

EK-1
YENİ GIDALAR LİSTESİ

Kısaltmalar	
kob	Koloni oluşturan birim
EMS	En muhtemel sayı
CAS No.	Kimyasal Abstraktlar Servisi Kayıt Numarası
ISBN	Uluslararası Standart Kitap Numarası
USP	Amerika Birleşik Devletleri Farmakopesi
Da	Dalton
EU	Endotoksin birimi
IU	Uluslararası Birim
g	Gram
l	Litre
mg	Miligram
ml	Mililitre
µg	Mikrogram
kg	Kilogram
meq	Milieşdeğer
a/a	Ağırlık/ağırlık
a/v	Ağırlık/hacim
EPA	Eikosapentaenoik asit
DHA	Dokosaheksaenoik asit
PUFA	Çoklu doymamış yağ asitleri
EGCG	Epigallokateşin gallat
AOAC	Resmi Analitik Kimyagerler Birliği
IUPAC	Uluslararası Temel ve Uygulamalı Kimya Birliği
JECFA	Gıda Katkıları FAO / WHO Ortak Uzmanlar Komitesi
HPLC	Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi
GC-FID	Gaz Kromatografi Alev İyonlaşmalı Dedektör
HPLC-UV	Ultraviyole Spektrofotometreli Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi
UHPLC-UV-MS	Ultraviyole Spektrofotometre ve Kütle Spektrometreli Ultra-Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi
¹ H-NMR	Proton Nükleer Manyetik Rezonans
GPC	Jel Geçirgenlik Kromatografisi
ICP/AES	İndüktif Olarak Bağlanmış Plazma Atomik Emisyon Spektroskopisi
PCB	Poliklorlu bifeniller
PAH	Polisiklik aromatik hidrokarbonlar
3-MCPD	3-monokloropropan-1,2-diol

1-Metilnikotinamid klorür	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)												
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	58 mg/gün												
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde '1-Metilnikotinamid klorür' olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde hamile ve emziren kadınlar haricinde, yetişkinler tarafından tüketilmesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.													
	Diğer gereklilikler														
Veri Koruması	2 Eylül 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. 1-Metilnikotinamid klorür kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Pharmena SA, Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poland. Veri koruma süresi boyunca başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Pharmena SA tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 2 Eylül 2023.														
Spesifikasyonlar	<p>Tanım: Kimyasal adı: 3-karbamoil-1-metil-piridinyum klorür Kimyasal formül: C₇H₉N₂OCl CAS No: 1005-24-9 Molekül ağırlığı: 172,61 Da</p> <p>Açıklama: 1-metilnikotinamid klorür beyaz veya beyazımsı; kimyasal sentezle elde edilen kristal yapıda bir katıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı</td> <td>Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Saflık (%)</td> <td>≥ 98,5</td> <td>Küf/maya (kob/g) ≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Trigonellin (%)</td> <td>≤ 0,05</td> <td>Enterobakterler (g'da) Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table>			Özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler		Görünüm	Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 100	Saflık (%)	≥ 98,5	Küf/maya (kob/g) ≤ 10	Trigonellin (%)	≤ 0,05	Enterobakterler (g'da) Bulunmaz
Özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler														
Görünüm	Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 100													
Saflık (%)	≥ 98,5	Küf/maya (kob/g) ≤ 10													
Trigonellin (%)	≤ 0,05	Enterobakterler (g'da) Bulunmaz													

Nikotinic asit (%)	≤ 0,10	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (g'da)	Bulunmaz
Nikotinamid (%)	≤ 0,10	<i>Staphylococcus aureus</i> (g'da)	Bulunmaz
Bilinmeyen en büyük safsızlık (%)	≤ 0,05		
Bilinmeyen safsızlıkların toplamı (%)	≤ 0,20	Çözücü kalıntısı ve Ağır Metaller	
Tüm safsızlıkların toplamı (%)	≤ 0,50	Metanol (%)	≤ 0,3
Nem (%)	≤ 0,3	Ağır metaller (%)	≤ 0,002
Kurutma kaybı (%)	≤ 1,0		
Yakma kalıntısı (%)	≤ 0,1		
Çözünürlük	Suda ve metanolde çözünür. 2-propanol ve diklorometanda pratik olarak çözünmez.		

2'-Fukozillaktoz
(sentetik)

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
Aromalandırılmamış pastörize ve sterilize edilmiş (UHT dahil) süt bazlı ürünler	1,2 g/l
Aromalandırılmamış fermente süt bazlı ürünler	1,2 g/l (içecekler için) 19,2 g/kg (içecekler haricinde ürünler için)
Isıl işlem görmüş ürünler de dahil olmak üzere aromalı fermente süt bazlı ürünler	1,2 g/l (içecekler için) 19,2 g/kg (içecekler haricinde ürünler için)
İçecek beyazlatıcıları	400 g/kg
Tahıl barları	12 g/kg
Sofralık tatlandırıcılar	200 g/kg
Bebek formülleri ⁽²⁾	3,0 g/l (Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe)
Devam formülleri ⁽³⁾	3,64 g/l (Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe)
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	12 g/kg (içecekler haricinde ürünler için) 1,2 g/l (tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen sıvı haldeki gıdalarda)

	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	4,8 g/l (içecekler için) 40 g/kg (barlar için)
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren 4/1/2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve makarna ürünleri ⁽⁶⁾	60 g/kg
	Aromalandırılmış içecekler	1,2 g/l
	Kahve, çay (siyah çay haricinde), bitki ve meyve infüzyonları, hindiba; çay, bitki ve meyve infüzyonları ve hindiba ekstraktları; çay, bitki, meyve ve tahıl infüzyon preparatları, ayrıca bu ürünlerin karışımları ve instant karışımları	9,6 g/l (tüketime hazır ürünler için)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	3,0 g/gün (genel nüfus için) 1,2 g/gün (küçük çocuklar için)
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘2'-fukozillaktoz’ olarak belirtilir.</p> <p>2. 2'-fukozillaktoz içeren takviye edici gıdaların etiketinde, eğer aynı gün 2'-fukozillaktoz ilave edilmiş başka gıdalar tüketilirse takviye edici gıdanın kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> <p>3. Küçük çocuklara yönelik 2'-fukozillaktoz içeren takviye edici gıdaların etiketinde, aynı gün anne sütü veya 2'-fukozillaktoz ilave edilmiş başka gıdalar tüketilirse takviye edici gıdanın kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p>	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Tanım:</p> <p>Kimyasal ad: α-L-Fukopiranozil-(1→2)-β-D -galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz</p> <p>Kimyasal formül: C₁₈H₃₂O₁₅</p> <p>CAS No: 41263-94-9</p> <p>Molekül ağırlığı: 488,44 g/mol</p> <p>Açıklama: 2'-fukozillaktoz kimyasal sentez işlemiyle elde edilen beyazdan kirli beyaza rengi değişen bir tozdur.</p>	
	Safılık	Ağır metaller (mg/kg)
	2'-Fukozillaktoz (%) ≥ 95	Paladyum ≤ 0,1
	D-Laktoz (% a/a) ≤ 1,0	Nikel ≤ 3,0
	L-Fukoz (% a/a) ≤ 1,0	
	Difukozil-D-laktoz izomerleri (% a/a) ≤ 1,0	Mikrobiyolojik kriterler

	2'-Fukozil-D-laktuloz (% a/a)	≤ 0,6	Toplam aerobik mezofilik bakteri sayısı (kob/g)	≤ 500
	pH (20 °C, %5'lik çözelti)	3,2-7,0	Maya ve küf (kob/g)	≤ 10
	Su (%)	≤ 9,0	Endotoksin kalıntısı (EU/mg)	≤ 10
	Sülfatlı kül (%)	≤ 0,2		
	Asetik asit (%)	≤ 0,3		
	Çözücü kalıntısı (metanol, 2-propanol, metil asetat, aseton) (mg/kg)	≤ 50 tek başına, ≤ 200 kombinasyon halinde		
	Protein kalıntısı: ≤ %0,01			

(6S)-5-metiltetrahidrofolik asit, glukozamin tuzu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																																		
		Takviye edici gıdalarda ⁽¹⁾ folat kaynağı olarak																																			
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde '(6S)-5-metiltetrahidrofolik asit, glukozamin tuzu' veya '5MTHF- glukozamin' ifadesi yer alır.																																			
	Diğer gereklilikler																																				
	Veri Koruması																																				
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Kimyasal ad: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil] metil] amino] benzoil] -L- glutamik asit, glukozamin tuzu. Kimyasal formül: C₃₂H₅₁N₉O₁₆ Molekül ağırlığı: 817,80 g/mol (susuz) CAS No: 1181972-37-1 Görünüm: Kremden açık kahverengiye değişen renkte toz</p>																																			
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Saflık</th> <th></th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Diastereoizomerik saflık (en az</td> <td>≥99</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 2,0</td> <td>Toplam aerobik</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>(6S)-5-metiltetrahidrofolik asit %)</td> <td></td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 1,0</td> <td>mikroorganizma sayısı (kob/g)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glukozamin analizi (kuru maddede %)</td> <td>34-46</td> <td>Crva</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Mayalar ve küfler (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 2,0</td> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td>54-59</td> <td>Bor</td> <td>≤ 10</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Saflık		Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler		Diastereoizomerik saflık (en az	≥99	Kurşun	≤ 2,0	Toplam aerobik	≤ 100	(6S)-5-metiltetrahidrofolik asit %)		Kadmiyum	≤ 1,0	mikroorganizma sayısı (kob/g)		Glukozamin analizi (kuru maddede %)	34-46	Crva	≤ 0,1	Mayalar ve küfler (kob/g)	≤ 100			Arsenik	≤ 2,0	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz		54-59	Bor	≤ 10		
Saflık		Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler																																		
Diastereoizomerik saflık (en az	≥99	Kurşun	≤ 2,0	Toplam aerobik	≤ 100																																
(6S)-5-metiltetrahidrofolik asit %)		Kadmiyum	≤ 1,0	mikroorganizma sayısı (kob/g)																																	
Glukozamin analizi (kuru maddede %)	34-46	Crva	≤ 0,1	Mayalar ve küfler (kob/g)	≤ 100																																
		Arsenik	≤ 2,0	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz																																
	54-59	Bor	≤ 10																																		

