

1466.

Na osnovu člana 68 stav 5 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 10.oktobra 2019. godine, donijela je

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

Član 1

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

“ Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište

Tabela 1 Odobrena nova hrana

Naziv nove hrane	Uslovi pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	Zaštitne mjere
N-acetil-D-neuraminska kiselina	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „N-acetil-D-neuraminska kiselina” Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže N-acetil-D-neuraminsku kiselinu navodi se izjava da se taj dodatak ishrani ne bi smio davati odojčadi, maloj djeci i djeci mlađoj od 10 godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodata N-acetil-D-neuraminska kiselina unutar istog perioda od 24 sata.		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu s u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/L rekonstituisane hrane			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,05 g/kg za čvrstu hranu			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne veća od najvećih dozvoljenih količina za kategoriju navedenu u tablici koja odgovara proizvodima.			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,2 g/L (piće) 1,7 g/kg (pločice)			
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,25 g/kg			
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,05 g/L			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, termički obrađeni nakon fermentacije, aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi uključujući termički obrađene proizvode	0,05 g/L (pića) 0,4 g/kg (čvrsta hrana)			

	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,05 g/L (pića) 0,25 g/kg (čvrsta hrana)			
	Žitne pločice	0,5 g/kg			
	Stoni zaslađivači	8,3 g/kg			
	Pića na bazi voća i povrća	0,05 g/L			
	Aromatizovana pića	0,05 g/L			
	Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine i prerađevine od žitarica za infuzije	0,2 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za opštu populaciju stariju od 10 godina 55 mg dnevno za odojčad 130 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu starosti od 3 do 10 godina			
Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voćno meso baobaba”		
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i>			

Osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah) 3,9 mg/100 ml (rekonstituisana hrana)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se 'Izolat proteina surutke iz mlijeka'. Dodaci ishrani koji sadrže osnovni, bazični izolat ,protein i surutke iz mlijeka goveda nose sljedeću izjavu: 'Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati djeca/adolescenti mlađi od tri/osamnaest godina.' (*u zavisnosti od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.		Odobreno 20. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda odobrava se isključivo društvu Armor Protéines S.A.S., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Armor Protéines S.A.S. Datum završetka zaštite podataka: 20. novembar 2023.
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah) 4,2 mg/100 ml (rekonstituirana hrana)			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definirana u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	300 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	58 mg dnevno za malu djecu 380 mg dnevno za djecu i adolescente starosti od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	58 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu i adolescente starosti od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle			
Ksilo-oligosaharidi	Bijeli hleb	14 g/kg			
	Integralni kruh				

	Žitarice za doručak				
	Keksi				
	Napitak od soje				
	Jogurt (*)				
	Voćni namazi	30 g/kg			
	Čokoladne poslastice	30 g/kg			
	(*) Kada se ksilo-oligosaharidi upotrebljavaju u mliječnim proizvodima, oni ne nadomještaju u cjelosti ni djelimično bilo koji sastojak mlijeka. (**) Najveće dozvoljene količine izračunane na osnovu specifikacija za prah 1				
Ekstrakt brusnice u prahu	Dodaci ishrani skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	350 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt brusnice u prahu”.		Odobreno 20. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom Podnosilac zahtjeva: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville- Middleboro, MA, 02349, SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane ekstrakt brusnice u prahu odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva Ocean Spray Cranberries Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije

					odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz suglasnost društva Ocean Spray Cranberries Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 20. novembra 2023."
Bobice biljke <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „bobice haskapa (<i>Lonicera caerulea</i>)”."		
Oljuštena zrna biljke <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno	Nije određeno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Oljuštena zrna fonija (<i>Digitaria exilis</i>)”"		
L-alanil-L-glutamin	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>		I	
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malju djecu				
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
Ulje od algi dobijeno od	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količina DHK-a</i>	Pri označavanju		

mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Ulke nia</i> sp.”		
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
Dinatrijum pirolokinolin kinona	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	20 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „dinatrijum so pirolokinolin kinona”. Na dodacima ishrani koji sadrže dinatrijum so pirolokinolin kinona navodi se sljedeća izjava: Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, isključujući trudnice i dojilje		Odobreno 2. septembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „dinatrijum so pirolokinolin kinona” odobrava se isključivo se podnosiocu zahtjeva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Mitsubishi

					Gas Chemical Company, Inc. Datum završetka zaštite podataka: 2. septembra 2023.
Osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i>	Dodaci ishrani u smislu Direktive 2002/46/EZ namijenjeni odrasloj populaciji	9,4 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i> “		Odobreno 3. septembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane „osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i> “ odobrava se isključivo društvu Desert Labs, Ltd, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Desert Labs, Ltd. Datum završetka zaštite podataka: 3. septembra 2023.”

Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke <i>Allanblac kia</i> ”		
	Žuti masni namazi i namazi na bazi pavlake	20 g/100 g			
Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog gela dobijenog od biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički krila (<i>Euphausia superba</i>)”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Masni namazi i prelive (sosovi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju			

		450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci, obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistimama				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i>	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene razine DHK-a i EPK-a ukupno</i>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril (<i>Euphausia superba</i>)”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Mazive masti i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuhanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			

	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci obuhvaćena u propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrane				
Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ulje dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i> ” ili „ulje gljive <i>Mortierella alpina</i> ”		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za prijevremeno rođenu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Arganovo ulje dobijeno od biljke <i>Argania spinosa</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu		
	Kao začin	Nije određeno			

	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe	hranu navodi se „Arganovo ulje”, a ako ga se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje”		
Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Astaksantin”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	40 – 80 mg oleorezina dnevno, što odgovara ≤ 8 mg astaksantina dnevno			
Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)			
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentisanog crnog zrna (soje)” ili „Ekstrakt fermentisane soje”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	4,5 g dnevno			
Sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sirup od sirka (<i>Sorghum bicolor</i>)”.		
Goveđi laktoferin	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju		

	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe (spremna za piće)	100 mg/100 ml	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Laktoferin dobijen iz kravljeg mlijeka”		
	Hrana na bazi mlijeka namijenjena maloj djeci (spremna za jelo/piće)	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana od žitarica (čvrsta)	670 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	Zavisno od potreba pojedinca, do 3 g dnevno			
	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			
	Prerađevine u prahu za pripremu napitaka na bazi mlijeka (spremni za piće)	330 mg/100 g			
	Pića na bazi fermentisanog mlijeka (uključujući pića na bazi jogurta)	50 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića	120 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi sira	2 000 mg/100 g			
	Sladoled	130 mg/100 g			
	Kolači i fino pecivo	1 000 mg/100 g			
	Bomboni	750 mg/100 g			
	Žvakaća guma	3 000 mg/100 g			
Laktitol	Dodaci ishrani u u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima	20 g na dan	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Laktitol”		
Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)	Pri označavanju hrane koja		

	Mliječni proizvodi i proizvodi, zamjena za mlijeko	250 mg/100 g	sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ”		
		75 mg/100 g za pića			
	Sir i proizvodi od sira	750 mg/100 g			
	Maslac i ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze (koji nisu za kuhanje ili prženje)	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcijonoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti	250 mg po obroku			
Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i> ”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,3 g dnevno			
Baza za žvakaću gumu (monometoksipolietilen glikol)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje 1,3-butadien, 2-metil-homopolimer maleirane		
	Žvakaća guma	8 %			

			estere s polietilen glikol mono-Me eterom)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 1246080-53-4)"		
Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 9011-16-9)"		
	Žvakaća guma	2 %			
Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)"		
	Masti i ulja	10 %			
	Čisto ulje sjemenki biljke <i>chia</i>	2 g dnevno			
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
Sjemenke biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1 Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i>		
	Hlebne mrvice (prezle)	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke <i>chia</i>)			
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			

	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>	(Salvia hispanica)" 2 Upakovane . sjemenke biljke <i>chia</i> (Salvia hispanica) potrebno je dodatno označiti kako bi se potrošač informisao da dnevni unos iznosi najviše 15 g.		
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	15 g dnevno ako se dodaju cijele, gnječene ili mljevene sjemenke biljke <i>chia</i>			
	Unaprijed upakovane sjemenke biljke <i>chia</i>	15 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> dnevno			
	Voćni namazi	1 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Jogurt	1,3 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> u 100 g jogurta ili 4,3 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> u 330 g jogurta (porcija)			
	Sterilizovana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
Ekstrakt hitozana	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene	Pri		

dobijen iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> gljive <i>Aspergillus niger</i>		količine	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> ” ili „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom hitozana dobijenog od rakova u dodacima ishrani			
Hondroitin sulfat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hondroitin sulfat dobijen mikrobnom fermentacijom i sulfatiranjem”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	1 200 mg dnevno			
Hrom pikolinat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine ukupnog sadržaja hroma	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrom pikolinat”		
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	250 µg dnevno			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe				
Bilje <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bilje <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> ”		
	Biljne infuzije	Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šoljice dnevno)			
Citiholin	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri označavanju		

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno	hrane koj sadrži novu hranu navodi se „Citholin” 2Pri . označavanju hrane koja sadrži citholin navodi se i java da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	250 mg po porciji i najveća dozvoljena količina konzumacije od 1 000 mg dnevno			
Clostridium butyricum	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Clostridium butyricum MIY AIRI 588 (CBM 588)” ili „Clostridium butyricum(CBM 588)”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,35 × 10 ⁸ CFU dnevno			
Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg polifenola dnevno, što odgovara 1,1 g ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu dnevno		
	Hranljive pločice	1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka ishrani)			
	Pića na bazi mlijeka				
	Sva druga hrana (uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u koju se uspješno uključuju funkcionalni sastojci i koja je obično namijenjena potrošnji odraslih osoba koje brinu o svom zdravlju.				
Ekstrakt kakaa sa smanjenim sadržajem masti	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg flavanola iz kakaa dnevno		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno			

Ulje od sjemenki biljke korijandera <i>Coriandrum sativum</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandera”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	600 mg dnevno			
Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> ”		
	Biljne infuzije	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> za prehrambene svrhe			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova, želea, marmelada i zaslađenog kesten pirea namijenjenih ishrani ljudi				
	Kompoti				
α-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „alfa-ciklodekstrin” ili „α-ciklodekstrin”		
γ-ciklodekstrin	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „gama-ciklodekstrin” ili „γ-ciklodekstrin”		
Prerađevina dekstrana proizvedena iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dekstran”		
	Pekarski proizvodi	5 %			
Ulje od diacilglicerola	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene	Pri		

biljnog porijekla		količine	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla (najmanje 80 % diacilglicerola)”		
	Ulje za kuvanje				
	Masni namazi				
	Prelivi za salate				
	Majonez				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)				
	Pekarski proizvodi				
	Proizvodi srodni jogurtu				
Dihidroksiati (DHC)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1 Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dihidroksiati” 2Na dodacima . ishrani koji sadrže sintetski dihidroksiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina		
	Žitne pločice	9 mg/100 g			
	Keksi, kolači i krekeri	9 mg/100 g			
	Grickalice na bazi riže	12 mg/100 g			
	Gazirana pića, pića za razrjeđivanje, pića na bazi voćnog soka	1,5 mg/100 ml			
	Pića na bazi povrća	2 mg/100 ml			
	Pića na bazi kafe, pića na bazi čaja	1,5 mg/100 ml			
	Aromatizovana voda – negazirana	1 mg/100 ml			
	Prethodno kuvane zobene pahuljice	2,5 mg/100 g			
	Druge žitarice	4,5 mg/100 g			
	Sladoled, mliječni deserti	4 mg/100 g			
	Mješavine za puding (spremne za jelo)	2 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	2 mg/100 g			

		Čokoladne poslastice	7,5 mg/100 g			
		Tvrđi bomboni	27 mg/100 g			
		Žvakaća guma bez šećera	115 mg/100 g			
		Bjelilo/zamjena za pavlaku	40 mg/100 g			
		Zaslađivači	200 mg/100 g			
		Supa (spremna za jelo)	1,1 mg/100 g			
		Preliv za salatu	16 mg/100 g			
		Biljni proteini	5 mg/100 g			
		Gotova jela	3 mg po obroku			
		Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti	3 mg po obroku			
		Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	1 mg/100 ml			
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 mg po unosu 9 mg dnevno			
		Mješavine u prahu za pripremu bezalkoholnih pića	14,5 mg/kg odgovara 1,5 mg/100 ml			
Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia</i> <i>citriodora</i> iz kultura čelijskih	Određena kategorija hrane		Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz čelijskih kultura HTN [®] Vb”		
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od listova biljke <i>Lippia citriodora</i>			
Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i>	Određena kategorija hrane		Najveće dozvoljene količine			
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima			

		ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz ćelijskih kultura HTN [®] Vb”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od cvjetova iz cvjetne glavice biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke <i>Echium</i> ”		
	Proizvodi na bazi mlijeka i tečni proizvodi od jogurta u pakiovanju za jednu dozu	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pića			
	Pripravci od sira	750 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju navodi se izjava da		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji	150 mg ekstrakta u			

(Camellia sinensis)	uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	jednoj porciji hrane ili dodatka ishrani	potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno		
L-ergotionein	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „L-ergotionein“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	30 mg dnevno za opštu populaciju (isključujući trudnice i dojilje) 20 mg dnevno za djecu stariju od tri godine			
Natrijum gvožđe EDTA	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (izražene kao bezvodni EDTA)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum gvožđe EDTA“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	18 mg dnevno za djecu 75 mg dnevno za odrasle			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 mg/100 g			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe				
Gvožđe fosfat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Gvožđe amonijum fosfat“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Upotrebljavati u skladu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani				
Riblji peptidi dobijeni	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene	Pri		

od ribe <i>Sardinops sagax</i>		<i>količine proizvoda ribljeg peptida</i>	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji (<i>Sardinops sagax</i>) peptidi”		
	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentisani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	0,48 g/100 g (spremno za jelo/piće)			
	Aromatiziovana voda i pića na bazi povrća	0,3 g/100 g (spremno za piće)			
	Žitarice za doručak	2 g/100 g			
	Supe, gulaši i supa u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)			
Flavonoidi biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> iz	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine flavonoida iz biljke Glycyrrhiza glabra</i>	1 Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.” 2 Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodat kao sastojak u obliku nove hrane navodi se sljedeća izjava: (proizvod ne smiju) konzumirati trudnice, dojilje, djeca i mlađi adolescenti; i (osobe koje uzimaju) lijekove na recept smiju konzumirati proizvod samo pod nadzorom	Pića koja sadrže flavonoid pakuju se za krajnjeg korisnika u pojedinačnim porcijama.	
	Pića na bazi mlijeka	120 mg dnevno			
	Pića na bazi jogurta				
	Pića na bazi voća ili povrća				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	120 mg dnevno			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			

			ljekara; (smije se ck o zumirati) najviše 120 mg fla onoid dnevno. 3 Količina . flavonoida u konačnom proizvodu navodi se pri označavanju hrane koja ga sadrži.		
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>”.		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>”		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju	250 mg dnevno			
2'-fukozil laktoza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „2'-fukozil la toza”. 2Pri . označavanju dodataka ishrani koji		
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l za pića			
		19,2 g/kg za proizvode osim pića			

	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,2 g/l za pića	sadrže 2'-fukozil laktozu navodi se izjava da dodatno ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana potrebjava druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom. 3Pri . označavanju dodataka ishrani koji sa ržiju 2'-fukozil laktozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom.		
		19,2 g/kg za proizvode osim pića			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	1,2 g/l za pića			
		12 g/kg za proizvode osim pića			
		400 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	12 g/kg			
	Stolni zaslađivači	200 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 g/kg za proizvode osim pića			
		1,2 g/l za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za mliječne			

		napitke i slične proizvode dodato samostalno ili u kombinaciji s lakto-N-neotetraozom, u koncentraciji 0,6 g/l, u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	4,8 g/l za pića			
		40 g/kg za pločice			
	Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	60 g/kg			
	Aromatizovana pića	1,2 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljne i voćne prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	9,6 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	3,0 g dnevno za opštu populaciju			
		1,2 g dnevno za malu djecu			
Galaktooligosaharid	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine (izražene kao odnos: kg galaktooligosaharida /kg konačne hrane)			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	0,333			

	Mlijeko	0,020			
	Mliječni napitci	0,030			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	0,020			
	Napitci na bazi mliječnih analoga	0,020			
	Jogurt	0,033			
	Deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
	Smrznuti deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
	Voćna pića i energetska pića	0,021			
	Pića koja su zamjena za hranu za odojčad	0,012			
	Sok za bebe	0,025			
	Piće na bazi jogurta za bebe	0,024			
	Desert za bebe	0,027			
	Grickalice za bebe	0,143			
	Žitarice za bebe	0,027			
	Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	0,013			
	Sok	0,021			
	Nadjevi za voćnu pitu	0,059			
	Voćni proizvodi	0,125			
	Pločice	0,125			
	Žitarice	0,125			
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne	0,008			

	prehrambene potrebe				
D-glukozamin HCl:	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
Glukozamin sulfat KCl	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
Glukozamin sulfat NaCl	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
Guar guma	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Guar guma” 2Na . svake hrane koja sadrži guar gumu		
	Svježi mliječni proizvodi kao što su jogurt, proizvodi od fermentisanog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g			
	Tečna hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g			

	Žitarice u kombinaciji sa mliječnim proizvodom u jedinstvenom pakovanju sa dva odvojena dijela	10 g/100 g u žitaricama Sastojak se ne nalazi u pratećem mliječnom proizvodu 1 g/100 g u proizvodu kad je spreman za konzumaciju	posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane s izlaganjem djece mlađe od osam godina guar gumi. Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”. 3U slučaju . proizvoda upakovanih u pakovaje sa dva odvojena dijela, pri čemu jedan sadrži mliječni proizvod, a drugi proizvod od žitarica, u uputstvu za upotrebu mora se jasno navesti da je prije konzumacije potrebno pomiješati proizvod od žitarica sa mliječnim proizvodom, ka o bi se uzeo u obzir mogući rizik od gastrointestinal		
--	---	---	--	--	--

			alne opstrukcije.		
Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Fermentisani mliječni proizvodi (u tečnom i polutečnom obliku te u obliku praha osušenog raspršivanjem)				
Hidroksitirozol	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju dodatka ishrani koji sadrži novu hranu navodi se „Hidroksitirozol “.		
	Riblja i biljna ulja (osim maslinovih ulja i ulja komine maslina u skladu sa propisom o tržišnim standardima za ovu grupu proizvoda koji se kao takvi stavljaju na tržište	0,215 g/kg	Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže hidroksitirozol navode se sljedeće izjave: („Ovaj prehrambeni) proizvod ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine, trudnice i dojilje; (Ovaj prehrambeni) proizvod ne se ne smije upotrebljavati za kuhanje, pečenje ili prženje“.		
	Masni namazi masti u skladu sa propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode, koje se kao takve stavljaju na tržište	0,175 g/kg			
Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (b) namijenjeni odrasloj populaciji	1 000 mg na dan	Oznaka nove hrane na etiketi na dodacima ishrani koji je sadrže glasi „Hidrolizat lizozima iz bjelanca		

			kokošijeg jaja'."		
Hidrolizat jajne opne	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj odrasloj populaciji	450 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „hidrolizat jajne opne”.		Odobreno 25. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane hidrolizat jajne opne je isključivo podnosiocu zahtjeva Biova, LLC., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Biova, LLC. Datum prestanka zaštite podataka: 25. novembra 2023.”
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju		

