento, è emerso chiaramente che il procedimento microbico per la produzione della citicolina comporta anche il procedimento con materiale sintetico. È pertanto opportuno rettificare le specifiche della voce «citicolina» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 al fine di includere solo il procedimento microbico.
- (17) Il nuovo alimento «estratto di *Echinacea angustifolia* da colture cellulari» è stato inizialmente autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. Nelle specifiche è stata erroneamente omessa la dicitura «Descrizione/definizione». Occorre pertanto rettificare la voce «estratto di *Echinacea angustifolia* da colture cellulari» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (18) Il nuovo alimento «galatto-oligosaccaride» è incluso nell'elenco dell'Unione istituito dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470. Nelle specifiche sono state erroneamente omesse le seguenti fonti microbiche dell'enzima «β-galattosidasi»: *Pichia pastoris*, *Kluyveromyces lactis*, *Sporobolomyces singularis* e *Papiliotrema terrestris*. È pertanto opportuno aggiungere tali fonti di β-galattosidasi alla voce «galatto-oligosaccaride» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (19) Il nuovo alimento «vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)» è stato inizialmente autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione 2009/345/CE della Commissione <sup>(2)</sup>. La definizione chimica della vitamina K<sub>2</sub> è stata aggiunta alle «specifiche della vitamina K<sub>2</sub> ottenuta per via microbiologica (menachinone-7)» ma erroneamente non è stata aggiunta alle «specifiche della vitamina K<sub>2</sub> sintetica (menachinone-7)». Occorre pertanto rettificare la voce «vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (20) Il nuovo alimento «beta-glucani del lievito» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione di esecuzione 2011/762/UE della Commissione <sup>(3)</sup>. Nelle specifiche i «Dati microbiologici» e i «Metalli pesanti» fanno erroneamente riferimento alle tre forme di beta-glucani del lievito anziché alla sola forma «insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide». Occorre pertanto rettificare la voce «beta-glucani del lievito» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (21) Il nuovo alimento «fitosteroli/fitostanoli» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione 2004/333/CE della Commissione <sup>(4)</sup>. Il 14 aprile 2016, la società BASF SE Human Nutrition, ENS/HR ha comunicato alla Commissione di avere immesso sul mercato dell'Unione il nuovo alimento «fitosteroli/fitostanoli» a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. La categoria «Integratori alimentari» è stata erroneamente omessa. Occorre pertanto rettificare la voce «fitosteroli/fitostanoli» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 al fine di aggiungere «Integratori alimentari» quale categoria di alimenti ammessa.
- (22) Il nuovo alimento «olio fungino ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina*» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego dalla decisione 2008/968/CE della Commissione <sup>(5)</sup>. Il ceppo non geneticamente modificato «CBS 210.32» del fungo *Mortierella alpina* erroneamente non è stato incluso nelle specifiche. È quindi opportuno aggiungere tale ceppo alla voce «olio fungino ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina*» nella tabella 2 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

<sup>(1)</sup> Decisione di esecuzione 2014/423/UE della Commissione, del 1° luglio 2014, che autorizza l'immissione sul mercato della citicolina quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 196 del 3.7.2014, pag. 24).

<sup>(2)</sup> Decisione 2009/345/CE della Commissione, del 22 aprile 2009, che autorizza la commercializzazione della vitamina K<sub>2</sub> (menachinone) ottenuta mediante il *Bacillus subtilis natto* quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 105 del 25.4.2009, pag. 16).

<sup>(3)</sup> Decisione di esecuzione 2011/762/UE della Commissione, del 24 novembre 2011, che autorizza la commercializzazione dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 313 del 26.11.2011, pag. 41).

<sup>(4)</sup> Decisione 2004/333/CE della Commissione, del 31 marzo 2004, che autorizza la commercializzazione di margarine spalmabili, condimenti per insalate, prodotti tipo latte, prodotti tipo latte fermentato, bevande a base di soia e prodotti tipo formaggio addizionati di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti alimentari o nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 105 del 14.4.2004, pag. 40).

<sup>(5)</sup> Decisione 2008/968/CE della Commissione, del 12 dicembre 2008, che autorizza la commercializzazione dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da *Mortierella alpina* in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 344 del 20.12.2008, pag. 123).

- (23) Il nuovo alimento «epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (*Camellia sinensis*)» è stato inizialmente autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. La categoria «Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006» è stata aggiunta erroneamente e dovrebbe essere soppressa in questa voce. Occorre inoltre rettificare la voce «epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (*Camellia sinensis*)» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 al fine di aggiungere «Alimenti» a «Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE» quale categoria di alimenti ammessa.
- (24) Il nuovo alimento «licopene estratto da pomodori» è stato autorizzato a determinate condizioni di impiego a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 258/97. La categoria di alimenti «Integratori alimentari» è stata omessa erroneamente e dovrebbe essere aggiunta a questa voce. Occorre pertanto rettificare la voce «licopene estratto da pomodori» nella tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, al fine di aggiungere «Integratori alimentari» quale categoria di alimenti ammessa.
- (25) Dopo la pubblicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, sono stati inoltre individuati diversi errori tipografici nell'allegato. Sebbene tali errori tipografici siano generalmente corretti mediante una rettifica, ai fini di una maggiore chiarezza per gli operatori economici e le autorità responsabili dell'applicazione, è opportuno includere la correzione di tali errori nel presente atto di rettifica.
- (26) Dato il numero delle correzioni, è opportuno sostituire l'intero allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (27) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

L'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 è sostituito dall'allegato del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 luglio 2018

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

## ALLEGATO

## ELENCO DELL'UNIONE DEI NUOVI ALIMENTI

**Contenuto dell'elenco**

1. L'elenco dell'Unione è costituito dalle tabelle 1 e 2.
2. La tabella 1 comprende i nuovi alimenti autorizzati e contiene le seguenti informazioni.
  - Colonna 1: Nuovo alimento autorizzato
  - Colonna 2: Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato. Questa colonna è ulteriormente suddivisa in due: Categoria degli alimenti specificati e livelli massimi
  - Colonna 3: Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura
  - Colonna 4: Altri requisiti
3. La tabella 2 comprende le specifiche sui nuovi alimenti autorizzati e contiene le seguenti informazioni.
  - Colonna 1: Nuovo alimento autorizzato
  - Colonna 2: Specifiche

Tabella 1 - Nuovi alimenti autorizzati

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Acido N-acetil-D-neuraminico</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013 <sup>(1)</sup>	0,05 g/l di formula ricostituita	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «acido N-acetil-D-neuraminico».</p> <p>Gli integratori alimentari contenenti acido N-acetil-D-neuraminico recano l'indicazione secondo cui l'integratore alimentare non deve essere somministrato a lattanti, bambini nella prima infanzia e bambini di età inferiore a 10 anni qualora essi consumino latte materno o altri alimenti addizionati di acido N-acetil-D-neuraminico durante lo stesso periodo di ventiquattro ore.</p>	
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,05 g/kg per gli alimenti solidi		
	Alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A seconda delle particolari esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia cui sono destinati, ma in ogni caso non superiori ai livelli massimi stabiliti per la categoria di cui alla tabella, corrispondente ai prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,2 g/l (bevande) 1,7 g/kg (barrette)		
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione <sup>(2)</sup>	1,25 g/kg		
	Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte	0,05 g/l		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<p>Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione; prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente</p> <p>Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande</p> <p>Barrette ai cereali</p> <p>Edulcoranti da tavola</p> <p>Bevande a base di frutta e di verdure</p> <p>Bevande aromatizzate</p> <p>Caffè speciale, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni</p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE <sup>(3)</sup></p>	<p>0,05 g/l (bevande) 0,4 g/kg (alimenti solidi)</p> <p>0,05 g/l (bevande) 0,25 g/kg (alimenti solidi)</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>8,3 g/kg</p> <p>0,05 g/l</p> <p>0,05 g/l</p> <p>0,2 g/kg</p> <p>300 mg/giorno per la popolazione in generale (persone di età superiore a 10 anni) 55 mg/giorno per i lattanti 130 mg/giorno per i bambini nella prima infanzia 250 mg/giorno per i bambini di età compresa fra 3 e 10 anni</p>	
<p><b>Polpa disidratata del frutto di <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p>Non specificato</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «polpa disidratata del frutto del baobab».</p>	



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Estratto di <i>Ajuga reptans</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi  In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle parti aeree fiorite di <i>Ajuga reptans</i>		
<b>L-alanil-L-glutamina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi		
<b>Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi di DHA  200 mg/100 g  500 mg/100 g  60 mg/100 ml	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.».	
<b>Olio di semi di <i>Allanblackia</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi  20 g/100 g	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di <i>Allanblackia</i> ».	



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Estratto delle foglie di <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto lipidico del krill antartico ( <i>Euphausia superba</i> )»	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un gel simile ottenuto da <i>Aloe vera</i> (L.) Burm		
<b>Olio di krill antartico estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi di EPA e DHA combinati		
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Bevande analcoliche	80 mg/100 ml		
	Bevande a base di latte	600 mg/100 g		
	Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	360 mg/100 ml		
	Grassi spalmabili e condimenti	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	200 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	3 000 mg/giorno per la popolazione in generale		
	Barrette nutrizionali/barrette ai cereali	450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituiti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
<b>Olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi di EPA e DHA combinati	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto lipidico del krill antartico ( <i>Euphausia superba</i> )»	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Bevande analcoliche Bevande a base di latte Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	80 mg/100 ml		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 ml		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<p><b>Olio fungino ricco di acido arachidonic estratto da <i>Mortierella alpina</i></b></p>	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette nutrizionali/barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 000 mg/giorno per la popolazione in generale 450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio estratto da <i>Mortierella alpina</i> » o «olio di <i>Mortierella alpina</i> ».	
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio di argan estratto da <i>Argania spinosa</i></b>	Alimenti a fini medici speciali per lattanti pretermine, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di argan» e, se utilizzato come condimento, sull'etichetta è indicato «olio vegetale solo per condimento».	
	Come condimento	Livelli massimi		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	Non specificato In linea con il normale uso degli oli vegetali alimentari		
<b>Oleoresina ricca di astaxantina derivata dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «astaxantina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	40-80 mg/giorno di oleoresina, corrispondenti a ≤ 8 mg di astaxantina al giorno		
<b>Semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi		
	Succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura	3 g/200 ml per l'aggiunta di semi di basilico interi ( <i>Ocimum basilicum</i> )		
<b>Estratto di fagioli neri fermentati</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fagioli neri (soia) fermentati» o «estratto di soia fermentata».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	4,5 g/giorno		
<b>Lattoferrina bovina</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «Lattoferrina da latte vaccino».	
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013 (pronte da bere)	100 mg/100 ml		
	Alimenti a base di latte per bambini nella prima infanzia (pronti da mangiare/berere)	200 mg/100 g		
	Alimenti trasformati a base di cereali (solidi)	670 mg/100 g		
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le esigenze dei singoli fino a un massimo di 3 g/giorno			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande a base di latte	200 mg/100 g		
	Miscela in polvere per bevande a base di latte (pronte da bere)	330 mg/100 g		
	Bevande a base di latte fermentato (comprese le bevande allo yogurt)	50 mg/100 g		
	Bevande analcoliche	120 mg/100 g		
	Prodotti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Prodotti a base di formaggio	2 000 mg/100 g		
	Gelati	130 mg/100 g		
	Prodotti di pasticceria	1 000 mg/100 g		
	Caramelle	750 mg/100 g		
	Gomme da masticare	3 000 mg/100 g		
<b>Olio di semi di <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livello massimo dell'acido stearidonico (STA)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio rafinato di <i>Buglossoides</i> ».	
	Prodotti lattiero-caseari e prodotti sostitutivi	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g per le bevande		
	Formaggio e prodotti caseari	750 mg/100 g		
	Burro ed altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste spalmabili (non destinati a cottura o frittura)	750 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	625 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	500 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, esclusi gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituiti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
<b>Olio di <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di <i>Calanus finmarchicus</i> (crostaceo)».	
<b>Base per gomma da masticare (monometossi polietilenglicole)</b>	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2, 3 g/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gomma base (1,3-butadiene, 2-metil-omopolimero, maleato, esteri con polietilenglicole-monometiletero)» oppure «gomma base (n. CAS: 1246080-5-3-4)».	
<b>Base per gomma da masticare (copolimero di metilvinililene e di anidride maleica)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «base per gomma (compreso il copolimero di metilvinililene e anidride maleica)» oppure «base per gomma (n. CAS 9011-16-9)».	
<b>Olio di semi di chia da <i>Salvia hispanica</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di chia ( <i>Salvia hispanica</i> )».	
	Gomme da masticare	2 %		
	Grassi e oli	10 %		
	Olio di semi di chia puro	2 g/giorno		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 g/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Semi di chia (<i>Salvia Hispanica</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «semi di chia ( <i>Salvia hispanica</i> )». 2. I semi preconfezionati di chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) recano un'etichetta aggiuntiva per informare il consumatore del fatto che la dose giornaliera non deve superare i 15 g.	
	Pane	5 % (semi di chia interi o macinati)		
	Prodotti di panetteria	10 % di semi di chia interi		
	Cereali da prima colazione	10 % di semi di chia interi		
	Frutta, noci e miscele di semi	10 % di semi di chia interi		
	Succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura	15 g/giorno per l'aggiunta di semi di chia interi, schiacciati o macinati		
	Semi di chia preconfezionati	15 g/giorno per i semi di chia interi		
	Prodotti da spalmare a base di frutta	1 % di semi di chia interi		
	Yogurt	1,3 g di semi di chia interi per 100 g di yogurt o 4,3 g di semi di chia interi per 330 g di (porzione di) yogurt		
	Pasti pronti sterilizzati a base di cereali, pseudocereali e/o legumi secchi	5 % di semi di chia interi		
<b>Complesso chitina-glucano derivato dall'<i>Aspergillus niger</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «complesso chitina-glucano derivato dall' <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	5 g/giorno		
<b>Complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	5 g/giorno		
<b>Estratto di chitosano dai funghi (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di chitosano dall' <i>Agaricus bisporus</i> » o «estratto di chitosano dall' <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari del chitosano derivante dai crostacei		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Solfato di condroitina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «solfato di condroitina derivato da fermentazione microbica e solfatazione».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	1 200 mg/giorno		
<b>Cromo picolinato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di cromo totale</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «cromo picolinato».	
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	250 µg/giorno		
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006 (*)			
<b>Erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis».	
	Infusioni di erbe	Dose giornaliera prevista: 3 g di erbe/giorno (2 tazze/giorno)		
<b>Citicolina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «citicolina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	500 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	250 mg per porzione e un livello massimo di consumo giornaliero di 1 000 mg		
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)» o « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,35 × 10 <sup>8</sup> CFU/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato			Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Estratto di cacao in polvere sgrassato</b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Barrette nutrizionali</p> <p>Bevande a base di latte</p> <p>Altri alimenti (compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE), noti per contenere ingredienti funzionali e di norma destinati al consumo da parte di adulti attenti alla salute</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>1 g/giorno e 300 mg di polifenoli, corrispondenti a non più di 550 mg di estratto di cacao in polvere sgrassato in una porzione di alimenti (o integratori alimentari)</p>	<p>I consumatori sono informati del fatto che non è possibile consumare più di 600 mg di polifenoli, corrispondenti a 1,1 g di estratto di cacao in polvere sgrassato al giorno.</p>		
<b>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi</b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>730 mg per porzione e circa 1,2 g/giorno</p>	<p>I consumatori sono informati del fatto che non è possibile consumare più di 600 mg di flavanoli di cacao al giorno.</p>		
<b>Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i></b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>600 mg/giorno</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di coriandolo».</p>		
<b>Frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Infusioni di erbe</p> <p>Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE (5)</p> <p>Composte</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>In linea con il normale uso alimentare di <i>Crataegus laevigata</i></p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i>».</p>		
<b><math>\alpha</math>-ciclodestrina</b>	<p>Non specificato</p>		<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «alfa-ciclodestrina» o «<math>\alpha</math>-ciclodestrina».</p>		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>γ-ciclodestrina</b>	Non specificato		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gamma-ciclodestrina» o «γ-ciclodestrina».	
<b>Preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «destrano».	
	Prodotti di panetteria	5 %		
<b>Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo (contenente almeno l'80 % di diacilgliceroli)».	
	Oli da cucina			
	Margarine spalmabili			
	Condimenti per insalata			
	Maionese			
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)			
	Prodotti di panetteria			
<b>Diidrocapsiato (DHC)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «diidrocapsiato». 2. Gli integratori alimentari contenenti diidrocapsiato sintetico recano l'etichetta: «non destinato ai bambini fino ai quattro anni e mezzo».	
	Barrette ai cereali	9 mg/100 g		
	Biscotti, gallette e cracker	9 mg/100 g		
	Spuntini a base di riso	12 mg/100 g		
	Bevande gassose, bevande diluibili, bevande a base di succo di frutta	1,5 mg/100 ml		
	Bevande a base di verdure	2 mg/100 ml		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande a base di caffè e di tè	1,5 mg/100 ml		
	Acqua aromatizzata - non frizzante	1 mg/100 ml		
	Cereali precotti a base di avena	2,5 mg/100 g		
	Altri cereali	4,5 mg/100 g		
	Gelati e dessert a base di latte	4 mg/100 g		
	Miscele pronte per budino	2 mg/100 g		
	Prodotti a base di yogurt	2 mg/100 g		
	Prodotti a base di cioccolato	7,5 mg/100 g		
	Caramelle dure	27 mg/100 g		
	Gomme da masticare senza zucchero	115 mg/100 g		
	Prodotti a base di latte da aggiungere al caffè	40 mg/100 g		
	Edulcoranti	200 mg/100 g		
	Zuppe pronte	1,1 mg/100 g		
	Condimenti per insalata	16 mg/100 g		
	Proteine vegetali	5 mg/100 g		
	Pasti pronti	3 mg/pasto		
	Sostituti di un pasto per il controllo del peso	3 mg/pasto		
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)	1 mg/100 ml		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari</b>	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 mg/singola assunzione 9 mg/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari HTN <sup>®</sup> Vb».	
	Miscela in polvere per bevande analcoliche	14,5 mg/kg pari a 1,5 mg/100 ml		
<b>Estratto di <i>Echinacea angustifolia</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle foglie di <i>Lippia citriodora</i>		
<b>Estratto di <i>Echinacea purpurea</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto secco di <i>Echinacea purpurea</i> da colture cellulari HTN <sup>®</sup> Vb».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i>		
<b>Olio di <i>Echium plantagineum</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livello massimo dell'acido stearidonico (STA)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di <i>Echium raffinato</i> ».	
	Prodotti a base di latte e prodotti del tipo yogurt da bere, presentati in dosi individuali	250 mg/100 g; 75 mg/100 g per le bevande		
	Preparazioni a base di formaggi	750 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	750 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	625 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	500 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<p><b>Epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (<i>Camellia sinensis</i>)</b></p>	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituiti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
<p><b>L-ergotioneina</b></p>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	L'etichetta reca l'indicazione secondo cui i consumatori non devono consumare più di 300 mg di estratto al giorno.	
	Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	150 mg di estratto in una porzione di alimenti o integratori alimentari		
<p><b>Feredetato sodico</b></p>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «L-ergotioneina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	30 mg/giorno per la popolazione in generale (escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento) 20 mg/giorno per i bambini di età superiore a 3 anni		
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (espressi come EDTA anidro)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «feredetato sodico».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	18 mg/giorno per i bambini 75 mg/giorno per gli adulti		
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	12 mg/100 g		
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Fosfato ferroso di ammonio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfato ferroso di ammonio».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	Da utilizzare in conformità alla direttiva 2002/46/CE, al regolamento (UE) n. 609/2013 e/o al regolamento (CE) n. 1925/2006		
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013			
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006			
<b>Peptidi di origine ittica da <i>Sardinops sagax</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi del prodotto peptidico di origine ittica</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «peptidi di origine ittica ( <i>Sardinops sagax</i> )».	
	Alimenti a base di yogurt, yogurt da bere, prodotti a base di latte fermentato e latte in polvere	0,48 g/100 g (pronti da mangiare/bere)		
	Acqua aromatizzata e bevande a base di verdure	0,3 g/100 g (pronti da bere)		
	Cereali da prima colazione	2 g/100 g		
	Minestre, stufati e minestre in polvere	0,3 g/100 g (pronti da mangiare)		
<b>Flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.».	Le bevande contenenti flavonoidi sono presentate al consumatore finale come porzioni singole.
	Bevande a base di latte	120 mg/giorno	2. L'etichetta dei prodotti alimentari cui il prodotto è stato aggiunto come nuovo ingrediente alimentare indica che:	
	Bevande a base di yogurt	120 mg/giorno	a) il prodotto non è indicato per donne incinte o che allattano, bambini e giovani adolescenti;	
	Bevande a base di frutta o verdura	120 mg/giorno	b) le persone che assumono farmaci da prescrizione dovrebbero consultare il prodotto soltanto sotto controllo medico;	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	120 mg/giorno		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	120 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	120 mg/giorno		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti	
			<p>c) la dose massima giornaliera di flavonoidi è 120 mg.</p> <p>3. La quantità di flavonoidi nel prodotto alimentare finito è indicata sull'etichetta del prodotto che lo contiene.</p>		
<b>Estratto di fucoïdano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi  250 mg/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fucoïdano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i> ».		
	Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione in generale				
<b>Estratto di fucoïdano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi  250 mg/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fucoïdano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i> ».		
	Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione in generale				
<b>2'-fucosillattosio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi  1,2 g/l  1,2 g/l per le bevande 19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 1,2 g/l per le bevande 19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 1,2 g/l per le bevande 12 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 400 g/kg per i preparati per la macchiatura	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «2'-fucosillattosio».</p> <p>2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti 2'-fucosillattosio indica che gli integratori non dovrebbero essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati altri alimenti addizionati di 2'-fucosillattosio.</p> <p>3. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti 2'-fucosillattosio destinati ai bambini nella prima infanzia indica che gli integratori non dovrebbero essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati latte materno o altri alimenti addizionati di 2'-fucosillattosio.</p>		
	Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte				1,2 g/l
	Prodotti non aromatizzati, fermentati, a base di latte				1,2 g/l per le bevande 19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande
	Prodotti aromatizzati, fermentati, a base di latte, compresi i prodotti trattati termicamente				1,2 g/l per le bevande 19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande				1,2 g/l per le bevande 12 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 400 g/kg per i preparati per la macchiatura