		5-Metiltetrahidrofolik asit analizi (kuru maddede %) Su (%) ≤ 8,0	
α-siklodekstrin	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Alfa-siklodekstrin' veya 'α-siklodekstrin' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Hidrolize nişastanın siklodekstrin glukosiltransferaz (SGTaz EC 2.4.1.19) enzimi ile reaksiyonu sonucunda oluşan; altı adet α-1,4-bağlı D-glukopiranosil birimlerinden oluşan; indirgen olmayan bir siklik sakkarittir. α-siklodekstrinin geri kazanımı ve saflaştırılması şu işlemlerden biri kullanılarak gerçekleştirilebilir: α -siklodekstrin kompleksinin 1-dekanol ile çöktürülmesi, yüksek sıcaklıkta suda çözündürülmesi ve yeniden çöktürülmesi, kompleksten buharla ayırma ve çözeltiden α-siklodekstrin kristalizasyonu; veya iyon değiştirme ya da jel filtrasyonu ile kromatografiyi takiben saflaştırılmış ana sıvıdan α-siklodekstrinin kristalizasyonu; veya ultra-filtrasyon ve ters ozmos gibi membran ayırma yöntemleri.</p> <p>Açıklama: Hemen hemen kokusuz, beyaz veya beyaza yakın kristalize katı.</p> <p>Eş anlamlıları: α- siklodekstrin, α-dekstrin, siklohekzaamiloz, siklomaltoheksaoz, α-sikloamiloz</p> <p>Kimyasal adı: Siklohekzaamiloz</p> <p>CAS No: 10016-20-3</p> <p>Kimyasal formül: (C₆H₁₀O₅)₆</p> <p>Formül ağırlığı: 972,85 g/mol</p> <p>α- siklodekstrin: ≥ %98 (Kuru maddede)</p>		
	Tanımlama	Safılık	
	Erime aralığı	278 °C' nin üzerinde ayrışır	Su (%) (Karl Fischer Methodu) ≤ 11
	Çözünürlük	Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür +145° ile +151° arasında	Kalıntı kompleksi (1-dekanol) (mg/kg) ≤ 20 İndirgeyici maddeler (glukoz olarak %) ≤ 0,5 Sülfatlanmış kül (%) ≤ 0,1

Spesifik rotasyon ($[\alpha]_D^{25}$) (%1 çözelti)	Kurşun (mg/kg)	$\leq 0,5$
Kromatografi	Analiz yönteminde tarif edilen koşullar altında, numunenin bir sıvı kromatogramında ana pik için alıkonma süresi, referans α -siklodekstrine (Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) ait kromatograma denk gelir.	
Analiz Yöntemi:		
Sıvı kromatografisi ile aşağıda belirtilen koşullarda belirlenir:		
Numune çözeltisi: Yaklaşık 100 mg test numunesi 10 ml'lik volumetrik şişeye konulur ve 8 ml deiyonize su ilave edilir. Bir ultrasonik banyo kullanılarak (10-15 dak) tamamen çözündürülür ve saflaştırılmış deiyonize su ile işaret çizgisine kadar seyreltilir. 0,45 mikrometrelik filtre yardımıyla filtre edilir.		
Referans çözelti: Yaklaşık 100 mg α - siklodekstrin 10 ml'lik volumetrik şişeye konulur ve 8 ml deiyonize su ilave edilir. Bir ultrasonik banyo kullanılarak tamamen çözündürülür ve saflaştırılmış deiyonize su ile işaret çizgisine kadar seyreltilir.		
Kromatografi: Bir refraktif indeks detektörü ve entegre kaydedici içeren sıvı kromatografi		
Kolon ve dolgu malzemesi: Nucleosil-100-NH ₂ (10 μ m) (Macherey & Nagel Co. Düren, Germany) ya da eşdeğer nitelikte		
- Uzunluk: 250 mm		
- Çap: 4 mm		
- Sıcaklık: 40°C		
Hareketli Faz: asetonitril/su (67/33, v/v)		
Akış hızı: 2 ml/dak		
Enjeksiyon hacmi: 10 μ l		
Prosedür: Numune ve referans çözeltiler kromatografa enjekte edilir, kromatogramlar kaydedilir ve α -siklodekstrin pikinin alanı ölçülür. Numunedeki α -siklodekstrin yüzdesi aşağıdaki formül yardımı ile hesaplanır.		
$\% \alpha$ -siklodekstrin (kuru maddede) = $100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$		
A _S : Hazırlanan numune çözeltisinin α -siklodekstrin pik alanı		
A _R : Hazırlanan referans çözeltisinin α -siklodekstrin pik alanı		
W _S : Numunenin ağırlığı (mg), su içeriğine göre düzeltme yapıldıktan sonra		
W _R : Hazırlanan referans α - siklodekstrinin ağırlığı (mg), su içeriğine göre düzeltme yapıldıktan sonra		

γ -siklodekstrin

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak																								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Gama-siklodekstrin' veya 'γ-siklodekstrin' olarak belirtilir.																									
Diğer gereklilikler																										
Veri Koruması																										
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Hidrolize nişastanın siklodekstrin glukosiltransferaz (SGTaz) enzimi ile reaksiyonu sonucunda oluşan, sekiz α-1,4-bağlı D-glukopiranosil biriminden oluşan, indirgen olmayan siklik sakkarittir. γ-siklodekstrinin geri kazanımı ve saflaştırılması, γ-siklodekstrin kompleksinin 8-sikloheksadeken-1-bir ile çöktürülmesi, kompleksin su ve n-dekan ile çözündürülmesi ve sulu fazın buharla ayrılması ve kristalizasyon yoluyla çözüldürülen γ-siklodekstrinin geri kazanımı ile gerçekleştirilebilir.</p> <p>Hemen hemen kokusuz, beyaz veya beyaza yakın kristalize katı</p> <p>Eş anlamlıları: γ-siklodekstrin, γ-dekstrin, siklooktaamiloz, siklomaltooktaoz, γ-sikloamiloz</p> <p>Kimyasal ad: Siklooktaamiloz</p> <p>CAS No:17465-86-0</p> <p>Kimyasal formül: (C₆H₁₀O₅)₈</p> <p>γ-siklodekstrin: ≥ %98 (Kuru maddede)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tanımlama</th> <th colspan="2">Safılık</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Erime aralığı</td> <td>285 °C' nin üzerinde ayrışır</td> <td>Su (%) (Karl Fischer Methodu)</td> <td>≤ 11</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük</td> <td>Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür</td> <td>Kalıntı kompleksi (8-sikloheksadeken-1-bir (CHDC) (mg/kg)</td> <td>≤ 4</td> </tr> <tr> <td>Spesifik rotasyon ([α]_D²⁵) (%1 sulu çözelti)</td> <td>+174° ile +180° arasında</td> <td>Çözücü kalıntısı (n-dekan) (mg/kg)</td> <td>≤ 6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>İndirgeyici maddeler (% glukoz olarak)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Sülfatlanmış kül (%)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> </tbody> </table>		Tanımlama		Safılık		Erime aralığı	285 °C' nin üzerinde ayrışır	Su (%) (Karl Fischer Methodu)	≤ 11	Çözünürlük	Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür	Kalıntı kompleksi (8-sikloheksadeken-1-bir (CHDC) (mg/kg)	≤ 4	Spesifik rotasyon ([α] _D ²⁵) (%1 sulu çözelti)	+174° ile +180° arasında	Çözücü kalıntısı (n-dekan) (mg/kg)	≤ 6			İndirgeyici maddeler (% glukoz olarak)	≤ 0,5			Sülfatlanmış kül (%)	≤ 0,1
Tanımlama		Safılık																								
Erime aralığı	285 °C' nin üzerinde ayrışır	Su (%) (Karl Fischer Methodu)	≤ 11																							
Çözünürlük	Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür	Kalıntı kompleksi (8-sikloheksadeken-1-bir (CHDC) (mg/kg)	≤ 4																							
Spesifik rotasyon ([α] _D ²⁵) (%1 sulu çözelti)	+174° ile +180° arasında	Çözücü kalıntısı (n-dekan) (mg/kg)	≤ 6																							
		İndirgeyici maddeler (% glukoz olarak)	≤ 0,5																							
		Sülfatlanmış kül (%)	≤ 0,1																							
Adansonia digitata (Baobab) kurutulmuş meyve pulpu	Kullanım Koşulları	Kullanım miktarı (en fazla)																								
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak																								

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Baobab meyve pulpu' olarak belirtilir.																								
Diğer gereklilikler																									
Veri Koruması																									
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Baobab (<i>Adansonia digitata</i>) meyveleri ağaçlardan hasat edilir. Sert kabuklar açılır ve pulp kısmı, tohumlardan ve kabuktan ayrılır. Pulp kısmı öğütülür, partikül boyutu 3 ila 600 µ arasında değişen, kaba ve ince partiler olarak ayrılır ve ardından paketlenir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tipik besinsel bileşenleri</th> <th colspan="2">Analitik özellikler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>1,8-9,3</td> <td>Yabancı madde (% en fazla)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>0-1,6</td> <td>Nem (kurutma kaybı) (g/100 g)</td> <td>4,5-13,7</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (g/100 g)</td> <td>76,3-89,5</td> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>3,8-6,6</td> </tr> <tr> <td>Toplam şeker (glukoz olarak g/100 g)</td> <td>15,2-36,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodyum (mg/100 g)</td> <td>0,1-25,2</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Tipik besinsel bileşenleri		Analitik özellikler		Protein (g/100 g)	1,8-9,3	Yabancı madde (% en fazla)	0,2	Yağ (g/100 g)	0-1,6	Nem (kurutma kaybı) (g/100 g)	4,5-13,7	Toplam karbonhidrat (g/100 g)	76,3-89,5	Kül (g/100 g)	3,8-6,6	Toplam şeker (glukoz olarak g/100 g)	15,2-36,5			Sodyum (mg/100 g)	0,1-25,2		
Tipik besinsel bileşenleri		Analitik özellikler																							
Protein (g/100 g)	1,8-9,3	Yabancı madde (% en fazla)	0,2																						
Yağ (g/100 g)	0-1,6	Nem (kurutma kaybı) (g/100 g)	4,5-13,7																						
Toplam karbonhidrat (g/100 g)	76,3-89,5	Kül (g/100 g)	3,8-6,6																						
Toplam şeker (glukoz olarak g/100 g)	15,2-36,5																								
Sodyum (mg/100 g)	0,1-25,2																								

Akkermansia muciniphila (pastörize)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	3,4 x 10 ¹⁰ hücre/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> " olarak belirtilir. 2. Pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> içeren takviye edici gıdanın etiketinde, gıdanın sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkinler tarafından kullanılması gerektiğine dair ifade yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	1 Mart 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> 'nın kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: A-Mansia Biotech S.A., rue Granbonpre, 11, Batiment H, 1435 Mont-Saint- Guibert, Belgium.	

Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması şeklinde, yeni gıda olarak Pastörize *Akkermansia muciniphila* sadece A-Mansia Biotech S.A. tarafından piyasaya arz edilir.
Veri korumasının bitiş tarihi: 1 Mart 2027

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Pastörize *Akkermansia muciniphila* (ATCC BAA-835, CIP 107961) bakterinin anaerobik gelişimini takiben pastörizasyonu, hücrelerin konsantre edilmesi, dondurularak saklanması ve dondurularak kurutulması ile üretilir.

Karakteristik özellikler/Bileşim

Toplam *A. muciniphila* hücre sayısı $2,5 \times 10^{10}$ - $2,5 \times 10^{12}$
(hücre/g)

Canlı *A. muciniphila* hücre sayısı < 10 (LOD)
(kob/g)

Su aktivitesi $\leq 0,43$

Nem (%) $\leq 12,0$

Protein (%) $\leq 35,0$

Yağ (%) $\leq 4,0$

Ham kül (%) $\leq 21,0$

Karbonhidrat (%) $36,0-86,0$

LOD: Tespit Limiti

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam aerobik mezofilik sayısı ≤ 500
(kob/g)

Sülfid indirgen anaeroblar (kob/g) ≤ 50

Koagülaz pozitif Stafilkokklar ≤ 10
(kob/g)

Enterobakterler (kob/g) ≤ 10

Maya (kob/g) ≤ 10

Küf (kob/g) ≤ 10

Bacillus cereus (kob/g) ≤ 100

Listeria spp. (25 g'da) Bulunmaz

Salmonella spp. (25 g'da) Bulunmaz

Escherichia coli (g'da) Bulunmaz

Allanblackia tohum yağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Sürülebilir katı yağlar/margarin⁽⁸⁾ (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve krema bazlı sürülebilir ürünler

30 g/100 g

İçecek beyazlatıcılar

30 g/100 g

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde '*Allanblackia* tohum yağı' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Allanblackia</i> tohum yağı; <i>A. floribunda</i> (<i>A. parviflora</i> ile eş anlamlı) ve <i>A. stuhlmannii</i> türlerinin tohumlarından elde edilir.																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Yağ asitleri kompozisyonu (toplam yağ asitlerinin %'si olarak)</th> <th>Özellikler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Laurik (C12:0)-Miristik (C14:0)-Palmitik (C16:0) asitlerin toplamı (%)</td> <td><4,0</td> </tr> <tr> <td>Stearik asit (C18:0) (%)</td> <td>45-58</td> </tr> <tr> <td>Oleik asit (C18:1): %</td> <td>40-51</td> </tr> <tr> <td>PUFA</td> <td>< %2</td> </tr> <tr> <td>Serbest yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla</td> <td>%0,1'i</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla</td> <td>%1,0'i</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (en fazla meq O₂/kg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde: Yağın en fazla (g/g)</td> <td>%1,0'i</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)</td> <td>185-198</td> </tr> </tbody> </table>	Yağ asitleri kompozisyonu (toplam yağ asitlerinin %'si olarak)	Özellikler	Laurik (C12:0)-Miristik (C14:0)-Palmitik (C16:0) asitlerin toplamı (%)	<4,0	Stearik asit (C18:0) (%)	45-58	Oleik asit (C18:1): %	40-51	PUFA	< %2	Serbest yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla	%0,1'i	Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla	%1,0'i	Peroksit değeri (en fazla meq O ₂ /kg)	1,0	Sabunlaşmayan madde: Yağın en fazla (g/g)	%1,0'i
Yağ asitleri kompozisyonu (toplam yağ asitlerinin %'si olarak)	Özellikler																			
Laurik (C12:0)-Miristik (C14:0)-Palmitik (C16:0) asitlerin toplamı (%)	<4,0																			
Stearik asit (C18:0) (%)	45-58																			
Oleik asit (C18:1): %	40-51																			
PUFA	< %2																			
Serbest yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla	%0,1'i																			
Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerinin en fazla	%1,0'i																			
Peroksit değeri (en fazla meq O ₂ /kg)	1,0																			
Sabunlaşmayan madde: Yağın en fazla (g/g)	%1,0'i																			
Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)	185-198																			

<i>Aloe macroclada</i> Baker yaprağı ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm'dan elde edilen benzer jelin takviye edici gıdalarda normal kullanıma uygun olarak																
	İlave özel etiketleme gereklilikleri																		
	Diğer gereklilikler																		
	Veri Koruması																		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Aloe vera</i> (L.) Burm yapraklarından elde edilen benzer jele büyük ölçüde eşdeğer olarak <i>Aloe macroclada</i> Baker yapraklarından elde edilen toz haline getirilmiş jel ekstraktıdır.																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bileşen</th> <th>% (Tipik bileşim)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kül</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Diyet lifi</td> <td>28,6</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>4,7</td> </tr> <tr> <td>Polisakkarit</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>1,63</td> </tr> <tr> <td>Glukoz</td> <td>8,9</td> </tr> </tbody> </table>			Bileşen	% (Tipik bileşim)	Kül	25	Diyet lifi	28,6	Yağ	2,7	Nem	4,7	Polisakkarit	9,5	Protein	1,63	Glukoz	8,9
Bileşen	% (Tipik bileşim)																		
Kül	25																		
Diyet lifi	28,6																		
Yağ	2,7																		
Nem	4,7																		
Polisakkarit	9,5																		
Protein	1,63																		
Glukoz	8,9																		

<i>Angelica keiskei</i> bitkisinin sap suyu (Ashibata sap suyu)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (sap suyu üzerinden)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)		137 mg/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Ashibata (<i>Angelica keiskei</i>) sap suyu” olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkinler tarafından tüketilmesi gerektiğine dair ifade yer alır.		
	Diğer gereklilikler			
	Veri Koruması	20 Ağustos 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. <i>Angelica keiskei</i> bitkisinin gövde suyu (Ashibata sap suyu) kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-USA, Inc., 1547 Palos Verdes Mall No 131, Walnut Creek, California 94597, United States of America. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Japan Bio Science Laboratory (JBSL)-USA, Inc. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Ağustos 2029.		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, olgun <i>Angelica keiskei</i> (Ashitaba) bitkilerinin saplarından fiziksel yollarla elde edilen viskoz sarı bir sıvıdır. <i>Angelica keiskei</i> Japonya'ya özgüdür ve Japonca'da 'Ashitaba' olarak adlandırılır, bu nedenle söz konusu yeni gıda 'Ashitaba sap suyu' olarak da ifade edilmektedir. Bitki saplarından elde edilen su, daha sonra pastörize edilir, yaklaşık %30 Ashitaba sap suyu ve %70 siklodekstrin olacak şekilde siklodekstrinlerle karıştırılır. Karışım daha sonra sterilize edilir, dondurularak kurutulur ve elenir. Kaynak: <i>Angelica keiskei</i> (Familya <i>Apiaceae</i>)		
		Sap suyunun karakteristik özellikleri /Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)
		Kalkon (Ksantoangelol+ 4-hidroksiderrisin) (% a/v)	1,0-2,25	Kurşun ≤ 0,1
		Karbonhidratlar (%)	5,0-7,5	Arsenik ≤ 0,3
		Su (%)	90,0-95,0	Cıva ≤ 0,1
		Yağ (% a/v)	0,1-0,3	Kadmiyum ≤ 1,0
		Protein (% a/v)	0,15-0,45	
		Angular-tip dihidropiranokumarinler toplamı	≤ 10 mg/kg	

Furanokumarinler toplamı	≤ 100 mg/kg
Mikrobiyolojik kriterler	
Toplam canlı aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	≤ 1000
Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	≤ 100 kob/g
<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz
Koliformlar (kob/g)	≤ 30
Salmonella spp (25 g'da)	Bulunmaz

Antarktik Krill yağı
(*Euphausia superba*'dan
elde edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (DHA ve EPA'nın toplam miktarı için en fazla)
	Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g (600 mg/100 g peynir ürünleri için)
	Alkolsüz içecekler	80 mg/100 ml
	Sürülebilir katı yağlar ve soslar	600 mg/100 g
	Piştirme amaçlı katı yağlar	360 mg/100 ml
	Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
	Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	200 mg/100 g
	Besin barları/tahıl barları	500 mg/100 g
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	3000 mg/gün (Genel nüfus için) 450 mg/gün (Hamile ve emziren kadınlar için)
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün
	Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	200 mg/100 ml
	Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Kabuklu Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)'den elde edilen yağ ekstraktı' olarak belirtilir.	

Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)’den lipid ekstraktı üretmek için, derin dondurulmuş ezilmiş krill veya kurutulmuş krill küspesi (18/8/2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerine Tebliği (Tebliğ No: 2013/45) kapsamında kullanımına izin verilen çözücülerle) lipid ekstraksiyonuna tabi tutulur. Proteinler ve krill maddesi filtrasyonla lipid ekstraktından ayrılır. Ekstraksiyon çözücülerini ve kalıntı su buharlaştırma işlemi ile uzaklaştırılır.</p> <hr/> <p>Sabunlaşma değeri (mg KOH/g) ≤ 230 Peroksit değeri (meq O₂/kg yağ) ≤ 3 Nem ve uçucu maddeler (%) ≤ 3 veya 25 °C’de su aktivitesi 0,6 Fosfolipidler (%) ≥ 35 - < 60 Trans-yağ asitleri (%) ≤ 1 EPA (%) ≥ 9 DHA (%) ≥ 5 Oksidatif stabilite <i>Euphausia superba</i>’dan elde edilen Antarktik Krill yağı içeren tüm gıda ürünlerinin oksidatif stabilitesi standartlara uygun ve geçerliliği kabul edilmiş ulusal/uluslararası test yöntemlerine göre (örneğin AOAC) kanıtlanır.</p>

Antarktik Krill yağı (<i>Euphausia superba</i> ’dan elde edilen, fosfolipidçe zengin)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (DHA ve EPA’nın toplam miktarı için en fazla)
		Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g veya peynir ürünleri için 600 mg/100 g
Alkolsüz içecekler	80 mg/100 ml		
Süt bazlı içecekler	600 mg/100 g		
Sürülebilir katı yağlar ve soslar	360 mg/100 ml		
Pişirme amaçlı katı yağlar	500 mg/100 g		
Kahvaltılık tahıllar	200 mg/100 g		
Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	500 mg/100 g		
Besin barları/tahıl barları	3000 mg/gün (Genel nüfus için)		
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾			