	Smrznuti deserti	0,01 %	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Protein za formiranje leda”		
Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i> ”		
	Biljne infuzije	U skladu sa uobičajenom upotrebom u biljnim infuzijama i dodacima ishrani sličnog vodenog ekstrakta dobijenog od sušenih listova biljke <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Izomalto-oligosaharid	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu n vodi se „Izomalto-olig saharid”. 2Na hrani koja . sadrži taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze”.		
	Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti	6,5 %			
	Energetska pića	5,0 %			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima (uključujući izotonične napitke)	6,5 %			
	Voćni sokovi	5 %			
	Prerađeno povrće i sokovi od povrća	5 %			
	Druga negazirana pića	5 %			
	Žitne pločice	10 %			
	Kolačići i keksi	20 %			
	Žitne pločice za doručak	25 %			
	Tvrđi bomboni	97 %			
	Meki bomboni/čokoladne pločice	25 %			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku	20 %			

	pločica ili na bazi mlijeka)				
Izomaltuloza	Nije određeno		1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomaltuloza“. 2Pri . označavanju nove rane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze“.		
Lakto-<i>N</i>-neotetraoza	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-<i>N</i>-neotetraoza“. 2Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže lakto-<i>N</i>-neotetraozu navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana sa dodanom lakto-<i>N</i>-neotetraozom. 3Pri . označavanju dodataka ishrani koji		
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,6 g/l za pića 6 g/kg za proizvode osim pića 200 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Stoni zaslađivači	100 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao			

		takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača	sadrže lakto- <i>N</i> -neotetraozu namijenjenim a maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana sa dodanom lakto- <i>N</i> -neotetraozom.		
	Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s do1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	6 g/kg za proizvode osim pića 0,6 g/l za tekući prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji s 2'-fukozil-laktozom u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	2,4 g/l za pića 20 g/kg za pločice			
	Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	30 g/kg			

	Aromatizovana pića	0,6 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	4,8 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	1,5 g dnevno za opštu populaciju 0,6 g dnevno za malu djecu			
Ekstrakt lista lucerne dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini lucerne <i>Medicago sativa</i> ” ili „Proteini alfalfe <i>Medicago sativa</i> ”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	10 g dnevno			
Likopen	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i preliivi (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			

		Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno		
Likopen gljive <i>Blakeslea</i> <i>trispora</i>	iz	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”	
		Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
		Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g		
		Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku		
		Žitarice za doručak	5 mg/100 g		
		Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g		
		Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g		
		Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g		
		Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno		
Likopen iz paradajza		<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”	
		Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
		Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g		

	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno			
Oleorezin likopena iz paradajza	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveća dozvoljena količina likopena</i>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Oleorezin likopena iz paradajza”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima			

		su proizvodi namijenjeni			
Magnezijumum citrat malat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijumu m citrat malat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Ekstrakt kore stabla magnolije	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”		
	Bomboni od mentola (poslastičarski proizvodi)	0,2 % radi osvježivanja daha Na osnovu najveće količine koja se može unijeti u proizvod od 0,2 % i najveće veličine žvakaće gume/bombona od mentola od 1,5 g, žvakaća guma ili bombon od mentola ne smije da sadrži više od 3 mg ekstrakta kore stabla magnolije.			
	Žvakaća guma				
Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih klica”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
	Žvakaća guma	2 %			
Metil-celuloza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	Upotreba metil-celuloze nije dozvoljena u hrani koja je posebno pripremljena za malu djecu	
	Smrznuti deserti	2 %			
	Aromatizovana pića				
	Aromatizovani ili nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi				
	Hladni deserti (mliječni proizvodi, masti, voćni proizvodi, žitarice,				

	proizvodi na bazi jaja)				
	Voćne prerađevine (pulpa, kaša ili kompoti)				
	Supe i mesne supe				
(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina” ili „5MTHF-glukozamin”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata kao izvor folata				
Monometilsilanetriol (organski silikon)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine silikona	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Organski silikon (monometilsilanetriol)”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (u tečnom obliku)	10,40 mg dnevno			
1-metilnikotinamid hlorid	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	58 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „1-metilnikotinamid hlorid”. Na dodacima ishrani koji sadrže 1-metilnikotinamid hlorid navodi se sljedeća izjava: Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo		Odobreno 2. septembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom Podnosilac zahtjeva: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. Tijekom

			odrasli, isključujući trudnice i dojilje		razdoblja zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane 1-metilnikotinamid hlorid odobrava se isključivo podnosiocu zahtjeva Pharmena S.A., osim ako budući podnositelj zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom 3 ili uz saglasnost društva Pharmena S.A. Datum završetka zaštite podataka: 2. septembra 2023.
Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive <i>Lentinula edodes</i> ” ili „Ekstrakt iz gljive šitake”		
	Krušni proizvodi	2 ml/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,5 ml/100 ml			
	Gotova jela	2,5 ml po obroku			
	Hrana na bazi jogurta	1,5 ml/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,5 ml u dnevnoj dozi			
Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni” ili „Sok		
	Pasterizovani napitci na bazi voća i voćnog nektara	30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili			

		20 ml dva puta dnevno, ne više od 40 ml dnevno	biljke <i>Morinda citrifolia</i> "		
Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6,6 g dnevno (odgovara 30 ml soka biljke noni)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> u prahu”		
Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	<i>Određena kategorija hrane</i>	<i>Najveće dozvoljene količine</i>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se: za voćnu kašu: „Voćna kaša biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćna kaša biljke noni” za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćni koncentrat biljke noni”		
		Voćna kaša			
	Bomboni/poslastice	45 g/100 g			
	Žitne pločice	53 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	53 g/100 g			
	Pića sa dodatim ugljen dioksidom	11 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	31 g/100 g			
	Jogurt	12 g/100 g			
	Keksi	53 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	53 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	88 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea)	133 g/100 g Na osnovu količine prije prerade za proizvodnju konačnog proizvoda od 100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	31 g/100 g			

	Slani namazi/umaci,, ukisjeljeni proizvodi, umac/sosevi od mesa i začini	88 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	26 g dnevno			
		Voćni koncentrat			
	Bomboni/poslastice	10 g/100 g			
	Žitne pločice	12 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	12 g/100 g			
	Pića sa dodatim ugljen dioksidom	3 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	7 g/100 g			
	Jogurt	3 g/100 g			
	Keksi	12 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	12 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	20 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea)	30 g/100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			
	Slani umaci/sosevi, ukisjeljeni proizvodi, umaci/sosevi od mesa i začini	20 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6 g dnevno			
Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni” ili		
	Za pripravke	Za čašu prierađevine koja će se konzumirati upotrebljava se najviše			

		1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i>	„Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> 2Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu prerađevine potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i> .”		
Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biljka <i>Morinda citrifolia</i> u prahu” ili „Biljka noni u prahu”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,4 g dnevno			
Mikroalga <i>Odontella aurita</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Mikroalga <i>Odontella aurita</i> ”		
	Aromatizovana tjestenina	1,5 %			
	Riblje supe	1 %			
	Proizvodi od ribe (marine terrines)	0,5 %			
	Prerađevine mesnih supa	1 %			
	Krekeri	1,5 %			
	Smrznuta panirana riba	1,5 %			
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine fitosterola/fitostanola	U skladu sa tačkom 5 Uredbe o		

	Masni namzi u skladu sa propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti	1 Proizvodi koji sadrže . predmetnu novu hranu pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodatih fitosterola/fitostanola. 2 Količina . fitosterola/fitostanola koja se dodaje u posudu za piće ne smije iznositi više od 3 g. 3 Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi pakuju se u pojedinačne porcije.	informisanju potrošača o hrani		
	Proizvodi na bazi mlijeka, kao što su proizvodi na bazi djelimično obranog i obranog mlijeka, uz mogućnost dodatka voća i/ili žitarica, proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka kao što su proizvodi na bazi jogurta i sira (sadržaj masti ≤ 12 g u 100 g), pri čemu je možda smanjen udio mliječne masti, a masti ili proteini djelimično su ili u potpunosti zamijenjene biljnom mašću ili proteinima				
	Napitci od soje				
	Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi				
Ulje ekstrahovano iz lignji	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od lignje”		
	Mliječni proizvodi, osim pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namzi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb i peciva)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za			

		trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	200 mg po obroku			
Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedene obradom pod visokim pritiskom	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Tekst „pasterizovano pod visokim pritiskom ” navodi se uz ime prerađevine na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju		
	Vrste voća: ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, kajsija, rabarbara, smokva, suva šljiva, trešnja				
Fosfatizovani kukuruzni skrob	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatizovani kukuruzni skrob”		
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
	Tjestenina				
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				
Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3 500 mg/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			

	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno			
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	Određena kategorija hrane	Najveća dozvoljena količina fosfatidilserina	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin	Proizvod nije namijenjen za prodaju trudnicama i dojiljama	
	Žitarice za doručak	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			

	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g	i fosfatna kiselina iz soje"		
	Proizvodi slični jogurtu na bazi soje	80 mg/100 g			
	Napitci na bazi jogurta	50 mg/100 g			
	Napitci slični jogurtu na bazi soje	50 mg/100 g			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	800 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Fosfolipidi iz žumanca	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Nije određeno				
Fitoglikogen	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fitoglikogen”		
	Prerađena hrana	25 %			
Fitosteroli/fitostanoli	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	U skladu sa tačkom 5 Priloga 2 Uredbe informisanju potrošača hrani		
	Pića na bazi riže	1 Pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se			
	Raženi hleb od brašna koje sadrži ≥ 50 % raži (integralno ražano brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i ≤ 30 % pšenice i ≤ 4 % dodatog šećera, bez dodate masti.				
	Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi				

	Napitak od soje	konzumiraju tri porcije dnevno) dodatih fitosterola/fitostanola. Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje posudi za piće ne smije iznositi više od 3 g. Prelivi za salatu, majonez i ljuti sosevi pakuju se u pojedinačne porcije			
	Proizvodi srodni mlijeku, kao što su proizvodi srodni djelimično obranom i obranom mlijeku, uz mogućnost dodatog voća i/ili žitarica, u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima.				
	Proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka, kao što su jogurt i proizvodi srodni siru (sadržaj masti < 12 g/100 g), u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima				
	Masni namazi u skald u sa propisom o kvalitetu i drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja i masti, margarin i druge masne namaze, majonez i srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 g dnevno			
Ulje od koštica šljive	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Za prženje i kao začim	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
Hrompirovi proteini (koagulirane) i hidrolizati	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrompirovi proteini“		
Prolil oligopeptidaza (enzimski preparat)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Prolil oligopeptidaza“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu odraslu populaciju	120 PPU dnevno (2,7 g enzimskog preparata dnevno) (2×10^6 PPI dnevno) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units			

		PPI – Protease Picomole International			
Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Tri kapsule dnevno, što odgovara 12,6 mg ekstrakta iz svinjskih bubrega dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	Sadržaj diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg dnevno (3 kapsule sa sadržajem DAO-a od 0,3 mg po kapsuli)			
Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Preporučen je dnevni unos od 1,5 g po porciji			
Proteini iz sjemenki uljane repice	Kao izvor biljnih proteina u hrani osim u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad		1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini iz sjemenki uljane repice”. 2Na svu hranu koja sadrži „Proteini iz sjemenki uljane repice” navodi se izjava da taj sastojak može prouzrokovati alergijsku reakciju kod potrošača koji su alergični na gorušicu i proizvode od		

			gorušice. Prema potrebi ta se izjava na a i u nep srednoj blizini popisa sastojaka.		
Trans-resveratrol	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Trans- resveratrol”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za odraslu populaciju (kapsule ili tablete)	150 mg dnevno	2Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže trans- resver trol na odi se izjava da i osobe koji uzimaju jekove proizvod trebali konzumirati samo od nadzorom ljekara.		
Trans-resveratrol (mikrobni izvor)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu nav di se „Trans- resveratrol”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani resveratrola ekstrahovanog iz japanskog dvornika (<i>Fallopia japonica</i>)			

			2Pri . označavanju dod tak shrani koji sadrže trans- resveratrol navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju ljekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
Ekstrakt iz pijetlove kreste	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove kreste” ili „Ekstrakt iz pijetlove kreste”		
	Mliječni napitci	40 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Fermentisani mliječni napitci	80 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Proizvodi srodni jogurtu	65 mg/100 g ili mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g ili mg/100 ml			
Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> (<i>Plukenetia volubilis</i>)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> (<i>Plukeneti a volubilis</i>)”		
	Kao za laneno ulje	U skladu s uobičajenom upotrebom lanenog ulja za prehrambene svrhe			
Salatrimi	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi		
	Pekarski proizvodi i pslastice				

			se „mast smanje ene get ke vrijednosti (salatrimi ”. 2Navodi se . izjava da konzumacija u prekomjernoj količini može dovesti do gastrointestinalnih tegoba. 3Navodi se . izjava da proizvodi nijesu namijenjeni djeci.		
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. bogato DHK-om i EPK-om	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno:	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. bogato DHK-om i EPK-om”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	3 000 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za trudnice i dojilje	450 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				

	Hrana namijenjena osobama s apovećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu s propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od soje i imitacije mlijeka (isključujući napitke)			
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, <i>fromage frais</i> i jogurta; isključujući napitke)			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g			
	Žitne/hranljive pločice	500 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			

	Žitarice za doručak	500 mg/100 g		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju		
		450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje		
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
Hrana namijenjena osobama s apovećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
Žitne pločice	500 mg/100 g			
Masti za kuhanje	360 mg/100 g			
Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			

Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.”	
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g		
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge 600 mg/100 g sireva		
	Masni namazi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g		
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju		
		450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje		
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku		
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g		
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima			
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani			
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			

	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
Ulje od mikroalge Schizochytrium sp. (T18)	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/ 100	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge Schizochytrium sp.”		
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju 450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcionoj dijeti djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportaistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Hrana za posebne medicinske potrebe djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			

	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuhanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
	Početna i prijelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
Ekstrakt fermentisane soje	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu ran navodi se „Ekstrakt fermentisane soje . 2Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ekstrakt fermentisane soje navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju ljeko ve proizvod trebale konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odrasloj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	100 mg dnevno			
Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju dodataka koji sadrže novu		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i	Odgovara količini od			

	minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	najviše 6 mg spermidina dnevno	hranu navodi se „ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom”		
Sucromalt	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sucromalt”. 2Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je taj proizvod izvor glukoze i fruktoze.		
	Nije određeno				
Vlakna šećerne trske	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine			
	Hleb	8 %			
	Pekarski proizvodi	5 %			
	Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva	3 %			
	Začini	3 %			
	Rendani sirevi	2 %			
	Hrana za posebne režime ishrane	5 %			
	Umaci/sosevi	2 %			
	Pića	5 %			
Ekstrakt suncokretovog ulja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,1 g dnevno			

			suncokretovog ulja”		
Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> ” ili „Sušene mikroalge <i>T. chuii</i> ” Na dodacima ishrani koji sadrže sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> navodi se sljedeća izjava: „Sadrži zanemarljive količine joda”		
	Umaci/sosevi	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soi	1 %			
	Začin	250 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
<i>Therapon barcool</i> / <i>Scortum</i>	Upotreba kojoj je namijenjen ista je kao ona za lososa, a to je priprema kulinarskih proizvoda i jela od ribe, uključujući kuvane, sirove, dimljene i pečene proizvode od ribe				
D-tagatoza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži nov hranu navo i se „D-tagatoza”. 2Pri . označavanju svih proizvoda u kojima je količina D-tagatoze viša od 15 g po porciji i na svim pićima koja sadrže više od 1 % D-tagatoze (pri konzumaciji) navodi se		
	Nije određeno				

			izjava da „konzumacija u prekomjernoj količini može prouzrokovati laksativni efekat .		
Ekstrakt bogat taksifolinom	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući odojčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina	100 mg dnevno			
Trehaloza	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Trehaloza”, kao i na oznaci samog proizvoda i i na popisu sastojaka hrane koja je sadrži. Pri . označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „trehaloza izvor glukoze”.		
	Nije određeno				
Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂			
	Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamina D ₂ /100 g svježe mase	1Na oznaci . hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Tretirano		

			UV zračenje 2Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svijetlom upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D₂”.		
Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem	Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg vitamina D₂/100 g svježe mase	1Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem”. 2Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svijetlom upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D” ili		

			„tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D ₂ “		
Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D ₂ “		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta	5 µg vitamina D ₂ /100 g			
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg vitamina D ₂ /100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 µg vitamina D ₂ dnevno			
„Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)“	Hleb i pecivo od dizanog tijesta	Kruh i pecivo od dizanog tijesta 5 µg vitamina D ₂ /100 g	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D ₂ “		
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg vitamina D ₂ /100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Pretpakirana riba ili suhi kvasac za kućnu uporabu	45 µg/100 g za svježi kvasac 200 µg/100 g za suhi kvasac	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D ₂ “. 2Pri označavanju nove hrane navodi se izjava		

			da je ta nova hrana namijenjena samo za pečenje i da je ne bi trebalo jesti sirovu. Pri označavanju nove hrane navodi se uputstvo za upotrebu za krajnje korisnike tako da se ne prekorači najveća dozvoljena koncentracija vitamina D₂ od 5 µg/100 g u gotovim proizvodima pečenima u domaćinstvu."		
Hleb tretiran UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₂	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem"		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	3 µg vitamina D ₂ /100 g			
Mlijeko tretirano UV zračenjem	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine vitamina D₃	1Uz oznaku nove hrane navodi se i „tretirano UV zračenjem" 2Ako mlijeko tretirano UV zračenjem sadrži količinu vitamina D koja se smatra značajnom u skladu s tačkom 2 dijela A Priloga XIII		
	Pasterizovano punomasno mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka, spremno za konzumaciju	5–32 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			
	Pasterizovano djelimično obrano mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka , spremno za konzumaciju	1-15 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			

			Uredbe o informisanju potrošača o hrani, oznaci se dodaje „sadrži vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadrži vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.		
Vitamin K₂ (menakinon)	Upotrebljavati u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K ₂ ”		
Ekstrakt pšeničnih mekinja	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt pšeničnih mekinja”	„Ekstrakt pšeničnih mekinja” ne smije se stavljati na tržište kao dodatak ishrani ili sastojak dodatka ishrani. Ne smije se ni dodavati početnoj hrani za odojčad.	
	Pivo i zamjene za pivo	0,4 g/100 g			
	Žitarice spremne za jelo	9 g/100 g			
	Mliječni proizvodi	2,4 g/100 g			
	Sokovi od voća i povrća	0,6 g/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g			
	Mesne prerađevine	2 g/100 g			
Beta-glukani iz kvasca	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine čistih beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Beta-glukani iz		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i	1,275 g dnevno za djecu			

	minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	stariju od 12 godina i opštu odraslu populaciju 0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina	kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> "		
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,275 g dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisano propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	1,275 g dnevno			
	Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove	1,3 g/kg			
	Pića sa voćnom aromom	0,8 g/kg			
	Prah za pripremu pića od kaka	38,3 g/kg (prah)			
	Druga pića	0,8 g/kg (spremno za piće)			
		7 g/kg (prah)			
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Žitarice za doručak	15,3 g/kg			
	Instantne žitarice d cijelog zrna i žitarice bogate vlaknima za doručak (topli obrok)	1,5 g/kg			
	Keksi	6,7 g/kg			
	Krekeri	6,7 g/kg			
	Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg			
	Fermentisani mliječni proizvodi	3,8 g/kg			
	Zamjene za mliječne proizvode	3,8 g/kg			
	Mlijeko u prahu	25,5 g/kg			

	Supe i mješavine za supu	0,9 g/kg (spremno za jelo)			
		1,8 g/kg (kondenzirano)			
		6,3 g/kg (prah)			
	Čokolada i poslastice	4 g/kg			
	Proteinske pločice i praškovi	19,1 g/kg			
	Džem, marmelada i ostali voćni namazi	11,3 g/kg			
Zeaksantin	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sintetski zeaksantin”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 mg dnevno			
Cink-L-pidolat	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Cink-L-pidolat”		
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	3 g dnevno			
	Napitci na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti				
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				