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
Barrette ai cereali	12 g/kg	200 g/kg		
Edulcoranti da tavola	Formule per lattanti quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,2 g/l da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lattato-N-neotetraosio in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
Formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,2 g/l da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lattato-N-neotetraosio in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore	12 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,2 g/l per prodotti alimentari liquidi pronti per il consumo, commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore	1,2 g/l per le bevande a base di latte e prodotti analoghi aggiunto da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lattato-N-neotetraosio, in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti	4,8 g/l per le bevande 40 g/kg per le barrette		
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Prodotti di panetteria e paste alimentari recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione.	60 g/kg		
	Bevande aromatizzate	1,2 g/l		
	Caffè, tè (escluso il tè nero), infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti	9,6 g/l - il livello massimo si riferisce ai prodotti pronti per il consumo		
	Integratori alimentari quali definiti dalla direttiva 2002/46/CE, esclusi gli integratori alimentari destinati ai lattanti	3,0 g/giorno per la popolazione in generale		
		1,2 g/giorno per i bambini nella prima infanzia		
<b>Galatto-oligosaccaride</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (espressi come rapporto galatto-oligosaccaride/kg del prodotto alimentare finito)</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	0,333		
	Latte	0,020		
	Bevande a base di latte	0,030		
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)	0,020		
	Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	0,020		
	Yogurt	0,033		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Dessert a base di latte	0,043		
	Dessert congelati a base di latte	0,043		
	Bevande a base di frutta e bevande energetiche	0,021		
	Bevande sostitutive di un pasto per lattanti	0,012		
	Succhi per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,025		
	Bevande a base di yogurt per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,024		
	Dessert per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,027		
	Spuntini per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,143		
	Cereali per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,027		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	0,013		
	Succhi	0,021		
	Ripieni per torte di frutta	0,059		
	Preparazioni a base di frutta	0,125		
	Barrette	0,125		
	Cereali	0,125		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,008		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Glucosamina HCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	In linea con il normale uso della glucosamina proveniente dai crostacei	
Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			
Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013				
Sostituto di un pasto per il controllo del peso				
Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi				
Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione				
<b>Glucosamina solfato KCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	In linea con il normale uso della glucosamina proveniente dai crostacei	
<b>Glucosamina solfato NaCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
<b>Gomma di guar</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gomma di guar». 2. Uno specifico riferimento al possibile rischio di disturbi digestivi per bambini di età inferiore a 8 anni in seguito all'esposizione alla gomma di guar deve essere visibile sull'etichetta dei prodotti alimentari che la contengono.	
Latticini freschi quali yogurt, latte fermentato, formaggi freschi e altri dessert a base di latte		1,5 g/100 g		
Alimenti liquidi a base di verdura o di frutta (della varietà «smoothie»)		1,8 g/100 g		
Composte di frutta o di verdure		3,25 g/100 g		
Cereali accompagnati da un prodotto a base di latte, in un imballaggio contenente due compartimenti		10 g/100 g nei cereali Niente nei prodotti a base di latte che li accompagnano		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Prodotti lattieri trattati termicamente, fermentati con <i>Bacteroides xyloamisolvens</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Prodotti lattieri fermentati (in forma liquida, semiliquida e come polvere atomizzata)	1 g/100 g nel prodotto pronto per il consumo	Ad esempio: «Un eccessivo consumo di questi prodotti può determinare disturbi digestivi, in particolare nei bambini di età inferiore a 8 anni». 3. Nel caso di prodotti in due parimenti contenenti, rispettivamente, prodotti a base di latte e cereali, le istruzioni per l'uso devono indicare chiaramente la necessità di mescolare i cereali e i prodotti a base di latte prima del consumo, al fine di tenere conto del possibile rischio di ostruzione del tratto gastrointestinale.	
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Livelli massimi	Livelli massimi		
<b>Idrossitirosolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Oli di pesce e vegetali [esclusi gli oli d'oliva e gli oli di sansa d'oliva quali definiti nell'allegato VII, parte VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (6)], immessi sul mercato in quanto tali.	Livelli massimi 0,215 g/kg	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «idrossitirosolo». L'etichetta dei prodotti alimentari contenenti idrossitirosolo reca le seguenti indicazioni: a) «Questo prodotto alimentare non è indicato per i bambini di età inferiore ai tre anni e per le donne durante la gravidanza e l'allattamento; b) questo prodotto non è adatto per la cottura, anche in forno, e la frittura».	
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Ghiaccio commestibile	0,175 g/kg Livelli massimi 0,01 %		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina ISP».
<b>Proteina ISP (<i>Ice Structuring Protein</i>) tipo III HPLC 12</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Ghiaccio commestibile	Livelli massimi 0,01 %	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina ISP».	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti																										
<b>Estratto acquoso di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i> In linea con il normale uso nelle infusioni di erbe e negli integratori alimentari di un estratto acquoso simile delle foglie di <i>Ilex paraguariensis</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i> ».																											
<b>Isomalto-oligosaccaride</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="481 1317 568 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></th> <th data-bbox="568 909 1474 1727"><i>Livelli massimi</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Bevande analcoliche a ridotto contenuto calorico</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">6,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Bevande energetiche</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">5,0 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto per gli sportivi (comprese le bevande isotoniche)</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">6,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Succhi di frutta</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Verdure trasformate e succhi di verdura</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Altre bevande analcoliche</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Barrette ai cereali</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">10 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Biscotti e gallette</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">20 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Barrette ai cereali da prima colazione</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Caramelle dure</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">97 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Caramelle morbide/barrette di cioccolato</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">25 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="481 1317 568 1727">Sostituto di un pasto per il controllo del peso (in forma di barrette o a base di latte)</td> <td data-bbox="568 909 1474 1727">20 %</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	Bevande analcoliche a ridotto contenuto calorico	6,5 %	Bevande energetiche	5,0 %	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto per gli sportivi (comprese le bevande isotoniche)	6,5 %	Succhi di frutta	5 %	Verdure trasformate e succhi di verdura	5 %	Altre bevande analcoliche	5 %	Barrette ai cereali	10 %	Biscotti e gallette	20 %	Barrette ai cereali da prima colazione	25 %	Caramelle dure	97 %	Caramelle morbide/barrette di cioccolato	25 %	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (in forma di barrette o a base di latte)	20 %	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «isomalto-oligosaccaride».</p> <p>2. Gli alimenti contenenti il nuovo ingrediente devono recare l'etichetta «fonte di glucosio».</p>	
<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>																													
Bevande analcoliche a ridotto contenuto calorico	6,5 %																													
Bevande energetiche	5,0 %																													
Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto per gli sportivi (comprese le bevande isotoniche)	6,5 %																													
Succhi di frutta	5 %																													
Verdure trasformate e succhi di verdura	5 %																													
Altre bevande analcoliche	5 %																													
Barrette ai cereali	10 %																													
Biscotti e gallette	20 %																													
Barrette ai cereali da prima colazione	25 %																													
Caramelle dure	97 %																													
Caramelle morbide/barrette di cioccolato	25 %																													
Sostituto di un pasto per il controllo del peso (in forma di barrette o a base di latte)	20 %																													



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Isomaltulosio</b>	Non specificato	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «isomaltulosio».</p> <p>2. La denominazione del prodotto alimentare figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «L'isomaltulosio è una fonte di glucosio e di fruttosio».</p>		
<b>Lattitolo</b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE (capsule o compresse), destinati alla popolazione adulta</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>20 g/giorno</p>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lattitolo».	
<b>Latto-N-neotetraosio</b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte</p> <p>Prodotti non aromatizzati, fermentati, a base di latte</p> <p>Prodotti aromatizzati, fermentati, a base di latte, compresi i prodotti trattati termicamente</p> <p>Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande</p> <p>Barrette ai cereali</p> <p>Edulcoranti da tavola</p>	<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>0,6 g/l</p> <p>0,6 g/l per le bevande</p> <p>9,6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande</p> <p>0,6 g/l per le bevande</p> <p>9,6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande</p> <p>0,6 g/l per le bevande</p> <p>6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande</p> <p>200 g/kg per i preparati per la macchiatura</p> <p>6 g/kg</p> <p>100 g/kg</p>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «latto-N-neotetraosio».</p> <p>2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti latte-N-neotetraosio indica che gli integratori non devono essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati altri alimenti addizionati di latte-N-neotetraosio.</p> <p>3. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti latte-N-neotetraosio destinati ai bambini nella prima infanzia indica che gli integratori non devono essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati latte materno o altri alimenti addizionati di latte-N-neotetraosio.</p>	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
Formule per lattanti quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,6 g/l in combinazione con max. 1,2 g/l di 2'-fucosilattosio in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
Formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,6 g/l in combinazione con max. 1,2 g/l di 2'-fucosilattosio in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 0,6 g/l per prodotti alimentari liquidi pronti per il consumo, commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore		
Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	0,6 g/l per le bevande a base di latte e prodotti analoghi aggiunto da solo o in combinazione con 2'-fucosilattosio, in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti 2,4 g/l per le bevande 20 g/kg per le barrette		
Prodotti di panetteria e paste alimentari recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione	30 g/kg		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande aromatizzate Caffè, tè (escluso il tè nero), infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti	0,6 g/l 4,8 g/l - il livello massimo si riferisce ai prodotti pronti per il consumo		
	Integratori alimentari quali definiti dalla direttiva 2002/46/CE, esclusi gli integratori alimentari destinati ai lattanti	1,5 g/giorno per la popolazione in generale 0,6 g/giorno per i bambini nella prima infanzia		
<b>Estratto della foglia di erba medica <i>Medicago sativa</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di erba medica <i>Medicago sativa</i> » o «proteina di alfalfa <i>Medicago sativa</i> ».	
<b>Licopene</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	15 mg/giorno		
<b>Licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	15 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Licopene estratto da pomodori</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	15 mg/giorno		
<b>Oleoresina di licopene estratta dal pomodoro</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di licopene</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «oleoresina di licopene estratta dal pomodoro».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Mimestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
<b>Citrato-malato di magnesio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «citrato-malato di magnesio».	
<b>Estratto della corteccia di magnolia</b>	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto della corteccia di magnolia».	
<b>Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di germi di granturco».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 g/giorno		
	Gomme da masticare	2 %		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Metilcellulosa</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «metilcellulosa».	La metilcellulosa non può essere usata in alimenti preparati specificamente per bambini nella prima infanzia.
Ghiaccio commestibile	2 %			
Bevande aromatizzate				
Prodotti a base di latte fermentato aromatizzati o no				
Dessert da consumare freddi (prodotti lattiero-caseari e a base di grassi, frutta, cereali, uova)				
Preparazioni a base di frutta (polpa, purea e composta) Minestre e brodi				
<b>Acido (6S)-5-metiltraidroflico, sale della glucosamina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «acido (6S)-5-metiltraidroflico, sale della glucosamina» o «5MTHF-glucosamina».	
Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE come fonti di folato				
<b>Monometilsilanetriolo (silicio organico)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi di silicio	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «silicio organico (monometilsilanetriolo)».	
Integratori alimentari dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta (in forma liquida)		10,40 mg/giorno		
<i>Categoria dell'alimento specificato</i>				
<b>Estratto miceliale del fungo Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i> » o «estratto del fungo Shiitake».	
Prodotti di panetteria		2 ml/100 g		
Bevande analcoliche		0,5 ml/100 ml		
Pasti pronti		2,5 ml per pasto		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Succo di frutta di noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	Alimenti a base di yogurt	1,5 ml/100 ml	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «succo di noni» o «succo di <i>Morinda citrifolia</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2,5 ml per dose giornaliera		
<b>Succo di frutta di noni in polvere</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «succo di noni in polvere» o «succo di <i>Morinda citrifolia</i> in polvere».	
	Bevande pastorizzate a base di frutta e nettare di frutta	30 ml in una porzione (fino al 100 % di succo di noni) o 20 ml due volte al giorno, non oltre 40 ml al giorno		
<b>Purea e concentrato dei frutti del noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è la seguente: per le puree di frutta: «purea dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i> » oppure «purea dei frutti del noni» per i concentrati di frutta: «concentrato dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i> » oppure «concentrato dei frutti del noni».	
	Confetti/confetteria	45 g/100 g		
	Barrette ai cereali	53 g/100 g		
	Miscele di bevande nutrizionali in polvere (peso secco)	53 g/100 g		
	Bevande gassate	11 g/100 g		
	Gelati e sorbetti	31 g/100 g		
	Yogurt	12 g/100 g		
	Biscotti	53 g/100 g		
	Brioche, torte e prodotti di pasticceria	53 g/100 g		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
Cereali da prima colazione (integrali)		88 g/100 g		
Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE		133 g/100 g sulla base della quantità prima della trasformazione, da cui si ottengono 100 g finali di prodotto		
Creme dolci spalmabili, per farcitura e glassa		31 g/100 g		
Salse aromatiche, sottaceti, sughi e condimenti		88 g/100 g		
Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE		26 g/giorno		
		Concentrato di frutta		
Confetti/confetteria		10 g/100 g		
Barrette ai cereali		12 g/100 g		
Miscele di bevande nutrizionali in polvere (peso secco)		12 g/100 g		
Bevande gassate		3 g/100 g		
Gelati e sorbetti		7 g/100 g		
Yogurt		3 g/100 g		
Biscotti		12 g/100 g		
Brioches, torte e prodotti di pasticceria		12 g/100 g		
Cereali da prima colazione (integrali)		20 g/100 g		
Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE		30 g/100 g		
Creme dolci spalmabili, per farcitura e glassa		7 g/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Salse aromatiche, sottaceti, sughi e condimenti	20 g/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	6 g/giorno		
<b>Foglie di noni (Morinda citrifolia)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «foglie di noni» o «foglie di <i>Morinda citrifolia</i>».</p> <p>2. Il consumatore è informato del fatto che per la preparazione di una tazza di infuso non deve essere utilizzato più di 1 g di foglie essiccate e tostate di <i>Morinda citrifolia</i>.</p>	
	Per la preparazione di infusi	Per la preparazione di una tazza di infuso non deve essere utilizzato più di 1 g di foglie essiccate e tostate di <i>Morinda citrifolia</i>		
<b>Frutti del noni in polvere (Morinda citrifolia)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «frutti di <i>Morinda citrifolia</i> in polvere» o «frutti del noni in polvere».</p>	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2,4 g/giorno		
<b>Microalga <i>Odontella aurita</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «microalga <i>Odontella aurita</i>».</p>	
	Paste alimentari aromatizzate	1,5 %		
	Zuppe a base di pesce	1 %		
	Terrine di pesce	0,5 %		
	Preparazioni per brodo	1 %		
	Cracker	1,5 %		
Pesce congelato, impanato	1,5 %			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<p><b>Olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Grassi da spalmare quali definiti nell'allegato VII, parte VII e nell'appendice II, punti B e C, del regolamento (UE) n. 1308/2013, esclusi i grassi di cottura e frittura e i grassi da spalmare a base di burro o altri grassi animali</p>	<p><i>Livelli massimi di fitosteroli/fitostanoli</i></p> <p>1. I prodotti contenenti il nuovo ingrediente alimentare sono presentati in modo da essere facilmente suddivisi in porzioni contenenti un massimo di 3 g (in caso di una porzione giornaliera) o di 1 g (in caso di tre porzioni giornaliere) di fitosteroli/fitostanoli aggiunti.</p>	<p>A norma dell'allegato III, punto 5, del regolamento (UE) n. 1169/2011.</p>	
	<p>Prodotti a base di latte, per esempio i prodotti a base di latte parzialmente scremato e di latte scremato, cui sono stati eventualmente aggiunti frutta e/o cereali, prodotti a base di latte fermentato quali yogurt e prodotti a base di formaggio (tenore in grassi <math>\leq</math> 12 g per 100 g), in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto e in cui le materie grasse o le proteine sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi o proteine vegetali</p>	<p>2. Il tenore di fitosteroli/fitostanoli aggiunti a una confezione di bevande non supera 3 g.</p> <p>3. I condimenti per insalata, la maionese e le salse piccanti sono confezionati in porzioni singole.</p>		
	<p>Bevande a base di soia</p>			
<p><b>Olio estratto da calamari</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte</p> <p>Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande</p> <p>Grassi spalmabili e condimenti</p> <p>Cereali da prima colazione</p> <p>Prodotti di panetteria (pane e panini)</p>	<p><i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i></p> <p>200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio estratto da calamari».</p>	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<p>Barrette ai cereali</p> <p>Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)</p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p> <p>Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013</p> <p>Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso</p>	<p>500 mg/100 g</p> <p>60 mg/100 ml</p> <p>3 000 mg/giorno per la popolazione in generale</p> <p>450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento</p> <p>Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti</p> <p>200 mg/pasto</p>		
<p><b>Preparati pastorizzati a base di frutta, prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Tipi di frutta: mela, albicocca, banana, mora di rovo, mirtillo, ciliegia, noce di cocco, fico, uva, pompelmo, mandarino, mango, melone, pesca, pera, ananas, prugna, lampone, rabarbaro, fragola</p>	<p>La dicitura «pastorizzato mediante trattamento ad alta pressione» figura accanto alla denominazione dei preparati a base di frutta in quanto tali e su ogni prodotto in cui è utilizzato tale trattamento.</p>	
<p><b>Amido di mais fosfatato</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Prodotti di panetteria</p> <p>Pasta</p> <p>Cereali da prima colazione</p> <p>Barrette ai cereali</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «amido di mais fosfatato».</p>	
<p><b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di pesce</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Bevande a base di yogurt</p> <p>Polveri a base di latte in polvere</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina ricavata da pesci».</p>	
<p><i>Livelli massimi</i></p> <p>15 %</p> <p><i>Livelli massimi</i></p> <p><i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i></p> <p>50 mg/100 ml</p> <p>3 500 mg/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)</p>			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b>	Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina da soia».	
	Barrette ai cereali	350 mg/100 g		
	Prodotti dolciari a base di cioccolato	200 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	300 mg/giorno		
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>		
	Bevande a base di yogurt	50 mg/100 ml		
	Polveri a base di latte in polvere	3,5 g/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)		
	Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	350 mg/100 g		
Prodotti dolciari a base di cioccolato	200 mg/100 g	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina e acido fosfatidico di soia».	Il prodotto non è destinato alle donne durante la gravidanza o l'allattamento.	
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013			
<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>			
Cereali da prima colazione	80 mg/100 g			
Barrette ai cereali	350 mg/100 g			
Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g			
Prodotti tipo yogurt a base di soia	80 mg/100 g			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande a base di yogurt	50 mg/100 g		
	Alternative allo yogurt da bere a base di soia	50 mg/100 g		
	Polveri a base di latte in polvere	3,5 g/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	800 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
<b>Fosfolipidi del tuorlo d'uovo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi		
<b>Fitoglicogeno</b>	Non specificato			
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fitoglicogeno».	
	Prodotti alimentari trasformati	25 %		
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	A norma dell'allegato III, punto 5, del regolamento (UE) n. 1169/2011.	
	Bevande a base di riso	1. I prodotti sono presentati in modo da essere facilmente suddivisi in porzioni contenenti un massimo di 3 g (in caso di una porzione giornaliera) o di 1 g (in caso di tre porzioni giornaliere) di fitosteroli/fitostanoli aggiunti. Il tenore di fitosteroli/fitostanoli aggiunti a una confezione di bevande non supera 3 g. I condimenti per insalata, la maionese e le salse piccanti sono confezionati in porzioni singole.		
	Pane di segale contenente ≥ 50 % di farina di segale integrale (chicchi di segale interi o frantumati e fiocchi di segale) e ≤ 30 % di farina di frumento, nonché ≤ 4 % di zucchero, ma senza aggiunta di grassi			
	Condimenti per insalata, maionese e salse piccanti			
	Bevande a base di soia			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<p>Prodotti del tipo latte, per esempio tipo latte parzialmente scremato e scremato, con eventuale aggiunta di frutta e/o cereali, in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto o in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi e/o da proteine vegetali</p> <p>Prodotti a base di latte fermentato quali yogurt e prodotti di tipo formaggio (tenore in grassi <math>\leq</math> 12 % per 100 g), in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto o in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi e/o da proteine vegetali</p> <p>Grassi da spalmare quali definiti nell'allegato VII, parte VII e nell'appendice II, punti B e C, del regolamento (UE) n. 1308/2013, esclusi i grassi di cottura e frittura e i grassi da spalmare a base di burro o altri grassi animali</p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p>		
<b>Olio del nocciolo di prugna</b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Per frittura e condimenti</p>	<p>3 g/giorno</p> <p><i>Livelli massimi</i></p> <p>In linea con il normale uso degli oli vegetali alimentari</p>	
<b>Proteine di patate (coagulate) e relativi idrolizzati</b>	Non specificato	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di patate».	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Prolillogopeptidasi (preparato enzimatico)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Integratori alimentari dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta in generale	<i>Livelli massimi</i> 120 PPU/giorno (2,7 g di preparato enzimatico/giorno) (2 x 10 <sup>6</sup> PPI/giorno) PPU – unità di prolilpeptidasi o di prolin-proteasi ( <i>Prolyl Peptidase Units</i> o <i>Proline Protease Units</i> ) PPI – Protease Picomole International	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «prolillogopeptidasi».	
<b>Estratto proteico di rene di suino</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE Alimento a fini medici speciali, quale definito nel regolamento (UE) n. 609/2013	<i>Livelli massimi</i> 3 capsule/giorno, pari a 12,6 mg di estratto di rene di suino al giorno Tenore di diaminossidasi (DAO): 0,9 mg/giorno (3 capsule con un tenore di DAO pari a 0,3 mg/capsula)		
<b>Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	<i>Livelli massimi</i> 1,5 g per porzione raccomandata di consumo giornaliero	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di colza».	
<b>Proteina di semi di colza</b>	Come fonte di proteine vegetali negli alimenti, escluse le formule per lattanti e le formule di proseguimento		1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di semi di colza». 2. Un prodotto alimentare contenente «proteina di semi di colza» deve recare l'indicazione secondo cui questo ingrediente può causare una reazione allergica per i consumatori allergici alla senape e ai prodotti a base di senape. Ove necessario, tale indicazione figura chiaramente accanto all'elenco degli ingredienti.	