			450 mg/gün (Hamile ve emziren kadınlar için)														
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar		250 mg/öğün														
	Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾																
	Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar		200 mg/100 ml														
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾																
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Kabuklu hayvan Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)' den elde edilen yağ ekstraktı' olarak belirtilir.																
Diğer gereklilikler																	
Veri Koruması																	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)'den fosfolipidçe zengin yağ üretiminde, yağın fosfolipid içeriğini artırmak için, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüler Tebliği (Tebliğ No: 2013/45) kapsamında kullanımına izin verilen çözücüler ile tekrarlanan çözücü yıkamaları yapılır. Çözücüler buharlaştırma yoluyla nihai üründen uzaklaştırılır.</p> <table border="1"> <tr> <td>Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 230</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg yağ)</td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Nem ve uçucu maddeler (%)</td> <td>≤ 3 veya 25 °C'de su aktivitesi 0,6</td> </tr> <tr> <td>Fosfolipidler (%)</td> <td>≥ 60</td> </tr> <tr> <td>Trans-yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>EPA (%)</td> <td>≥ 9</td> </tr> <tr> <td>DHA (%)</td> <td>≥ 5</td> </tr> </table>			Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)	≤ 230	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 3	Nem ve uçucu maddeler (%)	≤ 3 veya 25 °C'de su aktivitesi 0,6	Fosfolipidler (%)	≥ 60	Trans-yağ asitleri (%)	≤ 1	EPA (%)	≥ 9	DHA (%)	≥ 5
Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)	≤ 230																
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 3																
Nem ve uçucu maddeler (%)	≤ 3 veya 25 °C'de su aktivitesi 0,6																
Fosfolipidler (%)	≥ 60																
Trans-yağ asitleri (%)	≤ 1																
EPA (%)	≥ 9																
DHA (%)	≥ 5																
<i>Antrodia camphorata</i> misel tozu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)														
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar, çocuklar ve 14 yaş altındaki ergenler için olanlar hariç)	990 mg/gün														
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "<i>Antrodia camphorata</i> misel tozu" olarak belirtilir.</p> <p>2. <i>Antrodia camphorata</i> misel tozu içeren takviye edici gıdaların etiketinde; bebekler, küçük çocuklar, çocuklar ve 14 yaş altı ergenler tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır.</p>																

Diğer gereklilikler																									
Veri Koruması																									
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Katı-hal kültürüyle yetiştirilen <i>Antrodia camphorata</i> (BCRC 39106 suşu) mantarının dondurularak kurutulmuş miselleridir.</p> <p>Dondurularak kurutulmuş miseller daha sonra öğütülerek toz haline getirilir. <i>Antrodia camphorata</i>, <i>Taiwanofungus camphoratus</i>'un (Familya: <i>Fomitopsidaceae</i>) eş anlamlısıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler /Bileşim</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kurutma kaybı (nem) (%)</td> <td>< 10</td> <td>Arsenik (mg/kg) < 0,5</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (g/100 g)</td> <td>≤ 80</td> <td>Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>≤ 20</td> <td>Toplam maya/küf sayısını (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100g)</td> <td>≤ 6</td> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da)</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>≤ 6</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> </tr> <tr> <td>Toplam triterpenoidler (g/100 g)</td> <td>1,0-10,0</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)</td> </tr> <tr> <td>Antrokinonol (mg/g)</td> <td>1,0-20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Karakteristik özellikler /Bileşim	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik Kriterler	Kurutma kaybı (nem) (%)	< 10	Arsenik (mg/kg) < 0,5	Karbonhidrat (g/100 g)	≤ 80	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	Protein (g/100 g)	≤ 20	Toplam maya/küf sayısını (kob/g)	Kül (g/100g)	≤ 6	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Yağ (g/100 g)	≤ 6	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Toplam triterpenoidler (g/100 g)	1,0-10,0	<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)	Antrokinonol (mg/g)	1,0-20,0	
Karakteristik özellikler /Bileşim	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik Kriterler																							
Kurutma kaybı (nem) (%)	< 10	Arsenik (mg/kg) < 0,5																							
Karbonhidrat (g/100 g)	≤ 80	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)																							
Protein (g/100 g)	≤ 20	Toplam maya/küf sayısını (kob/g)																							
Kül (g/100g)	≤ 6	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)																							
Yağ (g/100 g)	≤ 6	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)																							
Toplam triterpenoidler (g/100 g)	1,0-10,0	<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)																							
Antrokinonol (mg/g)	1,0-20,0																								

Argan yağı (<i>Argania spinosa</i> 'dan elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Kendisi çesni olarak	Bitkisel sıvı yağların normal gıdalarda kullanımına uygun olarak
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	Bitkisel sıvı yağların normal gıdalarda kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Argan yağı' olarak belirtilir. 2. Eğer çesni olarak kullanılıyorsa, etiket üzerinde 'Sadece çesni amaçlı bitkisel sıvı yağ' ifadesi de yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Argan yağı, <i>Argania spinosa</i> (L.) meyvelerinin badem benzeri çekirdeklerinin soğuk sıkımı ile elde edilen yağdır. Çekirdekler sıkılmadan önce kavrulabilir, ancak alevle doğrudan temas etmemelidir.		

Kompozisyon	
Palmitik asit (C16:0) (%)	12-15
Stearik asit (C18:0) (%)	5-7
Oleik asit (C18:1) (%)	43-50
Linoleik asit (C18:2) (%)	29-36
Sabunlaşmayan madde (%)	0,3-2
Toplam steroller (mg/100 g)	100-500
Toplam tokoferoller (mg/100 g)	16-90
Serbest yağ asitliği (Oleik asit cinsinden) (%)	0,2-1,5
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 10

Ayçiçeği yağı ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)												
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	1,1 g/gün												
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Ayçiçeği yağı ekstraktı' olarak belirtilir.														
Diğer gereklilikler															
Veri Koruması															
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Ayçiçeği ekstraktı; ayçiçeği (<i>Helianthus annuus</i> L.) tohumlarından ekstrakte edilen rafine ayçiçek yağının sabunlaşmayan fraksiyonunun 10 kat konsantre edilmesi ile elde edilir.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Bileşen</th> <th style="text-align: center;">% (tipik bileşim)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oleik asit (C18:1)</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (C18: 2)</td> <td style="text-align: center;">70</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Fitosteroller</td> <td style="text-align: center;">5,5</td> </tr> <tr> <td>Tokoferoller</td> <td style="text-align: center;">1,1</td> </tr> </tbody> </table>			Bileşen	% (tipik bileşim)	Oleik asit (C18:1)	20	Linoleik asit (C18: 2)	70	Sabunlaşmayan madde	8	Fitosteroller	5,5	Tokoferoller	1,1
Bileşen	% (tipik bileşim)														
Oleik asit (C18:1)	20														
Linoleik asit (C18: 2)	70														
Sabunlaşmayan madde	8														
Fitosteroller	5,5														
Tokoferoller	1,1														

<i>Bacteroides xylanisolvens</i> ile fermente edilmiş ısl	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Fermente süt ürünü olarak (sıvı, yarı sıvı ve püskürtülerek kurutulmuş toz formda)	

işlem görmüş süt ürünleri	İlave özel etiketleme gereklilikleri	
	Diğer gereklilikler	
	Veri Koruması	
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Isıl işlem görmüş fermente süt ürünleri, <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)'in starter kültür olarak kullanılmasıyla üretilmektedir. Yarım yağlı süt (%1,5 ile %1,8 arasında yağ içeren) veya yağsız süt (%0,5 veya daha az yağ içeren) pastörize edilir veya UHT işleminden geçirilir, ardından <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ile fermente edilir. Elde edilen fermente edilmiş süt ürünü homojenize edilir ve daha sonra <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)'i inaktive etmek için ısıl işlem uygulanır. Son ürün canlı <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) hücrelerini içermez ^(a) . ^(a) Modifiye DIN EN ISO 21528-2.

Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Tahıl barları	670 mg/100 g
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	600 mg/gün
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	100 mg/gün (3-9 yaş arası çocuklar için) 150 mg/gün (10-17 yaş arası çocuklar için) 200 mg/gün (yetişkinler için)
		1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen)" olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde, ürünün sadece 3 yaşından büyükler/9 yaşından büyükler/yetişkinler* tarafından kullanılması gerektiğine dair ifade yer alır. *Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.	
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması	30 Nisan 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen)'in kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Kemin Foods L.C., 1900 Scott Avenue Des Moines, IA 50317, United States.		

Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin Beta-glukan için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya Beta-glukan (*Euglena gracilis* mikroalginden elde edilen) için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Kemin Foods L. C. tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2029.

Spesifikasyonlar **Açıklama/Tanım:** Beta-glukan (*Euglena gracilis* mikroalginden elde edilen) (paramilon), genetiği değiştirilmemiş *Euglena gracilis* mikroalginden elde edilen doğrusal, dallanmamış bir beta-1,3-D-glukan polimeridir.

Fermantasyon yoluyla üretilir, ardından beta-glukan granüllerini serbest bırakmak için pH ayarlaması ve homojenizasyon yapılır. Granüller boşaltma (dekantasyon) ve yıkama yoluyla ayrılır ve ardından asitlendirilip filtrelenir. Kurutulduktan sonra ürün öğütülür. Proses, yeni gıdada canlı *Euglena gracilis* hücrelerinin bulunmamasını sağlamak için alkali pH ve mikroalglerin ısıyla öldürülmesi gibi koşulları içerir.

Karakteristik özellikler /Bileşim		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik Kriterler	
Görünüm	Krem-beyaz toz	Kurşun	≤ 0,5	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	≤ 3000
Beta-glukan (%)	≥ 95	Kadmiyum	≤ 0,5	Toplam küf ve maya	≤ 100
(Toplam diyet lif cinsinden)		Çıva	≤ 0,05	Koliformlar (EMS/g)	≤ 30
Nem (%)	≤ 6	Arsenik	≤ 0,02	<i>Escherichia coli</i> (10 g' da)	Bulunmaz
Kül (%)	≤ 1			<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g' da)	Bulunmaz
				<i>Salmonella</i> spp. (25 g' da)	Bulunmaz
				<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g' da)	Bulunmaz

Betain

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla) (*)

Sporcular için üretilen içecek tozları, izotonik ve enerji içecekleri

60 mg / 100 g

Sporcular için üretilen protein ve tahıl barlar

500 mg / 100 g

Sporcular için öğün yerine geçen gıdalar

20 mg / 100 g

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾

500 mg / 100 g (barlar için)

136 mg / 100 g (çorbalar için)

188 mg / 100 g (yulaf lapası için)

60 mg / 100 g (içecekler için)

(*) Kullanım miktarı, tüketime hazır ürün ya da üretici talimatına göre sulandırılarak tüketime hazır hale getirilen son ürün içindir.

İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Betain’ olarak belirtilir. 2. Betain içeren gıdaların etiketinde, aynı gün içinde betain içeren takviye edici gıda kullanılması durumunda bu gıdaların tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.																																										
Diğer gereklilikler																																											
Veri Koruması	22 Ağustos 2019 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Betainin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Denmark. Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin betain için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atf yapmadan izin alması veya betain için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, betain sadece DuPont Nutrition Biosciences ApS tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 22 Ağustos 2024.																																										
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Betain (N,N,N-trimetilglisin veya karboksi-N,N,N-trimetilmetanaminium), şeker pancarının (yani melas, pancar lapası veya betain gliserol) işlenmesi ile susuz (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ (CAS No: 107-43-7) ve monohidrat (CH ₃) ₃ N ⁺ CH ₂ COO ⁻ H ₂ O (CAS No:590-47-6) formda elde edilir.																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler /Bileşim</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Serbest akışlı beyaz kristaller</td> <td>Arsenik</td> <td>< 0,1</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Betain (kuru maddede % ağırlıkça)</td> <td>≥99,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,005</td> <td>Koliformlar (10 g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 2,0 (susuz) ≤ 15,0 (monohidrat)</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,01</td> <td><i>Salmonella</i> sp. (25 g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,05</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5,0-7,0</td> <td></td> <td></td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Kalıntı protein (mg/g)</td> <td>≤ 1,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Karakteristik özellikler /Bileşim		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik Kriterler		Görünüm	Serbest akışlı beyaz kristaller	Arsenik	< 0,1	Toplam canlı sayısı (kob/g)	≤ 100	Betain (kuru maddede % ağırlıkça)	≥99,0	Cıva	< 0,005	Koliformlar (10 g’da)	Bulunmaz	Nem (%)	≤ 2,0 (susuz) ≤ 15,0 (monohidrat)	Kadmiyum	< 0,01	<i>Salmonella</i> sp. (25 g’da)	Bulunmaz	Kül (%)	≤ 0,1	Kurşun	< 0,05	Maya (kob/g)	≤ 10	pH	5,0-7,0			Küf (kob/g)	≤ 10	Kalıntı protein (mg/g)	≤ 1,0				
Karakteristik özellikler /Bileşim		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik Kriterler																																							
Görünüm	Serbest akışlı beyaz kristaller	Arsenik	< 0,1	Toplam canlı sayısı (kob/g)	≤ 100																																						
Betain (kuru maddede % ağırlıkça)	≥99,0	Cıva	< 0,005	Koliformlar (10 g’da)	Bulunmaz																																						
Nem (%)	≤ 2,0 (susuz) ≤ 15,0 (monohidrat)	Kadmiyum	< 0,01	<i>Salmonella</i> sp. (25 g’da)	Bulunmaz																																						
Kül (%)	≤ 0,1	Kurşun	< 0,05	Maya (kob/g)	≤ 10																																						
pH	5,0-7,0			Küf (kob/g)	≤ 10																																						
Kalıntı protein (mg/g)	≤ 1,0																																										

Biracılık artığı arpa (*Hordeum vulgare*) ve pirinçten (*Oryza sativa*) elde edilen kısmen hidrolize protein

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
		Kızartılmış veya ekstrude tahıl, tohum veya kök bazlı ürünler	5 g/100 g
	Çikolata dahil şekerlemeler	5 g/100 g	
	Kahvaltılık tahıllar	5 g/100 g	

	Makarnalar ve pirinç (veya diğer tahıllar) bazlı yemekler	8 g/100 g
	Çorbalar (kuru karışım)	50 g/100 g
	Çorbalar (tüketime hazır)	5 g/100 g
	Soslar	10 g/100 g
	Kurutulmuş sos karışımları	50 g/100 g
	Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler)	15 g/100 g
	Tahıl barları	30 g/100 g
	Süt yağlı margarin	10 g/100 g
	7/10/2005 tarihli ve 25959 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2005/43) kapsamındaki buz karışımları	10 g/100 g
	Kabuklu yemişlerden elde edilen ezme/emülsiyon	15 g/100 g
	Enerji içecekleri	8 g/100 ml
	Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen alkolsüz içecekler	5 g/100 ml
	Kola tipi ürünler	5 g/100g
	İçecek tozları	90 g/100g
	Meyve ve/veya sebze suları bazlı içecekler	5 g/100 ml
	Humus	10 g/100 g
	Alkolsüz bira	5 g/100 ml
	Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	30 g/100 g
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Biracılık artığı arpa ve pirinçten elde edilen kısmen hidrolize protein” olarak belirtilir. 2. 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünlerin bildirim başlıklı 24 üncü maddesine göre etiketleme yapılır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	10 Ocak 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Artık arpa (<i>Hordeum vulgare</i>) ve pirinçten (<i>Oryza sativa</i>) elde edilen kısmen hidrolize proteinin kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Evergrain LLC, 3205 S. 9th St, St. Louis, Missouri, 63118 USA.	

Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Evergrain LLC. tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 10 Ocak 2029.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Bu yeni gıda, bira üretiminin arttığı olan ve %45-70 oranında kullanılmış arpa (*Hordeum vulgare*) ile %30-55 oranında kullanılmış pirinç (*Oryza sativa*) içeren katı yan üründen elde edilen kısmen hidrolize proteindir.

Yeni gıda, pastörize edilmiş kullanılmış arpanın ve bira üretiminin mayşeleme aşamasının arttığı olan pirincin enzimatik olarak işlenmesiyle üretilmektedir. Son ürünü elde etmek için kısmi hidrolizat üretim sürecinin çeşitli mekanik işlem adımları uygulanır.

Karakteristik özellikler /Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)	
Görünüm	Toz	Arsenik	≤ 0,2
Hidrolizasyon derecesi (%)	1-7	Kadmiyum	≤ 0,1
Protein (Nx6,25) (%)	78-90	Kurşun	≤ 0,2
Nem (%)	2-8	Cıva	≤ 0,01
Karbonhidrat (%)	2-10		
Yağ (%)	0-2	Antinutrient faktörler	
Kül (%)	1-8	Fitik asit (%)	< 0,25

Mikotoksinler		Mikrobiyolojik kriterler	
Aflatoksin B1	≤ 2µg/kg	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	< 10 ⁴
Toplam aflatoksin (B1, B2, G1, G2)	≤ 4 µg/kg	Koliformlar (kob/g)	<100
Deoksinivalenol	< 200 µg/kg	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	<100
Fumonisinler (B1, B2 toplamı)	≤ 200 µg/kg	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
Okratoksin A	≤ 3 µg/kg	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	<10
Zearalenon	≤ 20 µg/kg	<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	<10
Patulin	≤ 50 µg/kg	<i>Listeria monocytogenes</i> (kob/g) (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	<100

Bitkisel diaçilgliserol yağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Pişirme amaçlı sıvı yağlar

Sürülebilir katı yağlar (tereyağ ve sadeyağ hariç)

Salata sosları

		Mayonez	
		Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (içecek olarak)	
		Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç)	
		Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından yoğurt yerine tercih edilenler)	
İlave özel etiketleme gereklilikleri		Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Bitkisel diaçilgliserol yağı (en az %80 diaçilgliserol)' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar		Açıklama/Tanım: Gliserol ve yenilebilir bitkisel yağlardan, özellikle soya fasulyesi (<i>Glycine max</i>) yağı veya kolza (<i>Brassica campestris</i> , <i>Brassica napus</i>) tohumu yağından, elde edilen yağ asitlerinden spesifik bir enzim kullanılarak üretilir.	
		Açılgliserol Dağılımı (%)	Yağ Asidi Bileşimi (MAG, DAG, TAG) (%)
		Diaçilgliseroller (DAG) ≥ 80	Oleik asit (C18:1) 20-65
		1,3-Diaçilgliseroller (1,3-DAG) ≥ 50	Linoleik asit (C18:2) 15-65
		Triaçilgliseroller (TAG) ≤ 20	Linolenik asit (C18:3) ≤ 15
		Monoaçilgliseroller (MAG) ≤ 5,0	Doymuş yağ asitleri ≤ 10
			Asit değeri (mg KOH/g) ≤ 0,5
			Nem ve uçucu madde (%) ≤ 0,1
			Peroksit değeri (meq/kg) ≤ 1,0
			Sabunlaşmayan madde (%) ≤ 2,0
			Trans yağ asitleri (%) ≤ 1,0
		MAG = monoaçilgliseroller, DAG = diaçilgliseroller, TAG = triaçilgliseroller	
<i>Buglossoides arvensis</i> tohum yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla stearidonik asit (STA))
		Çeşnili süt ürünleri	250 mg/100 g
			75 mg/100 g içecekler için
		Çeşnili peynir ve peynir ürünleri	750 mg/100 g
		Sürülebilir olanlar dahil katı ve sıvı yağ emülsiyonları (pişirme ve kızartma yağları ve tereyağı hariç)	750 mg/100 g
		Kahvaltılık tahıllar	625 mg/100 g
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	500 mg/gün
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Rafine <i>Buglossoides</i> yağı' olarak belirtilir.
Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Rafine <i>Buglossoides</i> yağı, <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst tohumlarından ekstrakte edilir.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Özellikler</p> <hr/> <p>Alfa-linolenik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a) ≥ 35 Stearidonik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a) ≥ 15 Linoleik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a) ≥ 8,0 Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a) ≤ 2,0 Asit sayısı (mg KOH/g) ≤ 0,6 Peroksit değeri (meq O₂/kg) ≤ 5,0 Sabunlaşmayan madde içeriği (%) ≤ 2,0 Protein içeriği (toplam azot) (µg/ml) ≤ 10 Pirrolizidin alkaloidler (tespit limiti 4 µg/kg) Tespit edilmez</p>

Buğday kepeği ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bira	0,4 g/100 g
		Tüketime hazır tahıllar	9 g/100 g
		Çeşnili süt ürünleri	2,4 g/100 g
		Meyve ve sebze suları	0,6 g/100 g
		Alkolsüz içecekler	0,6 g/100 g
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Buğday kepeği ekstraktı' olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler	Buğday kepeği ekstraktı takviye edici gıda olarak veya takviye edici gıda bileşeni olarak piyasaya arz edilemez. Ayrıca bebek formüllerine eklenemez.		
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım:		

Triticum aestivum L. kepeğinden enzimatik ekstraksiyonla elde edilen, arabinoksilan oligosakkaritler açısından zengin beyaz kristal toz