Tablica 2.: Specifikacije

Odobrena nova hrana	Specifikacije
N-acetil-D-neuraminska kiselina	Opis: <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina bijeli je do sivkastobijeli kristalni prah Definicija: Hemijski naziv: Hemijski nazivi prema IUPAC-u: <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat) 5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranosonska kiselina (dihidrat) Sinonimi: Sijalinska kiselina (dihidrat) Hemijska formula: $C_{11}H_{19}NO_9$ (kiselina) $C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrat) Molekulska masa: 309,3 Da (kiselina) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat) CAS br.: 131-48-6 (slobodna kiselina) 50795-27-2 (dihidrat) Specifikacije: Opis: bijeli do sivkasto bijeli kristalni prah pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 1,7 – 2,5 <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat): > 97,0 % Voda (dihidrat: 10,4 %) ≤ 12,5 % (m/m) Sulfatni pepeo: < 0,2 % (m/m) Sirćetna kiselina (kao slobodna kiselina i/ili natrijum acetat) < 0,5 % (m/m) Teški metali Gvožđe: < 20,0 mg/kg Olovo: < 0,1 mg/kg Ostaci proteina: < 0,01 % (m/m) Ostaci rastvarača: 2-propanol: < 0,1 % (m/m)

	Aceton: < 0,1 % (m/m) Etil acetat: < 0,1 % (m/m) Mikrobiološki kriterijumi: <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g Aerobni mezofili ukupno: < 500 CFU/g Enterobakterije: nije prisutna u 10 g <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: nije prisutna u 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g <i>Bacillus cereus</i>: < 50 CFU/g Kvasci: < 10 CFU/g Plijesni: < 10 CFU/g Ostaci endotoksina: < 10 EU/mg CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.
Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)	Opis/definicija: Plodovi baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvaja od sjemenki i kore. Zatim se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene djelove (veličina čestica od 3 do 600 µ) i pakuje. Uobičajeni hranljivi sastojci: Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7 Proteini (g/100 g): 1,8 – 9,3 Masti (g/100 g): 0 – 1,6 Ukupni ugljeno hidrati (g/100 g): 76,3 – 89,5 Ukupno šećeri (kao glukoza): 15,2 – 36,5 Natrijum (mg/100 g) 0,1 – 25,2 Analitičke specifikacije: Strane materije: najviše 0,2 % Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7 Pepeo (g/100 g): 3,8 – 6,6
„Bazični izolat proteini sirutke iz mlijeka goveda	Opis Bazični izolat proteina surutke iz mlijeka goveda je žućkasto sivi prah, dobijen iz obranog mlijeka goveda nizom koraka za izolaciju i pročišćavanje. Svojstva/sastav Ukupno proteini (m/masa proizvoda): ≥ 90 % Laktoferin (m/masa proizvoda): 25-75 % Laktoperoksidaza (m/masa proizvoda): 10–40 % Ostali proteini (m/masa proizvoda): ≤ 30 % TGF-β2: 12–18 mg/100 g Vlaga: ≤ 6,0 % pH (5 % rastvor m/v): 5,5–7,6 Laktoza: ≤ 3,0 % Masti: ≤ 4,5 % Pepeo: ≤ 3,5 % Gvožđe: ≤ 25 mg/100 g Teški metali Olovo: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,2 mg/kg Živa: < 0,6 mg/kg Arsen: < 0,1 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Aerobni mezofili ukupno: ≤ 10 000 CFU/g

	Enterobakterije: ≤ 10 CFU/g Escherichia coli: negativan nalaz/g Koagulaza-pozitivni stafilokoki: negativan nalaz/g Salmonella: negativan nalaz/25 g Listeria: negativan nalaz/25 g Cronobacterspp.: negativan nalaz/25 g Pljesni: ≤ 50 CFU/g Kvasci: ≤ 50 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije"
„Bobice biljke Lonicera caerulea L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje	Opis/definicija: Tradicionalna hrana jesu svježe i smrznute bobice biljke Lonicera caerulea var. edulis. Lonicera caerulea L. je listopadni grm koji pripada porodici Caprifoliaceae. Uobičajeni hranjivi sastojci bobica haskapa (u svježim bobicama): Ugljeni hidrati: 12,8 % Vlakna: 2,1 % Lipidi: 0,6 % Proteini: 0,7 % Pepeo: 0,4 % Voda: 85,5 %
Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i>	Opis/definicija: Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke <i>Ajuga reptans</i> L. u osnovi su identični ekstraktima iz nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i> koji se dobijaju iz uobičajenih kultura.
Ekstrakt brusnice u prahu	Opis/definicija: Ekstrakt brusnice u prahu je fenolima bogat ekstrakt u prahu koji je topiv u vodi, a koji se dobija etanolnom ekstrakcijom iz koncentrata soka zdravih zrelih bobica kultivara brusnice <i>Vaccinium macrocarpon</i>. Svojstva/sastav Vlaga (% m/m): ≤ 4 Proantocijanidini (PAC) (% m/m suve tvari) — Metoda OSC-DMAC (1) (3): 55,0–60,0 ili — Metoda BL-DMAC (2) (3): 15,0–18,0 Ukupni fenoli (GAE (4), % m/m suve tvari) (3) — Metoda Folin–Ciocalteu: $> 46,2$ Rastvorljivost (voda): 100 % bez vidljivih netopivih čestica Sadržaj etanola (mg/kg) ≤ 100 Analiza pomoću sita: 100 % kroz sito s 30 otvora Izgled i miris, u obliku praha: Slobodno teče, tamno crvene boje Zemljani miris bez mirisa paljevine. Teški metali: Arsen (ppm): < 3 Mikrobiološki kriterijumi: Kvasac: < 100 CFU (5)/g Pljesan: < 100 CFU/g Broj aerobnih kolonija: $< 1\,000$ CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g Escherichia coli: < 10 CFU/g Salmonella: Nije prisutno u 375 g

„Dinatrijum so pirolokinolin kinona	Definicija: Hemijski naziv: dinatrijev 9-karboksi-4,5-diokso-1H-pirol[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboksilat Hemijska formula: C₁₄H₄N₂Na₂O₈ CAS br.: 122628-50-6 Molekulska masa: 374,17 Da Opis Dinatrijum pirolokinolin kinona je crvenkastosmeđi prah proizveden od negenetski modifikovane bakterije Hyphomicrobium denitrificans soj CK-275. Svojstva/sastav Izgled: crvenkasto smeđi prah Čistoća: ≥ 99,0 % (suve tvari) Apsorpcija UV svjetla (A₃₂₂/A₂₅₉): 0,56 ± 0,03 Apsorpcija UV svijetla (A₂₃₃/A₂₅₉): 0,90 ± 0,09 Vlaga: ≤ 12,0 % Ostaci rastvarača Etanol: ≤ 0,05 % Teški metali Olovo: < 3 mg/kg Arsen: < 2 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih stanica: ≤ 300 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 12 CFU/g Koliformi: nije prisutno u 1 g Hyphomicrobium denitrificans: ≤ 25 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije"
„Osušeni nadzemni djelovi	Opis/definicija:

biljke Hoodia parviflora	Riječ je o osušenim nadzemnim djelovima biljke Hoodia parviflora N.E.Br. (porodica Apocynaceae) Svojstva/sastav Biljni materijal: nadzemni dijelovi biljaka starih najmanje 3 godine Izgled: svjetlo zeleni do žućkasto smeđi fini prah Rastvorljivost (voda): > 25 mg/mL Vlaga: < 5,5 % Aw: < 0,3 pH: < 5,0 Proteini: < 4,5 g/100 g Masti: < 3 g/100 g Ugljeni hidrati (uključujući dijetetska vlakna): < 80 g/100 g Dijetetska vlakna: < 55 g/100 g Ukupno šećeri: < 10,5 g/100 g Pepeo: < 20 % Hudigozidi P57: 5–50 mg/kg L: 1 000 –6 000 mg/kg O: 500–5 000 mg/kg Ukupno: 1 500 –11 000 mg/kg Teški metali: Arsen: < 1,00 mg/kg Živa: < 0,1 mg/kg Kadmijum: < 0,1 mg/kg Olovo: < 0,5 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Broj aerobnih kolonija: < 105 CFU/g Escherichia coli: < 10 CFU/g Staphylococcus aureus: < 50 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: ≤ 100 CFU/g Plijesan: ≤ 100 CFU/g Vrsta Salmonella: negativan nalaz/25 g Listeria monocytogenes: negativan nalaz/25 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije"
„Oljuštena zrna biljke Digitaria exilis (Kippist) Stapf (fonio) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Opis/definicija: Tradicionalna hrana su oljuštena zrna (bez mekinja) biljke Digitaria exilis (Kippist) Stapf. Digitaria exilis (Kippist) Stapf jednogodišnja je zeljasta biljka iz porodice Poaceae. Uobičajeni hranljivi sastojci oljuštenih zrna fonija Ugljeni hidrati: 76,1 g/100 g fonija Voda: 12,4 g/100 g fonija Proteini: 6,9 g/100 g fonija Masti: 1,2 g/100 g fonija Vlakna: 2,2 g/100 g fonija Pepeo: 1,2 g/100 g fonija Sadržaj fitata: ≤ 2,1 mg/g"
L-alanil-L-glutamin	Opis/definicija: L-alanil-L-glutamin proizvodi se fermentacijom pomoću genetski modificiranog soja bakterije <i>Escherichia coli</i>. Tokom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medijum od kojeg se potom odvaja i pročišćava do koncentracije od > 98 %.

	Izgled: Bijeli kristalni prah Čistoća: > 98 % Infracrvena spektroskopija: usklađenost s odgovarajućom normom Izgled rastvora: bezbojan i bistar Analiza (na osnovu suve materije) 98 – 102 % Srodne materije (pojedinačno): ≤ 0,2 % Ostatak nakon spaljivanja: ≤ 0,1 % Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % Optička rotacija: +9,0 do +11,0 ° pH (1 %; H₂O): 5,0 – 6,0 Amonijum (NH₄): ≤ 0,020 % Hlorid (Cl): ≤ 0,020 % Sulfat (SO₄): ≤ 0,020 % Mikrobiološki kriterijumi: <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g																																																																														
„Ksilo-oligosaharidi	Opis: Nova hrana je smjesa ksilo-oligosaharida (XOS) dobijenih od kukuruznih klipova (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) hidrolizom ksilanaze iz <i>Trichoderma reesei</i> i naknadnim postupkom pročišćavanja. Svojstva/sastav <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametar</th><th>Prah 1</th><th>Prah 2</th><th>Sirup</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vlaga (%)</td><td>≤ 5,0</td><td>≤ 5,0</td><td>70–75</td></tr> <tr> <td>Proteini (g/100 g)</td><td colspan="3">< 0,2</td></tr> <tr> <td>Pepeo (%)</td><td colspan="3">≤ 0,3</td></tr> <tr> <td>pH</td><td colspan="3">3,5–5,0</td></tr> <tr> <td>Ukupan sadržaj ugljikohidrata (g/100 g)</td><td>≥ 97</td><td>≥ 95</td><td>≥ 70</td></tr> <tr> <td>Sadržaj XOS (suha tvar) (g/100 g)</td><td>≥ 95</td><td>≥ 70</td><td>≥ 70</td></tr> <tr> <td>Ostali Ugljeni hidrati (g/100 g) (a)</td><td>2,5–7,5</td><td>2–16</td><td>1,5–31,5</td></tr> <tr> <td>Monosaharidi ukupno (g/100 g)</td><td>0–4,5</td><td>0–13</td><td>0–29</td></tr> <tr> <td>Glukoza (g/100 g)</td><td>0-2</td><td>0-5</td><td>0-4</td></tr> <tr> <td>Arabinoza (g/100 g)</td><td>0-1,5</td><td>0-3</td><td>0-10</td></tr> <tr> <td>Ksiloza (g/100 g)</td><td>0-1,0</td><td>0-5</td><td>0-15</td></tr> <tr> <td>Disaharidi ukupno (g/100 g)</td><td>27,5-48</td><td>25-43</td><td>26,5-42,5</td></tr> <tr> <td>Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)</td><td>25-45</td><td>23-40</td><td>25-40</td></tr> <tr> <td>Celobioza (g/100 g)</td><td>2,5-3</td><td>2-3</td><td>1,5-2,5</td></tr> <tr> <td>Oligosaharidi ukupno (g/100 g)</td><td>41-77</td><td>36-72</td><td>32-71</td></tr> <tr> <td>Ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)</td><td>27-35</td><td>18-30</td><td>18-30</td></tr> <tr> <td>Ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)</td><td>10-20</td><td>10-20</td><td>8-20</td></tr> <tr> <td>Ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)</td><td>3-10</td><td>5-10</td><td>3-10</td></tr> </tbody> </table>			Parametar	Prah 1	Prah 2	Sirup	Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75	Proteini (g/100 g)	< 0,2			Pepeo (%)	≤ 0,3			pH	3,5–5,0			Ukupan sadržaj ugljikohidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70	Sadržaj XOS (suha tvar) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70	Ostali Ugljeni hidrati (g/100 g) (a)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5	Monosaharidi ukupno (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29	Glukoza (g/100 g)	0-2	0-5	0-4	Arabinoza (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10	Ksiloza (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15	Disaharidi ukupno (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5	Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40	Celobioza (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5	Oligosaharidi ukupno (g/100 g)	41-77	36-72	32-71	Ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30	Ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20	Ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
Parametar	Prah 1	Prah 2	Sirup																																																																												
Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75																																																																												
Proteini (g/100 g)	< 0,2																																																																														
Pepeo (%)	≤ 0,3																																																																														
pH	3,5–5,0																																																																														
Ukupan sadržaj ugljikohidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70																																																																												
Sadržaj XOS (suha tvar) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70																																																																												
Ostali Ugljeni hidrati (g/100 g) (a)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5																																																																												
Monosaharidi ukupno (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29																																																																												
Glukoza (g/100 g)	0-2	0-5	0-4																																																																												
Arabinoza (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10																																																																												
Ksiloza (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15																																																																												
Disaharidi ukupno (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5																																																																												
Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40																																																																												
Celobioza (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5																																																																												
Oligosaharidi ukupno (g/100 g)	41-77	36-72	32-71																																																																												
Ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30																																																																												
Ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20																																																																												
Ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10																																																																												

	<table><tr><td>Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)</td><td>1-5</td><td>1-5</td><td>1-5</td></tr><tr><td>Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)</td><td>0-7</td><td>2-7</td><td>2-6</td></tr><tr><td>Maltodekstrin (g/100 g) (b)</td><td>0</td><td>20-25</td><td>0</td></tr><tr><td>Bakar (mg/kg)</td><td colspan="3">< 5,0</td></tr><tr><td>Olovo (mg/kg)</td><td colspan="3">< 0,5</td></tr><tr><td>Arsen (mg/kg)</td><td colspan="3">< 0,3</td></tr><tr><td>Salmonella (CFU (c)/25 g)</td><td colspan="3">NEGATIVNO</td></tr><tr><td>E. coli (MPN (d)/100 g)</td><td colspan="3">NEGATIVNO</td></tr><tr><td>Kvasac (CFU/g)</td><td colspan="3">< 10</td></tr><tr><td>Plijesan (CFU/g)</td><td colspan="3">< 10</td></tr><tr><td colspan="4">DP: stepen polimerizacije (^a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu. (^b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatoj u postupku. (^c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije (^d) MPN: najvjerojatniji broj”</td></tr></table>	Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	Maltodekstrin (g/100 g) (b)	0	20-25	0	Bakar (mg/kg)	< 5,0			Olovo (mg/kg)	< 0,5			Arsen (mg/kg)	< 0,3			Salmonella (CFU (c)/25 g)	NEGATIVNO			E. coli (MPN (d)/100 g)	NEGATIVNO			Kvasac (CFU/g)	< 10			Plijesan (CFU/g)	< 10			DP: stepen polimerizacije (^a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu. (^b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatoj u postupku. (^c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije (^d) MPN: najvjerojatniji broj”			
Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5																																										
Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6																																										
Maltodekstrin (g/100 g) (b)	0	20-25	0																																										
Bakar (mg/kg)	< 5,0																																												
Olovo (mg/kg)	< 0,5																																												
Arsen (mg/kg)	< 0,3																																												
Salmonella (CFU (c)/25 g)	NEGATIVNO																																												
E. coli (MPN (d)/100 g)	NEGATIVNO																																												
Kvasac (CFU/g)	< 10																																												
Plijesan (CFU/g)	< 10																																												
DP: stepen polimerizacije (^a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu. (^b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatoj u postupku. (^c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije (^d) MPN: najvjerojatniji broj”																																													
Ulje od algi dobijeno od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.	Opis/definicija: Ulje od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp. Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %																																												
Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i>	Opis/definicija: Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> dobija se iz sjemenki vrsta: <i>A. floribunda</i> (sinonim <i>A. parviflora</i>) i <i>A. stuhlmannii</i> . Sastav masnih kiselina: Laurinska kiselina (C12:0): < 1,0 % Miristinska kiselina (C14:0): < 1,0 % Palmitinska kiselina (C16:0): < 2,0 % Palmitoleinska kiselina (C16:1): < 1,0 % Stearinska kiselina (C18:0): 45 – 58 % Oleinska kiselina (C18:1): 40 – 51 % Linolna kiselina (C18:2): < 1,0 % γ-linolenska kiselina (C18:3): < 1,0 % Arahinska kiselina (C20:0): < 1,0 % Slobodne masne kiseline: najviše 0,1 % Svojstva: Transmasne kiseline: najviše 0,5 % Peroksidni broj (PV): najviše 0,8 meq/kg Jodni broj: < 46 g/100 g Neosapunjive materije: najviše 1,0 % Saponifikacioni broj: 185–198 mg KOH/g																																												
Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker	Opis/definicija: Ekstrakt od gela u prahu dobijen od listova biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker, koji je u osnovi identičan gelu dobijenom od listova biljke <i>Aloe vera</i> (L.)																																												

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

	presovanja mogu prepržiti, ali ne smiju doći u direktan dodir sa plamenom. Sastav: Palmitinska kiselina (C16:0): 12 – 15 % Stearinska kiselina (C18:0): 5 – 7 % Oleinska kiselina (C18:1): 43 – 50 % Linolna kiselina (C18:2): 29 – 36 % Neosapunjive materije: 0,3 – 2 % Ukupni steroli: 100 – 500 mg/100 g Ukupni tokoferoli: 16–90 mg/100 g Oleinska kiselost: 0,2 – 1,5 % Peroksidni broj (PV): < 10 meq O₂/kg
Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus</i> <i>pluvialis</i>	Opis/definicija: Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. Postoje različite metode uzgoja te alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sistemi izloženi sunčevoj svjetlosti ili, alternativno se mogu upotrebljavati otvorenini ribnjaci sa strogo kontrolisanim izvorom svjetlosti. Čelije alge sakupljaju se i suše, oleorezin se ekstrahuje a primjenom superkritičnog CO₂ ili rastvarača (etil-acetata). Astaksantin se razrjeđuje i standardizuje do 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ili 20 % upotrebom maslinovog ulja, suncokretovog ulja ili MCT-a (trigliceridi srednjeg lanca). Sastav oleorezina: Masti: 42,2 – 99 % Proteini: 0,3 – 4,4 % Ugljeni hidrati: 0 – 52,8 % Vlakna: < 1,0 % Pepeo: 0,0 – 4,2 % Specifikacija karotenoida m/m % Ukupno astaksantina: 2,9 – 11,1 % 9-cis-astaksantin: 0,3 – 17,3 % 13-cis-astaksantin: 0,2 – 7,0 % Monoesteri astaksantina: 79,8 – 91,5 % Diesteri astaksantina: 0,16 – 19,0 % β-karoten: 0,01 – 0,3 % Lutein: 0 – 1,8 % Kantaksantin: 0 – 1,30 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan udio aerobnih bakterija: < 3 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g Koliformi: < 10 CFU/g <i>E. coli</i>: negativno <i>Salmonella</i>: negativno <i>Staphylococcus</i>: negativno
Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)	Opis/definicija: Bosiljak (<i>Ocimum basilicum</i> L.) pripada porodici „<i>Lamiaceae</i>” u redu „<i>Lamiales</i>”. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi djelovi biljke. Najviši nivo čistoće bosiljka potrebno je obezbijediti filtriranjem (optičkim, mehaničkim). Postupak proizvodnje voćnih sokova i pića od mješavine voća/povrća koji sadrže sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i> L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja. Suva materija: 94,1 % Proteini: 20,7 % Masti: 24,4 % Ugljeni hidrati: 1,7 % Dijetetska vlakna: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29)