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Trans-resveratrolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>  150 mg/giorno	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>trans-resveratrolo</i> ». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti trans-resveratrolo deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
<b>Trans-resveratrolo (fonte microbica)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>  In linea con il normale uso negli integratori alimentari di resveratrolo estratto dal poligono giapponese ( <i>Fallopia japonica</i> )	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>trans-resveratrolo</i> ». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti trans-resveratrolo deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
<b>Estratto di cresta di gallo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>  40 mg/100 g o mg/100 ml  80 mg/100 g o mg/100 ml  65 mg/100 g o mg/100 ml  110 mg/100 g o mg/100 ml	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di cresta di gallo» o «estratto di cresta di galletto».	
<b>Olio di sachà inchi estratto da <i>Plukenetia volubilis</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>  In linea con il normale uso alimentare dell'olio di lino	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di sachà inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> )».	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Salatrim</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «grasso a basso tenore energetico (salatrim)».</p> <p>2. Si segnala in modo chiaro che il consumo eccessivo può provocare disturbi gastrointestinali.</p> <p>3. Si segnala in modo chiaro che i prodotti non sono destinati ad essere consumati dai bambini.</p>	
Prodotti di panetteria e pasticceria				
<b>Olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium sp.</i></b>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento</p> <p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alle donne durante la gravidanza e l'allattamento</p> <p>Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013</p> <p>Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso</p> <p>Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia</p> <p>Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013</p>	<p><i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i></p> <p>3 000 mg/giorno</p> <p>450 mg/giorno</p> <p>Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti</p> <p>250 mg/pasto</p> <p>200 mg/100 g</p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio ricco di DHA e di EPA derivato dalla micro-alga <i>Schizochytrium sp.</i>».</p>	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi				
Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione				
Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g			
Cereali da prima colazione	500 mg/100 g			
Grassi da cucina	360 mg/100 g			
Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	600 mg/100 g per il formaggio; 200 mg/100 g per la soia e i prodotti sostitutivi del latte (escluse le bevande)			
Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	600 mg/100 g per il formaggio; 200 mg/100 g per i prodotti lattieri (compresi il latte, il formaggio fresco e i prodotti a base di yogurt; escluse le bevande)			
Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 g			
Barrette ai cereali/nutrizionali	500 mg/100 g			
Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<p><b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b></p>	<p><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p>	<p><i>Livelli massimi di DHA</i></p>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)».</p>	
	<p>Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte</p>	<p>200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g</p>		
	<p>Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande</p>	<p>200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g</p>		
	<p>Grassi spalmabili e condimenti</p>	<p>600 mg/100 g</p>		
	<p>Cereali da prima colazione</p>	<p>500 mg/100 g</p>		
	<p>Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p>	<p>250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale</p>		
	<p>Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso</p>	<p>450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento</p>		
	<p>Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia</p>	<p>250 mg/pasto</p>		
	<p>Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi</p>	<p>200 mg/100 g</p>		
	<p>Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione</p>			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)		200 mg/100 g		
Barrette ai cereali		500 mg/100 g		
Grassi da cucina		360 mg/100 g		
Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)		80 mg/100 ml		
Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013		A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013		200 mg/100 g		
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp.».	
Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte		200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande		200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
Grassi spalmabili e condimenti		600 mg/100 g		
Cereali da prima colazione		500 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale		
Sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituiti di un pasto per il controllo del peso	450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	250 mg/pasto		
Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 g		
Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
Grassi da cucina	360 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml		
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp.».	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	250 mg/pasto		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi	200 mg/100 g		
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento, quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Estratto di soia fermentata</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di soia fermentata». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti l'estratto di soia fermentata deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE (in forma di capsule, compresse o in polvere), destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	100 mg/giorno		
<b>Estratto di germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) ricco di spermidina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di germi di frumento ricco di spermidina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	Equivalente a 6 mg/giorno max. di spermidina		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Sucromalt</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «sucromalt». 2. La denominazione del prodotto alimentare figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «il sucromalt è una fonte di glucosio e di fruttosio».	
	Non specificato			
<b>Fibra di canna da zucchero</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Pane	8 %		
	Prodotti di panetteria	5 %		
	Prodotti a base di carne	3 %		
	Condimenti e spezie	3 %		
	Formaggi grattugiati	2 %		
	Prodotti dietetici speciali	5 %		
	Salse	2 %		
	Bevande	5 %		
<b>Estratto di olio di girasole</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di girasole».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,1 g/giorno		
<b>Microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i> » o «microalga liofilizzata <i>T. chuii</i> ». Gli integratori alimentari contenenti la microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i> recano la seguente dicitura: «Contiene quantità trascurabili di iodio».	
	Salse	20 % o 250 mg/giorno		
	Sali speciali	1 %		
	Condimenti	250 mg/giorno		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Therapon barcoo/Scortum</b>	L'uso previsto è identico a quello del salmone, vale a dire la preparazione di piatti e prodotti gastronomici a base di pesce, inclusi i prodotti ittici cotti, crudi, affumicati e al forno.			
<b>D-tagatosio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «D-tagatosio».</p> <p>2. Sull'etichetta dei prodotti con un tenore di D-tagatosio superiore a 15 g per porzione e di tutte le bevande che contengono più dell'1 % di D-tagatosio (nella forma in cui vengono consumate) deve figurare l'indicazione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».</p>	
	Non specificato			
<b>Estratto ricco in tassifolina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto ricco in tassifolina».</p>	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione in generale, esclusi i lattanti, i bambini nella prima infanzia, i bambini e gli adolescenti di età inferiore a 14 anni	100 mg/giorno		
<b>Trealosio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «trealosio» e figura nell'etichettatura del prodotto in quanto tale, o negli elenchi degli ingredienti dei prodotti alimentari che lo contengono.</p> <p>2. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «il trealosio è una fonte di glucosio».</p>	
	Non specificato			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV</b>	<p data-bbox="193 1317 236 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="240 1317 284 1727">Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>)</p> <p data-bbox="193 907 236 1317"><i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i></p> <p data-bbox="240 907 284 1317">10 µg di vitamina D<sub>2</sub>/100 g di peso fresco</p>	<p data-bbox="193 483 715 907">1. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento in quanto tale o su quella dei prodotti alimentari che lo contengono è «funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV».</p> <p data-bbox="193 483 715 907">2. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento in quanto tale o su quella dei prodotti alimentari che lo contengono è accompagnata dall'indicazione: «è stato applicato un trattamento con luce controllata per aumentare i livelli di vitamina D» o «è stato applicato un trattamento con raggi UV per aumentare i livelli di vitamina D».</p>	
<b>Lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) trattato con raggi UV</b>	<p data-bbox="715 1317 758 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="762 1317 805 1727">Pane e panini lievitati</p> <p data-bbox="715 907 758 1317"><i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i></p> <p data-bbox="762 907 805 1317">5 µg di vitamina D<sub>2</sub>/100 g</p> <p data-bbox="810 907 853 1317">5 µg di vitamina D<sub>2</sub>/100 g</p> <p data-bbox="858 907 901 1317">5 µg di vitamina D<sub>2</sub>/giorno</p>	<p data-bbox="715 483 890 907">La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lievito alla vitamina D» o «lievito alla vitamina D<sub>2</sub>».</p>	
<b>Pane trattato con raggi UV</b>	<p data-bbox="890 1317 933 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="938 1317 1042 1727">Pane e panini lievitati (senza guarniture)</p> <p data-bbox="890 907 933 1317"><i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i></p> <p data-bbox="938 907 981 1317">3 µg di vitamina D<sub>2</sub>/100 g</p>	<p data-bbox="890 483 1042 907">La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento è accompagnata dalla dicitura «contiene vitamina D prodotta mediante trattamento con raggi UV».</p>	
<b>Latte trattato con raggi UV</b>	<p data-bbox="1042 1317 1085 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="1090 1317 1177 1727">Latte intero pastorizzato, consumato in quanto tale, quale definito nel regolamento (UE) n. 1308/2013</p> <p data-bbox="1042 907 1085 1317"><i>Livelli massimi di vitamina D<sub>3</sub></i></p> <p data-bbox="1090 907 1177 1317">5-32 µg/kg per la popolazione in generale, esclusi i lattanti</p> <p data-bbox="1182 907 1270 1317">1-15 µg/kg per la popolazione in generale, esclusi i lattanti</p>	<p data-bbox="1042 483 1129 907">1. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento è «latte trattato con raggi UV».</p> <p data-bbox="1134 483 1484 907">2. Se il latte trattato con raggi UV contiene un quantitativo di vitamina D considerato significativo ai sensi dell'allegato XIII, parte A, punto 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, la denominazione sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «contiene vitamina D prodotta mediante trattamento con raggi UV» o «latte contenente vitamina D risultante dal trattamento con raggi UV».</p>	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)</b>	Da utilizzare in conformità alla direttiva 2002/46/CE, al regolamento (UE) n. 609/2013 e/o al regolamento (CE) n. 1925/2006	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «menachinone» o «vitamina K <sub>2</sub> ».	
<b>Estratto di crusca di frumento</b>	<p data-bbox="308 1319 371 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="371 1319 435 1727">Birra e relativi succedanei</p> <p data-bbox="435 1319 499 1727">Cereali pronti per il consumo</p> <p data-bbox="499 1319 563 1727">Prodotti lattiero-caseari</p> <p data-bbox="563 1319 627 1727">Succhi di frutta e di verdura</p> <p data-bbox="627 1319 691 1727">Bevande analcoliche</p> <p data-bbox="691 1319 746 1727">Preparati a base di carne</p>	<p data-bbox="308 483 371 909">La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di crusca di frumento».</p>	L'estratto di crusca di frumento non può essere immesso sul mercato come integratore alimentare o ingrediente di integratori alimentari, né può essere aggiunto alle formule per lattanti.
<b>Beta-glucani del lievito</b>	<p data-bbox="746 1319 842 1727"><i>Categoria dell'alimento specificato</i></p> <p data-bbox="842 1319 1034 1727">Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia</p> <p data-bbox="1034 1319 1177 1727">Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013</p> <p data-bbox="1177 1319 1353 1727">Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, esclusi gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia</p> <p data-bbox="1353 1319 1468 1727">Bevande a base di frutta e/o di verdura, compresi i succhi concentrati e disidratati</p>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «beta-glucani del lievito ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )».	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	Bevande aromatizzate alla frutta	0,8 g/kg		
	Cacao in polvere per la preparazione di bevande	38,3 g/kg (in polvere)		
	Altre bevande	0,8 g/kg (pronti da bere)		
	Barrette ai cereali	7 g/kg (in polvere)		
	Barrette ai cereali	6 g/kg		
	Cereali da prima colazione	15,3 g/kg		
	Cereali da prima colazione calda integrali e ad alto contenuto di fibre	1,5 g/kg		
	Biscotti tipo «gallette»	6,7 g/kg		
	Biscotti tipo «cracker»	6,7 g/kg		
	Bevande a base di latte	3,8 g/kg		
	Prodotti a base di latte fermentato	3,8 g/kg		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari	3,8 g/kg		
	Latte in polvere/polvere di latte	25,5 g/kg		
	Zuppe, minestre e preparati per minestre	0,9 g/kg (pronti per il consumo)		
	Zuppe, minestre e preparati per minestre	1,8 g/kg (condensati)		
	Zuppe, minestre e preparati per minestre	6,3 g/kg (in polvere)		
	Cioccolato e dolciumi	4 g/kg		
	Barrette e polveri proteiche	19,1 g/kg		
	Confetture, marmellate e altri prodotti spalmabili a base di frutta	11,3 g/kg		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Zeaxantina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «zeaxantina sintetica».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 mg/giorno		
<b>Zinco L-pidolato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «zinco L-pidolato».	
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	3 g/giorno		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia			
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso			
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti una dicitura sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			

(<sup>1</sup>) Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 29.6.2013, pag. 35).

(<sup>2</sup>) Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione, del 30 luglio 2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti (GU L 228 del 31.7.2014, pag. 5).

(<sup>3</sup>) Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51).

(<sup>4</sup>) Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26).

(<sup>5</sup>) Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67).