		Mikrobiyolojik özellikler	
Kuru madde (%)	≥ 94	Toplam mezofilik bakteri sayısı (g'da)	≤ 10 000
Arabinoksilan oligosakkaritler (kuru maddede %)	≥ 70	Maya (g'da)	≤ 100
Arabinoksilan oligosakkaritlerin ortalama polimerizasyon derecesi	3-8	Küf (g'da)	≤ 100
Ferulik asit (Arabinoksilan oligosakkaritlere bağlı) (kuru maddede %)	1-3	Salmonella (25 g'da)	Bulunmaz
Toplam poli/oligosakkaritler (%)	≥ 90	<i>Bacillus cereus</i> (g'da)	≤ 1 000
Protein (kuru maddede %)	≤ 2	<i>Clostridium perfringens</i> (g'da)	≤ 1 000
Kül (kuru maddede %)	≤ 2		

Buğday (*Triticum aestivum*) ruşeyminin spermidince zengin ekstraktı

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)	
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	6 mg/gün spermidine eşdeğer miktarda	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Buğday (<i>Triticum aestivum</i>) ruşeyminin spermidince zengin ekstraktı' olarak belirtilir.			
Diğer gereklilikler				
Veri Koruması				
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Buğday ruşeyminin spermidince zengin ekstraktı; fermente olmamış, filizlenmemiş buğday (<i>Triticum aestivum</i>) ruşeyminin, belli bir hedef doğrultusunda, ancak sadece poliaminleri hedeflemeden, katı-sıvı ekstraksiyonu ile elde edilir.			
		Mikrobiyolojik Kriterler	Mikotoksinler	
Spermidin (N-(3-aminopropil)bütan-1,4-diamin) (mg/g)	0,8-2,4	Toplam aerobik bakteri (kob/g)	< 10 000	Aflatoksinler < 0,4 (toplam µg/kg)
Spermin (mg/g)	0,4-1,2	Maya ve küf (kob/g)	< 100	
Spermidin triklorid (µg/g)	< 0,1	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10	
Putreskin (mg/g)	< 0,3	<i>Salmonella</i> (25g'da)	Bulunmaz	
		<i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da)	Bulunmaz	

		Kadaverin (µg/g) < 16															
Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)														
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	350 mg/gün														
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozunun içeren gıdaların etiketinde “Büyük meyveli vaksiniyum ekstrakt tozu” veya “Turna yemişi ekstrakt tozu” ifadesi yer alır.															
	Diğer gereklilikler																
Veri Koruması	<p>20 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozunun kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, USA.</p> <p>Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozu için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Ocean Spray Cranberries Inc. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Kasım 2023.</p>																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozu; <i>Vaccinium macrocarpon</i> büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) meyvesinin sağlam ve olgun meyvelerinden elde edilen meyve suyu konsantrisinin etanolik ekstraksiyonu ile hazırlanan fenolik maddece zengin suda çözünme özelliğine sahip bir tozdur.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Özellikler/Bileşimi</th> <th style="text-align: right;">Ağır metaller</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (% a/a ağırlıkça)</td> <td style="text-align: right;">Arsenik (mg/kg) < 3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proantosiyanidinler (PACs) (% a/a kuru ağırlık)</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">OSC-DMAC metodu^(a) ^(c)</td> <td style="text-align: center;">BL-DMAC metodu ^(b) ^(c)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">55,0-60,0</td> <td style="text-align: center;">15,0-18,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam fenolikler (GAE ^(c), % a/a kuru ağırlık)^(c) Folin-Ciocalteu metodu</td> <td style="text-align: right;">> 46,2</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük (su) (görünmeyen çözünemeyen parçacıklar ile)</td> <td style="text-align: right;">%100</td> </tr> </tbody> </table>			Özellikler/Bileşimi	Ağır metaller	Nem (% a/a ağırlıkça)	Arsenik (mg/kg) < 3	Proantosiyanidinler (PACs) (% a/a kuru ağırlık)		OSC-DMAC metodu ^(a) ^(c)	BL-DMAC metodu ^(b) ^(c)	55,0-60,0	15,0-18,0	Toplam fenolikler (GAE ^(c) , % a/a kuru ağırlık) ^(c) Folin-Ciocalteu metodu	> 46,2	Çözünürlük (su) (görünmeyen çözünemeyen parçacıklar ile)	%100
Özellikler/Bileşimi	Ağır metaller																
Nem (% a/a ağırlıkça)	Arsenik (mg/kg) < 3																
Proantosiyanidinler (PACs) (% a/a kuru ağırlık)																	
OSC-DMAC metodu ^(a) ^(c)	BL-DMAC metodu ^(b) ^(c)																
55,0-60,0	15,0-18,0																
Toplam fenolikler (GAE ^(c) , % a/a kuru ağırlık) ^(c) Folin-Ciocalteu metodu	> 46,2																
Çözünürlük (su) (görünmeyen çözünemeyen parçacıklar ile)	%100																

Etanol içeriği (mg/kg)	≤ 100
Elek Analizi (30 mesh'lik elek ile)	%100
Toz formda görünüş ve aroma	Serbest akışlı, koyu kırmızı renk ve yakmayan özellikteki toprağımsı aroma

Mikrobiyolojik Kriterler

Maya (kob/g)	< 100
Küf (kob/g)	< 100
Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 1 000
Koliformlar (kob/g)	< 10
<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (375 gramda)	bulunmaz

^(a) OSC-DMAC (4-dimethylaminocinnamaldehyde) method (Ocean Spray Cranberries, Inc) Martin MA, Ramos S, Mateos R, Marais JPI, Bravo-Clemente, L, Khoo C and Goya L. Food Res Intl 2015 71: 68-82. Modified from Cunningham DG, Vannozzi S, O'Shea E, Turk R (2002) In: Ho C-T, Zheng QY (eds) Quality Management of Nutraceuticals ACS Symposium series 803, Washington DC. *Quantitation of PACs by DMAC Color Reaction pp* 151-166.

^(b) BL-DMAC 4-dimethylaminocinnamaldehyde) method (Brunswick Lab) Multi-laboratory validation of a standard method for quantifying proanthocyanidins in cranberry powders. Prior RL, Fan E, Ji H, Howell A, Nio C, Payne MJ, Reed J. *J Sci Food Agric*. 2010 Jul;90(9):1473-8.

^(c) Bu üç parametre için farklı değerler, kullanılan farklı yöntemlerden kaynaklanmaktadır.

^(d) GAE: Gallik Asit Eşdeğerleri

Calanus finmarchicus yağı

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	1,0 g/gün (< 1,0 mg/gün astaksantin ve < %0,1 astaksantin esterleri) (küçük çocuklar hariç genel nüfus için)
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Calanus finmarchicus</i> (kabuklu hayvan)'dan elde edilen yağ' olarak belirtilir.	

	<p>2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde;</p> <p>a) Aynı gün astaksantin esterleri içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse bu gıdanın tüketilmemesi gerektiğine,</p> <p>b) Bebek ve 3 yaşından küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine,</p> <p>c) Bileşenin \geq %0,1 astaksantin içermesi durumunda, 14 yaşından küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır.</p>																							
Diğer gereklilikler																								
Veri Koruması																								
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Yeni gıda, <i>Calanus finmarchicus</i> kabuklusundan (deniz zooplanktonu) ekstrakte edilen, hafif kabuklu deniz ürünü kokulu, yakut renkli hafif viskoz bir sıvı yağdır. Bileşen, ağırlıklı olarak mum (wax) esterleri (> %85) ile düşük miktarlarda trigliseritler ve diğer nötr lipitlerden oluşur.</p> <hr/> <p>Spesifikasyonlar</p> <table border="0"> <tr> <td>Su (%)</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Mum (wax) esterleri (%)</td> <td>> 85</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ asitleri (%)</td> <td>> 46</td> </tr> <tr> <td>EPA (%)</td> <td>> 3,0</td> </tr> <tr> <td>DHA (%)</td> <td>> 4,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ alkollerini (%)</td> <td>> 28</td> </tr> <tr> <td>C20:1 n-9 yağ alkolü (%)</td> <td>> 9,0</td> </tr> <tr> <td>C22:1 n-11 yağ alkolü (%)</td> <td>> 12</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Astaksantin esterleri (%)</td> <td>≤ 0,25</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>< 3,0</td> </tr> </table>		Su (%)	< 1,0	Mum (wax) esterleri (%)	> 85	Toplam yağ asitleri (%)	> 46	EPA (%)	> 3,0	DHA (%)	> 4,0	Toplam yağ alkollerini (%)	> 28	C20:1 n-9 yağ alkolü (%)	> 9,0	C22:1 n-11 yağ alkolü (%)	> 12	Trans yağ asitleri (%)	< 1,0	Astaksantin esterleri (%)	≤ 0,25	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 3,0
Su (%)	< 1,0																							
Mum (wax) esterleri (%)	> 85																							
Toplam yağ asitleri (%)	> 46																							
EPA (%)	> 3,0																							
DHA (%)	> 4,0																							
Toplam yağ alkollerini (%)	> 28																							
C20:1 n-9 yağ alkolü (%)	> 9,0																							
C22:1 n-11 yağ alkolü (%)	> 12																							
Trans yağ asitleri (%)	< 1,0																							
Astaksantin esterleri (%)	≤ 0,25																							
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 3,0																							
<i>Canarium indicum</i> L.kurutulmuş yemişleri (Kenari)	Kullanım Koşulları	<p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar</p> <p>Kullanım miktarı (en fazla g/100 g)</p> <p>Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak</p>																						
(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Kurutulmuş kenari (<i>Canarium indicum</i>) yemişleri” olarak belirtilir.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde, fındık, kaju ve antep fıstığına alerjisi olduğu bilinen tüketicilerde alerjik reaksiyona neden olabileceğini belirten bir ifade yer alır. Bu ifade bileşen listesinin yakınında bulunur, bileşen listesinin olmadığı durumlarda, gıdanın adına yakın yerde yer alır.</p>																						