	Pepeo: 6,78 %
Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sirup od sirka (Sorghum bicolor)“.	Opis/definicija: Tradicionalna hrana je sirup od biljke Sorghum bicolor (L.) Moench (rod Sorghum; porodica Poaceae(sinonim Gramineae)). Sirup se dobija od stabljika biljke S. bicolor primjenom proizvodnih postupaka kao što su drobljenje, ekstrakcija i isparavanje, uključujući termičku obradu kako bi se dobio sirup od najmanje 74 ° Brix. Podaci o sastavu sirupa od biljke Sorghum bicolor (L.) Moench Voda: 22,7 g/100 g Pepeo: 2,4 Šećeri, ukupno: > 74,0 g/100 g"
Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje	Opis/definicija: Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje (ekstrakt <i>tochija</i>) sitan je prah svijetlo smeđe boje bogat proteinima koji se dobija ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermentisanih pomoću gljive <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakt sadrži inhibitor α-glukozidaze. Svojstva: Masti: $\leq 1,0$ % Proteini: ≥ 55 % Voda: $\leq 7,0$ % Pepeo: ≤ 10 % Ugljeni hidrati: ≥ 20 % Aktivnost inhibitora α-glukozidaze: IC50 najmanje 0,025 mg/ml Sojin izoflavon: $\leq 0,3$ g/100 g
Goveđi laktoferin	Opis/definicija: Goveđi laktoferin protein koji se prirodno nalazi u kravljem mlijeku. Riječ je o glikoproteinu od otprilike 77 kDa koji na sebe veže gvožđe i koji se sastoji od jednog polipeptidnog lanca sa 689 aminokiselina. Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobija se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne sirutke izmjenom jona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. N kraju se suši smrzzavanjem ili raspršivanjem, a velike čestice se prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svijetlo ružičaste boje. Fizičko-Hemijska svojstva goveđeg laktoferina: Vlaga: < 4,5 % Pepeo: < 1,5 % Arsen: < 2,0 mg/kg Gvožđe: < 350 mg/kg Proteini: > 93 % od čega goveđi laktoferin: > 95 % od čega druge proteini: < 5,0 % pH (2 %-tna rastvor, 20 °C): 5,2 – 7,2 Rastvorljivost (2 %-tni rastvor, 20 °C): potpuna
Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i>	Opis/definicija: Rafinisano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ekstrahuje se iz sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst. Alfa-linolenska kiselina: ≥ 35 % m/m ukupnih masnih kiselina Stearidonska kiselina: ≥ 15 % m/m ukupnih masnih kiselina Linolna kiselina: $\geq 8,0$ % m/m ukupnih masnih kiselina Transmasne kiseline: $\leq 2,0$ % m/m ukupnih masnih kiselina Kiselinski broj: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroksidni broj (PV): $\leq 5,0$ meq O₂/kg Sadržaj neosapunjivih materija: $\leq 2,0$ % Sadržaj proteina (ukupno azota): ≤ 10 µg/ml

	Pirolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg
Ulje od račića <i>Calanus finmarchicus</i>	Opis/definicija: Nova hrana slabo je viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjki, dobijeno od račića (morskog zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i>. Sastojak uglavnom sadrži estere voska (> 85 %) sa manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida. Specifikacije: Voda: < 1,0 % Esteri voska: > 85 % Ukupne masne kiseline: > 46 % Eikozapentaenska kiselina (EPK): > 3,0 % Dokosaheksaenska kiselina (DHK): > 4,0 % Ukupni masni alkoholi: > 28 % C20:1 n-9 masni alkohol: > 9,0 % C22:1 n-11 masni alkohol: > 12 % Transmasne kiseline: < 1,0 % esteri astaksantina: < 0,1 % Peroksidni broj (PV): < 3,0 meq. O₂/kg
Baza za žvakaću gumu (monometoksipolietilen glikol)	Opis/definicija: Sastojak koji je nova hrana je sintetski polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monometoksipolietilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kiseline (PIP-g-MA) i nereagirani MPEG (manje od 35 % masenog sadržaja). Bijele do sivo bijele boje. CAS br.: 1246080-53-4 Svojstva: Vlaga: < 5,0 % Aluminijum: < 3,0 mg/kg Litijum: < 0,5 mg/kg Nikal: < 0,5 mg/kg Ostatak anhidrida: < 15 µmol/g Indeks polidisperznosti: < 1,4 Izopren: < 0,05 mg/kg Etilen-oksid: < 0,2 mg/kg Slobodni anhidrid maleinske kiseline: < 0,1 % Ukupno oligomera (manje od 1 000 Daltona): ≤ 50 mg/kg Etilen glikol: < 200 mg/kg Dietilen glikol: < 30 mg/kg Monoetilen glikol metil eter: < 3,0 mg/kg Dietilen glikol metil eter: < 4,0 mg/kg Trietilen glikol metil eter: < 7,0 mg/kg 1,4-dioksan: < 2,0 mg/kg Formaldehid: < 10 mg/kg
Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)	Opis/definicija: Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline bezvodni je kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline. Fini bijeli do sivo bijeli prah CAS br.: 9011 – 16 – 9 Čistoća: Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suvoj materiji Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10 Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm

	Ostatak anhidrida maleinske kiseline: ≤ 250 ppm Acetaldehid: ≤ 500 ppm Metanol: ≤ 500 ppm Dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm Ukupno teških metala: ≤ 10 ppm Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 500 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 500 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: negativan test <i>Salmonella</i>: negativan test <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan test <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativan test
Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)	Opis/definicija: Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> proizvodi se hladnim prešanjem sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) čistoće 99,9 %. Pritom se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u posudama za dekantovanje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Može se proizvoditi i ekstrakcijom pomoću superkritičnog CO₂. Postupak proizvodnje: Proizvodi se hladnim presovnjem. Pritom se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u kontejnerima za dekantiranje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ≤ 2,0 % Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq/kg Netopljive nečistoće: ≤ 0,05 % Alfa linolenska kiselina: ≥ 60 % Linolna kiselina: 15 – 20 %
Sjemenke biljke chia (Salvia hispanica)	Opis/definicija: Biljka <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) ljetna je zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice Labiatae. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke. Suva materija: 90 – 97 % Proteini: 15 – 26 % Masti: 18 – 39 % Ugljeni hidrati (*): 18 – 43 % Sirova vlakna (**): 18 – 43 % Pepeo: 3 – 7 % (*) U ugljene hidrate se uključuje i vrijednost vlakana (**) Sirova vlakna su dio vlakana koja se uglavnom sastoje od neprobavljive celuloze, pentozana i lignina Postupak proizvodnje: Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadrže sjemenke biljke <i>chia</i> uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.
Hitin-glukan gljive <i>Aspergillus niger</i> iz	Opis/definicija: Hitin-glukan dobija se iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>, a riječ je o žućkastom finom prahu bez mirisa. Sadrži 90 % ili više suve materije. Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida: — hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4), — beta-(1,3)-glukan, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % Hitin-glukan: ≥ 90 % Odnos hitina i glukana: 30:70 do 60:40 Pepeo: ≤ 3,0 %

	Lipidi: $\leq 1,0 \%$ Proteini: $\leq 6,0 \%$												
Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošnjeg jaja	Opis/definicija: Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošnjeg jaja dobija se enzimskim postupkom iz lizozima iz bjelanca kokošnjeg jaja uz upotrebu suptilizina Bacillus licheniformis. Proizvod je prah bijele do svijetlo žute boje. Specifikacija: Protein (TN (*)) $\times 5,30$): 80–90 % Tryptofan: 5 – 7 % Udio triptofana/LNAA (**): 0,18–0,25 Stepen hidrolize: 19–25 % Vlaga: $< 5 \%$ Pepeo: $< 10 \%$ Natrijum: $< 6 \%$ Teški metali: Arsen: $< 1 \text{ ppm}$ Olovo: $< 1 \text{ ppm}$ Kadmijum: $< 0,5 \text{ ppm}$ Živa: $< 0,1 \text{ ppm}$ Mikrobiološki kriterijumi: Aerobne bakterije ukupno: $< 103 \text{ CFU/g}$ Kvasac i plijesni ukupno: $< 102 \text{ CFU/g}$ Enterobakterije: $< 10 \text{ CFU/g}$ Salmonella spp: Odsutnost u 25 g Escherichia coli: Odsutnost u 10 g Staphylococcus aureus: Odsutnost u 10 g Pseudomonas aeruginosa: Odsutnost u 10 g (*) TN: ukupni azot (**) LNAA: velike neutralne aminokiseline"												
Hidrolizat jajne opne	Opis Hidrolizat jajne opne dobija se od opne ljuske kokošnjih jaja. Ljuske jajeta podvrgnu se hidromehaničkoj separaciji kako bi se dobile jajne opne, koje se zatim dalje prerađuju putem patentirane metode otapanja. Nakon postupka otapanja rastvor se filtrira, koncentriše, suši raspršivanjem i pakuje. Svojstva/sastav <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hemijski parametri</th><th>Metode</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88</td><td>Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15</td></tr> <tr> <td>Kolagen (% m/m): ≥ 15</td><td>Sircol™ Souble Collagen Assay</td></tr> <tr> <td>Elastin (% m/m): ≥ 20</td><td>Fastin™ Elastin Assay</td></tr> <tr> <td>Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5</td><td>USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)</td></tr> <tr> <td>Kalcijumum: $\leq 1 \%$</td><td></td></tr> </tbody> </table> Fizički parametri pH: 6,5–7,6 Pepeo (% m/m): ≤ 8 Vlaga (% m/m): ≤ 9 Aktivnost vode: $\leq 0,3$ Rastvorljivost (u vodi): topivo Nasipna gustina: $\geq 0,6 \text{ g/cm}^3$	Hemijski parametri	Metode	Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15	Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay	Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay	Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)	Kalcijumum: $\leq 1 \%$	
Hemijski parametri	Metode												
Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15												
Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay												
Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay												
Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)												
Kalcijumum: $\leq 1 \%$													

	Teški metali Arsen $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiološki kriterijumi Broj aerobnih kolonija: $\leq 2\,500$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 5 MPN/g <i>Salmonella</i>: Negativan nalaz (u 25 g) Koliformi: ≤ 10 MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: ≤ 10 CFU/g Broj mezofilnih spora: ≤ 25 CFU/g Broj termofilnih spora: ≤ 10 CFU/10 g Kvasac: ≤ 10 CFU/g Plijesan: ≤ 200 CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije; MPN = najvjerovatniji broj; USP: Farmakopeja SAD-a."
Kompleks dobijen iz <i>fomentarius</i> hitin-glukana gljive <i>Fomes</i>	Opis/definicija: Kompleks hitin-glukana dobija se iz ćelijskih zidova mesnatih djelova gljive <i>Fomes fomentarius</i>. Sastavljen je uglavnom od dva polisaharida: — hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4); — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: čišćenje, smanjenje veličine i mljevenje, omekšavanje u vodi i zagrijavanje u alkalnom rastvoru, pranje, sušenje. Tokom proizvodnog postupka ne primjenjuje se hidroliza. Izgled: Smeđi prah bez mirisa i ukusa Čistoća: Vlaga: $\leq 15\%$ Pepeo: $\leq 3,0\%$ Hitin-glukan: $\geq 90\%$ Odnos hitina i glukana: 70:20 Ukupni ugljeni hidrati isključujući glukane: $\leq 0,1\%$ Proteini: $\leq 2,0\%$ Lipidi: $\leq 1,0\%$ Melanini: $\leq 8,3\%$ Aditivi: nema ih pH: 6,7 – 7,5 Teški metali: Olovo (ppm): $\leq 1,00$ Kadmijum (ppm): $\leq 1,00$ Živa (ppm): $\leq 0,03$ Arsen (ppm): $\leq 0,20$ Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan udio mezofilnih bakterija: $\leq 10^3$/g Kvasci i plijesni: $\leq 10^3$/g Koliformi pri 30 °C: $\leq 10^3$/g <i>E. coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i> i druge patogene bakterije: nije prisutna/25 g
Ekstrakt hitozana iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> i gljive <i>Aspergillus niger</i> dovde	Opis/definicija: Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli(D-glukozamina)) dobija se iz stručaka gljive <i>Agaricus bisporus</i> ili iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u baznom mediju, soubilizaciju u kiselom mediju, taloženje u baznom mediju, pranje i sušenje. Sinonim: Poli(D-glukozamin)

	CAS br. hitozana: 9012-76-4 Formula hitozana: $(C_6H_{11}NO_4)_n$ Izgled: sitan fini prah Aspekt: sivo bijela do smečkaste Miris: bez mirisa Čistoća: Sadržaj hitozana (% m/m suve materije): ≥ 85 Sadržaj glukana (% m/m suve materije): ≤ 15 Gubitak pri sušenju (% m/m suve materije): ≤ 10 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kiselini): 1 – 15 Stepen acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30 Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kiselini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>, 12 – 25 za hitin iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> Pepeo (% m/m suve materije): $\leq 3,0$ Proteini (% m/m suve materije): $\leq 2,0$ Veličina čestice: > 100 nm Gustoća nakon protresanja (g/cm^3): 0,7 – 1,0 Sposobnost vezanja masti $800 \times$ (udio mokre mase): prolaz Teški metali: Živa (ppm): $\leq 0,1$ Olovo (ppm): $\leq 1,0$ Arsen (ppm): $\leq 1,0$ Kadmijum (ppm): $\leq 0,5$ Mikrobiološki kriterijumi: Broj aerobnih bakterija (CFU/g): $\leq 10^3$ Broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): $\leq 10^3$ <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): ≤ 10 Enterobacteriaceae (CFU/g): ≤ 10 <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g
Hondroitin sulfat	Opis/definicija: Hondroitin sulfat (natrijeva so) biosintetski je proizvod. Dobija se hemijskim sulfatiranjem hondroitina dobijenog fermentacijom bakterije <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 23502). Hondroitin sulfat (natrijeva so) (% suve materije): 95 – 105 MWw (srednja masa) (kDa): 5 – 12 MWw (srednji broj) (kDa): 4 – 11 Disperznost ($w_r/w_{0,05}$): $\leq 0,7$ Uzorak sulfatiranja ($\Delta Di-6S$) (%): ≤ 85 Gubitak pri sušenju (%) (105 °C do konstantne mase): $\leq 10,0$ Ostatak nakon spaljivanja (% suve materije): 20 – 30 Proteini (% suve materije): $\leq 0,5$ Endotoksini (EU/mg): ≤ 100 Ukupno organskih nečistoća (mg/kg): ≤ 50
Hromov pikolinat	Opis/definicija: Hromov pikolinat crvenkasti je fini prah, slabo topljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. Ta je so topljiva i u polarnim organskim rastvaračima. Hemijski naziv: tris (2-piridinkarboksilato-N,O) Hrom(III) ili 2-piridinkarboksilna kiselina hromova (III) so CAS br.: 14639-25-9 Hemijska formula: $Cr(C_5H_4NO_2)_3$ Hemijska svojstva:

	Hromov pikolinat: $\geq 95\%$ Hrom (III): 12 – 13 % Hrom (VI): nije utvrđen Voda: $\leq 4,0\%$
„1-metilnikotinamid hlorid	Definicija: Hemijski naziv: 3-karbamoil-1-metil-piridini hlorid Hemijska formula: $C_7H_9N_2OCl$ CAS br.: 1005-24-9 Molekulska masa: 172,61 Da Opis 1-metilnikotinamid hlorid je bijela ili sivo bijela kristalna čvrsta masa koja se proizvodi postupkom hemijske sinteze. Svojstva/sastav Izgled: bijela ili sivobijela kristalna čvrsta masa Čistoća: $\geq 98,5\%$ Trigonelin: $\leq 0,05\%$ Nikotinska kiselina: $\leq 0,10\%$ Nikotinamid: $\leq 0,10\%$ Najveća nepoznata nečistoća: $\leq 0,05\%$ Zbir nepoznatih nečistoća: $\leq 0,20\%$ Zbir svih nečistoća: $\leq 0,50\%$ Rastvorljivost: topljivo u vodi i metanolu. Praktično netopljivo u 2-propanolu i dihlorometanu Vlaga: $\leq 0,3\%$ Gubitak pri sušenju: $\leq 1,0\%$ Ostatak nakon spaljivanja: $\leq 0,1\%$ Ostaci rastvarača i teški metali Metanol: $\leq 0,3\%$ Teški metali: $\leq 0,002\%$ Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Plijesan/kvasac: ≤ 10 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: nije prisutno u 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutno u 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutno u 1 g CFU: jedinice koje formiraju kolonije”
Bilje <i>Cistus</i> Pandalis <i>incanus</i> L.	Opis: Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrste iz porodice <i>Cistaceae</i>, autohtone u sredozemnoj regiji, na poluostrvu Chalkidiki Sastav: Vlaga: 9 – 10 g/100 g bilja Proteini: 6,1 g/100 g bilja Masti: 1,6 g/100 g bilja Ugljeni hidrati: 50,1 g/100 g bilja Vlakna: 27,1 g/100 g bilja Minerali: 4,4 g/100 g bilja Natrijum: 0,18 g Kalijum: 0,75 g Magnezijum: 0,24 g Kalcijum: 1,0 g

	Gvožđe: 65 mg Vitamin B₁: 3,0 µg Vitamin B₂: 30 µg Vitamin B₆: 54 µg Vitamin C: 28 mg Vitamin A: manje od 0,1 mg Vitamin E: 40 – 50 mg Alfa-tokoferol: 20 – 50 mg Beta-tokoferoli i gama-tokoferoli 2 – 15 mg Delta-tokoferol: 0,1 – 2 mg
Citiholin	Opis/definicija: Citiholin se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Citiholin se sastoji od citozina, riboze, pirofosfata i holina. Bijeli kristalni prah Hemijski naziv: Holin citidin 5'-pirofosfat, Citidin 5'-(trihidrogen difosfat) P⁻-[2-(trimetilamonij)etil]ester unutrašnja so Hemijska formula: C₁₄H₂₆N₄O₁₁P₂ Molekulska masa: 488,32 g/mol CAS br.: 987-78-0 pH (uzorak rastvora od 1 %): 2,5 – 3,5 Čistoća: Analizirana vrijednost: ≥ 98 % suve materije Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): ≤ 5,0 % Amonijum: ≤ 0,05 % Arsen: Najviše 2 ppm Slobodne fosforne kiseline: ≤ 0,1 % 5'-citidilna kiselina: ≤ 1,0 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10³ CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 10² CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g
<i>Clostridium butyricum</i>	Opis/definicija: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je gram-pozitivna, obavezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodifikovana bakterija koja stvara spore. Depozitni broj FERM BP-2789 Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10³ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije utvrđena u 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije utvrđena u 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije utvrđena u 1 g Kvasci i plijesni: ≤ 10² CFU/g
Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu	Ekstrakt kakaa (<i>Theobroma cacao</i> L.) Izgled: tamno smeđi prah bez vidljivih nečistoća Fizička i hemijska svojstva: Sadržaj polifenola: najmanje 55,0 % GAE Sadržaj teobromina: najviše 10,0 % Sadržaj pepela: najviše 5,0 % Sadržaj vlage: najviše 8,0 % Nasipna gustoća: 0,40 – 0,55 g/cm³

	pH: 5,0 – 6,5 Ostaci Gvožđe: najviše 500 ppm
Ekstrakt kaka sa smanjenim udjelom masti	Ekstrakt kaka (<i>Theobroma cacao</i> L.) sa smanjenim udjelom masti Izgled: tamno crveni do ljubičasti prah Koncentrat ekstrakta kaka: najmanje 99 % Silicijum dioksid (tehnološka pomoć): najviše 1,0 % Flavanoli iz kaka: najmanje 300 mg/g — Epikatehin: najmanje 45 mg/g Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %
Ulje od sjemenki biljke korijandera <i>Coriandrum sativum</i>	Opis/definicija: Ulje od sjemenki korijandera je ulje koje sadrži gliceride masnih kiselina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijandera (<i>Coriandrum sativum</i> L.) Žućkaste boje i blagog ukusa. CAS br.: 8008-52-4 Sastav masnih kiselina: Palmitinska kiselina (C16:0): 2 – 5 % Stearinska kiselina (C18:0): < 1,5 % Petroselininska kiselina (cis-C18:1(n-12)): 60 – 75 % Oleinska kiselina (cis-C18:1 (n-9)): 8 – 15 % Linolna kiselina (C18:2): 12 – 19 % α -linolenska kiselina (C18:3): < 1,0 % Transmasne kiseline: $\leq$ 1,0 % Čistoća: Indeks refrakcije (20 °C): 1,466 – 1,474 Kiselinski broj: $\leq$ 2,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): $\leq$ 5,0 meq/kg Jodni broj: 88 – 110 jedinice Saponifikacioni broj: 186 – 200 mg KOH/g Neosapunjive materije: $\leq$ 15 g/kg
Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i>	Opis/definicija: Sušeno voće vrste <i>Crataegus pinnatifida</i> iz porodice <i>Rosaceae</i> autohtone u sjevernoj Kini i Koreji. Sastav: Suva materija: 80 % Ugljeni hidrati: 55 g/kg svježe mase Fruktoza: 26,5 – 29,3 g/100 g Glukoza: 25,5 – 28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g svježe mase Natrijum: 2,9 g/100 g svježe mase Kompoti su proizvodi koji se dobijaju termičkom obradom jestivog dijela jedne vrste voća ili više njih, cijelog ili u komadima, bez obzira da li je procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.
α-ciklodekstrin	Opis/definicija: Neredukujućii ciklični saharid koji se sastoji od šest α -1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani skrob. Obnavljanje i pročišćavanje α -ciklodekstrina može se izvršiti pomoću jednog od sljedećih postupaka: taloženje kompleksa α -ciklodekstrina s 1-dekanolom, rastvaranje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, stripovanje kompleksionog sredstva parom i kristalizacija α -ciklodekstrina iz rastvora; ili Hromatografija uz izmjenu jona ili gel-filtraciju nakon čega slijedi kristalizacija α -ciklodekstrina iz pročišćene matične tečnosti, ili metode membranskog odvajanja kao što su ultrafiltriranje i povratna osmoza: Opis:

	Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta masa, gotovo bez mirisa Sinonimi: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltohekszoza, α-cikloamilaza Hemijski naziv: cikloheksaamiloza CAS br.: 10016-20-3 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_6$ Masa formule: 972,85 Analiza: $\geq 98\%$ (na osnovu suve materije) Identifikacija: Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C Rastvorljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tna rastvor) Hromatografija: vrijeme zadržavanja za glavni vrh na tečnom hromatogramu uzorka odgovara vremenu zadržavanja za α-ciklodekstrin u referentnom hromatogramu α-ciklodekstrina (koji je dostupan pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka</i> ili <i>Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD</i>) pri uslovima opisanim u odjeljku METODA ANALIZE Čistoća: Voda: $\leq 11\%$ (metoda Karla Fischera) Ostatak kompleksnog jedinjenja: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol) Redukujuće materije: $\leq 0,5\%$ (kao glukoza) Sulfatni pepeo: $\leq 0,1\%$ Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Metoda analize: Utvrditi tečnom hromatografijom uz primjenu sljedećih uslova: Rastvor uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg testnog uzorka u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke (10–15 min.) i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrometara. Referentna rastvor: precizno izmjeriti oko 100 mg α-ciklodekstrina u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Hromatografija: tekčni hromatograf opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem. Kolona i pakovanje: nukleozil-100-NH₂ (10 μm) (<i>Macherey & Nagel Co. Düren, Njemačka</i>) ili slično Dužina: 250 mm Promjer: 4 mm Temperatura: 40 °C Mobilna faza: acetonitril/voda (67/33 v/v) Brzina protoka: 2,0 ml/min Volumen za ubrizgavanje: 10 μl Postupak: ubrizgati rastvor uzorka u hromatograf, snimiti hromatogram i izmjeriti područje glavnog vrha α-ciklodekstrina. Izračunati postotak α-ciklodekstrina u testnom uzorku kako slijedi: $\% \alpha\text{-ciklodekstrin (na osnovu suve materije)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$ pri čemu su: A_S i A_R područja vrhova izazvanih α-ciklodekstrinom za rastvor uzorka odnosno referentni rastvor. W_S i W_R su mase (u mg) testnog uzorka odnosno referentnog α-ciklodekstrina nakon korekcije u odnosu na sadržaj vode.
γ-ciklodekstrin	Opis/definicija: Neredukujući ciklički saharid koji se sastoji od osam α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani škrob. Obnavljanje i pročišćavanje γ-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa γ-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, otapanjem kompleksa vodom i n-dekanom, stripovanjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz rastvora kristalizacijom. Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta masa, gotovo bez mirisa Sinonimi: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoz, γ-cikloamilaza Hemijski naziv: ciklooktaamiloza

	CAS broj: 17465-86-0 Hemijska formula: $(C_6H_{10}O_5)_8$ Analiza: $\geq 98 \%$ (na osnovu suve materije) Identifikacija: Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 285 °C Rastvorljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: $[\alpha]_D^{25}$: Između + 174 ° i + 180 ° (1 %-tna rastvor) Čistoća: Voda: $\leq 11 \%$ Ostatak kompleksnog spoja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): $\leq 4 \text{ mg/kg}$ Ostatak rastvora (n-dekan): $\leq 6 \text{ mg/kg}$ Redukujuće materije: $\leq 0,5 \%$ (kao glukoza) Sulfatni pepeo: $\leq 0,1 \%$
Prerađevina dekstrana proizveden iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	1. U obliku praha: Ugljeni hidrati: 60 % s: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozom: 0,3 %, leukrozom: 9,2 %) Proteini: 6,5 % Lipidi: 0,5 % Mliječna kiselina: 10 % Etanol: u tragovima Pepeo: 13 % Vlaga: 10 % 2. Tečno stanje: Ugljeni hidrati: 12 % s: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %) Proteini: 2,0 % Lipidi: 0,1 % Mliječna kiselina: 2,0 % Etanol: 0,5 % Pepeo: 3,4 % Vlaga: 80 %
„Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Opis/definicija: Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaklo pretvaranje ergosterola u vitamin D2 (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D2 u koncentratu kvasca varira od 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (200–875 µg/g). Kvasac može biti inaktiviran. Koncentrat kvasca miješa se sa običnim pekarskim kvascem kako se ne bi prekoračila najviša dozvoljena količina u upakovanom svježem ili suvom kvascu za kućnu uporabu. Fina zrnca boje kože. Vitamin D2: Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca: Koliformi: $\leq 103/\text{g}$ Escherichia coli: $\leq 10/\text{g}$ Salmonella: nije prisutna u 25 g"
Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla	Opis/definicija: Proizvodi se od glicerola i masnih kiselina dobijenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (<i>Glycine max</i>) ili ulja uljane repice (<i>Brassica</i>

	<i>campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), uz upotrebu posebnog enzima. Distribucija acilglicerola: Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 % 1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): ≥ 50 % Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 % Monoacilgliceroli (MAG): $\leq 5,0$ % Sastav masnih kiselina (MAG, DAG, TAG): Oleinska kiselina (C18:1): 20 – 65 % Linolna kiselina (C18:2): 15 – 65 % Linolenska kiselina (C18:3): ≤ 15 % Zasićene masne kiseline: ≤ 10 % Ostalo: Kiselinski broj: $\leq 0,5$ mg KOH/g Vlaga i isparljive materije: $\leq 0,1$ % Peroksidni broj (PV): $\leq 1,0$ meq/kg Neosapunjive materije: $\leq 2,0$ % Transmasne kiseline $\leq 1,0$ % MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli
Dihidrokapstat (DHC)	Opis/definicija: Dihidrokapstat se sintetizuje esterifikacijom enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kiseline. Nakon esterifikacije, dihidrokapstat se ekstrahuje n-heksanom. Viskozna bezbojna ili žuta tečnost. Hemijska formula: $C_{18}H_{28}O_4$ CAS br.: 205687-03-2 Fizičko-hemijska svojstva: Dihidrokapstat: > 94 % 8-metilnonanoična kiselina: $< 6,0$ % Vanilil alkohol: $< 1,0$ % Druge materije povezane sa sintezom: $< 2,0$ %
Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz čelijskih kultura	Opis/definicija: Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz čelijskih kultura HTN[®]Vb.
Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i>	Opis/definicija: Ekstrakt korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija iz kulture tkiva biljke u osnovi je istovjetan ekstraktu iz korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.
Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i>	Opis/definicija: Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz čelijskih kultura HTN[®]Vb
Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i>	Opis/definicija: Ulje od biljke <i>Echium</i> blijedožuti je proizvod dobijen rafinisanjem ulja ekstrahovanog iz sjemenki biljke <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonska kiselina: ≥ 10 % m/m ukupnih masnih kiselina Transmasne kiseline: $\leq 2,0$ % (m/m ukupnih masnih kiselina) Kiselinski broj: $\leq 0,6$ mg KOH/g Peroksidni broj (PV): $\leq 5,5$ meq O₂/kg Sadržaj neosapunjivih materije: $\leq 2,0$ % Sadržaj proteina (ukupno dušika): ≤ 20 µg/ml

	Pirolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg		
Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)	Opis/definicija: Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivo bijelog do svijetlo ružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehina galata (EGCG), a temperatura tališta mu je između 210 i 215 °C. Izgled: prah sivo bijele do svjetlo ružičaste boje Hemijski naziv: polifenol (-) epigalokatehin 3-galat Sinonimi: epigalokatehin galat (EDCG) CAS br.: 989-51-5 INCI naziv: epigalokatehin galat Molekulska masa: 458,4 g/mol Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 % Teški metali: Arsen: najviše 3,0 ppm Olovo: najviše 5,0 ppm Analiza: najmanje 94 % EGCG-a (na suhom materijalu) najviše 0,1 % kofeina Rastvorljivost: EGCG prilično je topljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu		
L-ergotionein	Definicija Hemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat Hemijska formula: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S Molekulska masa: 229,3 Da CAS br.: 497-30-3		
	Parametar	Specifikacija	Metoda
	izgled	bijeli prah	vizualna
	optička rotacija	[α] _D ≥ (+) 122° (c = 1, H ₂ O) _a)	polarimetrija
	hemijska čistoća	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	identifikacija	u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR elementarna analiza
	ukupni ostaci otapala (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska hromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	gubitak pri sušenju	interni standard <	[Eur. Ph. 01/2008:20232]

		0,5 %	
	nečistoće	< 0,8 %	HPLC/GPC ili 1H-NMR
	Teški metali b) c)		
	olovo	< 3,0 ppm	ICP/AES
	kadmijum	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	živa	< 0,1 ppm	atomska fluorescencija (Hg)
	Mikrobiološke specifikacije b)		
	ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 x 10 ³ CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 x 10 ² CFU/g	
	Escherichia coli	nije prisutna u 1 g	
	Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetska rezonansa; HPLC: tečna hromatografija visokog efekta; GPC: gel permeaciona hromatografija; ICP/AES: atomska emisijona spektroskopija sa induktivno spregnutom plazmom; CFU: jedinice koje formiraju kolonije. (a) Lit. [α]_D = (+) 126,6 o (c = 1, H₂O) (b) Analize sprovedene na svakoj seriji (c) Najveće dozvoljene količine u skladu sa propisom kojim su uređeni kontaminanti u hrani		
Natrijum gvožđe EDTA	Opis/definicija: Natrijum gvožđ EDTA (etilendiamintetrasirćetna kiselina) je fini prah bez mirisa, žute do smeđe boje, s kemijskom čistoćom većom od 99 % (m/m). Lako topljiv u vodi. Hemijska formula: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈ * 3H₂O Hemijska svojstva: pH rastvora od 1 %: 3,5 – 5,5 Gvožđe: 12,5 – 13,5 % Natrijum: 5,5 % Voda: 12,8 % Organska materija (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5 – 70,5 % Materije netopljive u vodi: ≤ 0,1 % Nitrilotrisirćetna kiselina: ≤ 0,1 %		
Gvožđe amonijum fosfat	Opis/definicija: Gvožđe amonijum fosfat je sitni prah sivo zelene boje, gotovo netopljiv u vodi, ali topljiv u razrijeđenim mineralnim kiselinama. CAS br.: 10101-60-7		

	Hemijska formula: FeNH_4PO_4 Hemijska svojstva: pH 5 %-tne suspenzije u vodi: 6,8 – 7,8 Gvožđe (ukupno): $\geq 28 \%$ Gvožđe (II): 22 – 30 % (m/m) Gvožđe (III): $\leq 7,0 \%$ (m/m) Amonijak: 5 – 9 % (m/m) Voda: $\leq 3,0 \%$
Ribljí peptidi dobijeni od ribe <i>Sardinops sagax</i>	Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je mješavina peptida dobijena hidrolizom mišićnog tkiva riba (<i>Sardinops sagax</i>) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom hromatografijom, koncentrisanjem pod vakuumom i sušenjem raspršivanjem. Žućkasto bijeli prah Peptidi⁽¹⁾ (kratkolančani peptidi, dipeptidi i tripeptidi molekularne mase manje od 2 kDa): $\geq 85 \text{ g/100 g}$ Val-Tyr (dipeptid): 0,1 – 0,16 g/100 g Pepeo: $\leq 10 \text{ g/100 g}$ Vlaga: $\leq 8 \text{ g/100 g}$ ⁽¹⁾ Kjeldahlova metoda
Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i>	Opis/definicija: Flavonoid je ekstrakt dobijen iz korjena ili podloge biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> ekstrakcijom etanolom i nakon toga daljom ekstrakcijom tog etanolskog ekstrakta srednjolančanim trigliceridima. Riječ je o tamnosmeđoj tečnosti koja sadrži 2,5 % do 3,5 % glabridina. Vlaga: $< 0,5 \%$ Pepeo: $< 0,1 \%$ Peroxidni broj (PV): $< 0,5 \text{ meq/kg}$ Glabridin: 2,5 – 3,5 % masti Glicirizinska kiselina: $< 0,005 \%$ Masti, uključujući materije polifenolnog tipa: $\geq 99 \%$ Proteini: $< 0,1 \%$ Ugljeni hidrati: ne može se utvrditi
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i>	Opis/definicija: Fukoidan iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama: prah sivo bijele do blago žute boje Miris i ukus: Blag miris i okus Vlaga: $< 10 \%$ (105 °C, dva sata) pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C) Teški metali: Arsen (neorganski): $< 1,0 \text{ ppm}$ Kadmijum: $< 3,0 \text{ ppm}$ Olovo: $< 2,0 \text{ ppm}$ Živa: $< 1,0 \text{ ppm}$ Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: $< 10\,000 \text{ CFU/g}$ Broj kolonija kvasaca i plijesni $< 100 \text{ CFU/g}$ Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g

	Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Alginat: 2,0 – 5,5 % Polifloroglucinol: 0,5 – 15 % Manitol: 1 – 5 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,5 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 1,0 % Proteini: 2,0 – 2,5 % Ekstrakt 2: Fukoidan: 60 – 65 % Alginat: 3,0 – 6,0 % Polifloroglucinol: 20 – 30 % Manitol: < 1,0 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,0 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 % Proteini: 2,0 – 2,5 %
Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i>	Opis/definicija: Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiseloj otopini i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama: prah sivobijele do blago žute boje Miris i okus: Blag miris i okus Vlaga: < 10 % (105 °C, dva sata) pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C) Teški metali: Arsen (neorganski): < 1,0 ppm Kadmijum: < 3,0 ppm Olovo: < 2,0 ppm Živa: < 1,0 ppm Mikrobiologija: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10 000 CFU/g Broj kolonija kvasaca i plijesni: < 100 CFU/g Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana: Ekstrakt 1: Fukoidan: 75 – 95 % Alginat: 2,0 – 6,5 % Polifloroglucinol: 0,5 – 3,0 % Manitol: 1 – 10 % Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 1,0 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 % Proteini: 2,0 – 2,5 % Ekstrakt 2: Fukoidan: 50 – 55 % Alginat: 2,0 – 4,0 % Polifloroglucinol: 1,0 – 3,0 %

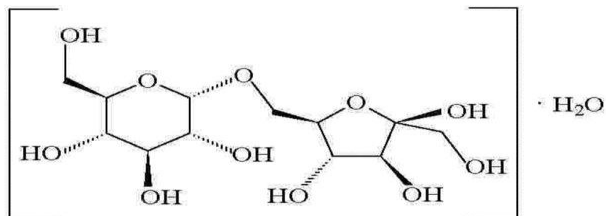
	Manitol: 25 – 35 % Prirodne soli/slobodni minerali: 8 – 10 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 % Proteini: 1,0 – 1,5 %	
2'-fukozil laktoza (sintetička)	Definicija: Hemijski naziv: α -L-fukopiranozil-(1→2)- β -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol Opis: 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi postupkom hemijske sinteze. Čistoća: 2'-fukozil laktoza: ≥ 95 % D-laktoza: $\leq 1,0$ m/m % L-fukoza: $\leq 1,0$ m/m % Izomeri difukozil-D-laktoze: $\leq 1,0$ m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: $\leq 0,6$ m/m % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,2 – 7,0 Voda (%): $\leq 9,0$ % Sulfatni pepeo: $\leq 0,2$ % Sirćetna kiselina: $\leq 0,3$ % Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): $\leq 50,0$ mg/kg pojedinačno, $\leq 200,0$ mg/kg zajedno Ostaci proteina: $\leq 0,01$ % Teški metali Paladijum: $\leq 0,1$ mg/kg Nikal: $\leq 3,0$ mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 10 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg	
	Izvor: Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)	Izvor: Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (BL21)
	Opis: 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Čistoća: 2'-fukozil laktoza: ≥ 90 % D-laktoza: $\leq 3,0$ % L-fukoza: $\leq 2,0$ %	Opis: 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje, a vodeni rastvor njegovog tečnog koncentrata (45 % $\pm$ 5 % m/v) je bezbojni ili blago žućkasti bistri vodeni rastvor 2'-fukozil laktoza proizvodi se mikrobiološkim postupkom. Čistoća:

	Difukozil-D-laktoza: ≤ 2,0 % 2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,0 – 7,5 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 2,0 % Sirćetna kiselina: ≤ 1,0 % Ostaci proteina: ≤ 0,01 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 3 000 CFU/g Kvasci: ≤ 100 CFU/g Plijesni: ≤ 100 CFU/g Endotoksini: ≤ 10 EU/mg	2'-fukozil laktoza: ≥ 90 % Laktoza : ≤ 5,0 % Fukoza: ≤ 3,0 % 3'-fukozil laktoza: ≤ 5,0 % Fukosilgalaktoza: ≤ 3,0 % Difukosilaktoza: ≤ 5,0 % Glukoza: ≤ 3,0 % Galaktoza: ≤ 3,0 % Voda: ≤ 9,0 % (prah) Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (prah i tečnost) Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (prah i tečnost) Teški metali Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prah i tečnost); Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prah i tečnost) Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg (prah i tečnost) Živa: ≤ 0,5 mg/kg (prah i tečnost) Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10⁴ CFU/g (mikrob. prah), ≤ 5 000 CFU/g (mikrob. tečnost) Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tečnost) Enterobakterije/koliformi: nisu prisutne u 11 g (prah i tečnost) <i>Salmonella</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tečnost) <i>Cronobacter</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tečnost) Endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tečnost) Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prah i tečnost)
Galaktooligosaharid	Opis/definicija: Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze enzimskim procesom pomoću β-galaktozidaze iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> i <i>Papiliotrema terrestris</i> . GOS: najmanje 46 % suve materije (DM) Laktoza: najviše 40 % DM Glukoza: najviše 27 % DM Galaktoza: najmanje 0,8 % DM Pepeo: najviše 4,0 % DM Proteini: najviše 4,5 % DM Nitrit: najviše 2 mg/kg	
Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificovanog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: C₆H₁₃NO₅ · HCl Relativna molekulska masa: 215,63 g/mol D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 70,0 ° do + 73,0 °	
Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificovanog soja	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: (C₆H₁₄NO₅)₂SO₄ · 2KCl Relativna molekulska masa: 605,52 g/mol	

bakterije <i>E. coli</i> K-12	D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 50,0 ° do + 52,0 °
Glukozamin NaCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_6)_2SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referentnog standarda (HPLC) Specifična optička rotacija: + 52 ° do + 54 °
Guar guma	Opis/definicija: Prirodna guar guma je mljeveni endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume <i>Cyamopsis tetragonolobus</i>L. Taub. (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koje se mogu hemijski opisati kao galaktomanan (sadržaj galaktomanana najmanje 75 %). Izgled: prah bijele do žućkaste boje Molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 Daltona CAS broj: 9000-30-0 EINECS broj: 232-536-8 Čistoća: U skladu sa posebnim propisom o aditivima i propisom kojim su utvrđeni posebni uslovi za uvoz guar gume porijeklom iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima ⁽⁸⁾. Fizičko-hemijska svojstva Prah Rok trajanja: dvije godine Boja: bijela Miris: blagi Prosječan promjer čestica: 60–70 µm Vlaga: najviše 15 % Viskoznost * nakon jednog sata – Viskoznost * nakon dva sata: najmanje 3 600 mPa.s Viskoznost * nakon 24 sata: najmanje 4 000 mPa.s Rastvorljivost: topljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 6 do 7,5 Pahuljice Korisni vijek trajanja: jedna godina Boja: bijela/sivo bijela bez crnih točkica ili sa neznatnim brojem crnih točkica Miris: blagi Prosječan promjer čestica: 1–10 mm Vlaga: najviše 15 % Viskoznost * nakon jednog sata: najmanje 3 000 mPa.s Viskoznost * nakon 2 sata – Viskoznost * nakon 24 sata – Rastvorljivost – topljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5 (*) Viskoznost se mjeri u sljedećim uslovima: 1 %, 25 °C, 20 rpm

„Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem	Opis/definicija: Komercijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV zracima. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 800 nm. Vitamin D₂: Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Sadržaj: Vitamin D₂ u konačnom proizvodu: 5–20 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja.”
Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i>	Opis/definicija: U proizvodnji termički obrađenih fermentisanih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Djelimično obrano mlijeko (između 1,5 % i 1,8 % masti) ili obrano mlijeko (0,5 % masti ili manje) pasterizuje se ili obrađuje ultravisokom temperaturom prije započinjanja fermentacije bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Nastali fermentisani mliječni proizvod homogenizuje se i potom termički obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadrži žive ćelije bakterije <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 239641)⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.
Hidroksitirozol	Opis/definicija: Hidroksitirozol je blijedo žuta viskozna tečnost koja se dobija hemijskom sintezom Molekulska formula: C₈H₁₀O₃ Molekulska masa: 154,6 g/mol CAS br.: 10597-60-1 Vлага ≤ 0,4 % Miris: Svojstva: Ukus: Gorkast Rastvorljivost (voda) (%): Miješa se sa vodom pH: 3,5 – 4,5 Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575 Čistoća: Hidroksitirozol: ≥ 99 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,4 % Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 % Zbir homovanilijske kiseline, izohomovanilijske kiseline i 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 % Teški metali Olovo: ≤ 0,03 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,01 mg/kg Živa: ≤ 0,01 mg/kg Ostaci rastvora Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg Metanol: ≤ 2,00 mg/kg Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg
Protein za formiranje leda tip III HPLC 12	Opis/definicija: Prerađevina proteina za formiranje leda (ISP) je svjetlo smeđa tečnost koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetski modifikovanog soja pekarskog kvasca prehrambenog kvaliteta (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) pri čemu je sintetski gen za ISP umetnut u genom kvasca. Protein se istiskuje i izlučuje u uzgojni medijum gdje se odvaja od ćelija kvasca mikrofiltriranjem i koncentruje ultrafiltriranjem. Zbog toga se ćelije kvasca ne

	prenose u prerađevina ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Prerađevina ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikolizovanog ISP-a i proteina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kiseline i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizuje puferom od 10 mM limunske kiseline. Analiza: ≥ 5 g/l aktivnog ISP-a pH: 2,5 – 3,5 Pepeo: $\leq 2,0$ % DNK: ne može se utvrditi
Vodeni ekstrakt dobijen od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i>	Opis/definicija: Tamno smeđa tečnost. Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i> Sastav: Proteini: $< 0,1$ g/100 ml Masti: $< 0,1$ g/100 ml Ugljeni hidrati: 0,2 – 0,3 g/100 ml Ukupni šećeri: $< 0,2$ g/100 ml Kofein: 19,8 – 57,7 mg/100 ml Teobromin: 0,14 – 2,0 mg/100 ml Klorogenske kiseline: 9,9 – 72,4 mg/100 ml
Izomalto-oligosaharid	Prah: Rastvorljivost (voda) (%): > 99 Glukoza (% na osnovu suve materije): $\leq 5,0$ Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 Vlažnost (%) $\leq 4,0$ Sulfatni pepeo (g/100 g): $\leq 0,3$ Teški metali: Olovo (mg/kg): $\leq 0,5$ Arsen (mg/kg): $\leq 0,5$ Sirup: Osušene čvrste materije (g/100 g): > 75 Glukoza (% na osnovu suve materije): $\leq 5,0$ Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): ≥ 90 pH: 4 – 6 Sulfatni pepeo (g/100 g): $\leq 0,3$ Teški metali: Olovo (mg/kg): $\leq 0,5$ Arsen (mg/kg): $\leq 0,5$
Izomaltuloza	Opis/definicija: Redukujući disaharid čiju jednu polovinu čini glukoza, a drugu fruktoza i povezane su alfa-1,6-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom iz saharoze. Komercijalni je proizvod monohidrat. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa Hemijski naziv: 6-O-α-D-glukopiranozil-D-fruktofuranosa, monohidrat CAS br.: 13718-94-0 Hemijska formula: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ Strukturna formula



Masa formule: 360,3 (monohidrat)

Čistoća:

Analiza: ≥ 98 % na osnovu suve materije

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

Teški metali:

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

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

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

Laktitol

Opis/definicija:

Kristalni prah ili bezbojni rastvor dobijen katalitičkom hidrogenacijom laktoze. Kristalni produkti javljaju se u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se upotrebljava kao katalizator.

Hemijski naziv: 4-O-β-D-galaktopiranozil-D-glucitol

Hemijska formula: $C_{12}H_{24}O_{11}$

Molekulska masa: 344,31 g/mol

CAS br.: 585-86-4

Čistoća:

Rastvorljivost (u vodi): vrlo topljiv u vodi

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

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

Voda: $\leq 10,5$ %

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

Redukujući šećeri: $\leq 0,2$ % d.b

Hloridi: ≤ 100 mg/kg suve materije

Sulfati: ≤ 200 mg/kg suve materije

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

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

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

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

**Lakto-N-neotetraoza
(sintetička)**

Definicija:

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

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

CAS br.: 13007-32-4

Molekulska masa: 707,63 g/mol

Opis:

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

	Čistoća: Analiza (bez vode): ≥ 96 % D-laktoza: ≤ 1,0 % Lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 % Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 0,6 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 5,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 % Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno) Ostaci proteina: ≤ 0,01 % Paladijum: ≤ 0,1 mg/kg Nikal: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 10 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg
Lakto-<i>N</i>-neotetraoza (mikrobni izvor)	Definicija: Hemijski naziv: β-D-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS br.: 13007-32-4 Molekulska masa: 707,63 g/mol Izvor: Genetski modifikovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12) Opis: Lakto-<i>N</i>-neotetraoza je prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Lakto-<i>N</i>-neotetraoza izoluje se kristalizacijom. Čistoća: Analiza (bez vode): ≥ 92 % D-laktoza: ≤ 3,0 % Lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 3,0 % para-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza: ≤ 3,0 % Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 1,0 % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0 – 7,0 Voda: ≤ 9,0 % Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 % Ostaci rastvora (sint.) ≤ 100 mg/kg Ostaci proteina: ≤ 0,01 % Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g Kvasci: ≤ 10 CFU/g Plijesni: ≤ 10 CFU/g Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg
Ekstrakt lista lucerke dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i>	Opis/definicija: Lucerka (<i>Medicago sativa</i> L.) obrađuje se u roku od dva sata od berbe. Sjecka se i drobi. Provlačenjem kroz presu za ulje od lucerke se dobijaju vlaknasti ostaci i cijeđeni sok (10 % suve materije). Suva materija tog soka sadrži oko 35 % sirovog proteina. Cijeđeni sok (pH 5,8–6,2) neutralizuje se. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućava se koagulacija proteina povezanih sa pigmentima karotenoida i hlorofila. Talog proteina odvaja se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kiselina, koncentrat proteina lucerke granulira se i čuva u

	inertnom gasu ili hladnom skladištu. Sastav: Proteini: 45 – 60 % Masti: 9 – 11 % Slobodni ugljeni hidrati (topljiva vlakna): 1 – 2 % Polisaharidi (netopljiva vlakna): 11 – 15 % uključujući celulozu: 2 – 3 % Minerali: 8 – 13 % Saponini: ≤ 1,4 % Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg Kumestrol: ≤ 100 mg/kg Fitati: ≤ 200 mg/kg L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg
Likopen	Opis/definicija: Sintetski likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetski likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponenata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da
Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i>	Opis/definicija: Pročišćeni likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da
Likopen iz paradajza	Opis/definicija: Pročišćeni likopen iz paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita. Hemijski naziv: Likopen CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen) Hemijska formula: C₄₀H₅₆ Masa formule: 536,85 Da
Oleorezin likopena iz paradajza	Opis/definicija: Oleorezin likopena iz paradajza dobija se iz zrelih paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) ekstrakcijom pomoću rastvora, uz naknadno uklanjanje rastvora. Riječ je o crvenoj do tamno smeđoj viskoznoj, bistroj tečnosti. Ukupno likopen: 5 – 15 % Od toga trans-likopen: 90 – 95 % Ukupno karotenoidi (izračunati kao likopen): 6,5 – 16,5 % Drugi karotenoidi: 1,75 % (Fitoen/fitofluen/β-karoten): (od 0,5 do –0,75/0,4 do –0,65/0,2 do –0,35 %) Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 %

	Neosapunjive materije: 13 – 20 % Ukupne masne kiseline: 60 – 75 % Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %
Magnezijum citrat malat	Opis/definicija: Magnezijum citrat malat amorfni je prah žućkasto bijele boje. Hemijska formula: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$ Hemijski naziv: PentaMagnezijum di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2- hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) CAS br.: 1259381-40-2 Molekulska masa: 763,99 Daltona (bezvodno) Rastvorljivost: vrlo topljiv u vodi (oko 20 g u 100 ml) Opis fizičkog stanja: amorfni prah Analiza Magnezijuma: 12,0 – 15,0 % Gubitak pri sušenju (4 sata na 120 °C): ≤ 15 % Boja (u krutom stanju) bijela do žućkasto bijela Boja (20 % vodene rastvora): bez boje do žućkasta Izgled (20 % vodene rastvora): bistri rastvor pH (20 % vodene rastvora): otprilike 6,0 Nečistoće: Hlorid: ≤ 0,05 % Sulfat: ≤ 0,05 % Arsen: ≤ 3,0 ppm Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm
Ekstrakt kore stabla magnolije	Opis/definicija: Ekstrakt kore stabla magnolije dobija se od kore biljke <i>Magnolia officinalis</i> L. i proizvodi pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Kora se pere i suši u pećnici radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim se drobi i ekstrahuje pomoću superkritičnog ugljen dioksida. Ekstrakt se otapa u etanolu medicinskog kvaliteta i ponovno se kristalizuje kako bi se dobio ekstrakt kore stabla magnolije. Ekstrakt kore stabla magnolije uglavnom se sastoji od dva fenolska jedinjenja, magnolola i honokiola. Izgled: svjetlo smeđi prah Čistoća: Magnolol: ≥ 85,2 % Honokiol: ≥ 0,5 % Magnolol i honokiol: ≥ 94 % Ukupno eudezmola: ≤ 2 % Vlaga: 0,50 % Teški metali: Arsen (ppm): ≤ 0,5 Olovo (ppm): ≤ 0,5 Metil eugenol (ppm): ≤ 10 Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0 Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100
Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama	Opis/definicija: Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja kukuruznih klica po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafinisanom ulju kukuruznih klica odnosno 10 g u „ulju kukuruznih klica bogatom neosapunjivim materijama”). Čistoća:

	Neosapunjive materije: > 9,0 g/100 g Tokoferoli: $\geq 1,3$ g/100 g α-tokoferol (%): 10 – 25 % β-tokoferol (%): < 3,0 % γ-tokoferol (%): 68 – 89 % δ-tokoferol (%): < 7,0 % Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 6,5 g/100 g Masne kiseline u trigliceridima: palmitinska kiselina: 10,0 – 20,0 % stearinska kiselina: < 3,3 % oleinska kiselina: 20,0 – 42,2 % linolna kiselina: 34,0 – 65,6 % linoleinska kiselina: < 2,0 % Kiselinski broj: $\leq 6,0$ mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O₂/kg Teški metali: Gvožđe (Fe): < 1 500 µg/kg Bakar (Cu): < 100 µg/kg Nečistoće: Policiklički aromatski ugljeno vodonici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljenom obavezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljeno vodonici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja kukuruznih klica bogatog neosapunjivim materijama”
Metil-celuloza	Opis/definicija: Metilna celuloza je celuloza dobijena direktno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterifikovana metilnim grupama. Hemijski naziv: Metil eter celuloze Hemijska formula: Polimeri sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opšte formule: C₆H₇O₂(OR₁)(OR₂)(OR₃) gdje svaki od R₁, R₂, R₃ može biti jedno od sljedećeg: $\begin{array}{c} \text{---} \\ \text{---} \end{array} \begin{array}{c} \text{CH}_3 \text{ ili} \\ \text{CH}_2\text{CH}_3 \end{array}$ Molekulska masa: MaHromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000) Analiza: Sadrži najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih grupa (–OCH₃) i najviše 5 % hidroksietoksilnih grupa (–OCH₂CH₂OH) Slabo higroskopni bijeli, svjetlo žućkasti ili sivkasti, zrnati ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa Rastvorljivost: bubri u vodi, stvarajući bistri do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Netopljiv u etanolu, eteru i hloroformu. Topljiv u ledenoj sirćetnoj kiselini. Čistoća: Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, tri sata) Sulfatni pepeo: $\leq 1,5$ % utvrđeno pri 800 ± 25 °C pH: $\geq 5,0$ i $\leq 8,0$ (1 % koloidni rastvor) Teški metali: Arsen: $\leq 3,0$ mg/kg Olovo: $\leq 2,0$ mg/kg Živa: $\leq 1,0$ mg/kg Kadmijum: $\leq 1,0$ mg/kg
(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, so glukozamina	Opis/definicija: Hemijski naziv: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kiselina, so glukozamina Hemijska formula: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna)

	CAS br.: 1181972-37-1 Izgled: prah kremaste do svjetlo smeđe boje Čistoća: Dijastereoizomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kiseline Sadržaj glukozamina: 34 – 46 % u suhoj materije Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kiseline: 54 – 59 % u suvoj materiji Voda: ≤ 8,0 % Teški metali: Olovo: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Bor: ≤ 10 ppm Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g
Monometilsilanetriol (organski silikon)	Opis/definicija: Hemijski naziv: Silanetriol, 1-metil- Hemijska formula: $\text{CH}_6\text{O}_3\text{Si}$ Molekulska masa: 94,14 g/mol CAS br.: 2445-53-6 Čistoća: Prerađevina organskog silicijuma (monometilsilanetriol) (vodeni rastvor): Kiselost (pH): 6,4 – 6,8 Silicijum: 100 – 150 mg Si/l Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 µg/l Živa: ≤ 1,0 µg/l Kadmijum: ≤ 1,0 µg/l Arsen: ≤ 3,0 µg/l Rastvor: Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)
Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)	Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je sterilni vodeni ekstrakt dobijen iz micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i> kultiviran dubinskom fermentacijom. Riječ je o svjetlo smeđoj, blago mutnoj tečnosti. Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan molekulske mase od oko 5×10^5 Daltona, sa stupnjem grananja od 2/5 i trostruko spiralnom tercijarnom strukturom. Čistoća/sastav ekstrakta micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i>: Vlaga: 98 % Suva materija: 2 % Slobodna glukoza: < 20 mg/ml Ukupno proteina ⁽¹⁾: < 0,1 mg/ml Djelovi koji sadrže N ⁽²⁾: < 10 mg/ml Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml ⁽¹⁾ Bradfordova metoda ⁽²⁾ Kjeldahlova metoda

Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/definicija: Plodovi biljke noni (plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> L.) se cijede. Tako dobijeni sok se pasterizuje. Može se sprovesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon cijedenja. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Opis/definicija: Sjemenke i kora plodova biljke <i>Morinda citrifolia</i> odvajaju se. Dobijeno meso filtrira se kako bi se sok odvojio od mesa. Dobijeni sok suši se na jedan od dva načina: atomizacijom pomoću kukuruznih maltodekstrina, mješavina se dobija održavanjem stalne brzine ulaza soka i maltodekstrina ili dehidracijom pomoću zeolita ili sušenjem i naknadnim miješanjem pomoćnom materijom. Tako se omogućuje početno sušenje soka i njegovo miješanje sa maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).
Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/definicija: Plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se pravi kaša. Kaša se nakon pasterizacije pakuje u sterilne posude i skladišti u hladnim uslovima. Koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> priprema se od kaše biljke <i>M. citrifolia</i> tako da se obradi pomoću pektolitičkih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivirale pektinaze i odmah se rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasterizuje prije no što se koncentriše u vakuumskom otparivaču vrijednosti od 6 do 8 brix na 49 do 51 brix u konačnom koncentratu. Sastav: Kaša: Vlaga: 89 – 93 % Proteini: < 0,6 g/100 g Masti: ≤ 0,4 g/100 g Pepeo: < 1,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 5-10 g/100 g Fruktoza: 0,5 – 3,82 g/100 g Glukoza: 0,5 – 3,14 g/100 g Dijetetska vlakna: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): ne može se utvrditi Alizarin (1): ne može se utvrditi Rubiadin (1): ne može se utvrditi Koncentrat: Vlaga: 48 – 53 % Proteini: 3 – 3,5 g/100 g Masti: < 0,04 g/100 g Pepeo: 4,5 – 5,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 37 – 45 g/100 g Fruktoza: 9 – 11 g/100 g Glukoza: 9 – 11 g/100 g Dijetetska vlakna: 1,5 – 5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml (1) S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke <i>Morinda citrifolia</i> . Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) i 62,5 ng/ml (rubiadin).
Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)	Opis/definicija: Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> nakon rezanja podvrgavaju se postupcima sušenja i prženja. Veličina čestica proizvoda kreće se od slomljenih listova do grubog i sitnog praha. Zelenosmeđe je do smeđe boje. Čistoća/sastav:

	Vlaga: < 5,2 % Proteini: 17 – 20 % Ugljeni hidrati: 55 – 65 % Pepeo: 10 – 13 % Masti: 4 – 9 % Oksalna kiselina: < 0,14 % Taninska kiselina: < 2,7 % 5,15-dimetilmorindol: < 47 mg/kg Rubiadin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg Lucidin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg
Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu	Opis/definicija: Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) njenim sušenjem smržavanjem. Od plodova se napravi kaša i uklone se sjemenke. Nakon sušenja smržavanjem, pri čemu se iz plodova biljke noni uklanja voda, preostala kaša melje se u prah i stavlja u kapsule. Čistoća/sastav Vlaga: 5,3 – 9 % Proteini: 3,8 – 4,8 g/100 g Masti: 1 – 2 g/100 g Pepeo: 4,6 – 5,7 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 80 – 85 g/100 g Fruktoza: 20,4 – 22,5 g/100 g Glukoza: 22 – 25 g/100 g Dijetetska vlakna: 15,4 – 24,5 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (¹): ≤ 2,0 µg/ml (¹)S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci <i>Morinda citrifolia</i> u prahu. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola);
Mikroalga <i>Odontella aurita</i>	Silicijum: 3,3 % Kristalni silicijumdiksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća
Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima	Opis/definicija: Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima sastoji se od frakcije ulja i frakcije fitosterola. Distribucija acilglicerola: Slobodne masne kiseline (izražene kao oleinska kiselina): ≤ 2,0 % Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % Triacilgliceroli (TAG): preostali udio Frakcija fitosterola: β-sitosterol: ≤ 80 % β-sitostanol: ≤ 15 % kampesterol: ≤ 40 % kampestanol: ≤ 5,0 % stigmasterol: ≤ 30 % brasikasterol ≤ 3,0 % drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 % Ostalo: Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,5 % Peroksidni broj (PV): < 5,0 meq/kg Transmasne kiseline: ≤ 1 %

	Kontaminacija/čistoća (GC-FID ili istovjetna metoda) fitosterola/fitostanola: fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminante, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom većom od 99 %.		
Ulje ekstrahovano iz lignji	Kiselinski broj: $\leq 0,5$ KOH/g ulja Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq O ₂ /kg ulja Vrijednost p-anisidina ≤ 20 Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata Vlaga: $\leq 0,1$ % (m/m) Neosapunjive materije: $\leq 5,0$ % Transmasne kiseline: $\leq 1,0$ % Dokozaheksaenska kiselina: ≥ 20 % Eikozapentaenska kiselina: ≥ 10 %		
Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedeni obradom po visokim pritiskom v	Parametar	Cilj	Napomene
	skladištenje voća prije obrade priod visokim pritiskom	najmanje 15 dana na temperaturi od – 20 °C	voće se bere i skladišti u skladu sa dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama
	dodant voće	40 % do 60 % odmrznutog voća	voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima
	pH	3,2 do 4,2	
	° Brix	7 do 42	Obezbeđuje se dodavanjem šećera
	a _w	< 0,95	Obezbeđuje se dodavanjem šećera
	završno skladištenje	najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C	odgovara režimu skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama
Fosfatizovani kukuruzni skrob	Opis/definicija: Fosfatizovni kukuruzni skrob (fosfatizovani diskrobnii fosfat) hemijski je modifikovani rezistentni skrob dobijen iz skroba sa visokim sadržajem amiloze kombinovanjem hemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljenih hidrata i esterifikovanih hidroksilnih grupa. Taj sastojak nove hrane je bijeli ili gotovo bijeli prah. CAS br.: 11120-02-8 Hemijska formula: (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n [(C ₆ H ₉ O ₅) ₂ PO ₂ H] _x [(C ₆ H ₉ O ₅)PO ₃ H ₂] _y n = broj glukoznih jedinica, x, y = stepeni supstitucije Hemijska svojstva fosfatizovnog diskrobnog fosfata: Gubitak pri sušenju: 10 – 14 % pH: 4,5 – 7,5 Dijetetska vlakna: ≥ 70 % Skrob: 7 – 14 % Proteini: $\leq 0,8$ %		

	Lipidi: ≤ 0,8 % Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „skrob sa visokim sadržajem amiloze” kao izvor
Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida	Opis/definicija: Sastojak nove hrane je prah žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobija iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom aminokiselinom L-serin. Specifikacija proizvoda fosfatidilserina proizvedenog od ribljih fosfolipida: Vlaga: < 5,0 % Fosfolipidi: ≥ 75 % Fosfatidilserin: ≥ 35 % Gliceridi: < 4,0 % Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,5 %⁽¹⁾ Peroksidni broj (PV): < 5,0 meq O₂/kg ⁽¹⁾ Tokoferoli se mogu dodati kao antioksidanti u skladu sa propisom o aditivima u hrani
Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida	Opis/definicija: Taj sastojak nove hrane je sivo bijeli ili svjetlo žuti prah. Dostupan je i u tečnom stanju, bistre smeđe do narandzaste boje. Kad je u tečnom stanju sadrži srednjolančane trigliceride (MCT) koji imaju funkciju nosača. Sadrži niže nivoe fosfatidilserina jer uključuje znatne količine ulja (MCT-i). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida dobija se enzimskom transfosforilacijom sojinog lecitina sa visokim sadržajem fosfatidilkolina pomoću aminokiseline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofostatne strukture povezane fosfodieterskom vezom sa dvije masne kiseline i L-serinom. Svojstva fosfatidilserina iz sojinih fosfolipida: Prah: Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 85 % Fosfatidilserin: ≥ 61 % Gliceridi: < 2,0 % Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 % Tečno stanje: Vlaga: < 2,0 % Fosfolipidi: ≥ 25 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Gliceridi: nije primjenjivo Slobodni L-serin: < 1,0 % Tokoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 %
Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline	Opis/definicija: Proizvod se proizvodi enzimskim pretvaranjem sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kiselina u obliku vrlo koncentrovanog žuto smeđeg praha. Specifikacija enzima: Vlaga: ≤ 2,0 % Ukupno fosfolipidi: ≥ 70 % Fosfatidilserin: ≥ 20 % Fosfatidna kiselina: ≥ 20 % Gliceridi: ≤ 1,0 % Slobodni L-serin: ≤ 1,0 % Tokoferoli: ≤ 0,3 % Fitosteroli: ≤ 2,0 %

	Upotrebljava se najviše 1,0 % silicijum dioksida.
Fosfolipidi iz žumanca	85 % i 100 % čistih fosfolipida iz žumanca
Fitoglikogen	Opis: Bijeli do sivo bijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i ukusa, dobijen od genetski nemodifikovanog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane Definicija: Polimer glukoze (C₆H₁₂O₆)_n s linearno povezanim α(1 – 4) glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 – 6) glikozidnim vezama Specifikacije: Ugljeni hidrati: 97 % Šećeri: 0,5 % Vlakna: 0,8 % Masti: 0,2 % Proteini: 0,6 %
Fitosteroli/fitostanoli	Opis/definicija: Fitosteroli i fitostanoli jsu steroli i stanoli koji se ekstrahuju iz biljaka i mogu se javiti kao slobodni steroli i stanoli ili kao njihovi oblici esterifikovani masnim kiselinama prehranbenog kvaliteta. Sastav (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode): β-sitosterol: < 81 % β-sitostanol: < 35 % kampesterol: < 40 % kampestanol: < 15 % stigmasterol: < 30 % brasikasterol: < 3,0 % drugi steroli/stanoli: < 3,0 % Kontaminacija/čistoća (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode): Fitosteroli i fitostanoli ekstrahovani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminente, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom fitosterola/fitostanola većom od 99 %.
Ulje od koštica šljive	Opis/definicija: Ulje od koštica šljive je biljno ulje dobijeno hladnim cijeđenjem koštica šljive (<i>Prunus domestica</i>). Sastav: Oleinska kiselina (C18:1): 68 % Linolna kiselina (C18:2): 23 % γ-tokoferol: 80 % ukupnih tokoferola β-sitosterol: 80 – 90 % ukupnih sterola Triolein: 40 – 55 % ukupnih triglicerida Cijanovodična kiselina: najviše 5 mg/kg ulja
Krompirovi proteini (koagulisani) i hidrolizati	Suva materija: ≥ 800 mg/g Proteini (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (suve materije) Pepeo: ≤ 400 mg/g (suve materije) Glikoalkaloid (ukupno): ≤ 150 mg/kg Lizinoalanin (ukupno): ≤ 500 mg/kg Lizinoalanin (slobodan): ≤ 10 mg/kg
Protil oligopeptidaza (enzimski Prerađevina)	Specifikacija enzima: Sistemska ime: protil oligopeptidaza

	Sinonimi: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolin, endoprolilpeptidaza Molekulska masa: 66 kDa Broj Komisije za enzime: EC 3.4.21.26 CAS broj: 72162-84-6 Izvor: Genetski modificovani soj gljive <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44) Opis: Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimska prerađevina koji sadrži oko 30 % maltodekstrina. Specifikacije enzimске prerađevine od prolil oligopeptidaze: Aktivnost: > 580 000 PPI⁽¹⁾/g (> 34,8 PPU⁽²⁾/g) Izgled: mikrogranule Boja: Sivo bijele do žućkasto narandzaste boje. Boja može varirati od serije do serije Suva materija: > 94 % Gluten: < 20 ppm Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg Arsen: ≤ 1,0 mg/kg Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg Živa: ≤ 0,1 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10³ CFU/g Ukupno kvasci i plijesni: ≤ 10² CFU/g Sulfitoredukujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g <i>Enterobacteriaceae</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 10 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g Antimikrobna aktivnost: nije prisutna Mikotoksini: ispod granice detekcije: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), ukupno aflatoksina (< 2,0 µg/kg), okratoksin A (< 0,20 µg/kg), T-2 toksin (< 5 µg/kg), zearalenon (< 2,5 µg/kg), fumonizin B1 i B2 (< 2,5 µg/kg) ⁽¹⁾ PPI – Protease Picomole International ⁽²⁾ PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units
Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega	Opis/definicija: Ekstrakt proteina dobija se iz homogenizovanih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugiranja pri velikoj brzini. Dobijeni talog sadrži protein sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovno se suspenduje u sistemu sa fiziološkim puferom. Dobijeni ekstrakt svinjskih bubrega stavlja se u želudačano otporne kapsule kako bi mogao doći do aktivnih djelova probavnog sistema. Osnovni proizvod: Specifikacija: ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom diamin oksidazom (DAO): Fizičko stanje: tečnost Boja: smečkasta Izgled: blago mutni rastvor pH vrijednost: 6,4 – 6,8 Enzimska aktivnost: > 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Mikrobiološki kriterijumi: <i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g Influenza A: negativno (PCR u stvarnom vremenu) <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g

	Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10⁵ CFU/g Broj kvasaca i plijesni: < 10⁵ CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10⁴ CFU/g Konačni proizvod: Specifikacija za ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom DAO (E.C. 1.4.3.22) u obliku želudačano otpornih kapsula: Fizičko stanje: čvrsta masa Boja: žuto siva Izgled: mikropeleti Enzimska aktivnost: 110–220 kH DU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Stabilnost kiseline 15 min. 0,1 M HCl, zatim 60 min. borat pH = 9,0 > 68 kH DU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom)) Vlažnost: < 10 % <i>Staphylococcus aureus</i>: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: < 10⁴ CFU/g Kvasac i plijesni ukupno: < 10³ CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: < 10² CFU/g
Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama	Opis/definicija: „Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama” proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja uljane repice po koncentraciji neosapunjive frakcije (1 g u rafinisanom ulju uljane repice odnosno 9 g u „ulju od uljane repice bogatom neosapunjivim materijama”). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadrže mononezasićene i polinezasićene masne kiseline. Čistoća: Neosapunjive materije: > 7,0 g/100 g Tokoferoli: > 0,8 g/100 g α-tokoferol (%): 30 – 50 % γ-tokoferol (%): 50 – 70 % δ-tokoferol (%): < 6,0 % Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: > 5,0 g/100 g Masne kiseline u trigliceridima: palmitinska kiselina: 3 – 8 % stearinska kiselina: 0,8 – 2,5 % oleinska kiselina: 50 – 70 % linolna kiselina: 15 – 28 % linoleinska kiselina: 6 – 14 % eruka kiselina: < 2,0 % Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O₂/kg Teški metali: Gvožđe (Fe): < 1 000 µg/kg Bakar (Cu): < 100 µg/kg Nečistoće: Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: < 2 µg/kg Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se obezbijedilo da se policiklički aromatski ugljeno vodonici (PAD) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim materijama”
Proteini iz sjemenki uljane repice	Definicija: Proteini iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat proteinima iz cijeđene pogače uljane repice dobijene od genetski nekmodifikovanih <i>Brassica napus</i> L. i <i>Brassica rapa</i> L.

	Opis: bijeli do sivo bijeli prah osušen raspršivanjem Ukupno Proteini: ≥ 90 % Topljive Proteini: ≥ 85 % Vlaga: $\leq 7,0$ % Ugljeni hidrati: $\leq 7,0$ % Masti: $\leq 2,0$ % Pepeo: $\leq 4,0$ % Vlakna: $\leq 0,5$ % Ukupno glukozinolati: ≤ 1 mmol/kg Čistoća: Ukupno fitati: $\leq 1,5$ % Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g Broj aerobnih bakterija: $\leq 10\,000$ CFU/g Broj koliformnih bakterija: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g
Trans-resveratrol	Opis/definicija: Sintetički <i>trans-resveratrol</i> kristal sivo bijele je do bez boje. Hemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol Hemijska formula: $C_{14}H_{12}O_3$ Molekulska masa: 228,25 Da CAS br.: 501-36-0 Čistoća: <i>Trans-resveratrol</i>: ≥ 98 % – 99 % Ukupni nusproizvodi (srodne materije): $\leq 0,5$ % Pojedinačne srodne materije: $\leq 0,1$ % Sulfatni pepeo: $\leq 0,1$ % Gubitak pri sušenju: $\leq 0,5$ % Teški metali: Olovo: $\leq 1,0$ ppm Živa: $\leq 0,1$ ppm Arsen: $\leq 1,0$ ppm Nečistoće: Diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg Mikrobni izvor : genetski modificovani soj kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Izgled: prah sivobijele do blago žute boje Veličina čestice: 100 % manje od $62,23\ \mu\text{m}$ Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (na osnovu mase suve materije) Pepeo: najviše 0,5 % (m/m) Vlaga: najviše 3 % (m/m)
Ekstrakt iz pijetlove krete	Opis/definicija: Ekstrakt iz pijetlove krete dobija se od vrste <i>Gallus gallus</i> enzimskom hidrolizom pijetlove krete i naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove krete su glikozaminoglikani, hijaluronska kiselina, hondroitin sulfat A i dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopi prah. Hijaluronska kiselina: 60 – 80 %

	Hondroitin sulfat A: $\leq 5,0$ % Dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 % pH: 5,0 – 8,5 Čistoća: Hloridi: $\leq 1,0$ % Azot: $\leq 8,0$ % Gubitak pri sušenju: (šest sati na 105 °C): ≤ 10 % Teški metali: Živa: $\leq 0,1$ mg/kg Arsen: $\leq 1,0$ mg/kg Kadmijum: $\leq 1,0$ mg/kg Hrom: ≤ 10 mg/kg Olovo: $\leq 0,5$ mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih bakterija: $\leq 10^2$ CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 1 g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 1 g
Ulje od biljke <i>sacha inchi</i>(<i>Plukenetia volubilis</i>)	Opis/definicija: Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> potpuno je hladno cijeđeno biljno ulje koje se dobija od sjemenki biljke <i>Plukenetia volubilis</i> L., a riječ je o ulju koje je na sobnoj temperaturi prozirno, fluidno (tečno) i sjajno. Voćnog je ukusa koji blago podsjeća na zeleno povrće, bez nepoželjnih aroma. Izgled, bistrina, sjaj, boja: tečnost koja je na sobnoj temperaturi bistra, sjajne žuto zlatne boje Miris i okus: okus voća i povrća bez neprihvatljivih aroma ili mirisa Čistoća: Voda i isparljive materije: $< 0,2$ g/100 g Nečistoće topljive u heksanu: $< 0,05$ g/100 g Oleinska kiselost: $< 2,0$ g/100 g Peroksidni broj (PV): < 15 meq O₂/kg Transmasne kiseline: $< 1,0$ g/100 g Ukupne nezasićene masne kiseline: > 90 % Omega 3 alfa linolenska kiselina (ALK): > 45 % Zasićene masne kiseline: < 10 % Bez transmasnih kiselina ($< 0,5$ %) Bez eruka kiseline ($< 0,2$ %) Više od 50 % trilinolenin i dilinolenin triglicerida Sastav i količina fitosterola Bez kolesterola ($< 5,0$ mg/100 g)
Salatrimi	Opis/definicija: Salatrim je međunarodno priznata skraćena za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom interesterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina sa hidrogeniranim uljem uljane repice canola, soje, ulja od pamuka ili suncokretovog ulja. Opis: bistra tečnost blage boje čilibara, svijetla voštana čvrsta materija na sobnoj temperaturi. Ne sadrži čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris. Distribucija glicerol estera: Triacilgliceroli: > 87 % Diacilgliceroli: ≤ 10 % Monoacilgliceroli: $\leq 2,0$ % Sastav masnih kiselina:

	MOLE % LCFA (dugolančane masne kiseline): 33 – 70 % MOLE % SCFA (kratkolančane masne kiseline): 30 – 67 % Zasićene dugolančane masne kiseline: < 70 % masenog sadržaja Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Slobodne masne kiseline kao oleinska kiselina: ≤ 0,5 % Profil triacilglicerola: Triesteri (kratkolančani/dugolančani od 0,5 do 2,0): ≥ 90 % Triesteri (kratkolančani/dugolančani = 0): ≤ 10 % Neosapunjive materije: ≤ 1,0 % Vlaga: ≤ 0,3 % Pepeo: ≤ 0,1 % Boja: ≤ 3,5 crvena (prema ljestvici Lovibond) Peroksidni broj (PV): ≤ 2,0 meq/kg
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. Bogato DHK-om i EPA-om	Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje bogato DHK-om i EPK-om dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnom nivou (npr. AOAC) Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1 % Sadržaj DHK-a: ≥ 22,5 % Sadržaj EPK-a: ≥ 10 %
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)	Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Dokozapentaenska kiselina (DPK) n-6: ≤ 7,5 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.	Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 4,5 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Sadržaj DHK-a: ≥ 32,0 %
Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 % Neosapunjive materije: ≤ 3,5 % Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 % Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %
Ekstrakt fermentisane soje	Opis/definicija: Ekstrakt fermentisane soje je prah mliječno bijele boje bez mirisa. Sastav mu je 30 % prah ekstrakta fermentisane soje i 70 % otpornog dekstrina (kao nosač) iz kukuruznog skroba, koji se dodaje tokom prerade. Vitamin K₂ uklanja se tokom proizvodnje.

	Ekstrakt fermentisane soje sadrži natokinazu izolovanu iz <i>nattoa</i>, prehrambenog proizvoda dobijenog fermentacijom soje koja nije genetski modificovana (<i>Glycine max</i> (L.)) sa odabranim sojem <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>. Aktivnost natokinaze: 20 000 – 28 000 FU/g ⁽¹⁾ Identitet: može se potvrditi Uvslav: bez neugodnog ukusa i mirisa Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % Vitamin K₂: ≤ 0,1 mg/kg Teški metali: Olovo: ≤ 5,0 mg/kg Arsen: ≤ 3,0 mg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10³ CFU⁽³⁾/g Kvasci i plijesan: ≤ 10² CFU/g Koliformi: ≤ 30 CFU/g Bakterije kod kojih se stvaraju spore: ≤ 10 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/25 g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria</i>: nije prisutna/25 g ⁽¹⁾ Metoda analize kako je opisuju Takaoka i sur. (2010.).
Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom	Opis/definicija: Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobija se iz nefermetisanih neprokljanih klica pšenice (<i>Triticum aestivum</i>) čvrsto-tekućnom ekstrakcijom usmjereno prvenstveno, ali ne isključivo, na poliamine. Spermidin: 0,8 – 2,4 mg KOH/g Spermin: 0,4 – 1,2 mg KOH/g Spermidin trihlorid < 0,1 µg/g Putrescin: < 0,3 mg/g Kadaverin: < 0,1 µg/g Mikotoksini: Aflatoksini (ukupno): < 0,4 µg/kg Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan udio aerobnih bakterija: < 10 000 CFU/g Kvasci i plijesni: < 100 CFU/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g
Sucromalt	Opis/definicija: Sucromalt je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata skroba. U tom procesu se jedinice glukoze vežu sa saharidima iz hidrolizata skroba pomoću enzima koji proizvodi bakterija <i>Leuconostoc citreum</i> ili pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Oligosaharidi koji tako nastaju sadrže α-(1→6) i α-(1→3) glikozidne spojeve. Konačni proizvod je sirup koji uz te oligosaharide sadrži uglavnom fruktozu, ali i disaharidnu leukrozu i druge disaharide. Ukupno čvrste materije: 75 – 80 % Vlaga: 20 – 25 % Sulfataza: najviše 0,05 % pH: 3,5 – 6,0 Vodljivost < 200 (30 %) Azot < 10 ppm Fruktoza: 35 – 45 % d.w. Leukroza: 7 – 15 % d.w.