(<sup>6</sup>) Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

Tabella 2 - Specifiche

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Acido N-acetil-D-neuraminico</b>	<p><b>Descrizione</b> L'acido N-acetil-D-neuraminico si presenta come polvere cristallina di colore bianco-biancastro</p> <p><b>Definizione</b></p> <p><b>Denominazione chimica</b> Denominazioni IUPAC: acido N-acetil-D-neuraminico (diidrato) 5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonic acid (dihydrate), Sinonimi acido sialico (diidrato)</p> <p><b>Formula chimica</b> <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (acido) <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (diidrato)</p> <p><b>Massa molecolare</b> 309,3 Da (acido) 345,3 (309,3 + 36,0) (diidrato)</p> <p><b>N. CAS</b> 131-48-6 (acido libero) 50795-27-2 (diidrato)</p> <p><b>Specifiche</b> Descrizione: polvere cristallina di colore bianco-biancastro pH (20 °C, soluzione al 5 %): 1,7-2,5 acido N-acetil-D-neuraminico (diidrato): &gt; 97,0 % Acqua (10,4 % nel diidrato): ≤ 12,5 % (p/p) Ceneri, solfatate: &lt; 0,2 % (p/p) Acido acetico (acido libero e/o acetato di sodio): &lt; 0,5 % (p/p)</p> <p><b>Metalli pesanti</b> Ferro: &lt; 20,0 mg/kg Piombo: &lt; 0,1 mg/kg Proteine residue: &lt; 0,01 % (p/p)</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Solventi residui</b></p> <p>2-propanolo: &lt; 0,1 % (p/p)</p> <p>Acetone: &lt; 0,1 % (p/p)</p> <p>Acetato di etile: &lt; 0,1 % (p/p)</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p>Conteggio totale degli aerobi mesofili: &lt; 500 CFU/g</p> <p>Enterobatteriacee: assenza in 10 g</p> <p><i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: assenza in 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g</p> <p>Lieviti: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Muffe: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: &lt; 10 EU/mg</p> <p>CFU: unità formanti colonie; EU: unità di endotossina</p>
<p><b>Polpa disidratata del frutto di <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti del baobab (<i>Adansonia digitata</i>) vengono raccolti dagli alberi. I gusci duri vengono spezzati e la polpa è separata dai semi e dal guscio. Essa viene quindi macinata, suddivisa in particelle grossolane e fini (di misura compresa tra 3 e 600 µ) e confezionata.</p> <p><b>Principali componenti nutrizionali</b></p> <p>Umidità (perdita per essiccazione) (g/100 g): 4,5-13,7</p> <p>Proteine (g/100 g): 1,8-9,3</p> <p>Grassi (g/100 g): 0-1,6</p> <p>Carboidrati totali (g/100 g): 7,6,3-89,5</p> <p>Zuccheri totali (in glucosio): 15,2-36,5</p> <p>Sodio (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>Caratteristiche analitiche</b></p> <p>Sostanze estranee visibili: non oltre lo 0,2 %</p> <p>Umidità (perdita per essiccazione) (g/100 g): 4,5-13,7</p> <p>Cenere (g/100 g): 3,8-6,6</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Estratto di <i>Ajuga reptans</i> da colture cellulari</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'estratto idroalcolico delle colture di tessuti di <i>Ajuga reptans</i> L. è sostanzialmente equivalente agli estratti delle parti aeree fiorite di <i>Ajuga reptans</i> ottenute da colture tradizionali.</p>
<p><b>L-alanil-L-glutamina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'L-alanil-L-glutamina è ottenuta mediante fermentazione di un ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i>. Durante il processo di fermentazione, l'ingrediente è secreto nel terreno di coltura, dal quale in seguito è separato e purificato a una concentrazione superiore al 98 %.</p> <p>Aspetto: polvere cristallina bianca Purezza: &gt; 98 %</p> <p>Spettroscopia infrarossa: conformità alla norma di riferimento</p> <p>Aspetto della soluzione: incolore e limpida</p> <p>Tenore (su base secca): 98-102 %</p> <p>Sostanze collegate (ciascuna): ≤ 0,2 %</p> <p>Residuo alla calcinazione: ≤ 0,1 %</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 %</p> <p>Rotazione ottica: +9,0 - +11,0°</p> <p>pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0-6,0</p> <p>Ammonio (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p>Cloruro (Cl): ≤ 0,020 %</p> <p>Solfato (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %</p> <p><b>Criteri microbiologici</b> <i>Escherichia coli</i>: assenza/g</p>
<p><b>Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.</p> <p>Indice di acidità: ≤ 0,5 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 5,0 meq/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: ≤ 0,05 %</p> <p>Insaponificabili: ≤ 4,5 %</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Tenore di DHA: ≥ 32 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Olio di semi di <i>Allanblackia</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'olio raffinato di semi di <i>Allanblackia</i> si ottiene dai semi di <i>Allanblackia</i> delle specie: <i>A. floribunda</i> (sinonimo di <i>A. parviflora</i>) e <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Composizione in acidi grassi</b></p> <p>Acido laurico (C12:0): &lt; 1,0 %          Acido miristico (C14:0): &lt; 1,0 %          Acido palmitico (C16:0): &lt; 2,0 %          Acido palmitoleico (C16:1): &lt; 1,0 %          Acido stearico (C18:0): 45-58 %          Acido oleico (C18:1): 40-51 %          Acido linoleico (C18:2): &lt; 1,0 %          Acido <math>\gamma</math>-linoleico (C18:3): &lt; 1,0 %          Acido arachidico (C20:0): &lt; 1,0 %          Acidi grassi liberi: max. 0,1 %</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Acidi grassi trans: max. 0,5 %          Indice di perossido (PV): max. 0,8 meq/kg          Indice di iodio: &lt; 46 g/100 g          Sostanze insaponificabili: max. 1,0 %          Indice di saponificazione: 185-198 mg KOH/g</p>
<p><b>Estratto delle foglie di <i>Aloe macroclada</i> Baker</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'estratto di gel in polvere ottenuto dalle foglie dell'<i>Aloe macroclada</i> Baker è sostanzialmente equivalente a quello del gel ottenuto dalle foglie dell'<i>Aloe vera</i> L. Burm f.</p> <p>Ceneri: 2,5 %          Fibre alimentari: 28,6 %          Grassi: 2,7 %          Umidità: 4,7 %          Polisaccaridi: 9,5 %          Proteine: 1,63 %          Glucosio: 8,9 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Olio di krill antartico estratto da <i>Euphausia superba</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto lipidico del krill antartico (<i>Euphausia superba</i>) è ottenuto per estrazione dei lipidi dal krill antartico congelato o da farina di krill essiccato con un solvente di estrazione approvato (a norma della direttiva 2009/32/CE). Le proteine e il materiale residuo del krill vengono rimossi dall'estratto lipidico tramite filtrazione. I solventi di estrazione e l'acqua residua sono eliminati tramite evaporazione.</p> <p>Indice di saponificazione: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg di olio</p> <p>Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio di krill antartico estratto da <i>Euphausia superba</i> devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad esempio AOAC).</p> <p>Umidità e sostanze volatili: ≤ 3 % o 0,6 espresso come attività dell'acqua a 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: 35-50 %</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 1 %</p> <p>EPA (acido eicosapentaenoico): ≥ 9 %</p> <p>DHA (acido docosaesaenoico) ≥ 5 %</p>
<p><b>Olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da <i>Euphausia superba</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio ricco di fosfolipidi è prodotto a partire dal krill antartico (<i>Euphausia superba</i>) mediante ripetuti lavaggi con un solvente approvato (a norma della direttiva 2009/32/CE) per aumentare il tenore di fosfolipidi dell'olio. I solventi sono rimossi dal prodotto finale tramite evaporazione.</p> <p>Indice di saponificazione: ≤ 230 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 3 meq O<sub>2</sub>/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: ≤ 3 % o 0,6 espresso come attività dell'acqua a 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 60 %</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 1 %</p> <p>EPA (acido eicosapentaenoico): ≥ 9 %</p> <p>DHA (acido docosaesaenoico) ≥ 5 %</p>
<p><b>Olio fungino ricco di acido arachidonico estratto da <i>Mortierella alpina</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio ricco di acido arachidonico, di colore giallo chiaro, è ottenuto per fermentazione dei ceppi non geneticamente modificati IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 e CBS 210.32 del fungo <i>Mortierella alpina</i> mediante l'impiego di un liquido idoneo. L'olio è poi estratto dalla biomassa e purificato.</p> <p>Acido arachidonico: ≥ 40 % in peso del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Acidi grassi liberi: ≤ 0,45 % del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 0,5 % del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Sostanze insaponificabili: ≤ 1,5 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5</math> meq/kg  Indice di anisidina: <math>\leq 20</math>  Indice di acidità: <math>\leq 1,0</math> KOH/g  Umidità: <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Olio di argan estratto da <i>Argania spinosa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  L'olio di argan è ottenuto mediante spremitura a freddo dei semi simili a mandorle dei frutti di <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. I semi possono essere tostati prima della spremitura, ma senza contatto diretto con la fiamma.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido palmitico (C16:0): 12-15 %  Acido stearico (C18:0): 5-7 %  Acido oleico (C18:1): 43-50 %  Acido linoleico (C18:2): 29-36 %  Sostanze insaponificabili: 0,3-2 %  Steroli totali: 100-500 mg/100 g  Tocoferoli totali: 16-90 mg/100 g  Acidità oleica: 0,2-1,5 %  Indice di perossido (PV): <math>&lt; 10</math> meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Oleoresina ricca di astaxantina derivata dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  L'astaxantina è un carotenoide derivato dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. I metodi per favorire la crescita delle alghe sono vari: è possibile ricorrere a sistemi chiusi esposti alla luce del sole o illuminati con luci artificiali rigorosamente controllate oppure utilizzare bacini aperti. Le cellule algali sono raccolte ed essiccate; l'oleoresina è estratta mediante CO<sub>2</sub> supercritica o un solvente (acetato di etile). L'astaxantina è diluita e standardizzata al 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % o 20 % mediante olio di oliva, di cartamo, di girasole o MCT (trigliceridi a catena media).</p> <p><b>Composizione dell'oleoresina</b></p> <p>Grassi: 42,2-99 %  Proteine: 0,3-4,4 %  Carboidrati: 0-52,8 %  Fibre: <math>&lt; 1,0</math> %  Ceneri: 0,0-4,2 %</p> <p>Specifiche per i carotenoidi peso/peso%  Astaxantine totali: 2,9-11,1 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>9-cis-astaxantina: 0,3-17,3 %  13-cis-astaxantina: 0,2-7,0 %  Monoesteri di astaxantina: 79,8-91,5 %  Diesteri di astaxantina: 0,16-19,0 %  β-carotene: 0,01-0,3 %  Luteina: 0-1,8 %  Cantaxantina: 0-1,30 %</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Batteri aerobici totali: &lt; 3 000 CFU/g  Lieviti e muffe: &lt; 100 CFU/g  Coliformi: &lt; 10 CFU/g  <i>E. coli</i>: negativo  <i>Salmonella</i>: negativo  <i>Stafilococco</i>: negativo</p>
<p><b>Semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il basilico (<i>Ocimum basilicum</i> L.) appartiene alla famiglia delle «Lamiaceae» nell'ordine delle «Lamiali». Dopo il raccolto i semi sono puliti meccanicamente. I fiori, le foglie e altre parti della pianta sono rimossi. Il massimo livello di purezza dei semi di basilico deve essere garantito tramite filtrazione (ottica, meccanica). Il processo di produzione di succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura contenenti semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i> L.) comprende le fasi di preidratazione dei semi e di pastorizzazione. Sono previsti controlli microbiologici e sistemi di monitoraggio.</p> <p>Sostanza secca: 94,1 %  Proteine: 20,7 %  Grassi: 24,4 %  Carboidrati: 1,7 %  Fibre alimentari: 40,5 % (metodo: AOAC 958.29)  Ceneri: 6,78 %</p>
<p><b>Estratto di fagioli neri fermentati</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di fagioli neri fermentati (estratto Touchi) è una polvere fine, di color marrone chiaro, proteica, ottenuta per estrazione con acqua da piccoli semi di soia [<i>Glycine max</i> (L.) Merr.] fermentati con <i>Aspergillus oryzae</i>. L'estratto contiene un inibitore dell'α-glucosidasi.</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Grassi: ≤ 1,0 %  Proteine: ≥ 55 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Acqua: ≤ 7,0 %  Ceneri: ≤ 10 %  Carboidrati: ≥ 20 %  Attività inibitoria dell'α-glucosidasi: IC50 min. 0,025 mg/ml  Isoflavoni di soia: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<p><b>Lattoferrina bovina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  La lattoferrina bovina è una proteina naturalmente presente nel latte vaccino. Si tratta di una glicoproteina in grado di legare il ferro di circa 77 kDa, formata da una catena polipeptidica singola di 689 amminoacidi.  Processo di produzione: la lattoferrina bovina è isolata dal latte scremato o dal siero di latte tramite scambio ionico e successive fasi di ultrafiltrazione. Infine viene essiccata mediante liofilizzazione o nebulizzazione e le particelle più grandi vengono scartate. È una polvere virtualmente inodore, di colore rosato chiaro.</p> <p><b>Proprietà fisico-chimiche della lattoferrina bovina</b>  Umidità: &lt; 4,5 %  Ceneri: &lt; 1,5 %  Arsenico: &lt; 2,0 mg/kg  Ferro: &lt; 350 mg/kg  Proteine: &gt; 93 %  di cui lattoferrina bovina: &gt; 95 %  di cui altre proteine: &lt; 5,0 %  pH (soluzione al 2 %, 20 °C): 5,2-7,2  Solubilità (soluzione al 2 %, 20 °C): completa</p>
<p><b>Olio di semi di <i>Buglossoides arvensis</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  L'olio raffinato di <i>Buglossoides</i> è estratto dai semi di <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst.  Acido alfa-linolenico: ≥ 35 % p/p degli acidi grassi totali  Acido stearidomnico: ≥ 15 % p/p degli acidi grassi totali  Acido linoleico: ≥ 8,0 % p/p degli acidi grassi totali  Acidi grassi trans: ≤ 2,0 % p/p degli acidi grassi totali  Indice di acidità: ≤ 0,6 mg KOH/g  Indice di perossido (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  Tenore di insaponificabili: ≤ 2,0 %  Tenore di proteine (azoto complessivo): ≤ 10 µg/ml  Alcaloidi pirrolizidinici: non rilevabili, con un limite di rivelabilità di 4,0 µg/kg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Olio di <i>Calanus finmarchicus</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il nuovo alimento è un olio di colore rubino, leggermente viscoso, con un leggero odore di molluschi, estratto dal crostaceo (zooplankton marino) <i>Calanus finmarchicus</i>. L'ingrediente è costituito principalmente da esteri di cera (&gt; 85 %) con piccoli quantitativi di trigliceridi e altri lipidi neutri.</p> <p><b>Specifiche</b>            Acqua: &lt; 1,0 %            Esteri di cera: &gt; 85 %            Acidi grassi totali: &gt; 46 %            Acido eicosapentaenoico (EPA): &gt; 3,0 %            Acido docosaesaenoico (DHA): &gt; 4,0 %            Alcoli grassi totali: &gt; 28 %            Alcole grasso C20: 1 n-9: &gt; 9,0 %            Alcole grasso C22: 1 n-11: &gt; 12 %            Acidi grassi trans: &lt; 1,0 %            Esteri di astaxantina: &lt; 0,1 %            Indice di perossido (PV): &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Base per gomma da masticare (monometossi polietilenglicole)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il nuovo ingrediente alimentare è un polimero sintetico (numero di brevetto WO2006016179). Consiste in polimeri ramificati del monometossi polietilenglicole (MPEG) innestati su poliisoprene legato all'anidride maleica (PIP-g-MA) e MPEG che non hanno reagito (meno del 35 % in peso). È di colore bianco-biancastro.            N. CAS: 1246080-53-4</p> <p><b>Caratteristiche</b>            Umidità: &lt; 5,0 %            Alluminio: &lt; 3,0 mg/kg            Litio: &lt; 0,5 mg/kg            Nichel: &lt; 0,5 mg/kg            Anidride residua: &lt; 15 µmol/g            Indice di polidispersione: &lt; 1,4            Isoprene: &lt; 0,05 mg/kg            Ossido di etilene: &lt; 0,2 mg/kg            Anidride maleica libera: &lt; 0,1 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Totale di oligomeri (inferiore a 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg</p> <p>Glicole etilenico: &lt; 200 mg/kg</p> <p>Glicole dietilenico: &lt; 30 mg/kg</p> <p>Monoetilene glicol metil etere: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Dietilene glicol metil etere: &lt; 4,0 mg/kg</p> <p>Trietilene glicol metil etere: &lt; 7,0 mg/kg</p> <p>1,4-diossano: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Formaldeide: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Base per gomma da masticare (copolimero di metilvinil etero e di anidride maleica)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il copolimero di metilvinil etero e di anidride maleica è un copolimero anidro di metilvinil etero e anidride maleica.</p> <p>Polvere fluida da biancastra</p> <p>N. CAS: 9011-16-9</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: almeno 99,5 % in sostanza secca</p> <p>Viscosità specifica (1 % in MEK): 2-10</p> <p>Metilvinil etero residuo: ≤ 150 ppm</p> <p>Anidride maleica residua: ≤ 250 ppm</p> <p>Acetaldeide: ≤ 500 ppm</p> <p>Metanolo: ≤ 500 ppm</p> <p>Diloroile perossido: ≤ 15 ppm</p> <p>Totale metalli pesanti: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica totale su piastra: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 500 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: negativo al test</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo al test</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: negativo al test</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativo al test</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Olio di semi di chia da <i>Salvia hispanica</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'olio di semi di chia è ottenuto dai semi della chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (purezza 99,9 %) mediante spremitura a freddo. Non vengono utilizzati solventi; una volta spremuto, l'olio è conservato in vasche di decantazione ed è sottoposto a un procedimento di filtrazione per eliminarne le impurità. Può anche essere prodotto mediante estrazione con CO<sub>2</sub>supercritica.</p> <p><b>Processo di produzione</b> È ottenuto mediante spremitura a freddo. Non vengono utilizzati solventi; una volta spremuto, l'olio è conservato in vasche di decantazione ed è sottoposto a un procedimento di filtrazione per eliminarne le impurità.</p> <p>Acidità espressa in acido oleico: ≤ 2,0 % Indice di perossido (PV): ≤ 10 meq/kg Impurità insolubili: ≤ 0,05 % Acido alfa-linolenico: ≥ 60 % Acido linoleico: 15-20 %</p>
<p><b>Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> La chia (<i>Salvia hispanica</i>) è una pianta erbacea annuale, estiva, appartenente alla famiglia delle <i>Labiatae</i>. Dopo il raccolto i semi sono puliti meccanicamente. I fiori, le foglie e altre parti della pianta sono rimossi.</p> <p>Sostanza secca: 90-97 % Proteine: 15-26 % Grassi: 18-39 % Carboidrati(*): 18-43 % Fibra grezza (**): 18-43 % Ceneri: 3-7 %</p> <p>(*) I carboidrati comprendono il valore della fibra (**) Per fibra grezza si intende la parte composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.</p> <p><b>Processo di produzione</b> Il processo di produzione di succhi di frutta e miscele di succhi di frutta contenenti semi di chia comprende le fasi di preidratazione dei semi e di pastorizzazione. Sono previsti controlli microbiologici e sistemi di monitoraggio.</p>
<p><b>Complesso chitina-glucano derivato dall'<i>Aspergillus niger</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> Il complesso chitina-glucano è ottenuto dal micelio dell'<i>Aspergillus niger</i>; si tratta di una polvere di colore giallastro, inodore e fluida. Il suo tenore di sostanza secca è pari o superiore al 90 %.</p> <p>Il complesso chitina-glucano è composto principalmente da due polisaccaridi: — chitina, composta da unità di ripetizione di N-acetil-D-glucosamina (n. CAS: 1398-61-4), — beta(1,3)-glucano, composto da unità di ripetizione di D-glucosio (n. CAS: 9041-22-9).</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Perdita all'essiccazione: ≤ 10 %            Chitina-glucano: ≥ 90 %            Rapporto chitina/glucano: da 30:70 a 60:40            Ceneri: ≤ 3,0 %            Lipidi: ≤ 1,0 %            Proteine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il complesso chitina-glucano è ottenuto dalle pareti cellulari dei frutti del fungo <i>Fomes fomentarius</i>. È composto principalmente da due polisaccaridi:            — chitina, composta da unità di ripetizione di N-acetil-D-glucosamina (n. CAS: 1398-61-4);            — beta(1,3)-glucano, composto da unità di ripetizione di D-glucosio (n. CAS: 9041-22-9).            Il processo di produzione comprende diverse fasi, tra cui: pulizia, riduzione in termini di dimensioni e frantumazione, ammorbidimento in acqua e riscaldamento in soluzione alcalina, lavaggio, essiccazione. Durante il processo di produzione non va effettuata l'idrolisi.            Aspetto: polvere inodore e insapore, di colore marrone</p> <p><b>Purezza</b>            Umidità: ≤ 15 %            Ceneri: ≤ 3,0 %            Chitina-glucano: ≥ 90 %            Rapporto chitina/glucano: 70:20            Carboidrati totali, esclusi i glucani ≤ 0,1 %            Proteine: ≤ 2,0 %            Lipidi: ≤ 1,0 %            Melanine: ≤ 8,3 %            Additivi: nessuno            pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Metalli pesanti</b>            Piombo (ppm): ≤ 1,00            Cadmio (ppm): ≤ 1,00            Mercurio (ppm): ≤ 0,03            Arsenico (ppm): ≤ 0,20</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Batteri mesofili totali: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p>Coliformi a 30 °C: <math>\leq 10^3/g</math></p> <p><i>E. coli</i>: <math>\leq 10/g</math></p> <p><i>Salmonella</i> e altri batteri patogeni assenza/25 g</p>
<p><b>Estratto di chitosano dai funghi (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di chitosano [contenente principalmente poli(D-glucosamina)] è ottenuto dai gambi di <i>Agaricus bisporus</i> o dal micelio di <i>Aspergillus niger</i>. Il processo di produzione brevettato comprende diverse fasi, tra cui: estrazione e deacetilazione (idrolisi) in ambiente alcalino, solubilizzazione in ambiente acido, precipitazione in ambiente alcalino, lavaggio ed essiccazione.</p> <p>Sinonimo: poli(D-glucosamina)</p> <p>Chitosano (n. CAS: 9012-76-4)</p> <p>Formula del chitosano: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math></p> <p>Aspetto: polvere fine, fluida</p> <p>Colore: da biancastra a leggermente marrone</p> <p>Odore: inodore</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore di chitosano (% p/p - peso a secco): <math>\geq 85</math></p> <p>Tenore di glucano (% p/p - peso a secco): <math>\leq 15</math></p> <p>Perdita all'essiccazione (% p/p - peso a secco): <math>\leq 10</math></p> <p>Viscosità (1 % in acido acetico all'1 %): 1-15</p> <p>Grado di acetilazione (in % mol/peso umido): 0-30</p> <p>Viscosità (1 % in acido acetico all'1 % (mPa.s): 1-14 per il chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>, 12-25 per la chitina derivata da <i>Agaricus bisporus</i>)</p> <p>Generi (% p/p peso a secco): <math>\leq 3,0</math></p> <p>Proteine (% p/p peso a secco): <math>\leq 2,0</math></p> <p>Granulometria delle particelle: <math>&gt; 100</math> nm</p> <p>Densità da compattazione (<math>g/cm^3</math>): 0,7-1,0</p> <p>Capacità di legare i grassi 800 x (p/p peso umido): accertata mediante test</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio (ppm): <math>\leq 0,1</math></p> <p>Piombo (ppm): <math>\leq 1,0</math></p> <p>Arsenico (ppm): <math>\leq 1,0</math></p> <p>Cadmio (ppm): <math>\leq 0,5</math></p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica (CFU/g): <math>\leq 10^3</math></p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe (CFU/g): <math>\leq 10^3</math></p> <p><i>Escherichia coli</i> (CFU/g): <math>\leq 10</math></p> <p>Enterobatteriacee (CFU/g): <math>\leq 10</math></p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza/25 g</p>
<p><b>Solfato di condroitina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il solfato di condroitina (sale di sodio) è un prodotto biosintetico. È ottenuto mediante solfatazione chimica della condroitina derivata dalla fermentazione attivata dal ceppo del batterio <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, U1-41 (ATCC 23502).</p> <p>Solfato di condroitina (sale di sodio) (% su base secca): 95-105</p> <p>MWp (peso medio) (kDa): 5-12</p> <p>MWn (numero medio) (kDa): 4-11</p> <p>Dispersione (<math>w_h/w_{0,05}</math>): <math>\leq 0,7</math></p> <p>Modello di solfatazione (ADi-6S) (%): <math>\leq 85</math></p> <p>Perdita all'essiccazione (%) (105 °C a peso costante): <math>\leq 10,0</math></p> <p>Residuo alla calcinazione (% su base secca): 20-30</p> <p>Proteina (% su base secca): <math>\leq 0,5</math></p> <p>Endotossine (EU/mg): <math>\leq 100</math></p> <p>Impurità organiche totali (mg/kg): <math>\leq 50</math></p>
<p><b>Cromo picolinato</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione:</b></p> <p>Il cromo picolinato è una polvere fluida rossastra, leggermente solubile in acqua a pH 7. Il sale è solubile anche in solventi organici polari.</p> <p>Denominazione chimica: tris(2piridincarbossilato-N,O)cromo(III) oppure 2-acido piridincarbossilico sale di cromo(III)</p> <p>N. CAS: 14639-25-9</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Formula chimica: <math>\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3</math></p> <p>Caratteristiche chimiche</p> <p>Cromo picolinato: <math>\geq 95\%</math></p> <p>Cromo (III): 12-13 %</p> <p>Cromo (IV): non rilevato</p> <p>Acqua: <math>\leq 4,0\%</math></p>
<p><b>Erbe di <i>Cistus incanus</i> L.</b> <b>Pandalis</b></p>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>Le erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis rientrano in una specie appartenente alla famiglia delle <i>Cistaceae</i> originaria della regione mediterranea, più precisamente della penisola calcidica.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Umidità: 9-10 g/100 g di erbe</p> <p>Proteine: 6,1 g/100 g di erbe</p> <p>Grassi: 1,6 g/100 g di erbe</p> <p>Carboidrati: 50,1 g/100 g di erbe</p> <p>Fibre: 27,1 g/100 g di erbe</p> <p>Minerali: 4,4 g/100 g di erbe</p> <p>Sodio: 0,18 g</p> <p>Potassio: 0,75 g</p> <p>Magnesio: 0,24 g</p> <p>Calcio: 1,0 g</p> <p>Ferro: 65 mg</p> <p>Vitamina B<sub>1</sub>: 3,0 µg</p> <p>Vitamina B<sub>2</sub>: 30 µg</p> <p>Vitamina B<sub>6</sub>: 54 µg</p> <p>Vitamina C: 28 mg</p> <p>Vitamina A: inferiore a 0,1 mg</p> <p>Vitamina E: 40-50 mg</p> <p>ALFA-tocoferolo: 20-50 mg</p> <p>Beta e gamma-tocoferolo: 2-15 mg</p> <p>Delta-tocoferolo: 0,1-2 mg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Citicolina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La citicolina è prodotta mediante un procedimento microbiologico. È composta da citosina, ribosio, pirofosfato e colina. Polvere cristallina bianca</p> <p>Denominazione chimica: colina citidina 5'-pirofosfato, citidina 5'-(tridrogeno difosfato) P'-[2-(trimetilammonio)etile]estere sale interno</p> <p>Formula chimica: <math>C_{14}H_{26}N_4O_{11}P_2</math></p> <p>Peso molecolare: 488,32 g/mol</p> <p>N. CAS: 987-78-0</p> <p>pH (soluzione campione dell'1 %): 2,5-3,5</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: <math>\geq 98</math> % di sostanza secca</p> <p>Perdita all'essiccazione (a 100 °C per 4 ore): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p>Ammonio: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Arsenico: non più di 2 ppm</p> <p>Acidi fosforici liberi: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>Acido 5'-citidilico: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra: <math>\leq 10^3</math> CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) è un batterio Gram positivo, sporigeno, anaerobio obbligato, non patogeno, non geneticamente modificato. Numero di deposito: FERM BP-2789</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: <math>\leq 10^3</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: non rilevato in 1 g</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: non rilevato in 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: non rilevato in 1 g            Lieviti e muffe: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p>
<p><b>Estratto di cacao in polvere sgrassato</b></p>	<p>Estratto di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)            Aspetto: polvere marrone scuro, priva di impurità visibili            Proprietà fisiche e chimiche            Tenore di polifenoli: min. 55,0 % GAE            Tenore di teobromina: max. 10,0 %            Tenore di ceneri: max. 5,0 %            Tenore di umidità: max. 8,0 %            Densità d'insieme: 0,40-0,55 g/cm<sup>3</sup>            pH: 5,0-6,5            Solvente residuo: max. 500 ppm</p>
<p><b>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi</b></p>	<p>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi (<i>Theobroma cacao</i> L.)            Aspetto: polvere di colore da rosso scuro a porpora            Estratto di cacao, concentrato: min. 99 %            Biossido di silicio (aiuto tecnologico): max. 1,0 %            Flavanoli di cacao: min. 300 mg/g            — Epicatechina: min. 45 mg/g            Perdita all'essiccazione: max. 5,0 %</p>
<p><b>Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            L'olio di semi di coriandolo è un olio contenente gliceridi degli acidi grassi prodotti dai semi della pianta di coriandolo <i>Coriandrum Sativum</i> L.            Colore giallognolo, sapore leggero            N. CAS: 8008-52-4            Composizione in acidi grassi            Acido palmitico (C16:0): 2-5 %            Acido stearico (C18:0): &lt; 1,5 %            Acido petroselinico [cis-C18:1 (n-12)]: 60-75 %            Acido oleico [cis-C18:1 (n-9)]: 8-15 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Acido linoleico (C18:2): 12-19 %            Acido <math>\alpha</math>-linoleico (C18:3): &lt; 1,0 %            Acidi grassi trans: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Indice di rifrazione (20 °C): 1,466-1,474            Indice di acidità: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g            Indice di perossido (PV): <math>\leq</math> 5,0 meq/kg            Indice di iodio: 88-110 unità            Indice di saponificazione: 186-200 mg KOH/g            Sostanze insaponificabili: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>
<p><b>Frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i> rientrano in una specie appartenente alla famiglia delle <i>Rosaceae</i> originaria della Cina settentrionale e della Corea.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Sostanza secca: 80 %            Carboidrati: 55 g/kg di peso fresco            Fruttosio: 26,5-29,3 g/100 g            Glucosio: 25,5-28,1 g/100 g            Vitamina C: 29,1 mg/100 g di peso fresco            Sodio: 2,9 g/100 g di peso fresco</p> <p>Le composte sono prodotti ottenuti mediante trattamento termico della parte commestibile di una o più specie di frutti, interi o in pezzi, con o senza setacciatura, a una concentrazione non significativa. Possono essere aggiunti zucchero, acqua, sidro, spezie e succo di limone.</p>
<p><b><math>\alpha</math>-ciclodestrina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Saccaride ciclico non riducente: formato da 6 unità di D-glucopiranosile con legame <math>\alpha</math>-1,4 prodotto per l'azione della ciclodestrina glucosiltransferasi (CGTase, EC 2.4.1.19) su amido idrolizzato. Recupero e purificazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina possono avvenire con una delle seguenti procedure: precipitazione di un complesso di <math>\alpha</math>-ciclodestrina con 1-decanolo, dissoluzione in acqua ad alta temperatura e riprecipitazione, strippaggio con vapore del complessante e cristallizzazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina dalla soluzione; oppure cromatografia con scambio ionico o cromatografia a esclusione (gel filtrazione) seguita da cristallizzazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina dalle acque madri purificate; o processi di separazione a membrana come ultrafiltrazione e osmosi inversa. Descrizione: solido cristallino bianco o quasi bianco, praticamente inodore.</p> <p>Sinonimi: <math>\alpha</math>-ciclodestrina, <math>\alpha</math>-dextrina, cicloesaamilosi, ciclo-maltoesoso, <math>\alpha</math>-cicloamilasi            Denominazione chimica: cicloesaamilosi</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>N. CAS: 10016-20-3</p> <p>Formula chimica: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Peso formula: 972,85</p> <p>Tenore: <math>\geq 98</math> % (su base secca)</p> <p><b>Identificazione</b></p> <p>Intervallo di fusione: si decompone a temperatura superiore a 278 °C</p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua; scarsamente solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: tra +145° e +151° (soluzione all'1 %)</p> <p>Cromatografia: il tempo di ritenzione del picco più elevato in un cromatogramma liquido del campione corrisponde a quello dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina in un cromatogramma di riferimento di <math>\alpha</math>-ciclodestrina (disponibile presso <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH</i>, Monaco, Germania o presso <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA</i>) nelle condizioni descritte nel METODO DI PROVA.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua: <math>\leq 11</math> % (metodo di Karl Fischer)</p> <p>Complessante residuo: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-decanolo)</p> <p>Sostanze riducenti: <math>\leq 0,5</math> % (in glucosio)</p> <p>Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>Piombo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Metodo di prova</b></p> <p>Analisi mediante cromatografia liquida alle seguenti condizioni.</p> <p>Soluzione del campione: versare con cura circa 100 mg di campione per la prova in un matraccio con taratura a 10 ml e aggiungere 8 ml di acqua deionizzata. Sciogliere completamente il campione con un bagno a ultrasuoni (10-15 minuti) e portare a volume con acqua deionizzata purificata. Filtrare con filtro da 0,45 micron.</p> <p>Soluzione di riferimento: versare con cura circa 100 mg di <math>\alpha</math>-ciclodestrina in un matraccio con taratura a 10 ml e aggiungere 8 ml di acqua deionizzata. Sciogliere completamente il campione con un bagno a ultrasuoni e portare a volume con acqua deionizzata purificata.</p> <p>Cromatografia: cromatografo liquido munito di rivelatore dell'indice di rifrazione e di registratore integratore.</p> <p>Colonna e riempimento: nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Machery &amp; Nagel Co.</i>, Düren, Germania) o equivalente.</p> <p>Lunghezza: 250 mm</p> <p>Diametro: 4 mm</p> <p>Temperatura: 40 °C</p> <p>Fase mobile: acetone/acqua (67/33, v/v)</p> <p>Velocità di flusso: 2,0 ml/min</p> <p>Volume di iniezione: 10 <math>\mu</math>l</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Procedimento: iniettare la soluzione di campione nel cromatografo, registrare il cromatogramma e misurare l'area del picco di <math>\alpha</math>-CD. Calcolare la percentuale di <math>\alpha</math>-ciclodestrina nel campione di prova come segue:</p> $\% \text{ di } \alpha\text{-ciclodestrina (base secca)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S) \text{ in cui}$ <p><math>A_S</math> e <math>A_R</math> rappresentano le aree dei picchi massimi dovuti ad <math>\alpha</math>-ciclodestrina per la soluzione di campione e, rispettivamente, per la soluzione di riferimento;</p> <p><math>W_S</math> e <math>W_R</math> rappresentano il peso (mg) del campione di prova e, rispettivamente, dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina di riferimento dopo correzione del contenuto idrico.</p>
<p><b><math>\gamma</math>-ciclodestrina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Saccaride ciclico non riducente, formato da otto unità di D-glucopiranosile con legame <math>\alpha</math>-1,4 prodotto per l'azione della ciclodestrina glucosiltransferasi (CGTase, EC 2.4.1.19) su amido idrolizzato. Recupero e purificazione della <math>\gamma</math>-ciclodestrina possono avvenire con precipitazione di un complesso di <math>\gamma</math>-ciclodestrina con 8-cicloesadecen-1-one, dissoluzione del complesso in acqua e n-decano, strappaggio con vapore della fase acquosa e recupero della gamma-CD dalla soluzione mediante cristallizzazione.</p> <p>Solido cristallino bianco o quasi bianco, praticamente inodore</p> <p>Sinonimi: <math>\gamma</math>-ciclodestrina, <math>\gamma</math>-destrina, ciclo-octa-amilosio, ciclomaltootaoosio, <math>\gamma</math>-cicloamilasi</p> <p>Denominazione chimica: ciclo-octa-amilosio</p> <p>N. CAS: 17465-86-0</p> <p>Formula chimica: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Tenore: <math>\geq 98\%</math> (su base secca)</p> <p><b>Identificazione</b></p> <p>Intervallo di fusione: si decompone a temperatura superiore a <math>285^\circ\text{C}</math></p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua; scarsamente solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: tra <math>+174^\circ</math> e <math>+180^\circ</math> (soluzione all'1%)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua: <math>\leq 11\%</math></p> <p>Complessante residuo (8-cicloesadecen-1-one (CHDC): <math>\leq 4\text{ mg/kg}</math></p> <p>Solvente residuo (n-decano): <math>\leq 6\text{ mg/kg}</math></p> <p>Sostanze riducenti: <math>\leq 0,5\%</math> (in glucosio)</p> <p>Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1\%</math></p>
<p><b>Preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p><b>1. In forma di polvere</b></p> <p>Carboidrati: 60% con: (destrano: 50%, mannitolo: 0,5%, fruttosio: 0,3%, leucosio: 9,2%)</p> <p>Proteine: 6,5%</p> <p>Lipidi: 0,5%</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Acido lattico: 10 % Etanolo: tracce Ceneri: 13 % Umidità: 10 %</p> <p><b>2. In forma liquida</b></p> <p>Carboidrati: 12 % con: (destrano: 6,9 %, mannitolo: 1,1 %, fruttosio: 1,9 %, leucrosio: 2,2 %) Proteine: 2,0 % Lipidi: 0,1 % Acido lattico: 2,0 % Etanolo: 0,5 % Ceneri: 3,4 % Umidità: 80 %</p>
<p><b>Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> Prodotto a partire da glicerolo e acidi grassi derivati da oli vegetali commestibili, in particolare da olio di soia (<i>Glycine max</i>) o da olio di colza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), utilizzando un enzima specifico.</p> <p><b>Distribuzione dell'acilglicerolo</b> Diacilgliceroli (DAG): <math>\geq 80</math> % 1,3-Diacilgliceroli (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> % Triacilgliceroli (TAG): <math>\leq 20</math> % Monoacilgliceroli (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Composizione degli acidi grassi (MAG, DAG, TAG)</b> Acido oleico (C18:1): 20-65 % Acido linoleico (C18:2): 15-65 % Acido linoleico (C18:3): <math>\leq 15</math> % Acidi grassi saturi: <math>\leq 10</math> %</p> <p><b>Altro</b> Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,1</math> % Indice di perossido (PV): <math>\leq 1,0</math> meq/kg Insaponificabili: <math>\leq 2,0</math> % Acidi grassi trans: <math>\leq 1,0</math> % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Diidrocapsiato (DHC)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il diidrocapsiato è sintetizzato mediante esterificazione, catalizzata da enzima, dell'alcol vanillico e dell'acido 8-metilnonanoico. Dopo l'esterificazione il diidrocapsiato è estratto con n-esano.</p> <p>Liquido viscoso da incolore a giallo</p> <p>Formula chimica: C<sub>18</sub> H<sub>28</sub> O<sub>4</sub></p> <p>N. CAS: 205687-03-2</p> <p><b>Proprietà fisiche e chimiche</b></p> <p>Diidrocapsiato: &gt; 94 %</p> <p>Acido 8-metilnonanoico: &lt; 6,0 %</p> <p>Alcol vanillico: &lt; 1,0 %</p> <p>Altre sostanze collegate alle sintesi: &lt; 2,0 %</p>
<b>Estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth da colture cellulari HTN<sup>®</sup>Vb.</p>
<b>Estratto di <i>Echinacea angustifolia</i> da colture cellulari</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i> ottenuto da colture di tessuti vegetali è sostanzialmente equivalente a un estratto delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i> ottenuto in etanolo-acqua con titolazione al 4 % di echinacoside.</p>
<b>Estratto di <i>Echinacea purpurea</i> da colture cellulari</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Estratto secco di <i>Echinacea purpurea</i> da colture cellulari HTN<sup>®</sup>Vb.</p>
<b>Olio di <i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di <i>Echium</i> raffinato è un prodotto giallo chiaro ottenuto dalla raffinazione dell'olio estratto dai semi dell'<i>Echium plantagineum</i> L. Acido stearidonico: ≥ 10 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 2,0 % (p/p degli acidi grassi totali)</p> <p>Indice di acidità: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Tenore di insaponificabili: ≤ 2,0 %</p> <p>Tenore di proteine (azoto complessivo): ≤ 20 µg/ml</p> <p>Alcaloidi pirrolizidinici: non rilevabili, con un limite di rivelabilità di 4,0 µg/kg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche												
<p><b>Epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (<i>Camellia sinensis</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Estratto altamente purificato di foglie di tè verde [<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze] in forma di polvere fine, di colore dal biancastro al rosa chiaro. È composto da un minimo di 90 % di epigallocatechina gallato (EGCG), e ha un punto di fusione tra 210 e 215 °C circa.</p> <p>Aspetto: polvere di colore dal biancastro al rosa chiaro</p> <p>Denominazione chimica: polifenolo(-)epigallocatechina-3-gallato</p> <p>Sinonimi: epigallocatechina gallato (EGCG)</p> <p>N. CAS: 989-51-5</p> <p>Denominazione INCI: epigallocatechina gallato</p> <p>Massa molecolare 458,4 g/mol</p> <p>Perdita all'essiccazione: max. 5,0 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico: max. 3,0 ppm</p> <p>Piombo: max. 5,0 ppm</p> <p><b>Tenore</b></p> <p>min. 94 % EGCG (su base secca)</p> <p>max. 0,1 % di caffeina</p> <p>Solubilità: l'EGCG è abbastanza solubile in acqua, etanolo, metanolo e acetone</p>												
<p><b>L-ergotioneina</b></p>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica (IUPAC): (2S)-3-(2-tiosso-2,3-diidro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimetilammonio)propanoato</p> <p>Formula chimica: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S</p> <p>Massa molecolare: 229,3 Da</p> <p>N. CAS: 497-30-3</p> <table border="0" data-bbox="1165 515 1476 1727"> <thead> <tr> <th data-bbox="1165 1456 1197 1727">Parametro</th> <th data-bbox="1165 1075 1197 1456">Specificità</th> <th data-bbox="1165 515 1197 1075">Metodo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1244 1635 1276 1727">Aspetto</td> <td data-bbox="1244 1142 1276 1456">Polvere bianca</td> <td data-bbox="1244 761 1276 1075">Esame visivo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1324 1635 1356 1727">Rotazione ottica</td> <td data-bbox="1324 985 1356 1456">[α]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>a)</sup></td> <td data-bbox="1324 761 1356 1075">Polarimetria</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1404 1635 1436 1727">Purezza chimica</td> <td data-bbox="1404 1209 1436 1456">≥ 99,5 % ≥ 99,0 %</td> <td data-bbox="1404 649 1436 1075">HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Specificità	Metodo	Aspetto	Polvere bianca	Esame visivo	Rotazione ottica	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetria	Purezza chimica	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
Parametro	Specificità	Metodo											
Aspetto	Polvere bianca	Esame visivo											
Rotazione ottica	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetria											
Purezza chimica	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR											