Diğer gereklilikler																																																			
Veri Koruması																																																			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, işlenmiş kurutulmuş kenari meyveleridir. “Kenari yemişleri” ifadesi, bilimsel olarak <i>Canarium indicum</i> L. (veya <i>Canarium amboinense</i> Hochr.; familya: Burseraceae) olarak bilinen olgun Kenari meyvesinin çekirdeklerini ifade eder.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim (g/100 g)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kül</td> <td>≤ 5</td> <td>Aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 5,0 × 10³</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 6</td> <td>Koliformlar (EMS/g)</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>12,8 – 14,4</td> <td><i>Escherichia coli</i> (EMS/g)</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat</td> <td>11,0 – 16,4</td> <td>Maya ve Küf (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>59,3 – 66,3</td> <td><i>Salmonella</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif</td> <td>4,4 – 9,8</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> <th colspan="2">Aflatoksinler (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kadmiyum (Cd)</td> <td>≤ 0,02</td> <td>Aflatoksin B1</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>Kurşun(Pb)</td> <td>≤ 0,07</td> <td>Aflatoksin (B1, B2, G1, G2 toplamı)</td> <td>≤ 4</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler (pg/g yağ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dioksinlerin toplamı</td> <td>≤ 0,75</td> </tr> <tr> <td>Dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı</td> <td>≤ 1,5</td> </tr> </tbody> </table>	Bileşim (g/100 g)		Mikrobiyolojik kriterler		Kül	≤ 5	Aerobik canlı sayısı (kob/g)	≤ 5,0 × 10 ³	Nem	≤ 6	Koliformlar (EMS/g)	< 3	Protein	12,8 – 14,4	<i>Escherichia coli</i> (EMS/g)	< 3	Karbonhidrat	11,0 – 16,4	Maya ve Küf (kob/g)	< 10	Yağ	59,3 – 66,3	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz	Diyet lif	4,4 – 9,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da)	Bulunmaz			<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz	Ağır metaller (mg/kg)		Aflatoksinler (µg/kg)		Kadmiyum (Cd)	≤ 0,02	Aflatoksin B1	≤ 2	Kurşun(Pb)	≤ 0,07	Aflatoksin (B1, B2, G1, G2 toplamı)	≤ 4	Dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler (pg/g yağ)		Dioksinlerin toplamı	≤ 0,75	Dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı	≤ 1,5
Bileşim (g/100 g)		Mikrobiyolojik kriterler																																																	
Kül	≤ 5	Aerobik canlı sayısı (kob/g)	≤ 5,0 × 10 ³																																																
Nem	≤ 6	Koliformlar (EMS/g)	< 3																																																
Protein	12,8 – 14,4	<i>Escherichia coli</i> (EMS/g)	< 3																																																
Karbonhidrat	11,0 – 16,4	Maya ve Küf (kob/g)	< 10																																																
Yağ	59,3 – 66,3	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																																
Diyet lif	4,4 – 9,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																																
		<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																																
Ağır metaller (mg/kg)		Aflatoksinler (µg/kg)																																																	
Kadmiyum (Cd)	≤ 0,02	Aflatoksin B1	≤ 2																																																
Kurşun(Pb)	≤ 0,07	Aflatoksin (B1, B2, G1, G2 toplamı)	≤ 4																																																
Dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler (pg/g yağ)																																																			
Dioksinlerin toplamı	≤ 0,75																																																		
Dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı	≤ 1,5																																																		

Canarium ovatum Engl.
kurutulmuş yemişleri

(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “<i>Canarium ovatum</i> yemişleri” ve/veya “pili (<i>Canarium ovatum</i>)” olarak belirtilir.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde <i>Canarium ovatum</i> Engl. kurutulmuş yemişlerinin kaju ve cevizde alerjisi olduğu bilinen tüketicilerde alerjik reaksiyona neden olabileceğini belirten bir ifade yer alır. Bu ifade bileşen listesinin yakınında bulunur, bileşen listesinin olmadığı durumlarda, gıdanın adına yakın yerde yer alır.</p>	

Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Bu geleneksel gıda, <i>Canarium ovatum</i> Engl.'ın (Familya: Burseraceae) kurutulmuş, kavrulmamış yemişlerinden oluşur ve “Pili yemişi” olarak bilinir.</p> <p>Pili yemişleri sadece <i>Canarium ovatum</i> Engl. bitkisinin Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza ve Magayon çeşitlerinden üretilir ve kabuklu veya kabuksuz olarak piyasaya arz edilebilir. Kabuklu yemişin yenilebilir kısmı çekirdekleridir.</p>		
Tipik Bileşim (%)	Mikrobiyolojik kriterler		
Yağ	57-73	Maya ve küf	≤ 100 kob/g
Protein	11-15	Toplam koloni sayısı (30°C'de)	≤ 10 000 kob/g
Su	1-5	Koliformlar	≤ 100 kob/g
Karbonhidrat	8-16,5	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 kob/g
Kül	2,8-3,4	<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz
		Sülfid indirgen anaeroblar	≤ 10 kob/g

<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis otu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bitkisel infüzyonlar	3 g ot /gün (2 bardak/gün)
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	<i>Cistus incanus</i> L. Pandalis otu içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis otu’ ifadesi yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis otu; <i>Cistaceae</i> familyasına ait ve Akdeniz bölgesi Chalkidiki Yarımadası'na özgü türdür.</p> <p>Bu yeni gıda, <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis'in kurutulmuş ve doğranmış toprak üstü kısımlarından (odunsu kısımlarla birlikte genç sürgünler) oluşur.</p>		

<i>Clostridium butyricum</i>	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
------------------------------	---------------------------	---	------------------------------------

	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	1,35 x 10 ⁸ kob/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)’ veya ‘ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)’ olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588), gram pozitif, spor oluşturan, zorunlu anaerobik, patojenik olmayan, genetik olarak modifiye edilmemiş bir bakteridir. Saklama numarası: FERM BP-2789	
	Mikrobiyolojik kriterler	
	Toplam canlı aerobik sayısı (kob/g)	≤ 10 ³
	<i>Escherichia coli</i> (g'da)	Bulunmaz
	<i>Staphylococcus aureus</i> (g'da)	Bulunmaz
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (g'da)	Bulunmaz
	Maya ve küf sayısı (kob/g)	≤ 10 ²

<i>Coffea arabica L.</i> ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kahve yapraklarının infüzyonu (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		<i>Coffea arabica L.</i> ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kahve yapraklarının infüzyonu	
		Aromalandırılmış veya aromalandırılmamış tüketime hazır alkolsüz içecekler*	
			Kahve, kahve ve hindiba ekstraktı, çözünebilir kahve, çay, bitki ve meyve infüzyonları, kahve ikameleri, içecek hazırlamak için kahve karışımları ve çözünebilir karışımlar (ve bunların aromalandırılmış muadilleri)*
		*geleneksel kullanımı olmayanlar	
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde, piyasaya arz edilme biçimine göre “kahve yapraklarının infüzyonu” veya “kurutulmuş kahve yapraklarının infüzyonu” olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım:	

Bu geleneksel gıda, *Coffea arabica* L. ve/veya *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner (familya: Rubiaceae) yapraklarının infüzyonundan oluşur.

Coffea arabica L. ve/veya *Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner'in maksimum 20 g kurutulmuş yapraklarının 1 L sıcak su ile karıştırılmasıyla hazırlanır. Yapraklar çıkarılır ve infüzyon pastörize edilir (en az 71°C'de 15 saniye).

Bileşim		Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/l)
Görünüm	kahverengi yeşil sıvı	Toplam koloni sayısı (kob/g)	Kurşun < 3,0 Arsenik < 2,0 Kadmiyum < 1,0
Koku ve tat	Karakteristik	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	< 100
Klorojenik asit (5-CQA) (mg/l)	< 100	Toplam koliform (kob/g)	< 100
Kafein (mg/l)	< 80	<i>Escherichia coli</i> (1 g'da)	bulunmaz
EGCG (mg/l)	< 700	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	bulunmaz

Coffea arabica L. ve/veya *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner kurutulmuş kiraz pulpası ve bunların infüzyonları

(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İnfüzyon hazırlamak için <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner'in kahve kirazı pulpası olarak	
	Kahve, kahve ve hindiba ekstraktı, çözünebilir kahve, çay, bitki ve meyve infüzyonları, sıcak içecekler için kahve karışımları ve çözünebilir karışımlarda (ve bunları aromalandırılmış benzerlerinde)	
	Aromalandırılmış veya aromalandırılmamış tüketime hazır alkol­süz içecekler	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "kahve kiraz pulpası" ve/veya "cascara (kahve kirazı pulpası)" ve/veya "kahve kirazı pulpası kurutulmuş infüzyonu" olarak belirtilir. 2. Bu bileşeni içeren gıda, 150 mg/l'den fazla kafein içeriyorsa (tüketime hazır halinde veya sulandırıldıktan sonra) "Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez." uyarısı etiket üzerinde gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alır. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben mg/100 ml olarak bildirilir. 3. Tipik bir infüzyon, 100 ml sıcak suya (>75°C) 6 g'a kadar kahve kirazı pulpası ilavesi ile hazırlanır. İnfüzyonların hazırlanması amacıyla piyasaya arz edilen kahve kirazı pulpasının etiketinde hazırlanış şekli hakkında tüketiciye talimat verilir.	
Diğer gereklilikler		

Veri Koruması	Spesifikasyonlar																																										
	Açıklama/Tanım:																																										
<p>Bu geleneksel gıda, <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (familya: Rubiaceae)'in kurutulmuş kavrulmamış kahve kirazı pulpasını ve bunun infüzyonunu içerir. İnfüzyon olduğu gibi veya konsantr edilmiş veya kurutulmuş olarak kullanılabilir.</p> <p>Olgunlaşmış kahve kirazları toplanır, kurutma prosesi öncesinde veya sonrasında kahve çekirdekleri mekanik olarak ayrılır, kurutulmuş kahve kirazı pulpası öğütülerek toz haline getirilir.</p> <p>Ayrılan kahve kirazı pulpası, kavuz anlamındaki "cascara" olarak bilinir.</p> <p>Tipik bir infüzyon, 100 ml sıcak suya (>75°C) 6 g'a kadar "cascara" pulpası veya kavuzun birkaç dakika karıştırılması ve daha sonra süzülmesi veya kurutulmuş veya çözünebilir infüzyonlara karşılık gelen miktarda kullanılması ile hazırlanır.</p>																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Kurutulmuş kahve kirazı pulpasının bileşimi</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Su (%)</td> <td><18</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> <td>< 10⁴</td> <td>Kadmium</td> <td><0,05</td> </tr> <tr> <td>Su aktivitesi (a_w)</td> <td>≤0,65</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)</td> <td>< 100</td> <td>Kurşun</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Kül (kuru maddede %)</td> <td><10,4</td> <td>Enterobakterler (kob/g)</td> <td><50</td> <td>Bakır</td> <td>≤ 50</td> </tr> <tr> <td>Protein (kuru maddede %)</td> <td><15</td> <td><i>Salmonella</i> (25 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,02</td> </tr> <tr> <td>Yağ (kuru maddede %)</td> <td><5</td> <td><i>Bacillus cereus</i> (kob/g)</td> <td><100</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (kuru maddede %)</td> <td><85</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Kurutulmuş kahve kirazı pulpasının bileşimi	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	Su (%)	<18	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 10 ⁴	Kadmium	<0,05	Su aktivitesi (a _w)	≤0,65	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	< 100	Kurşun	< 1,0	Kül (kuru maddede %)	<10,4	Enterobakterler (kob/g)	<50	Bakır	≤ 50	Protein (kuru maddede %)	<15	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	bulunmaz	Cıva	≤ 0,02	Yağ (kuru maddede %)	<5	<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	<100	Arsenik	≤ 0,2	Karbonhidrat (kuru maddede %)	<85				
Kurutulmuş kahve kirazı pulpasının bileşimi	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)																																									
Su (%)	<18	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 10 ⁴	Kadmium	<0,05																																						
Su aktivitesi (a _w)	≤0,65	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	< 100	Kurşun	< 1,0																																						
Kül (kuru maddede %)	<10,4	Enterobakterler (kob/g)	<50	Bakır	≤ 50																																						
Protein (kuru maddede %)	<15	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	bulunmaz	Cıva	≤ 0,02																																						
Yağ (kuru maddede %)	<5	<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	<100	Arsenik	≤ 0,2																																						
Karbonhidrat (kuru maddede %)	<85																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mikotoksinler (µg/kg)</th> <th>Safsızlıklar (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Okratoksin A</td> <td><5,0</td> <td>Benzo(a)piren</td> <td>< 10,0</td> </tr> <tr> <td>Aflatoksin B1</td> <td><2,0</td> <td>Benzo(a)piren, benzo(a)anthrasen, benzo(b)floranthen ve</td> <td>< 50,0</td> </tr> <tr> <td>Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)</td> <td><4,0</td> <td>krisen toplamı</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Mikotoksinler (µg/kg)	Safsızlıklar (µg/kg)	Okratoksin A	<5,0	Benzo(a)piren	< 10,0	Aflatoksin B1	<2,0	Benzo(a)piren, benzo(a)anthrasen, benzo(b)floranthen ve	< 50,0	Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	<4,0	krisen toplamı																										
Mikotoksinler (µg/kg)	Safsızlıklar (µg/kg)																																										
Okratoksin A	<5,0	Benzo(a)piren	< 10,0																																								
Aflatoksin B1	<2,0	Benzo(a)piren, benzo(a)anthrasen, benzo(b)floranthen ve	< 50,0																																								
Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	<4,0	krisen toplamı																																									
Pestisitler																																											
27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde 639000 kod numarası (bitkisel infüzyonlar-diğer bitki kısımları) altında değerlendirilir.																																											