	Drugi disaharidi: najviše 3 % Viši saharidi: 40 – 60 % d.w.
Vlakna šećerne trske	Opis/definicija: Vlakna šećerne trske dobijaju se iz suve ćelijske opne ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa <i>Saccharum</i>. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze. Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: drobljenje, baznu digestiju, uklanjanje lignina i drugih neceluloznih sastavnih dijelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kiselo pranje i neutralizaciju. Vlaga: ≤ 7,0 % Pepeo: ≤ 0,3 % Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) na osnovu mase suve materije (sve netopljivo): ≥ 95 % od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %) silicijev dioksid (ppm): ≤ 200 Proteini: 0,0 % Masti: u tragovima pH: 4 – 7 Teški metali: Živa (ppm): ≤ 0,1 Olovo (ppm): ≤ 1,0 Arsen (ppm): ≤ 1,0 Kadmijum (ppm): ≤ 0,1 Mikrobiološki kriterijumi: Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 1 000 <i>Salmonella</i>: nije prisutan <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutan
Ekstrakt suncokretova ulja	Opis/definicija: Ekstrakt suncokreta dobija se koncentracionim faktorom neosapunjive frakcije rafinisanog suncokretovog ulja ekstrahovanog iz sjemenki suncokreta (<i>Helianthus Annuus</i> L) koji iznosi 10. Sastav: Oleinska kiselina (C18:1): 20 % Linolna kiselina (C18:2): 70 % Neosapunjive materije: 8,0 % Fitosteroli: 5,5 % Tokoferoli: 1,1 %
Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>	Opis/definicija: Sušeni proizvod dobija se od morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, iz porodice <i>Chlorodendraceae</i>, koja se uzgaja u sterilnoj morskoj vodi u zatvorenim fotobioreaktorima izolovanim od spoljašnjeg vazduha. Čistoća/sastav: Utvrđeno na osnovu nuklearnog markera rDNK 18 S (niz analiziran na najmanje 1 600 baznih parova) u bazi podataka Nacionalnog centra za biotehnoške informacije (NCBI): najmanje 99,9 % Vlažnost: ≤ 7,0 % Proteini: 35 – 40 % Pepeo: 14 – 16 % Ugljeni hidrati: 30 – 32 % Vlakna: 2 – 3 % Masti: 5 – 8 % Zasićene masne kiseline: 29 – 31 % ukupnih masnih kiselina Mononezasićene masne kiseline: 21 – 24 % ukupnih masnih kiselina

	Polinezasićene masne kiseline: 44 – 49 % ukupnih masnih kiselina Jod: ≤ 15 mg/kg
Therapon barcoo/Scortum	Opis/definicija: <i>Scortum/Therapon barcoo</i> je vrsta ribe iz porodice <i>Terapontidae</i>. Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima. Taksonomska identifikacija. Razred: <i>Actinopterygii</i> > red: <i>Perciformes</i> > porodica: <i>Terapontidae</i> > rod: <i>Therapon</i> ili <i>Scortum barcoo</i> Sastav ribljeg mesa: Proteini (%) 18 – 25 Vlažnost (%) 65 – 75 Pepeo (%): 0,5 – 2,0 Energetska vrijednost (KJ/kg): 6000 – 11500 Ugljeni hidrati (%): 0,0 Masti (%): 5 – 15 Masne kiseline (mg masne kiseline/g filea) Σ PUFA n-3: 1,2 – 20,0 Σ PUFA n-6: 0,3 – 2,0 PUFA n-3/n-6: 1,5 – 15,0 Ukupno omega 3 kiseline: 1,6 – 40,0 Ukupno omega 6 kiseline: 2,6 – 10,0
D-tagatoza	Opis/definicija: Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze hemijskim ili enzimskim pretvaranjem ili epimerizacijom fruktoze enzimskim pretvaranjem. Riječ je o jedno stepenskim pretvaranjima. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali Hemijski naziv: D-tagatoza Sinonim: D-likso-heksuloza CAS broj: 87-81-0 Hemijska formula: C₆H₁₂O₆ Masa formule: 180,16 (g/mol) Čistoća: Analiza: ≥ 98 % na osnovu mase suve materije Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, dva sata) Specifična rotacija: [α]_D²⁰: – 4 do – 5,6 ° (1 % vodene rastvora)⁽¹⁾ Raspon tališta: 133 – 137 °C Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg (*) Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnovati na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode“⁽¹⁾. ⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne rastvora i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1
Ekstrakt bogat taksifolinom	Opis: ekstrakt bogat taksifolinom dobijen iz dahurskog ariša (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.)) prah je bijele do blijedo žute boje koji se kristalizuje iz vrućih vodenih rastvora. Definicija: Hemijski naziv: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidroHromen-4-on, poznat i pod nazivom (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin] Hemijska formula: C₁₅H₁₂O₇

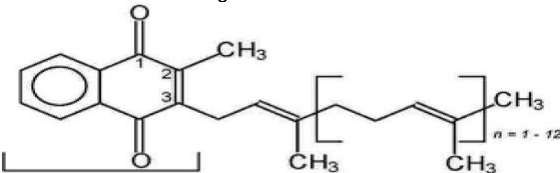
Molekulska masa: 304,25 Da
CAS br.: 480-18-2
Specifikacije:
Fizički parametar
Vlaga: ≤ 10 %
Analiza spoja
Taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % mase suve materije
Teški metali, pesticidi
Olovo: ≤ 0,5 mg/kg
Arsen: ≤ 0,02 mg/kg
Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg
Živa: ≤ 0,1 mg/kg
Diklorodifeniltri-kloretan (DDT): ≤ 0,05 mg/kg
Ostaci rastvarača
Etanol: < 5 000 mg/kg
Mikrobiološki kriterijumi:
Ukupni broj mikroorganizama (UBM): ≤ 10⁴ CFU/g
Enterobakterije: ≤ 100/g
Kvasci i plijesan : ≤ 100 CFU/g
Escherichia coli: nije prisutna/1 g
Salmonella: nije prisutna/10 g
Staphylococcus aureus: nije prisutna/1 g
Pseudomonas: nije prisutna/1 g
Uobičajeni raspon komponenti ekstrakta bogatog taksifolinom (u suvoj materije)

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

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

Trehaloza	Opis/definicija: Neredukujući disaharid koji se sastoji od dvije polovicane glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom u više koraka iz tečnog skroba ili saharoze. Komercijalni je proizvod dihidrat. bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa Sinonimi: α,α-trehaloza Hemijski naziv: α-D-glukopiranozil-α-D-glukopiranozid, dihidrat CAS br.: 6138-23-4 (dihidrat) Hemijska formula: C₁₂H₂₂O₁₁ · 2H₂O (dihidrat) Masa formule: 378,33 (dihidrat) Analiza: ≥ 98 % na osnovu suve materije Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se teme zasnivati Ijiti na načelima metode opisane u FNP 5 (1), „Instrumentalne metode” Metoda analize: Načelo: trehaloza se identifikuje tečnom hromatografijom i kvantifikuje uporedbom sa referentnim standardom koji sadrži standardnu trehalozu Priprema rastvora uzorka: precizno izmjeriti oko 3 g suvog uzorka u odmjernoj tikvici od 100 ml i dodati oko 80 ml pročišćene deionizovane vode. Potpuno otopiti uzorak i razrijediti ga do oznake pročišćenom deionizovanom vodom. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrona. Priprema standardne rastvora: otopiti precizno izmjerenu količinu suve standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobila rastvor poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru Oprema: uređaj za tečnu hromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem Uvjeti: Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ili istovjetna — dužina: 300 mm — promjer: 10 mm — temperatura: 50 °C Mobilna faza: voda brzina protoka: 0,4 ml/min Volumen za ubrizgavanje: 8 µl Postupak: u hromatograf odvojeno ubrizgati jednake volumene rastvora uzorka i standardne rastvora. Snimiti hromatogram i izmjeriti veličinu odgovora vršne vrijednosti trehaloze. Izračunati količinu (u mg) trehaloze u 1 ml rastvora uzorka pomoću sljedeće formule: % trehaloze = 100 × (R_U/R_S) (W_S/W_U) pri čemu su: R_S = vršna vrijednost trehaloze u standardnom pripravku R_U = vršna vrijednost trehaloze u pripravku uzorka W_S = masa u mg trehaloze u standardnom pripravku W_U = masa suvog uzorka u mg Svojstva: Identifikacija: Rastvorljivost: lako topljiv u vodi, vrlo slabo topljiv u etanolu Specifična rotacija: [α]_D²⁰ = +179° (5 % vodeni rastvor, dihidrat), +199° (5 % vodeni rastvor, bezvodna materija) Talište: 97 °C (dihidrat) Čistoća: Gubitak pri sušenju: ≤ 1,5 % (60 °C, 5 h) Ukupan pepeo: ≤ 0,05 % Teški metali: Olovo: ≤ 1,0 mg/kg
Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem	Opis/definicija: Komercijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV zracima. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 320 nm. Vitamin D₂:

	Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Sadržaj: Vitamin D₂ u konačnom proizvodu: 5–10 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja
Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem	Opis/definicija: Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaknulo pretvaranje ergosterola u vitamin D₂ (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D₂ u koncentratu kvasca varira od 1 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 µg/g). Fina zrnca boje kože Vitamin D₂: Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca: Koliformi: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g
Hleb tretiran UV zračenjem	Opis/definicija: Hleb tretiran UV zračenjem čine dizani hleb i pecivo (bez posipa) tretiran ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D₂ (ergokalciferol). UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 240 do 315 nm tokom najviše pet sekundi dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm². Vitamin D₂: Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinonim: ergokalciferol CAS br.: 50-14-6 Molekulska masa: 396,65 g/mol Sadržaj: Vitamin D₂ (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g ⁽¹⁾ Kvasac u tijestu: 1-5 g/100 g ⁽²⁾ ⁽¹⁾ EN 12821, 2009., Evropska norma. ⁽²⁾ Obračun za recept.
Mlijeko tretirano UV zračenjem	Opis/definicija: Mlijeko tretirano UV zračenjem je kravlje mlijeko (punomasno i djelimično obrano) na koje je primijenjen tretman ultraljubičastim (UV) zračenjem pomoću turbulentnog strujanja nakon pasterizacije. Tretman pasteriziranog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D₃ (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D₃. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l. Vitamin D₃: Hemijski naziv: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol Sinonim: kolekalciferol CAS br.: 67-97-0 Molekulska masa: 384,6377 g/mol Sadržaj: Vitamin D₃ u konačnom proizvodu:

	Punomasno mlijeko⁽¹⁾: 0,5 – 3,2 µg/100 g⁽²⁾ Djelimično obrano mlijeko⁽¹⁾: 0,1 – 1,5 µg/100 g⁽²⁾ ⁽¹⁾ Kako je definisano propisom o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda ⁽²⁾ HPLC
Vitamin K₂ (menakinon)	Ta se nova hrana proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim postupkom. Vitamin K₂ (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinoni), ili niz menakinona, je grupa prenilisanih derivata naftokinona. Količina ostataka izoprena, pri čemu se jedna jedinica izoprena sastoji od pet ugljenika koji čine bočni lanac, upotrebljava se za označivanje homologa menakinona koji se primarno sastoje od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6. Serije vitamina K₂ (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C₄₆H₆₄O₂, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C₄₁H₅₆O₂ i menakinon-4 (MK-4) (n = 3) C₃₁H₄₀O₂. Hemijski naziv: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptenil)-3-metil-1,4-naftalenedion CAS broj: 2124-57-4 Molekulska formula: C₄₆H₆₄O₂ Molekulska masa: 649 g/mol  2-metil-1,4-naftokinon (menadion) Specifikacija sintetičkog vitamina K₂ (menakinon-7) Izgled: žuti prah Čistoća: najviše 6,0 % cis-izomer, najviše 2,0 % drugih nečistoća Sadržaj: 97 – 102 % menakinon-7 (uključujući najmanje 92 % all-trans menakinona-7) Specifikacija vitamina K₂ (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom Izvor: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto i <i>Bacillus licheniformis</i> Izgled: žuti prah ili uljna suspenzija
Ekstrakt pšeničnih mekinja	Opis/definicija: Bijeli kristalni prah dobijen enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke <i>Triticum aestivum</i> L., bogat oligosaharidima arabinoksilana. Suva materija: najmanje 94 % Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suve materije Prosječni stepen polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8 Ferulinska kiselina (vezana uz oligosaharide arabinoksilana): 1 – 3 % suve materije Ukupno polisaharidi/oligosaharidi: najmanje 90 % Proteini: najviše 2 % suve materije Pepeo: najviše 2 % suve materije Mikrobiološki parametri: Mezofilne bakterije – ukupna količina: najviše 10 000/g Kvasci: najviše 100/g Gljive: najviše 100/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Bacillus cereus</i>: najviše 1000/g <i>Clostridium perfringens</i>: najviše 1000/g

Beta-glukani iz kvasca	Opis/definicija: Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u ćelijskim opnama brojnih kvasaca i žitarica. Hemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca” jest (1-3),(1-6)-β-D-glukani. Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih β-1-3-vezama koji se granaju β-1-6-vezama na koje se β-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini. Beta-glukani izoliraju se iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Tercijarna struktura ćelijske opne glukana kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sastoji se od lanaca ostataka β-1,3-povezane glukoze, koji se granaju β-1,6-vezama te tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin β-1,4-vezama, β-1,6-glukani i neki manoproteini. Ta nova hrana dostupna je u tri različita oblika: topljiva, netopljiva i netopljiva u vodi, ali disperzivna u brojnim tečnim matricama. Hemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): Topljivi oblik: Ukupni Ugljeni hidrati: > 75 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 75 % Pepeo: < 4,0 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 3,5 % Masti: < 10 % Netopljivi oblik: Ukupni ugljeni hidrati: > 70 % Beta-glukani (1,3/1,6): > 70 % Pepeo: ≤ 12 % Vlaga: < 8,0 % Proteini: < 10 % Masti: < 20 % Netopljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matricama: (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: > 80 % Pepeo: < 2,0 % Vlaga: < 6,0 % Proteini: < 4,0 % Ukupne masti: < 3,0 % Mikrobiološki podaci za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama: Ukupan broj živih mikroorganizama: < 1 000 CFU/g Enterobakterije: < 100 CFU/g Ukupni koliformi: < 10 CFU/g Kvasac: < 25 CFU/g Plijesan: < 25 CFU/g <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g <i>Bacillus cereus</i>: < 100 CFU/g <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g Teški metali za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama: Olovo: < 0,2 mg/g Arsen: < 0,2 mg/g Živa: < 0,1 mg/g Kadmijum: < 0,1 mg/g
Zeaksantin	Opis/definicija: Zeaksantin je prirodni ksantofilni pigment i oksigenirani karotenoid. Sintetski zeaksantin nalazi se ili u obliku praha sušenog raspršivanjem na bazi želatina ili skroba („kapljice”) sa dodatim α-tokoferolom i askorbilpalmitatom, ili u obliku suspenzije sa kukuruznim uljem sa dodatim α-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula

	hemijskom sintezom u više koraka. Riječ je o narandzastocrvenom kristalnom prahu sa blagim mirisom ili bez mirisa. Hemijska formula: $C_{40}H_{56}O_2$ CAS br.: 144-68-3 Molekulska masa: 568,9 daltona Fizičko-Hemijska svojstva: Gubitak pri sušenju: < 0,2 % All-trans zeaksantin: > 96 % Cis-zeaksantin: < 2,0 % Drugi karotenoidi: < 1,5 % Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): < 50 mg/kg
Cinkov-L-pidolat	Opis/definicija: Cink-L-pidolat je bijeli do kremasto bijeli prah karakterističnog mirisa. Međunarodni nezaštićeni naziv (INN): L-piroglutaminska kiselina, cink hlorid Sinonimi: cink 5-oksoprolin, cink piroglutamat, cink pirolidon karboksilat, cink PCA, cinkov-L-pidolat CAS br.: 15454-75-8 Molekulska formula: $(C_5H_8NO_3)_2 Zn$ Relativna bezvodna molekulska masa: 321,4 Izgled: bijeli do bjelkasti prah Čistoća: Cink-L-pidolat (čistoća): ≥ 98 % pH vrijednost (10 % vodene rastvora): 5,0 – 6,0 Specifična rotacija: 19,6° – 22,8° Voda: ≤ 10,0 % Glutaminska kiselina: < 2,0 % Teški metali: Olovo: ≤ 3,0 ppm Arsen: ≤ 2,0 ppm Kadmijum: ≤ 1,0 ppm Živa: ≤ 0,1 ppm Mikrobiološki kriterijumi: Ukupan broj mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g Patogen: nije prisutan"

Član 2

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

* U ovu uredbu prenijete su: Uredbe (EU) broj: 2018/991 od 12. jula 2018. o odobrenju stavljanja na tržište hidrolizata lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja kao nove hrane; 2018/1011 od 17. jula 2018. o odobravanju proširenja nivoa upotrebe gljiva tretiranih UV zračenjem kao nove hrane; 2018/1018 od 18. jula 2018. o odobravanju proširenja uporabe pekarskog kvasca tretiranog UV zračenjem (*Saccharomyces cerevisiae*) kao nove hrane; 2018/1023 od 23. jula 2018. o izmjeni implementirajuće uredbe broj 2017/2470 i utvrđivanju Unijina Liste nove hrane EU; 2018/1032 od 20. jula 2018. o odobravanju proširenja upotrebe ulja dobijenog iz mikroalgi *Schizochytrium* sp. kao nove hrane; 2018/1122 od 10. avgusta 2018. o odobravanju stavljanja na tržište dinatrijum soli pirolokinolin kinona kao nove hrane; 2018/1123 od 10. avgusta 2018. o odobravanju stavljanja na tržište 1-metilnikotinamid hlorida kao nove hrane; 2018/1132 od 13. avgusta 2018. o odobravanju promjene označavanja i posebnog zahtjeva za označivanje nove hrane sintetski zeaksantin; 2018/1133 od 13. avgusta 2018. o odobravanju stavljanja na tržište osušenih nadzemnih dijelova biljke *Hoodia parviflora* kao nove hrane; 2018/1293 od 26. septembra 2018. o uslovima upotrebe nove hrane laktitol; 2018/1631 od 30. oktobra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište ekstrakta brusnice u prahu kao nove hrane; 2018/1632 od 30. oktobra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište bazičnog izolata proteina surutke iz mlijeka goveda kao nove hrane; 2018/1647 od 31. oktobra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište hidrolizata jajne opne kao nove hrane; 2018/1648 od 29. listopada 2018. o odobravanju stavljanja na tržište ksilo-oligosaharida kao nove hrane; 2018/1991 od 13. decembra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište bobica biljke *Lonicera caerulea* L. kao tradicionalne hrane iz treće zemlje; 2018/2016 od 18. decembra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište oljuštenih zrna biljke *Digitaria exilis* kao tradicionalne hrane iz treće zemlje i 2018/2017 od 18. decembra 2018. o odobravanju stavljanja na tržište sirupa od biljke *Sorghum bicolor* (L.) Moench kao tradicionalne hrane iz treće zemlje.

Broj: 07-5674

Podgorica, 10. oktobra 2019. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
Duško Marković, s.r.