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche	
Identificazione	Conforme alla struttura C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR Analisi elementare
Solventi residui totali (metanolo, acetato di etile, isopropanolo, etanolo)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	Gascromatografia [Eur. Ph. 01/2008:20424]
Perdita all'essiccazione	Standard interno < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
Impurità	< 0,8 %	HPLC/GPC o 1H-NMR
<b>Metalli pesanti<sup>b) c)</sup></b>		
Piombo:	< 3,0 ppm	ICP/AES
Cadmio	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
Mercurio	< 0,1 ppm	Fluorescenza atomica (Hg)
<b>Specifiche microbiologiche<sup>b)</sup></b>		
Conta totale batteri aerobi vivi (TVAC)	≤ 1 x 10 <sup>3</sup> CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
Conta totale dei lieviti e delle muffe (TYMC)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> CFU/g	
<i>Escherichia coli</i>	assenza in 1 g	
Eur. Ph.: farmacopea europea; 1H-NMR: risonanza magnetica nucleare protonica; HPLC: cromatografia liquida ad alta prestazione; GPC: cromatografia a permeazione di gel; ICP/AES: spettroscopia di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente;		
CFU: unità formanti colonie.		
a) Lit. [α] <sub>D</sub> = (+) 126,6° (c = 1, H <sub>2</sub> O)		
b) analisi effettuate su ciascun lotto		
c) livelli massimi in conformità al regolamento (CE) n. 1881/2006.		

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Feredetato sodico</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il feredetato sodico (acido etilendiamminotetraacetico - EDTA) è una polvere inodore, fluida, da giallo a marrone con una purezza chimica superiore al 99 % (p/p). È facilmente solubile in acqua.</p> <p>Formula chimica: <math>C_{10}H_{12}FeN_2NaO_8 \cdot 3H_2O</math></p> <p>Caratteristiche chimiche</p> <p>pH di una soluzione all'1 %: 3,5-5,5</p> <p>Ferro: 12,5-13,5 %</p> <p>Sodio: 5,5 %</p> <p>Acqua: 12,8 %</p> <p>Materia organica (CHNO): 68,4 %</p> <p>EDTA: 65,5-70,5 %</p> <p>Sostanze insolubili in acqua: ≤ 0,1 %</p> <p>Acido nitrilotriacetico: ≤ 0,1 %</p>
<p><b>Fosfato ferroso di ammonio</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il fosfato ferroso di ammonio si presenta sotto forma di polvere fine di colore grigio/verde, praticamente insolubile nell'acqua e solubile negli acidi minerali diluiti.</p> <p>N. CAS: 10101-60-7</p> <p>Formula chimica: <math>FeNH_4PO_4</math></p> <p>Caratteristiche chimiche</p> <p>pH di una sospensione acquosa al 5 %: 6,8-7,8</p> <p>Ferro (totale): ≥ 28 %</p> <p>Ferro (II): 22-30 % (p/p)</p> <p>Ferro (III): ≤ 7,0 % (p/p)</p> <p>Ammoniaca: 5-9 % (p/p)</p> <p>Acqua: ≤ 3,0 %</p>
<p><b>Peptidi di origine ittica da <i>Sardinops sagax</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una miscela peptidica ottenuta mediante idrolisi catalizzata da proteasi alcalina del muscolo di pesce (<i>Sardinops sagax</i>), successivo isolamento della frazione peptidica per cromatografia su colonna, concentrazione sotto vuoto ed essiccazione a spruzzo.</p> <p>Si tratta di una polvere bianco-giallastra.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Peptidi <sup>(1)</sup> (peptidi a catena corta, dipeptidi e tripeptidi di peso molecolare inferiore a 2 kDa): ≥ 85 g/100 gVal-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g  Ceneri: ≤ 10 g/100 g  Umidità: ≤ 8 g/100 g  <sup>(1)</sup> Metodo di Kjeldahl</p>
<p><b>Flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  I flavonoidi derivano dalla radice o dal rizoma della <i>Glycyrrhiza glabra</i> L., per estrazione con etanolo seguita da un'ulteriore estrazione di questo estratto etanolo con trigliceridi a media catena. Si tratta di un liquido di colore marrone scuro contenente glabridina in dosi comprese fra 2,5 % e 3,5 %.  Umidità: &lt; 0,5 %  Ceneri: &lt; 0,1 %  Indice di perossido (PV): &lt; 0,5 meq/kg  Glabridina: 2,5-3,5 % di grassi  Acido glicirrizico: &lt; 0,005 %  Grassi, incluse le sostanze di tipo polifenolico: ≥ 99 %  proteine: &lt; 0,1 %  Carboidrati: non rilevabili</p>
<p><b>Estratto di fucoidano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  Il fucoidano derivato dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i> è ottenuto mediante estrazione acquosa in soluzione acida e procedimenti di filtrazione senza l'uso di solventi organici. L'estratto ottenuto è sottoposto a concentrazione ed essiccazione per produrre l'estratto di fucoidano con le specifiche che seguono.  Polvere il cui colore varia tra biancastro e marrone  Odore e sapore: odore e sapore tenui  Umidità: &lt; 10 % (105 °C per 2 ore)  pH: 4,0-7,0 (soluzione all'1 % a 25 °C)  <b>Metalli pesanti</b>  Arsenico (inorganico): &lt; 1,0 ppm  Cadmio: &lt; 3,0 ppm  Piombo: &lt; 2,0 ppm  Mercurio: &lt; 1,0 ppm</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Conteggio degli enterobatteri totali: assenza/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/g</p> <p>Composizione dei due tipi di estratti consentiti sulla base del livello di fucoidano</p> <p><i>Estratto 1:</i></p> <p>fucoidano: 75-95 %</p> <p>alginato: 2,0-5,5 %</p> <p>polifloroglucino: 0,5-15 %</p> <p>mannitolo: 1-5 %</p> <p>livello di minerali nei sali naturali: 0,5-2,5 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-1,0 %</p> <p>proteine: 2,0-2,5 %</p> <p><i>Estratto 2:</i></p> <p>fucoidano: 60-65 %</p> <p>alginato: 3,0-6,0 %</p> <p>polifloroglucino: 20-30 %</p> <p>mannitolo: &lt; 1,0 %</p> <p>livello di minerali nei sali naturali: 0,5-2,0 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-2,0 %</p> <p>proteine: 2,0-2,5 %</p>
<p><b>Estratto di fucoidano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il fucoidano derivato dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i> è ottenuto mediante estrazione acquosa in soluzione acida e procedimenti di filtrazione senza l'uso di solventi organici. L'estratto ottenuto è sottoposto a concentrazione ed essiccazione per produrre l'estratto di fucoidano con le specifiche che seguono.</p> <p>Polvere il cui colore varia tra biancastro e marrone</p> <p>Odore e sapore: odore e sapore tenui</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Umidità: &lt; 10 % (105 °C per 2 ore)            pH: 4,0-7,0 (soluzione all'1 % a 25 °C)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico (inorganico): &lt; 1,0 ppm            Cadmio: &lt; 3,0 ppm            Piombo: &lt; 2,0 ppm            Mercurio: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Microbiologia</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: &lt; 10 000 CFU/g            Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 100 CFU/g            Conteggio degli enterobatteri totali: assenza/g  <i>Escherichia coli</i>: assenza/g  <i>Salmonella</i>: assenza/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/g</p> <p>Composizione dei due tipi di estratti consentiti sulla base del livello di fucoidano</p> <p><b>Estratto 1:</b>            fucoidano: 75-95 %            alginato: 2,0-6,5 %            polifloroglucino: 0,5-3,0 %            mannitolo: 1-10 %            livello di minerali nei sali naturali: 0,5-1,0 %            altri carboidrati: 0,5-2,0 %            proteine: 2,0-2,5 %</p> <p><b>Estratto 2:</b>            fucoidano: 50-55 %            alginato: 2,0-4,0 %            polifloroglucino: 1,0-3,0 %            mannitolo: 25-35 %            livello di minerali nei sali naturali: 8-10 %            altri carboidrati: 0,5-2,0 %            proteine: 1,0-1,5 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>2'-fucosillattosio (sintetico)</b>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: <math>\alpha</math>-L-fucopiranosil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-(1 → 4)- D-glucopiranosio</p> <p>Formula chimica: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math></p> <p>N. CAS: 41263-94-9</p> <p>Peso molecolare: 488,44 g/mol</p> <p><b>Descrizione</b></p> <p>Il 2'-fucosillattosio è una polvere da bianca a biancastra ottenuta mediante un processo di sintesi chimica.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>2'-fucosillattosio: <math>\geq 95</math> %</p> <p>D-lattosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>L-fucosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>Isomeri del difucosil-D-lattosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>2'-fucosil-D-lattulosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 3,2-7,0</p> <p>Acqua (%): <math>\leq 9,0</math> %</p> <p>Ceneri, solfate: <math>\leq 0,2</math> %</p> <p>Acido acetico: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p>Solventi residui (metanolo, 2-propanolo, acetato di metile, acetone): <math>\leq 50,0</math> mg/kg separatamente, <math>\leq 200,0</math> mg/kg in combinazione</p> <p>Proteine residue: <math>\leq 0,01</math> %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Palladio: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Nichel: <math>\leq 3,0</math> mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: <math>\leq 500</math> CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 10</math> CFU/g</p> <p>Endotossine residue: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche	
<p><b>2'-fucosillattosio</b> (fonte microbica)</p>	<p><b>Definizione</b> Denominazione chimica: <math>\alpha</math>-L-fucopiranosil-(1 → 2)-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-(1 → 4)-D-glucopiranosio Formula chimica: <math>C_{18}H_{32}O_{15}</math> N. CAS: 41263-94-9 Peso molecolare: 488,44 g/mol</p>	<p><b>Fonte</b> Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
<p><b>Descrizione</b> Il 2'-fucosillattosio è una polvere da biancastra ottenuta mediante un procedimento microbico. <b>Purezza</b> 2'-fucosillattosio: <math>\geq 90</math> % D-lattosio: <math>\leq 3,0</math> % L-fucosio: <math>\leq 2,0</math> % Difucosil-D-lattosio: <math>\leq 2,0</math> % 2'-fucosil-D-lattulosio: <math>\leq 1,0</math> % pH (20 °C, soluzione al 5 %): 3,0-7,5 Acqua: <math>\leq 9,0</math> % Generi solfatate: <math>\leq 2,0</math> % Acido acetico: <math>\leq 1,0</math> % Proteine residue: <math>\leq 0,01</math> % <b>Criteri microbiologici</b> Conta totale batteri aerobi mesofili: <math>\leq 3\ 000</math> CFU/g Lieviti: <math>\leq 100</math> CFU/g Muffe: <math>\leq 100</math> CFU/g Endotossine: <math>\leq 10</math> EU/mg</p>	<p><b>Fonte</b> Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p><b>Descrizione</b> Il 2'-fucosillattosio è una polvere da biancastra e il concentrato liquido è una soluzione acquosa chiara (<math>45\% \pm 5\%</math> p/v), da incolore a leggermente gialla. Il 2'-fucosillattosio è prodotto mediante un procedimento microbiologico. <b>Purezza</b> 2'-fucosillattosio: <math>\geq 90</math> % Lattosio: <math>\leq 5,0</math> % Fucosio: <math>\leq 3,0</math> % 3-fucosillattosio: <math>\leq 5,0</math> % Fucosilgalattosio: <math>\leq 3,0</math> % Difucosillattosio: <math>\leq 5,0</math> % Glucosio: <math>\leq 3,0</math> % Galattosio: <math>\leq 3,0</math> % Acqua: <math>\leq 9,0</math> % (in polvere) Generi, solfatate: <math>\leq 0,5</math> % (in polvere e liquido) Proteine residue: <math>\leq 0,01</math> % (in polvere e liquido)</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 0,02 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Arsenico: ≤ 0,2 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Cadmio: ≤ 0,1 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Mercurio: ≤ 0,5 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (in polvere), ≤ 5 000 CFU/g (liquido)</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g (in polvere), ≤ 50 CFU/g (liquido)</p> <p>Enterobatteriacee/coliformi: assenza in 11 g (in polvere e liquido)</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo/100 g (in polvere), negativo/200 ml (liquido)</p> <p><i>Cronobacter</i>: negativo/100 g (in polvere), negativo/200 ml (liquido)</p> <p>Endotossine: ≤ 100 EU/g (in polvere), ≤ 100 EU/ml (liquido)</p> <p>Aflatossina M1: ≤ 0,025 µg/kg (in polvere e liquido)</p>
<p><b>Galatto-oligosaccaride</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il galatto-oligosaccaride è ottenuto dal lattosio dal latte mediante un procedimento enzimatico con <math>\beta</math>-galattosidasi derivante da <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> e <i>Papiliotrema terrestris</i>.</p> <p>GOS: min. 46 % di sostanza secca</p> <p>Lattosio: max. 40 % di sostanza secca</p> <p>Glucosio: max. 27 % di sostanza secca</p> <p>Galattosio: min. 0,8 % di sostanza secca</p> <p>Ceneri: max. 4,0 % di sostanza secca</p> <p>Proteine: max. 4,5 % di sostanza secca</p> <p>Nitrito: max. 2 mg/kg</p>
<p><b>Glucosamina HCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Polvere inodore, cristallina, bianca</p> <p>Formula molecolare: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub> · HCl</p> <p>Massa molecolare relativa: 215,63 g/mol</p> <p>D-glucosamina HCl: 98,0-102,0 % dello standard di riferimento (HPLC)</p> <p>Rotazione specifica: + 70,0° - + 73,0°</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Glucosamina solfato KCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Polvere inodore, cristallina, bianca            Formula molecolare: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2KCl</math>            Massa molecolare relativa: 605,52 g/mol            D-glucosamina solfato 2KCl: 98,0-102,0 % dello standard di riferimento (HPLC)            Rotazione specifica da + 50,0° a + 52,0°</p>
<p><b>Glucosamina solfato NaCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Polvere inodore, cristallina, bianca            Formula molecolare: <math>(C_6H_{14}NO_5)_2SO_4 \cdot 2NaCl</math>            Massa molecolare relativa: 573,31 g/mol            D-glucosamina HCl: 98-102 % dello standard di riferimento (HPLC)            Rotazione specifica: + 52°-+ 54°</p>
<p><b>Gomma di guar</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            La gomma di guar naturale è costituita dall'endosperma macinato dei semi di ceppi naturali della pianta del guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (famiglia delle Leguminose). È costituita da un polisaccaride ad elevato peso molecolare, composto principalmente da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidici (combinazioni che, dal punto di vista chimico, possono essere descritte come galattomannani e il cui tenore non sia inferiore a 75 %).            Aspetto: polvere bianco-giallastra            Peso molecolare: 50 000 – 8 000 000 Dalton            N. CAS: 9000-30-0            N. EINECS: 232-536-8            Purezza: secondo quanto previsto dal regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), così come dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione, del 5 febbraio 2015, che stabilisce condizioni particolari applicabili all'importazione di gomma di guar originaria o proveniente dall'India a causa del rischio di contaminazione da pentaclorofenolo e diossine (2).  <b>Proprietà fisico-chimiche</b>  <b>Polvere</b>            Durata di conservazione: 2 anni            Colore: bianco            Odore: leggero            Diametro medio delle particelle: 60-70 µm            Umidità: max. 15 %            Viscosità* a 1 ora: -</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Viscosità* a 2 ore: min. 3 600 mPa.s  Viscosità* a 24 ore: min. 4 000 mPa.s  Solubilità: solubile in acqua calda e fredda  pH per 10 g/l, a 25 °C: 6-7,5</p> <p><b>Fiocchi</b></p> <p>Durata di conservazione: 1 anno  Colore: Bianco/biancastro con assenza o presenza minima di punti neri  Odore: leggero  Diametro medio delle particelle: 1-10 mm  Umidità: max. 15 %  Viscosità* a 1 ora: min. 3 000 mPa.s  Viscosità* a 2 ore: -  Viscosità* a 24 ore: -  Solubilità: solubile in acqua calda e fredda  pH per 10 g/l, a 25 °C: 5-7,5</p> <p>(*) Le misurazioni di viscosità sono effettuate nelle seguenti condizioni: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p><b>Prodotti lattieri trattati termicamente, fermentati con <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I prodotti lattieri fermentati trattati termicamente sono prodotti con <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) come coltura starter. Il latte parzialmente scremato (contenente tra l'1,5 % e l'1,8 % di grassi) o il latte scremato (contenente lo 0,5 % di grassi o meno) vengono pastorizzati o trattati a temperatura ultra alta prima che abbia inizio la fermentazione con <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Il prodotto lattiero fermentato così ottenuto viene omogeneizzato e successivamente trattato termicamente per inattivare il <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Il prodotto finale non contiene cellule vitali di <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)<sup>(1)</sup>.</p> <p>(<sup>1</sup>) DIN EN ISO 21528-2 modificato.</p>
<p><b>Idrossitirosole</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'idrossitirosole è un liquido viscoso di colore giallo pallido ottenuto per sintesi chimica.</p> <p>Formula molecolare: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>  Peso molecolare: 154,6 g/mol  N. CAS: 10597-60-1  Umidità: ≤ 0,4 %  Odore: caratteristico</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Sapore: leggermente amarognolo</p> <p>Solubilità (acqua): miscibile con acqua</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Indice di rifrazione: 1,571-1,575</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Idrossitiroso: <math>\geq 99\%</math></p> <p>Acido acetico: <math>\leq 0,4\%</math></p> <p>Idrossitiroso acetato: <math>\leq 0,3\%</math></p> <p>Somma di acido omovanillico, acido iso-omovanilico e 3-metossi-4-idrossifenilglicolo: <math>\leq 0,3\%</math></p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,03</math> mg/kg</p> <p>Cadmio: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p>Mercurio: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p> <p><b>Solventi residui</b></p> <p>Acetato di etile: <math>\leq 25,0</math> mg/kg</p> <p>Isopropanolo: <math>\leq 2,50</math> mg/kg</p> <p>Metanolo: <math>\leq 2,00</math> mg/kg</p> <p>Tetraidrofurano: <math>\leq 0,01</math> mg/kg</p>
<p><b>Proteina ISP (<i>Ice Structuring Protein</i>) tipo III HPLC 12</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il preparato di ISP (<i>Ice Structuring Protein</i> - proteina strutturante del ghiaccio) è un liquido di colore marrone chiaro prodotto tramite la fermentazione sommersa di un ceppo geneticamente modificato di lievito alimentare per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) nel cui genoma è stato inserito un gene sintetico per la ISP. La proteina è espressa e secreta nel terreno di coltura, dove è separata dalle cellule del lievito tramite microfiltrazione e concentrata mediante ultrafiltrazione. Di conseguenza le cellule del lievito non sono trasferite in quanto tali o in forma modificata nel preparato di ISP. Il preparato di ISP nativa, ISP glicosilata, proteine e peptidi di lievito e zuccheri nonché di acidi e sali comunemente riscontrati negli alimenti. Il concentrato è stabilizzato con 10 mM di tampone acido citrico.</p> <p>Tenore: <math>\geq 5</math> g/l di ISP attiva</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Ceneri: <math>\leq 2,0\%</math></p> <p>DNA: non rilevabile</p>
<p><b>Estratto acquoso di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Liquido di colore marrone scuro. Estratti acquosi di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i>.</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Composizione</b></p> <p>Proteine: 0,1 g/100 ml</p> <p>Grassi: 0,1 g/100 ml</p> <p>Carboidrati: 0,2-0,3 g/100 ml</p> <p>Zuccheri totali: 0,2 g/100 ml</p> <p>Caffeina: 19,8-57,7 mg/100 ml</p> <p>Teobromina: 0,14-2,0 mg/100 ml</p> <p>Acidi clorogenici: 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
<b>Isomalto-oligosaccaride</b>	<p><b>Polvere</b></p> <p>Solubilità (acqua) (%): &gt; 99</p> <p>Glucosio (% su base secca): ≤ 5,0</p> <p>Isomaltosio + da DP3 a DP9 (% su base secca): ≥ 90</p> <p>Umidità (%): ≤ 4,0</p> <p>Ceneri solfatate (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenico (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>Sciroppo</b></p> <p>Solidi secchi (g/100 g): &gt; 75</p> <p>Glucosio (% su base secca): ≤ 5,0</p> <p>Isomaltosio + da DP3 a DP9 (% su base secca): ≥ 90</p> <p>pH: 4-6</p> <p>Ceneri solfatate (g/100 g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenico (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Isomaltulosio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Disaccaride riducente che consiste in una frazione di glucosio e una frazione di fruttosio collegate da un legame glicosidico alpha-1,6. È ricavato dal saccarosio mediante un procedimento enzimatico. Il prodotto commerciale è il monoidrato. Aspetto: pressoché inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi di sapore dolce.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Denominazione chimica: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glucopiranosil-D-fruttofuranosio, monoidratoN. CAS: 13718-94-0</p> <p>Formula chimica: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math></p> <p>Formula strutturale</p> <div data-bbox="328 1088 608 1659" style="text-align: center;"> </div> <p>Peso formula: 360,3 (monoidrato)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: <math>\geq 98\%</math> (su base secca)</p> <p>Perdita all'essiccazione: <math>\leq 6,5\%</math> (60 °C, 5 ore)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5<sup>(1)</sup>, «Metodi strumentali».</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5, Rev. 2 — <i>Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>, (JECFA) 1991, 322 pagine, inglese - ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p><b>Lattitolo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Polvere cristallina o soluzione incolore prodotta dall'idrogenazione catalitica del lattosio. I prodotti cristallini si presentano in forma anidra, monoidrata e diidrata. Il nichel è utilizzato come catalizzatore.</p> <p>Denominazione chimica: 4-O-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-D-glucitolo</p> <p>Formula chimica: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math></p> <p>Peso molecolare: 344,31 g/mol</p> <p>N. CAS: 585-86-4</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Purezza</b>            Solubilità in acqua: molto solubile in acqua            Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{20} = da + 13^\circ a + 16^\circ</math>            Tenore: <math>\geq 95</math> % d.b. (d.b.: calcolato sulla base del peso a secco)            Acqua: <math>\leq 10,5</math> %            Altri polioli: <math>\leq 2,5</math> % d.b.            Zuccheri riduttori: <math>\leq 0,2</math> % d.b.            Cloruri: <math>\leq 100</math> mg/kg d.b.            Solfati: <math>\leq 200</math> mg/kg d.b.            Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1</math> % d.b.            Nichel: <math>\leq 2,0</math> mg/kg d.b.            Arsenico: <math>\leq 3,0</math> mg/kg d.b.            Piombo: <math>\leq 1,0</math> mg/kg d.b.</p>
<p><b>Latto-N-neotetraosio (sintetico)</b></p>	<p><b>Definizione</b>            Denominazione chimica: <math>\beta</math>-D-galattopyranosyl-(1 <math>\rightarrow</math> 4)-2-acetamido-2-deossi-<math>\beta</math>-D-glucopiranosil-(1 <math>\rightarrow</math> 3)-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-(1 <math>\rightarrow</math> 4)- D-glucopiranosio            Formula chimica: <math>C_{26}H_{45}NO_{21}</math>            N. CAS: 13007-32-4            Peso molecolare: 707,63 g/mol</p> <p><b>Descrizione</b>            Il latto-N-neotetraosio è una polvere da bianca a biancastra. È ottenuto mediante un processo di sintesi chimica e isolato per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b>            Tenore (in assenza di acqua): <math>\geq 96</math> %            D-lattosio: <math>\leq 1,0</math> %            Latto-N-triosio II: <math>\leq 0,3</math> %            Isomero del latto-N-neotetraosio fruttosio: <math>\leq 0,6</math> %            pH (20 °C, soluzione al 5 %): 5,0-7,0            Acqua: <math>\leq 9,0</math> %            Ceneri, solfatate: <math>\leq 0,4</math> %            Acido acetico: <math>\leq 0,3</math> %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Solventi residui (metanolo, 2-propanolo, acetato di metile, acetone): ≤ 50 mg/kg separatamente, ≤ 200 mg/kg in combinazione</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nichel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Muffe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Latto-N-neotetraosio (fonte microbica)</b></p>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: β-D-galattopyranosyl-(1 → 4)-2-acetamido-2-deossi-β-D-glucopiranosil-(1 → 3)-β-D-galattopiranosil-(1 → 4)- D-glucopiranosio</p> <p>Formula chimica: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>N. CAS: 13007-32-4</p> <p>Peso molecolare: 707,63 g/mol</p> <p><b>Fonte</b></p> <p>Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Descrizione</b></p> <p>Il latto-N-neotetraosio è una polvere cristallina da bianca a biancastra ottenuta mediante un procedimento microbico. Il latto-N-neotetraosio è isolato per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore (in assenza di acqua): ≥ 92 %</p> <p>D-lattosio: ≤ 3,0 %</p> <p>Latto-N-trioso II: ≤ 3,0 %</p> <p>para-latto-N-neososo: ≤ 3,0 %</p> <p>Isomero del latto-N-neotetraosio fruttosio: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 4,0-7,0</p> <p>Acqua: ≤ 9,0 %</p> <p>Ceneri, solfatate: ≤ 0,4 %</p> <p>Solventi residui (metanolo): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Muffe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Estratto della foglia di erba medica <i>Medicago sativa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'erba medica (<i>Medicago sativa</i> L.) viene trattata entro 2 ore dalla raccolta. Dopo essere stata tagliata, frantumata e sottoposta all'azione di una pressa analoga a quella utilizzata per i semi oleosi, l'erba medica fornisce un residuo fibroso e un succo (10 % di sostanza secca). La sostanza secca del succo contiene circa il 35 % di proteine grezze. Il succo (pH 5,8-6,2) è neutralizzato. Il preriscaldamento e l'iniezione di vapore consentono la coagulazione di proteine associate a carotenoidi e pigmenti clorofilliani. Il precipitato proteico viene separato tramite centrifugazione e quindi essiccato. Una volta aggiunto acido ascorbico, il concentrato proteico di erba medica è granulato e conservato in gas inerte o in impianti frigoriferi.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Proteine: 45-60 %</p> <p>Grassi: 9-11 %</p> <p>Carboidrati liberi (fibra solubile): 1-2 %</p> <p>Polisaccaridi (fibra insolubile): 11-15 % compresa la cellulosa: 2-3 %</p> <p>Minerali: 8-13 %</p> <p>Saponine: ≤ 1,4 %</p> <p>Isoflavoni: ≤ 350 mg/kg</p> <p>Cumestrololo: ≤ 100 mg/kg</p> <p>Fitati: ≤ 200 mg/kg</p> <p>L-canavanina: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p><b>Licopene</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene sintetico è prodotto mediante la condensazione Wittig di intermedi sintetici comunemente utilizzati nella produzione di altri carotenoidi impiegati in prodotti alimentari. Il licopene sintetico è costituito per almeno il 96 % da licopene e da piccole quantità di altri carotenoidi affini. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: Licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (tutti i licopene trans)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene purificato ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i> è costituito per almeno il 95 % da licopene e per non più del 5 % da altri carotenoidi. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (tutti i licopene trans)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>
<b>Licopene estratto da pomodori</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene purificato ottenuto dai pomodori (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) è costituito per almeno il 95 % da licopene e per non più del 5 % da altri carotenoidi. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (tutti i licopene trans)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>
<b>Oleoresina di licopene estratta dal pomodoro</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'oleoresina di licopene estratta dal pomodoro è ottenuta mediante estrazione con solvente da pomodori (<i>Lycopersicon esculantum</i>) maturi e successiva eliminazione del solvente. È un liquido viscoso, chiaro, di colore da rosso a marrone scuro.</p> <p>Licopene totale: 5-15 %</p> <p>di cui licopene in forma trans: 90-95 %</p> <p>Carotenoidi totali (calcolati come licopene): 6,5-16,5 %</p> <p>Altri carotenoidi: 1,75 %</p> <p>(Fitoene/Fitofluene/β-carotene): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %)</p> <p>Tocoferoli totali: 1,5-3,0 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: 13-20 %</p> <p>Acidi grassi totali: 60-75 %</p> <p>Acqua (Karl Fischer): ≤ 0,5 %</p>
<b>Citrato-malato di magnesio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il citrato-malato di magnesio è una polvere amorfa, di colore da bianco a bianco-giallastro.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Formula chimica: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Denominazione chimica: pentamagnesio di-(2-idrossibutanodioato)-di-(2-idrossipropano-1,2,3-tricarbossilato)</p> <p>N. CAS: 1259381-40-2</p> <p>Peso molecolare: 763,99 Dalton (anidro)</p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua (circa 20 g in 100 ml)</p> <p>Descrizione dello stato fisico: polvere amorfa</p> <p>Tenore di magnesio: 12,0-15,0 %</p> <p>Perdita all'essiccazione (a 120 °C/4 ore): ≤ 15 %</p> <p>Colore (solido): polvere bianco-giallastra</p> <p>Colore (20 % di soluzione acquosa): da incolore a giallastra</p> <p>Aspetto (20 % di soluzione acquosa): soluzione chiara</p> <p>pH (20 % di soluzione acquosa): circa 6,0</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Cloruro: ≤ 0,05 %</p> <p>Solfato: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Piombo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p>
<p><b>Estratto della corteccia di magnolia</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto della corteccia di magnolia è ottenuto dalla corteccia della pianta <i>Magnolia officinalis</i> L. e prodotto con biossido di carbonio supercritico. La corteccia è lavata ed essiccata in forno per ridurre il tenore di umidità prima di essere frantumata e sottoposta ad estrazione mediante biossido di carbonio supercritico. L'estratto è disciolto in etanolo per uso medico e ricristallizzato per produrre l'estratto di magnolia.</p> <p>L'estratto di magnolia è principalmente costituito da due composti fenolici, magnololo e onochiolo.</p> <p>Aspetto: polvere di colore marrone chiaro</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Magnololo: ≥ 85,2 %</p> <p>Onochiolo: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnololo e onochiolo: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmolo totale: ≤ 2 %</p> <p>Umidità: 0,50 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Piombo (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Metil-eugenolo (ppm): ≤ 10</p> <p>Tubocurarina (ppm): ≤ 2,0</p> <p>Alcaloidi totali (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili viene prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di germi di granturco raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1,2 g nell'olio di germi di granturco raffinato e 10 g nell'«olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili»).</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Sostanze insaponificabili: &gt; 9,0 g/100 g</p> <p>Tociferoli: ≥ 1,3 g/100 g</p> <p>α-tocferolo (%): 10-25 %</p> <p>β-tocferolo (%): &lt; 3,0 %</p> <p>γ-tocferolo (%): 68-89 %</p> <p>δ-tocferolo (%): &lt; 7,0 %</p> <p>Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Acidi grassi in trigliceridi:</p> <p>acido palmitico: 10,0-20,0 %</p> <p>acido stearico: &lt; 3,3 %</p> <p>acido oleico: 20,0-42,2 %</p> <p>acido linoleico: 34,0-65,6 %</p> <p>acido linolenico: &lt; 2,0 %</p> <p>Indice di acidità: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Ferro (Fe): &lt; 1 500 µg/kg</p> <p>Rame (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) Benzo(a)pirene: &lt; 2 µg/kg</p> <p>È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili».</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Metilcellulosa</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            La metilcellulosa è ottenuta direttamente da ceppi naturali di fibre vegetali e parzialmente eterificata dai gruppi metilici.            Denominazione chimica: etere metilico di cellulosa            Formula chimica: i polimeri contengono unità di anidroglicosio sostituite corrispondenti alla seguente formula generale:  <math>C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)</math> dove R1, R2, R3 possono essere:            — H            — CH<sub>3</sub> oppure            — CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub>            Peso molecolare: macromolecole: da circa 20 000 (n = circa 100) fino a circa 380 000 g/mol (n = circa 2 000)            Tenore: dal 25 % al 33 % di gruppi metossilici (-OCH<sub>3</sub>) e non più del 5 % di gruppi idrossietossilici (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)            Polvere granulare o fibrosa, bianca o leggermente giallastra o grigiastra, lievemente igroscopica, inodore ed insapore.            Solubilità: la metilcellulosa si dilata nell'acqua, con formazione di una soluzione colloidale e viscosa, da limpida a opalescente; insolubile in etanolo, etere e cloroformio; solubile in acido acetico glaciale.</p> <p><b>Purezza</b>            Perdita all'essiccazione: ≤ 10 % (105 °C, 3 ore)            Ceneri solfatate: ≤ 1,5 % determinato a 800 ± 25 °C            pH: ≥ 5,0 e ≤ 8,0 (soluzione colloidale all'1 %)</p> <p><b>Metalli pesanti</b>            Arsenico: ≤ 3,0 mg/kg            Piombo: ≤ 2,0 mg/kg            Mercurio: ≤ 1,0 mg/kg            Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p><b>Acido (6S)-5-metil-tetraidrofolicco, sale della glucosamina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Denominazione chimica: N-[4-[[[(6S)-2-ammino-1,4,5,6,7,8-esaidro-5-metil-4-oxo-6-pterdimil]metil]ammino]benzoil]-L-acido glutammico, sale della glucosamina            Formula chimica: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub>            Peso molecolare: 817,80 g/mol (anidro)            N. CAS: 1181972-37-1            Aspetto: polvere di colore crema-marrone chiaro</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Purezza</b></p> <p>Purezza diastereoisomerica: almeno il 99 % di acido (6S)-5-metiltetraidrofolico</p> <p>Tenore di glucosamina: 34-46 % su base secca</p> <p>Tenore di acido 5-metiltetraidrofolico: 54-59 % su base secca</p> <p>Acqua: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenico: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Boro: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 10 g</p>
<p><b>Monometilsilanetriolo (silicio organico)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: 1-metil-silanetriolo</p> <p>Formula chimica: <math>\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}</math></p> <p>Peso molecolare: 94,14 g/mol</p> <p>N. CAS: 2445-53-6</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Preparato (soluzione acquosa) di silicio organico (monometilsilanetriolo)</p> <p>Acidità (pH): 6,4-6,8</p> <p>Silicio: 100-150 mg Si/l</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Mercurio: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Solventi</b></p> <p>Metanolo: ≤ 5,0 mg/kg (presenza residua)</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Estratto miceliale del fungo Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il nuovo ingrediente alimentare è un estratto acquoso sterile ottenuto dal micelio del <i>Lentinula edodes</i> coltivato mediante la tecnica della fermentazione sommersa. Si tratta di un liquido di colore marrone chiaro, leggermente torbido.            Il lentinano è un <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glucano di peso molecolare pari a circa <math>5 \times 10^5</math> Dalton, con un grado di ramificazione di 2/5 e una struttura terziaria a tripla elica.</p> <p><b>Purezza/Composizione dell'estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i></b>            Umidità: 98 %            Sostanza secca: 2 %            Glucosio libero: &lt; 20 mg/ml            Proteine totali <sup>(1)</sup>: &lt; 0,1 mg/ml            Costituenti contenenti azoto <sup>(2)</sup>: &lt; 10 mg/ml            Lentinano: 0,8-1,2 mg/ml  <sup>(1)</sup> Metodo di Bradford  <sup>(2)</sup> Metodo di Kjeldahl</p>
<p><b>Succo di frutta di noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            I frutti del noni (frutti di <i>Morinda citrifolia</i> L.) sono sottoposti a pressatura. Il succo ottenuto viene pastorizzato. Può essere prevista una fase di fermentazione prima o dopo la pressatura.            Rubiadina: <math>\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}</math>            Lucidina: <math>\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}</math></p>
<p><b>Succo di frutta di noni in polvere (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            I frutti di <i>Morinda citrifolia</i> essiccati al sole sono privati di semi e buccia. La polpa ottenuta è filtrata per separarne il succo. L'essiccazione del succo prodotto è effettuata in uno dei modi seguenti:            mediante atomizzazione con maltodestrine da mais; questa miscela è ottenuta mantenendo costante il tasso di afflusso del succo e delle maltodestrine;            oppure mediante zeodratazione o essiccazione e successiva miscelazione con un eccipiente; secondo questo procedimento il succo viene inizialmente essiccato e successivamente miscelato alle maltodestrine (stesso quantitativo usato per l'atomizzazione).</p>
<p><b>Purea e concentrato dei frutti del noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            I frutti di <i>Morinda citrifolia</i> sono raccolti a mano. I semi e la buccia sono separati meccanicamente dai frutti ridotti in purea. Successivamente alla pastorizzazione la purea è confezionata in contenitori asettici e conservata al freddo.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Il concentrato di <i>Morinda citrifolia</i> è preparato dalla purea di <i>M. citrifolia</i> mediante trattamento con enzimi pectinolitici (a 50-60 °C per 1-2 ore). La purea viene poi riscaldata per inattivare le pectinasi e immediatamente raffreddata. Il succo viene separato in un decanter centrifugo. Il succo viene poi raccolto e pastorizzato prima di essere concentrato in un evaporatore sottovuoto da 6-8 brix a 49-51 nel concentrato finale.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p><b>Purea</b></p> <p>Umidità: 89-93 %</p> <p>Proteine: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>Grassi: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Ceneri: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Carboidrati totali: 5-10 g/100 g</p> <p>Fruttosio: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glucosio: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Fibre alimentari: &lt; 0,5-3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindolo<sup>(1)</sup>: ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucidina (1): non rilevabile</p> <p>Alizarina (1): non rilevabile</p> <p>Rubiadina (1): non rilevabile</p> <p><b>Concentrato</b></p> <p>Umidità: 48-53 %</p> <p>Proteine: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Grassi: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>Ceneri: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Carboidrati totali: 37-45 g/100 g</p> <p>Fruttosio: 9-11 g/100 g</p> <p>Glucosio: 9-11 g/100 g</p> <p>Fibre alimentari: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindolo<sup>(1)</sup>: ≤ 0,254 µg/ml</p> <p><sup>(1)</sup> Attraverso un metodo HPLC-UV sviluppato e convalidato dal richiedente per l'analisi degli antracini presenti nella purea e nel concentrato di <i>Morinda citrifolia</i>. Limiti di rilevazione: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindolo); 50,0 ng/ml (lucidina); 6,3 ng/ml (alizarina) e 62,5 ng/ml (rubiadina).</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Foglie di noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> Una volta tagliate, le foglie di <i>Morinda citrifolia</i> vengono sottoposte a essiccazione e tostatura. Il prodotto ha una dimensione che varia da frammenti di foglie a polvere a grana grossa contenente elementi fini, di colore variabile tra il marrone-verde e il marrone.</p> <p><b>Purezza/Composizione</b> Umidità: &lt; 5,2 % Proteine: 17-20 % Carboidrati: 55-65 % Ceneri: 10-13 % Grassi: 4-9 % Acido ossalico: &lt; 0,14 % Acido tannico: &lt; 2,7 % 5,15-dimetilmorindolo: &lt; 47 mg/kg Rubiadina: non rilevabile, ≤ 10 µg/kg Lucidina: non rilevabile, ≤ 10 µg/kg</p>
<p><b>Frutti del noni in polvere (<i>Morinda citrifolia</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b> La polvere di frutti del noni è ottenuta dalla polpa dei frutti del noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) mediante liofilizzazione. I frutti sono ridotti in polpa e i semi sono eliminati. Successivamente alla liofilizzazione, durante la quale l'acqua è rimossa dai frutti del noni, la polpa restante è macinata in modo da ottenere una polvere che viene incapsulata.</p> <p><b>Purezza/Composizione</b> Umidità: 5,3-9 % Proteine: 3,8-4,8 g/100 g Grassi: 1-2 g/100 g Ceneri: 4,6-5,7 g/100 g Carboidrati totali: 80-85 g/100 g Fruttosio: 20,4-22,5 g/100 g Glucosio: 22-25 g/100 g Fibre alimentari: 15,4-24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindolo<sup>(1)</sup>: ≤ 2,0 µg/ml</p> <p><sup>(1)</sup> Attraverso un metodo HPLC-UV sviluppato e convalidato dal richiedente per l'analisi degli antrachinoni presenti nella polvere di frutti di <i>Morinda citrifolia</i>. Limiti di rilevazione: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindolo)</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Microalga <i>Odontella aurita</i></b>	Silicio: 3,3 % Silice cristallina: max. 0,1-0,3 % come impurità
<b>Olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli è composto da una frazione di olio e da una frazione di fitosterolo.</p> <p><b>Distribuzione dell'acilglicerolo</b> acidi grassi liberi (espressi in acido oleico): ≤ 2,0 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % triacilgliceroli (TAG): percentuale rimanente</p> <p><b>Frazione di fitosterolo</b> β-sitosterolo: ≤ 80 % β-sitostanolo: ≤ 15 % campesterolo: ≤ 40 % campestanolo: ≤ 5,0 % stigmasterolo: ≤ 30 % brassicasterolo: ≤ 3,0 % altri steroli/stanoli: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Altro</b> Umidità e sostanze volatili: ≤ 0,5 % Indice di perossido (PV): &lt; 5,0 meq/kg Acidi grassi trans: ≤ 1 % Contaminazione/Purezza (per GC-FID o metodo equivalente) di fitosteroli/fitostanoli</p> <p>I fitosteroli e fitostanoli estratti da fonti che non siano oli vegetali per uso alimentare devono essere esenti da contaminanti, con una purezza superiore al 99 %.</p>
<b>Olio estratto da calamari</b>	<p>Indice di acidità: ≤ 0,5 KOH/g di olio Indice di perossido (PV): ≤ 5 meq O<sub>2</sub>/kg di olio Valore di p-anisidina: ≤ 20 Prova a freddo a 0 °C: ≤ 3 ore Umidità: ≤ 0,1 % (p/p) Sostanze insaponificabili: ≤ 5,0 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche																							
	Acidi grassi trans: ≤ 1,0 % Acido docosaenoico: ≥ 20 % Acido eicosapentaenoico: ≥ 10 %																							
<b>Preparati pastorizzati a base di frutta, prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 1473 379 1727">Parametro</th> <th data-bbox="341 1003 379 1473">Obiettivo</th> <th data-bbox="341 199 379 1003">Osservazioni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="411 1473 475 1727">Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione</td> <td data-bbox="411 1003 475 1473">Almeno 15 giorni a - 20 °C</td> <td data-bbox="411 199 475 1003">Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione</td> </tr> <tr> <td data-bbox="507 1473 539 1727">Frutta aggiunta</td> <td data-bbox="507 1003 539 1473">40-60 % del frutto scongelato</td> <td data-bbox="507 199 539 1003">Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1473 603 1727">pH</td> <td data-bbox="571 1003 603 1473">3,2-4,2</td> <td data-bbox="571 199 603 1003"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="635 1473 667 1727">° Brix</td> <td data-bbox="635 1003 667 1473">7-42</td> <td data-bbox="635 199 667 1003">Assicurato da aggiunta di zuccheri</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1473 730 1727">Attività dell'acqua (a<sub>w</sub>)</td> <td data-bbox="699 1003 730 1473">&lt; 0,95</td> <td data-bbox="699 199 730 1003">Assicurato da aggiunta di zuccheri</td> </tr> <tr> <td data-bbox="762 1473 794 1727">Magazzinaggio finale</td> <td data-bbox="762 1003 794 1473">Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C</td> <td data-bbox="762 199 794 1003">Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Obiettivo	Osservazioni	Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione	Almeno 15 giorni a - 20 °C	Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione	Frutta aggiunta	40-60 % del frutto scongelato	Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti	pH	3,2-4,2		° Brix	7-42	Assicurato da aggiunta di zuccheri	Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> )	< 0,95	Assicurato da aggiunta di zuccheri	Magazzinaggio finale	Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C	Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale		
Parametro	Obiettivo	Osservazioni																						
Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione	Almeno 15 giorni a - 20 °C	Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione																						
Frutta aggiunta	40-60 % del frutto scongelato	Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti																						
pH	3,2-4,2																							
° Brix	7-42	Assicurato da aggiunta di zuccheri																						
Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> )	< 0,95	Assicurato da aggiunta di zuccheri																						
Magazzinaggio finale	Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C	Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale																						
<b>Amido di mais fosfatato</b>	<p data-bbox="849 1473 880 1727"><b>Descrizione/definizione</b></p> <p data-bbox="896 199 960 1727">L'amido di mais fosfatato (fosfato di diamido fosfatato) è un amido resistente chimicamente modificato, ricavato da amido ad alto contenuto di amiloso grazie a trattamenti chimici combinati volti a creare legami crociati fosfati tra residui carboidrati e gruppi ossidrilici esterificati.</p> <p data-bbox="976 199 1008 1727">Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere di colore bianco o quasi bianco.</p> <p data-bbox="1024 1473 1056 1727">N. CAS: 11120-02-8</p> <p data-bbox="1072 1003 1104 1727">Formula chimica: (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub> [(C<sub>6</sub>H<sub>9</sub>O<sub>5</sub>)<sub>2</sub>PO<sub>2</sub>H]<sub>x</sub> [(C<sub>6</sub>H<sub>9</sub>O<sub>5</sub>)PO<sub>3</sub>H<sub>2</sub>]<sub>y</sub></p> <p data-bbox="1120 1003 1152 1727">n = numero delle unità di glucosio; x, y = gradi di sostituzione</p> <p data-bbox="1168 1003 1200 1727">Caratteristiche chimiche del fosfato di diamido fosfatato:</p> <p data-bbox="1216 1003 1248 1727">Perdita all'essiccazione: 10-14 %</p> <p data-bbox="1264 1003 1295 1727">pH: 4,5-7,5</p> <p data-bbox="1311 1003 1343 1727">Fibre alimentari: ≥ 70 %</p> <p data-bbox="1359 1003 1391 1727">Amido: 7-14 %</p> <p data-bbox="1407 1003 1439 1727">Proteine: ≤ 0,8 %</p> <p data-bbox="1455 1003 1487 1727">Lipidi: ≤ 0,8 %</p> <p data-bbox="1503 1003 1535 1727">Fosforo legato residuo: ≤ 0,4 % (in fosforo) «mais ad alto contenuto di amiloso» come fonte</p>																							

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di pesce</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere di colore da giallo a marrone. La fosfatidilserina è ottenuta da fosfolipidi di pesce mediante transfosforilazione enzimatica con l'aminoacido L-serina.</p> <p><b>Specifiche del prodotto a base di fosfatidilserina ottenuto da fosfolipidi di pesce</b></p> <p>Umidità: &lt; 5,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 75 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 35 %</p> <p>Gliceridi: &lt; 4,0 %</p> <p>L-serina in forma libera: &lt; 1,0 %</p> <p>Tocoferoli: &lt; 0,5 % <sup>(1)</sup></p> <p>Indice di perossido (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><sup>(1)</sup> I tocoferoli possono essere aggiunti a norma del regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione.</p>
<p><b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere il cui colore varia tra il biancastro e il giallo chiaro. È inoltre disponibile in forma liquida, il cui colore varia tra il marrone chiaro e l'arancione, contenente triacilgliceroli a catena media (MCT) come vettore. La forma liquida presenta livelli inferiori di fosfatidilserina in quanto contiene notevoli quantitativi di olio (MCT).</p> <p>La fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia è ottenuta mediante transfosfatidilazione enzimatica di lecitina di soia ad alto contenuto di fosfatidilcolina con l'aminoacido L-serina. La fosfatidilserina è costituita da una struttura di glicerofosfato coniugato con due acidi grassi e L-serina da un legame fosfodiesterico.</p> <p><b>Caratteristiche della fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b></p> <p><b>In forma di polvere</b></p> <p>Umidità: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 85 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 61 %</p> <p>Gliceridi: &lt; 2,0 %</p> <p>L-serina in forma libera: &lt; 1,0 %</p> <p>Tocoferoli: &lt; 0,3 %</p> <p>Fitosteroli: &lt; 0,2 %</p> <p><b>In forma liquida</b></p> <p>Umidità: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 25 %</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Fosfatidilserina: <math>\geq 20</math> %            Gliceridi: non applicabile            L-serina in forma libera: <math>&lt; 1,0</math> %            Tocoferoli: <math>&lt; 0,3</math> %            Fitosteroli: <math>&lt; 0,2</math> %</p>
<p><b>Prodotto a base di fosfolipidi contenente fosfatidilserina e acido fosfatidico in uguali quantità</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il prodotto è ottenuto mediante conversione enzimatica della lecitina di soia. Il prodotto a base di fosfolipidi è in forma di polvere altamente concentrata, di colore giallo-marrone, costituita in parti uguali da fosfatidilserina e acidi fosfatidici.</p> <p><b>Specifica del prodotto</b>            Umidità: <math>\leq 2,0</math> %            Fosfolipidi totali: <math>\geq 70</math> %            Fosfatidilserina: <math>\geq 20</math> %            Acido fosfatidico: <math>\geq 20</math> %            Gliceridi: <math>\leq 1,0</math> %            L-serina in forma libera: <math>\leq 1,0</math> %            Tocoferoli: <math>\leq 0,3</math> %            Fitosteroli: <math>\leq 2,0</math> %            Nel prodotto è utilizzato biossido di silicio con un tenore massimo dell'1,0 %.</p>
<p><b>Fosfolipidi del tuorlo d'uovo</b></p>	<p>Fosfolipidi di tuorlo d'uovo puri all'85 % e al 100 %</p>
<p><b>Fitoglicogeno</b></p>	<p><b>Descrizione:</b> polisaccaride costituito da una polvere da biancastra, insapore, incolore e inodore, derivato da colture non geneticamente modificate di granturco dolce con tecniche tradizionali di lavorazione degli alimenti.</p> <p><b>Definizione:</b> polimero di glucosio (<math>C_6H_{12}O_6</math>)<sub>n</sub> collegato in modo lineare a legami glicosidici <math>\alpha</math> (1-4) ramificati ogni 8-12 unità di glucosio con legami glicosidici <math>\alpha</math> (1-6).</p> <p><b>Specifiche</b>            Carboidrati: 97 %            Zuccheri: 0,5 %            Fibre: 0,8 %            Grassi: 0,2 %            Proteine: 0,6 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I fitosteroli e i fitostanoli sono steroli e stanoli estratti dalle piante e possono essere presentati come steroli e stanoli liberi o esterificati con acidi grassi alimentari.</p> <p><b>Composizione</b> (metodo GC-FID o equivalente)</p> <p>β-sitosterolo: &lt; 81 %</p> <p>β-sitostanolo: &lt; 35 %</p> <p>campesterolo: &lt; 40 %</p> <p>campestanolo: &lt; 15 %</p> <p>stigmasterolo: &lt; 30 %</p> <p>brassicasterolo: &lt; 3,0 %</p> <p>altri steroli/stanoli: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Contaminazione/Purezza</b> (per GC-FID o metodo equivalente)</p> <p>I fitosteroli e fitostanoli estratti da fonti che non siano oli vegetali per uso alimentare devono essere esenti da contaminanti, con una purezza superiore al 99 % dell'ingrediente a base di fitosterolo o fitostanolo.</p>
<b>Olio del nocciolo di prugna</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio del nocciolo di prugna è un olio vegetale ottenuto mediante spremitura a freddo dei noccioli di prugna (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido oleico (C18:1): 68 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 23 %</p> <p>γ-tocoferolo: 80 % dei tocoferoli totali</p> <p>β-sitosterolo: 80-90 % degli steroli totali</p> <p>Trioleina: 40-55 % dei trigliceridi</p> <p>Acido cianidrico: non più di 5 mg/kg di olio</p>
<b>Proteine di patate (coagulate) e relativi idrolizzati</b>	<p>Sostanza secca: ≥ 800 mg/g</p> <p>Proteina (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sostanza secca)</p> <p>Ceneri: ≤ 400 mg/g (sostanza secca)</p> <p>Glicocalcoide (totale): ≤ 150 mg/kg</p> <p>Lisinoalanina (totale): ≤ 500 mg/kg</p> <p>Lisinoalanina (libera): ≤ 10 mg/kg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Protiloligopeptidasi (preparato enzimatico)</b>	<p><b>Specifica dell'enzima</b></p> <p>Nome sistematico: protiloligopeptidasi</p> <p>Sinonimi: protilendopeptidasi, protilin-endopeptidasi, protilin-endo-peptidasi</p> <p>Peso molecolare: 66 kDa</p> <p>Numero della Commissione per gli enzimi: EC 3.4.21.26</p> <p>N. CAS: 72162-84-6</p> <p>Fonte: ceppo geneticamente modificato dell'<i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Descrizione</b> la protiloligopeptidasi è disponibile sotto forma di preparato enzimatico contenente circa il 30 % di maltodestrina.</p> <p><b>Specifiche del preparato enzimatico di protiloligopeptidasi</b></p> <p>Attività: &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)</p> <p>Aspetto: microgranulato</p> <p>Colore: da biancastro ad arancione giallognolo; il colore può variare da una partita all'altra</p> <p>Sostanza secca: &gt; 94 %</p> <p>Glutine: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica totale su piastra: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe totali: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Anaerobi solfito-riduttori: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Enterobatteriacee: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: assenza in 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza in 25 g</p> <p>Attività antimicrobica: assente</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Micotossine: al di sotto dei limiti di rilevazione: aflatossina B1, B2, G2, G1 (&lt; 0,25 µg/kg), aflatossine totali (&lt; 2,0 µg/kg), ocratossina A (&lt; 0,20 µg/kg), tossina T-2 (&lt; 5 µg/kg), zearalenone (&lt; 2,5 µg/kg), fumonisina B1 e B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(<sup>1</sup>) PPI – Protease Picomole International  (<sup>2</sup>) PPU – unità di prolipetidasi o di prolin-proteasi (<i>Prolinyl Peptidase Units</i> o <i>Proline Protease Units</i>)</p>
<p><b>Estratto proteico di rene di suino</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto proteico è ottenuto da rene di suino omogeneizzato mediante una combinazione di precipitazione di sali e centrifugazione ad alta velocità. Il precipitato ottenuto contiene essenzialmente proteine con il 7 % dell'enzima diaminossidasi (nomenclatura degli enzimi E.C. 1.4.3.22) ed è risospeso in un sistema tampone fisiologico. L'estratto di rene di suino è formulato in capsule di pellet a rivestimento enterico per raggiungere i siti attivi nella digestione.</p> <p>Prodotto di base</p> <p>Specifica: estratto proteico di rene di suino con un tenore naturale di diaminossidasi (DAO)</p> <p>Condizioni fisiche: liquido</p> <p>Colore: brunoastro</p> <p>Aspetto: soluzione leggermente torbida</p> <p>pH: 6,4-6,8</p> <p>Attività enzimatica: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativo (PCR in tempo reale)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativo (PCR in tempo reale)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Influenza A: negativo (PCR retro-trascrizionale in tempo reale)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Conteggio della carica microbiologica aerobica totale: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p>Enterobatteriacee resistenti ai sali biliari: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p><b>Prodotto finito</b></p> <p>Specifica del dell'estratto proteico di rene di suino con un tenore naturale di DAO (E.C. 1.4.3.22) in una formulazione con rivestimento enterico</p> <p>Condizioni fisiche: solido</p> <p>Colore: giallo-grigio</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Aspetto: micropellet</p> <p>Attività enzimatica: 110-220 kHDU DAO/g di pellet [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p>Stabilità nell'acido 15 min 0,1M HCl seguito da 60 min borato pH = 9,0: &gt; 68 kHDU DAO/g di pellet [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p>Umidità: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Conteggio della carica microbiologica aerobica totale: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p>Conteggio di lieviti e muffe combinati totali: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p>Enterobatteriacee resistenti ai sali biliari: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<p><b>Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili viene prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di colza raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1 g nell'olio di colza raffinato e 9 g nell'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili). Si ha una leggera riduzione di trigliceridi contenenti acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Sostanze insaponificabili: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tocoferoli: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tocoferolo (%): 30-50 %</p> <p>γ-tocoferolo (%): 50-70 %</p> <p>δ-tocoferolo (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Acidi grassi in trigliceridi</b></p> <p>acido palmitico: 3-8 %</p> <p>acido stearico: 0,8-2,5 %</p> <p>acido oleico: 50-70 %</p> <p>acido linoleico: 15-28 %</p> <p>acido linolenico: 6-14 %</p> <p>acido erucico: &lt; 2,0 %</p> <p>Indice di acidità: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Metalli pesanti</b>  Ferro (Fe): &lt; 1 000 µg/kg  Rame (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impurità</b>  Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) Benzo(a)pirene: &lt; 2 µg/kg</p> <p>È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di colza ad alto tenore di insaponificabili».</p>
<p><b>Proteina di semi di colza</b></p>	<p><b>Definizione</b>  La proteina di semi di colza è un estratto acquoso ricco di proteine proveniente dal pannello di semi di colza <i>Brassica napus</i> L. e <i>Brassica rapa</i> L. non geneticamente modificati.</p> <p><b>Descrizione</b>  polvere atomizzata di colore da bianco a biancastro</p> <p>Proteine totali: ≥ 90 %  Proteine solubili: ≥ 85 %  Umidità: ≤ 7,0 %  Carboidrati: ≤ 7,0 %  Grassi: ≤ 2,0 %  Ceneri: ≤ 4,0 %  Fibre: ≤ 0,5 %  Glucosinolati totali: ≤ 1 mol/kg</p> <p><b>Purezza</b>  Fitato totale: ≤ 1,5 %  Piombo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b>  Conteggio dei lieviti e delle muffe: ≤ 100 CFU/g  Conteggio dei batteri aerobici: ≤ 10 000 CFU/g  Conteggio dei coliformi totali: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: assenza in 10 g  <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Trans-resveratrolo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il <i>trans-resveratrolo sintetico</i> si presenta sotto forma di cristalli di colore dal biancastro al beige.</p> <p>Denominazione chimica: 5-[(E)-2-(4-idrossifenil)etenil]benzen-1,3-diolo</p> <p>Formula chimica: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub></p> <p>Peso molecolare: 228,25 Da</p> <p>N. CAS: 501-36-0</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Trans-resveratrolo: ≥ 98 % - 99 %</p> <p>Sottoprodotti totali (sostanze correlate): ≤ 0,5 %</p> <p>Ogni singola sostanza correlata: ≤ 0,1 %</p> <p>Ceneri solfatate: ≤ 0,1 %</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Diospropilammmina: ≤ 50 mg/kg</p> <p><b>Fonte microbica:</b> ceppo geneticamente modificato del <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Aspetto: polvere il cui colore varia tra biancastro e leggermente giallo</p> <p>Granulometria delle particelle: 100 % inferiore a 62,23 µm</p> <p>Tenore di trans-resveratrolo: min. 98 % p/p (sulla base del peso a secco)</p> <p>Ceneri: max. 0,5 % p/p</p> <p>Umidità: max. 3 % p/p</p>
<p><b>Estratto di cresta di gallo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione:</b></p> <p>l'estratto di cresta di gallo è ottenuto dal <i>Gallus gallus</i> per idrolisi enzimatica delle creste di gallo e per successiva filtrazione, concentrazione e precipitazione. I principali componenti dell'estratto di cresta di gallo sono i seguenti glicosaminoglicani: acido ialuronico, condroitin solfato A e dermatan solfato (condroitin solfato B). Polvere igroscopica, di colore bianco o quasi bianco.</p> <p>Acido ialuronico: 60-80 %</p> <p>Condroitin solfato A: ≤ 5,0 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Dermatan solfato (condroitin solfato B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0-8,5</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Cloruri: ≤ 1,0 %</p> <p>Azoto: ≤ 8,0 %</p> <p>Perdita all'essiccazione: (a 105 °C per 6 ore): ≤ 10 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cromo: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Piombo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: assenza in 1 g</p>
<p><b>Olio di sachà inchi estratto da <i>Plukenetia volubilis</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di sachà inchi è un olio al 100 % vegetale spremuto a freddo, ottenuto dai semi del <i>Plukenetia volubilis</i> L. È un olio fluido (liquido) trasparente e brillante a temperatura ambiente. Ha un sapore fruttato, leggero, di verdure verdi, senza aromi indesiderati.</p> <p>Aspetto, limpidezza, lucentezza e colore: a temperatura ambiente fluido, limpido, di colore giallo dorato brillante</p> <p>Odore e sapore: fruttato, di verdura, non è di odore o sapore sgradevole</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua e sostanze volatili: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>Impurità insolubili in esano: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Acidità oleica: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Indice di perossido (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Acidi grassi trans: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Acidi grassi insaturi totali: &gt; 90 %</p>



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Acido alfa-linolenico (ALA) omega-3: &gt; 45 %</p> <p>Acidi grassi saturi: &lt; 10 %</p> <p>Assenza di acidi grassi trans (&lt; 0,5 %)</p> <p>Assenza di acido eruico (&lt; 0,2 %)</p> <p>Più del 50 % dei trigliceridi trilinoleina e dilinoleina</p> <p>Composizione e tenore di fitosteroli</p> <p>Assenza di colesterolo (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrim</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Salatrim è l'acronimo, riconosciuto a livello internazionale, che designa le molecole di trigliceridi a catena corta e lunga (<i>Short And Long chain Acyl TRiglycerids Molecules</i>). Salatrim è preparato mediante interesterificazione non enzimatica di triacetina, tripropionina, tributirina, o del loro miscuglio con olio idrogenato di canola, soia, semi di cotone o girasole. Descrizione: a temperatura ambiente, da liquido trasparente di colore lievemente ambrato, a sostanza solida di consistenza cerosa leggermente colorata. Privo di particelle e di odori particolari o rancidi.</p> <p>Distribuzione degli esteri di glicerolo</p> <p>Trigliceridi: &gt; 87 %</p> <p>Digliceridi: ≤ 10 %</p> <p>Monogliceridi: ≤ 2,0 %</p> <p>Composizione in acidi grassi</p> <p>MOLE % LCFA (acidi grassi a catena lunga): 33-70 %</p> <p>MOLE % LCFA (acidi grassi a catena corta): 30-67 %</p> <p>Acidi grassi saturi a catena lunga: &lt; 70 % in peso</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Acidi grassi liberi come acido oleico: ≤ 0,5 %</p> <p>Profilo del triacilglicerolo</p> <p>Triesteri (corti/lunghi da 0,5 a 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesteri (corti/lunghi = 0): ≤ 10 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: ≤ 1,0 %</p> <p>Umidità: ≤ 0,3 %</p> <p>Ceneri: ≤ 0,1 %</p> <p>Colore: &lt; 3,5 rosso (Lovibond)</p> <p>Indice di perossido (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<b>Olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad esempio AOAC).</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 4,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 22,5</math> %</p> <p>Tenore di EPA: <math>\geq 10</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Acidi grassi liberi: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Acido docosapentaenoico (DPA) n-6: <math>\leq 7,5</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 35</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 4,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 32,0</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Acidi grassi liberi: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 35</math> %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Estratto di soia fermentata</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di soia fermentata si presenta sotto forma di polvere inodore di colore bianco latte. È costituito per il 30 % di polvere di estratto di soia fermentata e per il 70 % di destrina resistente (come supporto) derivata dall'amido di mais, che viene aggiunta durante la lavorazione. La vitamina K<sub>2</sub> viene eliminata durante il processo di fabbricazione.</p> <p>L'estratto di soia fermentata contiene nattochinasi isolata dal natto, un alimento prodotto dalla fermentazione di soia non geneticamente modificata [<i>Glycine max</i> (L.)] con un ceppo selezionato di <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Attività della nattochinasi: 20 000 - 28 000 unità di degradazione della fibrina/g<sup>(1)</sup></p> <p>Identità: confermabile</p> <p>Condizione: nessun sapore o odore sgradevole</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 10 %</p> <p>Vitamina K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: ≤ 10<sup>3</sup> CFU<sup>(3)</sup>/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Coliformi: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Batteri sporigeni: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: assenza/25 g</p> <p>(<sup>1</sup>) Metodo di analisi descritto in Takaoka et al. (2010).</p>
<p><b>Estratto di germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) ricco di spermidina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di germi di frumento ricco di spermidina è ottenuto da germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) non fermentato e non germogliato mediante un processo di estrazione solido-liquido riguardante specificamente, ma non esclusivamente, le poliammine.</p> <p>Spermidina: 0,8-2,4 mg/g</p> <p>Spermina: 0,4-1,2 mg/g</p> <p>Tricloruro di spermidina: &lt; 0,1 µg/g</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Putrescina: &lt; 0,3 mg/g            Cadaverina: &lt; 0,1 µg/g  <b>Micotossine</b>            Aflatossine (totale): &lt; 0,4 µg/kg  <b>Criteri microbiologici</b>            Batteri aerobici totali: &lt; 10 000 CFU/g            Lieviti e muffe: &lt; 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g  <i>Salmonella</i>: assenza/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: assenza/25 g</p>
<p><b>Sucromalt</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            Il sucromalt è una miscela complessa di saccaridi prodotta dal saccarosio e da un amido idrolizzato mediante una reazione enzimatica. In questo processo, le unità di glucosio si uniscono ai saccaridi dell'amido idrolizzato grazie a un enzima prodotto dal batterio <i>Leuconostoc citreum</i> o mediante un ceppo ricombinante dell'organismo di produzione <i>Bacillus licheniformis</i>. I risultanti oligosaccaridi sono caratterizzati dalla presenza di composti glicosidici α-(1 → 6) e α-(1 → 3). Il prodotto è uno sciroppo che, oltre a detti oligosaccaridi, contiene principalmente fruttosio ma anche il disaccaride leucrosio e altri disaccaridi.            Solidi totali: 75-80 %            Umidità: 20-25 %            Solfatasi: max. 0,05 %            pH: 3,5-6,0            Conduttività: &lt; 200 (30 %)            Azoto: &lt; 10 ppm            Fruttosio: 35-45 % del peso secco            Leucrosio: 7-15 % del peso secco            Altri disaccaridi: max. 3 %            Saccaridi superiori: 40-60 % del peso secco</p>
<p><b>Fibra di canna da zucchero</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>            La fibra di canna da zucchero è derivata dalla parete cellulare secca o dal residuo fibroso rimanenti dopo la spremitura o l'estrazione del succo dalla canna da zucchero, del genotipo <i>Saccharum</i>. È costituita principalmente da cellulosa ed emicellulosa.            Il processo di produzione comprende diverse fasi, tra cui: frantumazione, digestione alcalina, rimozione della lignina e di altri componenti non cellullosici, sbiancamento delle fibre purificate, lavaggio con acido e neutralizzazione.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Umidità: ≤ 7,0 %</p> <p>Ceneri: ≤ 0,3 %</p> <p>Totale fibre alimentari (AOAC) su base secca (tutte insolubili): ≥ 95 % di cui: emicellulosa (20-25 %) e cellulosa (70-75 %)</p> <p>Silice (ppm): ≤ 200</p> <p>Proteine: 0,0 %</p> <p>Grassi: tracce</p> <p>pH: 4-7</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Piombo (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsenico (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Cadmio (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe (CFU/g): ≤ 1 000</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza</p>
<p><b>Estratto di olio di girasole</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di girasole è ottenuto mediante un fattore di concentrazione 10 della frazione insaponificabile dell'olio di girasole raffinato estratto dai semi di girasole, <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido oleico (C18:1): 20 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 70 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: 8,0 %</p> <p>Fitosteroli: 5,5 %</p> <p>Tocoferoli: 1,1 %</p>
<p><b>Microalga liofilizzata</b> <b><i>Tetraselmis chuii</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il prodotto liofilizzato si ottiene dalla microalga marina <i>Tetraselmis chuii</i>, appartenente alla famiglia delle <i>Chlorodendraceae</i>, coltivata in acqua di mare sterile in fotobioreattori chiusi e isolati dall'ambiente esterno.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Purezza/Composizione</b></p> <p>Identità stabilita mediante marcatore nucleare rDNA 18 S (sequenza analizzata non inferiore a 1 600 coppie di basi) sulla base della banca dati del <i>National Centre for Biotechnology Information</i> (NCBI): non inferiore al 99,9 %</p> <p>Umidità: ≤ 7,0 %</p> <p>Proteine: 35-40 %</p> <p>Ceneri: 14-16 %</p> <p>Carboidrati: 30-32 %</p> <p>Fibre: 2-3 %</p> <p>Grassi: 5-8 %</p> <p>Acidi grassi saturi: 29-31 % degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi monoinsaturi: 21-24 % degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi polinsaturi: 44-49 % degli acidi grassi totali</p> <p>iodio: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><b>Therapon barcoo/Scortum</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Lo <i>Scortum/Therapon barcoo</i> è una specie di pesce della famiglia dei Terapontidi. Si tratta di una specie di acqua dolce endemica dell'Australia, ora allevata in impianti di piscicoltura.</p> <p>Identificazione tassonomica: classe: Attinopterygi &gt; ordine: Perciformi &gt; famiglia: Terapontidi &gt; genere: <i>Therapon</i> o <i>Scortum Barcoo</i></p> <p>Composizione della polpa di pesce:</p> <p>Proteine (%): 18-25</p> <p>Umidità (%): 65-75</p> <p>Ceneri (%): 0,5-2,0</p> <p>Energia (kj/kg): 6 000-11 500</p> <p>Carboidrati (%): 0,0</p> <p>Grassi (%): 5-15</p> <p>Acidi grassi (mg FA/g di filetto):</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3-2,0</p> <p>PUFA n-3/n. 6: 1,5-15,0</p> <p>Acidi omega 3 totali: 1,6-40,0</p> <p>Acidi omega 6 totali: 2,6-10,0</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>D-tagatosio</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il tagatosio è ottenuto per isomerizzazione del galattosio mediante conversione chimica o enzimatica oppure epimerizzazione del fruttosio attraverso conversione enzimatica. Si tratta di conversioni in un'unica tappa.</p> <p>Aspetto: cristalli bianchi o quasi bianchi</p> <p>Denominazione chimica: D-tagatosio</p> <p>Sinonimo: D-<i>liso</i>-esulosio</p> <p>N. CAS: 87-81-0</p> <p>Formula chimica: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub></p> <p>Peso formula: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: ≥ 98 % su base di peso secco</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ore)</p> <p>Rotazione specifica: [α]<sub>D</sub><sup>20</sup>: da -4 a -5,6° (in soluzione acquosa all'1 %)<sup>(1)</sup></p> <p>Intervallo di fusione: 133-137 °C</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 mg/kg(*)</p> <p>(*) Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5, «Metodi strumentali».</p> <p><sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5, Rev. 2 — <i>Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>, (JECEA) 1991, 307 pagine, inglese - ISBN 92-5-102991-1.</p>
<p><b>Estratto ricco in tassifolina</b></p>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>l'estratto ricco in tassifolina di legno di <i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr. è una polvere di colore da bianco a giallo pallido che cristallizza da soluzioni acquose ad alta temperatura.</p> <p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: [(2R,3R)-2-(3,4 diidrossifenil)-3,5,7-triidrossi-2,3-diidrocromen-4-one, anche noto come (+) trans (2R,3R)- diidroquercetina]</p> <p>Formula chimica: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub></p> <p>Massa molecolare: 304,25 Da</p> <p>N. CAS: 480-18-2</p> <p><b>Specifiche</b></p> <p><i>Parametro fisico</i></p> <p>Umidità: ≤ 10 %</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche																																								
	<p><i>Analisi del composto</i></p> <p>Tassifolina (m/m): <math>\geq 90,0\%</math> del peso a secco</p> <p><b>Metalli pesanti, pesticida</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg  Arsenico: <math>\leq 0,02</math> mg/kg  Cadmio: <math>\leq 0,5</math> mg/kg  Mercurio: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Diclorodifeniltricloroetano (DDT) <math>\leq 0,05</math> mg/kg</p> <p><b>Solventi residui</b></p> <p>Etanolo: <math>&lt; 5\ 000</math> mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra (TPC): <math>\leq 10^4</math> CFU/g  Enterobatteri: <math>\leq 100</math>/g  Lieviti e muffe: <math>\leq 100</math> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: assenza/1 g  <i>Salmonella</i>: assenza/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/1 g  <i>Pseudomonas</i>: assenza/1 g</p> <p><b>Range consueto di componenti dell'estratto ricco di tassifolina (per la sostanza secca)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente dell'estratto</th> <th>Contenuto, range consueto osservato (%)</th> <th>Componente dell'estratto</th> <th>Contenuto, range consueto osservato (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tassifolina</td> <td>90-93</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aromadendrina</td> <td>2,5-3,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eriodictiolo</td> <td>0,1-0,3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Quercetina</td> <td>0,3-0,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Naringenina</td> <td>0,2-0,3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kaempferolo</td> <td>0,01-0,1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pinocembrino</td> <td>0,05-0,12</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Flavonoidi non identificati</td> <td>1 - 3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acqua(*)</td> <td>1,5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)	Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)	Tassifolina	90-93			Aromadendrina	2,5-3,5			Eriodictiolo	0,1-0,3			Quercetina	0,3-0,5			Naringenina	0,2-0,3			Kaempferolo	0,01-0,1			Pinocembrino	0,05-0,12			Flavonoidi non identificati	1 - 3			Acqua(*)	1,5		
Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)	Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)																																						
Tassifolina	90-93																																								
Aromadendrina	2,5-3,5																																								
Eriodictiolo	0,1-0,3																																								
Quercetina	0,3-0,5																																								
Naringenina	0,2-0,3																																								
Kaempferolo	0,01-0,1																																								
Pinocembrino	0,05-0,12																																								
Flavonoidi non identificati	1 - 3																																								
Acqua(*)	1,5																																								
	<p>(*) La tassifolina in forma idrata e durante il processo di essiccazione è un cristallo. Ciò comporta l'inclusione dell'acqua di cristallizzazione a un tenore dell'1,5 %.</p>																																								



Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
<p><b>Trealosio</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Disaccaride non riducente consistente in due frazioni di glucosio collegate da un legame glucosidico <math>\alpha,1,1</math>. È ricavato da amido liquidificato o da saccarosio mediante procedimento enzimatico pluristadio. Il prodotto commerciale è il diidrato. pressoché inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi di sapore dolce.</p> <p>Sinonimi: <math>\alpha,\alpha</math>-trealosio</p> <p>Denominazione chimica: <math>\alpha</math>-D-glucopiranosil-<math>\alpha</math>-D-glucopiranoside, diidrato</p> <p>N. CAS: 6138-23-4 (diidrato)</p> <p>Formula chimica: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (diidrato)</p> <p>Peso formula: 378,33 (diidrato)</p> <p>Tenore: <math>\geq 98\%</math> (su base secca)</p> <p>Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5(1), «Metodi strumentali».</p> <p><b>Metodo di prova</b></p> <p>Principio: il trealosio è identificato mediante cromatografia liquida e quantificato rispetto al trealosio standard di riferimento.</p> <p>Preparazione della soluzione campione: versare con cura circa 3 g di campione secco in un matraccio con taratura a 100 ml e aggiungere circa 80 ml di acqua deionizzata. Far sciogliere completamente il campione e diluire fino al segno con acqua deionizzata. Filtrare con filtro da 0,45 micron.</p> <p>Preparazione di una soluzione standard: sciogliere in acqua la quantità accuratamente pesate di trealosio standard secco di riferimento per ottenere una soluzione dalla concentrazione nota di circa 30 mg di trealosio per ml.</p> <p>Apparecchiatura: cromatografo liquido munito di rivelatore dell'indice di rifrazione e di registratore integratore.</p> <p>Condizioni</p> <p>Colonna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) o equivalenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— lunghezza: 300 mm</li> <li>— diametro: 10 mm</li> <li>— temperatura: 50 °C</li> </ul> <p>Fase mobile: acqua</p> <p>Velocità di flusso: 0,4 ml/min</p> <p>Volume di iniezione: 8 <math>\mu</math>l</p> <p>Procedimento: iniettare separatamente volumi uguali della soluzione campione e della soluzione standard nel cromatografo.</p> <p>Registrare i cromatogrammi e misurare la reazione di picco del trealosio.</p> <p>Calcolare la quantità, in mg, di trealosio in 1 ml della soluzione campione mediante la seguente formula:</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>% trealosio = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math> in cui</p> <p><math>R_S</math> = zona di picco del trealosio nel preparato standard</p> <p><math>R_U</math> = zona di picco del trealosio nel preparato campione</p> <p><math>W_S</math> = peso in mg del trealosio nel preparato standard</p> <p><math>W_U</math> = peso del campione secco in mg.</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Identificazione</p> <p>Solubilità: liberamente solubile in acqua, pochissimo solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (5 % di soluzione acquosa, diidrata) + <math>199^\circ</math> (5 % di soluzione acquosa, sostanza anidra)</p> <p>Punto di fusione: <math>97^\circ\text{C}</math> (diidrato)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Perdita all'essiccazione: <math>\leq 1,5\%</math> (<math>60^\circ\text{C}</math>, 5 h)</p> <p>Ceneri totali: <math>\leq 0,05\%</math></p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 1,0\text{ mg/kg}</math></p>
<p><b>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) coltivati commercialmente e sottoposti dopo il raccolto a un trattamento ai raggi UV.</p> <p>Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra 200 e 800 nm.</p> <p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b></p> <p>Denominazione chimica: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo</p> <p>Sinonimo: ergocalciferolo</p> <p>N. CAS: 50-14-6</p> <p>Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b></p> <p>Vitamina D<sub>2</sub> nel prodotto finale: 5-10 <math>\mu\text{g}/100\text{ g}</math> di peso fresco alla scadenza della durata di conservazione</p>
<p><b>Lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), è trattato con raggi ultravioletti per indurre la conversione dell'ergosterolo in vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo). Il contenuto di vitamina D<sub>2</sub> nel concentrato di lievito varia tra 1 800 000 e 3 500 000 UI di vitamina D/100 g (450-875 <math>\mu\text{g/g}</math>).</p> <p>Granuli scorrevoli di colore marrone chiaro.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b>  Denominazione chimica: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo  Sinonimo: ergocalciferolo  N. CAS: 50-14-6  Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Criteri microbiologici del concentrato di lievito</b>  Coliformi: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p>
<p><b>Pane trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  Per «pane trattato con raggi UV» si intendono pane e panini lievitati con lievito (senza guarniture) ai quali si applica, dopo la cottura, un trattamento con radiazioni ultraviolette al fine di convertire l'ergosterolo in vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo).</p> <p>Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra i 240 e i 315 nm per un massimo di 5 secondi con un apporto di energia di 10-50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b>  Denominazione chimica: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo  Sinonimo: ergocalciferolo  N. CAS: 50-14-6  Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b>  Vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo) nel prodotto finale: 0,75-3 µg/100 g<sup>(1)</sup>  Lievito nell'impasto: 1-5 g/100 g<sup>(2)</sup> EN 12821, 2009, norma europea.  <sup>(1)</sup> EN 12821, 2009, norma europea.  <sup>(2)</sup> Calcolo della ricetta.</p>
<p><b>Latte trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  Il latte trattato con raggi UV consiste in latte vaccino (intero e parzialmente scremato) sottoposto ad un trattamento con radiazione ultravioletta (UV) tramite flusso turbolento dopo la pastorizzazione. Il trattamento del latte pastorizzato con radiazione UV determina un aumento delle concentrazioni di vitamina D<sub>3</sub> (calciferolo) dovuto alla trasformazione del 7-dihidrocolesterolo in vitamina D<sub>3</sub>.</p> <p>Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra i 200 e i 310 nm con un apporto di energia di 0,45 J/l.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Vitamina D<sub>3</sub></b>  Denominazione chimica: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metileptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-esaidro-1H-inden-4-ildene]etilidene]-4-metilidencicloesan-1-olo  Sinonimo: colecalciferolo  N. CAS: 67-97-0  Peso molecolare: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b>  Vitamina D<sub>3</sub> nel prodotto finale:  latte intero<sup>(1)</sup>: 0,5-3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup>  latte parzialmente scremato(1): 0,1-1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup></p> <p><sup>(1)</sup> Come definito nel regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).  <sup>(2)</sup> HPLC</p>
<p><b>Vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)</b></p>	<p>Questo nuovo alimento è ottenuto mediante un procedimento microbiologico o mediante sintesi chimica. La vitamina K<sub>2</sub> (2-metil-3-tutto-trans-poliprenil-1,4-naftochinone), o la serie di menachinoni, è un gruppo di derivati prenilati del naftochinone. Il numero di residui isoprenici, nei quali un'unità isoprenica è costituita da 5 atomi di carbonio compresi nella catena laterale, è utilizzato per caratterizzare gli omologhi del menachinone contenuti primariamente MK-7 e, in misura minore, MK-6.</p> <p>Serie della vitamina K<sub>2</sub> (menachinoni) in cui il menachinone-7 (MK-7)(n = 6) corrisponde a C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, il menachinone-6 (MK-6)(n = 5) corrisponde a C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> e il menachinone-4 (MK-4)(n = 3) corrisponde a C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p> <p>Denominazione chimica: (tutti-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-eptametil-2,6,10,14,18,22,26-ottacosaeptaenil)-3-metil-1,4-naftalenedione  N. CAS: 2124-57-4  Formula molecolare: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  Peso molecolare: 649 g/mol</p> <div data-bbox="1077 1108 1372 1646" style="text-align: center;"> <p>2-metil-1,4-naftochinone (frazione di menadione)</p> </div>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p><b>Specifiche della vitamina K<sub>2</sub> sintetica (menachinone-7)</b></p> <p>Aspetto: polvere gialla</p> <p>Purezza: max. 6,0 % del cis-isomero, max. 2,0 % di altre impurità</p> <p>Contenuto: 97-102 % di menchione-7 (di cui almeno il 92 % di menachinone-7 tutto-trans)</p> <p><b>Specifiche della vitamina K<sub>2</sub> ottenuta per via microbiologica (menachinone-7)</b></p> <p>Fonte: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto e <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Aspetto: polvere gialla o sospensione oleosa</p>
<p><b>Estratto di crusca di frumento</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Polvere cristallina bianca ottenuta dall'estrazione enzimatica della crusca <i>Triticum aestivum</i> L., ricca di arabinossilano-oligosaccaridi</p> <p>Sostanza secca: min. 94 %</p> <p>Arabinossilano-oligosaccaridi: min. 70 % di sostanza secca</p> <p>Grado di polimerizzazione medio degli arabinossilano-oligosaccaridi: 3-8</p> <p>Acido ferulico (legato agli arabinossilano-oligosaccaridi): 1-3 % di sostanza secca</p> <p>Polisaccaridi/oligosaccaridi totali min. 90 %</p> <p>Proteine: max. 2 % di sostanza secca</p> <p>Ceneri: max. 2 % di sostanza secca</p> <p><b>Parametri microbiologici</b></p> <p>Batteri mesofili - conteggio totale: max. 10 000/g</p> <p>Lieviti: max. 100/g</p> <p>Funghi: max. 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: max. 1000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: max. 1000/g</p>
<p><b>Beta-glucani del lievito</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I beta-glucani consistono in un complesso ad alto peso molecolare (100-200 kDa) di polisaccaridi derivati dalla parete cellulare di molti lieviti e cereali.</p> <p>La denominazione chimica dei «beta-glucani del lievito» è (1-3),(1-6)-β-D-glucani.</p> <p>I beta-glucani consistono in una struttura di residui di glucosio β-1-3, connessi con legami β-1-6, alla quale sono collegate chitina e mannoproteine attraverso legami β-1-4.</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>I beta-glucani vengono isolati dal lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La struttura terziaria della parete cellulare del glucano del <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste in catene di residui di glucosio <math>\beta</math>-1,3, connessi con legami <math>\beta</math>-1,6, che costituiscono una struttura alla quale sono collegati chitina attraverso legami <math>\beta</math>-1,4, glucani <math>\beta</math>-1,6 e alcune mannoproteine. Questo nuovo ingrediente alimentare è disponibile in tre forme diverse: solubile, insolubile e insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide.</p>
	<p><b>Caratteristiche chimiche dei beta-glucani del lievito (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b></p>
	<p><b>Forma solubile</b></p>
	<p>Carboidrati totali: &gt; 75 %</p>
	<p>Beta-glucani (1,3/1,6): &gt; 75 %</p>
	<p>Ceneri: &lt; 4,0 %</p>
	<p>Umidità: &lt; 8,0 %</p>
	<p>Proteine: &lt; 3,5 %</p>
	<p>Grassi: &lt; 10 %</p>
	<p><b>Forma insolubile</b></p>
	<p>Carboidrati totali: &gt; 70 %</p>
	<p>Beta-glucani (1,3/1,6): &gt; 70 %</p>
	<p>Ceneri: <math>\leq</math> 12 %</p>
	<p>Umidità: &lt; 8,0 %</p>
	<p>Proteine: &lt; 10 %</p>
	<p>Grassi: &lt; 20 %</p>
	<p><b>Insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide</b></p>
	<p>(1,3)-(1,6) -<math>\beta</math>-D-glucani: &gt; 80 %</p>
	<p>Ceneri: &lt; 2,0 %</p>
	<p>Umidità: &lt; 6,0 %</p>
	<p>Proteine: &lt; 4,0 %</p>
	<p>Grassi totali: &lt; 3,0 %</p>
	<p><i>Dati microbiologici per la forma insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide</i></p>
	<p>Conteggio totale su piastra: &lt; 1 000 CFU/g</p>
	<p>Enterobatteriacee: &lt; 100 CFU/g</p>
	<p>Coliformi totali: &lt; 10 CFU/g</p>
	<p>Lievito: &lt; 25 CFU/g</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Muffe: &lt; 25 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Metalli pesanti per la forma insolubile in acqua ma dispersibile in molte matrici liquide</i></p> <p>Piombo: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Arsenico: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Mercurio: &lt; 0,1 mg/g</p> <p>Cadmio: &lt; 0,1 mg/g</p>
<p><b>Zeaxantina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La zeaxantina è un pigmento xantofillico presente in natura; si tratta di un carotenoide ossidato.</p> <p>La zeaxantina sintetica si presenta o come polvere atomizzata di granuli a base di gelatina o di amido con aggiunta di <math>\alpha</math>-tocoferolo e ascorbil palmitato oppure come sospensione di olio di granturco con aggiunta di <math>\alpha</math>-tocoferolo. La zeaxantina sintetica si ottiene per sintesi chimica multifase da molecole più piccole.</p> <p>Polvere cristallina di colore rosso-arancione, inodore o dall'odore poco pronunciato.</p> <p>Formula chimica: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>N. CAS: 144-68-3</p> <p>Peso molecolare: 568,9 Dalton</p> <p><b>Proprietà fisiche e chimiche</b></p> <p>Perdita all'essiccazione: &lt; 0,2 %</p> <p>Zeaxantina <i>tutto-trans</i>: &gt; 96 %</p> <p>Cis-zeaxantina: &lt; 2,0 %</p> <p>Altri carotenoidi: &lt; 1,5 %</p> <p>Ossido di trifenilfosfina (n. CAS 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<p><b>Zinco L-pidolato</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Lo zinco L-pidolato è una polvere da biancastra, dall'odore caratteristico.</p> <p>Denominazione internazionale non brevettata (INN): Acido L-piroglutamico, sale di zinco</p>

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
	<p>Sinonimi: Zinco 5-ossoprolina, zinco piroglutammato, pirrolidone-carbossilato di zinco, zinco PCA, L-zinco pidolato</p> <p>N. CAS: 15454-75-8</p> <p>Formula molecolare: <math>(C_5 H_6 NO_3)_2 Zn</math></p> <p>Massa molecolare anidra relativa: 321,4</p> <p>Aspetto: polvere bianca o leggermente bianca</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Zinco L-pidolato (purezza): <math>\geq 98 \%</math></p> <p>pH (10 % della soluzione acquosa): 5,0-6,0</p> <p>Rotazione specifica: <math>19,6^\circ-22,8^\circ</math></p> <p>Acqua: <math>\leq 10,0 \%</math></p> <p>Acido glutammico: <math>&lt; 2,0 \%</math></p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 3,0 \text{ ppm}</math></p> <p>Arsenico: <math>\leq 2,0 \text{ ppm}</math></p> <p>Cadmio: <math>\leq 1,0 \text{ ppm}</math></p> <p>Mercurio: <math>\leq 0,1 \text{ ppm}</math></p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri mesofili vivi: <math>\leq 1\ 000 \text{ CFU/g}</math></p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 100 \text{ CFU/g}</math></p> <p>Patogeni: assenti</p>

(<sup>1</sup>) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

(<sup>2</sup>) Regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione, del 5 febbraio 2015, che stabilisce condizioni particolari applicabili all'importazione di gomma di guar originaria o proveniente dall'India a causa del rischio di contaminazione da pentaclorofenolo e diossine (GU L 30 del 6.2.2015, pag. 10).