Coriandrum sativum
(kişniş) tohumu yağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	600 mg/gün																																
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Kışniş tohumu yağını içeren gıdaların etiketinde “kışniş tohumu yağı” ifadesi yer alır.																																	
Diğer gereklilikler																																		
Veri Koruması																																		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Kışniş tohumu yağı; <i>Coriandrum sativum</i> L. bitkisinin tohumlarından elde edilen yağ asidi gliseritlerini içeren bir yağdır. Açık sarı renkte ve tatsızdır. CAS No: 8008-52-4</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Yağ asiti kompozisyonu (%)</th> <th colspan="2">Safalık</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Palmitik asit (C16:0)</td> <td>2-5</td> <td>Refraktif indeks (20 °C)</td> <td>1,466-1,474</td> </tr> <tr> <td>Stearik asit (C18:0)</td> <td>< 1,5</td> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 2,5</td> </tr> <tr> <td>Petroselinik asit (cis-C18:1(n-12))</td> <td>60-75</td> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>≤ 5,0</td> </tr> <tr> <td>Oleik asit (cis-C18:1 (n-9))</td> <td>7-15</td> <td>İyot değeri (birim)</td> <td>88-110</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (C18:2)</td> <td>12-19</td> <td>Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)</td> <td>179-200</td> </tr> <tr> <td>α-Linolenik asit (C18:3)</td> <td>< 1,0</td> <td>Sabunlaşmayan madde (g/kg)</td> <td>≤ 15</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri</td> <td>≤ 1,0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Yağ asiti kompozisyonu (%)		Safalık		Palmitik asit (C16:0)	2-5	Refraktif indeks (20 °C)	1,466-1,474	Stearik asit (C18:0)	< 1,5	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 2,5	Petroselinik asit (cis-C18:1(n-12))	60-75	Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 5,0	Oleik asit (cis-C18:1 (n-9))	7-15	İyot değeri (birim)	88-110	Linoleik asit (C18:2)	12-19	Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)	179-200	α-Linolenik asit (C18:3)	< 1,0	Sabunlaşmayan madde (g/kg)	≤ 15	Trans yağ asitleri	≤ 1,0		
Yağ asiti kompozisyonu (%)		Safalık																																
Palmitik asit (C16:0)	2-5	Refraktif indeks (20 °C)	1,466-1,474																															
Stearik asit (C18:0)	< 1,5	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 2,5																															
Petroselinik asit (cis-C18:1(n-12))	60-75	Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 5,0																															
Oleik asit (cis-C18:1 (n-9))	7-15	İyot değeri (birim)	88-110																															
Linoleik asit (C18:2)	12-19	Sabunlaşma değeri (mg KOH/g)	179-200																															
α-Linolenik asit (C18:3)	< 1,0	Sabunlaşmayan madde (g/kg)	≤ 15																															
Trans yağ asitleri	≤ 1,0																																	
<i>Crataegus pinnatifida</i> kurutulmuş meyvesi (Alıç)	Kullanım Koşulları	<p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Bitkisel infüzyonlar</p> <p>Reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi</p> <p>Kompostolar*</p>	<p>Kullanım miktarı (en fazla)</p> <p><i>Crataegus laevigata</i>'nın normal gıda kullanımına uygun olarak</p>																															
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Crataegus pinnatifida</i> kurutulmuş meyvesi’ olarak belirtilir.																																
	Diğer gereklilikler																																	
	Veri Koruması																																	
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: <i>Crataegus pinnatifida</i> türünün kurutulmuş meyveleri Rosaceae familyasına ait olup Çin ve Kore’ye özgüdür.</p> <p>Bileşim</p>																																

Kuru madde (%)	80
Karbonhidrat (g/kg taze ağırlık)	55
Fruktoz (g/100 g)	26,5–29,3
Glukoz (g/100 g)	25,5–28,1
C Vitamini (mg/100 g taze ağırlık)	29,1
Sodyum (g/100 g taze ağırlık)	2,9

*Komposto; bir veya birden çok türde meyvenin yenilebilir kısımlarının bütün veya parçalanmış halde, belirgin bir konsantrasyon olmadan ısıtma işlemi ile üretilir. Şeker, su, sirke, baharatlar ve limon suyu kullanılabilir.

Çinko L-pidolat

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı

Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾

Takviye edici gıdalarla ilgili mevzuat hükümlerine uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Çinko L-pidolat' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Çinko L-pidolat karakteristik kokuya sahip olan beyaz veya beyazımsı bir tozdur.

Uluslararası tescilli olmayan adı (INN): L-piroglutamik asit, çinko tuzu

Eş anlamlıları: Çinko 5-oksoprolin, Çinko piroglutamat, Çinko pirolidon karboksilat, Çinko PCA, L-Çinko pidolat

CAS No: 15454-75-8

Molekül formülü: (C₅H₆N₀₃)₂ Zn

Bağıl susuz molekül ağırlığı: 321,4 g/mol

Görünüm: Beyaz veya beyazımsı toz

Safılık

Ağır Metaller (mg/kg)

Mikrobiyolojik kriterler

Çinko L-pidolat (safılık) (%) ≥ 98,0

Kurşun ≤ 3

Toplam mezofilik canlı ≤ 1 000

pH (%10 sulu çözelti) 5,0 – 6,0

Arsenik ≤ 2

sayısı (kob/g)

Spesifik rotasyon 19,6° - 22,8°

Kadmiyum ≤ 1

Mayalar ve küfler (kob/g) ≤ 100

Su (%) ≤ 10,0

Cıva ≤ 0,1

Patojen

Bulunmaz

Glutamik asit (%) < 2,0

Çiya tohumu (*Salvia hispanica*' dan elde edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	%5 (bütün veya öğütülmüş çiya tohumu)
	Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan ürünler hariç)	%10 bütün çiya tohumu
	Kahvaltılık tahıllar	%10 bütün çiya tohumu
	Tahıl taneli, tahıl benzeri ve/veya bakliyat bazlı sterilize hazır yemekler	%5 bütün çiya tohumu
	Meyve, sert kabuklu meyveler ve tohum karışımları	
	Hazır ambalajlı çiya tohumu	
	Şekerlemeler (çikolata ve çikolata ürünleri dahil), sakız hariç	
	Çeşnili süt ürünleri	
	Yenilebilir buz	
	Meyve ve sebze ürünleri (sürülebilir meyveler, tahıllı veya tahılsız komposto, süt ürünleri ile karışık meyve karışımları, meyve tatlıları, hindistan cevizi sütü ile meyve karışımları dahil)	
	Alkolsüz içecekler (meyve suyu ve meyve/sebze karışımı içecekler dahil)	
	Üretiminde, işlenmesinde veya hazırlanmasında 120°C veya üzerinde ısı işlem gerektirmeyen pudingler	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Çiya tohumu (<i>Salvia hispanica</i>)' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Çiya (<i>Salvia hispanica</i> L.); <i>Labiatae</i> familyasına ait yıllık otsu bir bitkidir. Hasat sonrası tohumlar mekanik olarak temizlenir. Bitkinin çiçekleri, yaprakları ve diğer kısımları uzaklaştırılır.	
	Bileşimi	
	Kuru madde (%)	90-97
	Protein (%)	15-26
	Yağ (%)	18-39
	Karbonhidrat (*) (%)	18-43
	Ham lif (**) (%)	18-43

Kül(%)

3-7

(*) Karbonhidratlar lif değerini de içerir.

(**) Ham lif, esas olarak sindirilemeyen selüloz, pentozanlar ve ligninden oluşan lifin bir parçasıdır.

Meyve suları ve meyve suyu karışımlarının üretim süreci:

Çiya tohumu içeren meyve suları ve meyve suyu karışımlarının üretim süreci, tohumların ön hidrasyon ve pastörizasyon adımlarını içerir. Mikrobiyolojik kontroller ve izleme sistemleri mevcuttur.

Çiya tohumu tozu
(*Salvia hispanica*'dan
elde edilen kısmen
yağsız)

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Yüksek protein içerikli toz

Çeşnili fermente süt ürünleri, ısıl işlem görmüş ürünler dâhil	%0,7
Şekerlemeler	%10
Meyve suları ve sebze suları	%2,5
Meyve nektarı ve sebze nektarları ve benzer ürünler	%2,5
Aromalandırılmış içecekler	%3
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	7,5 g/gün

Yüksek lif içerikli toz

Şekerlemeler	%4
Meyve suları ve sebze suları	%2,5
Meyve nektarı ve sebze nektarları ve benzer ürünler	%4
Aromalandırılmış içecekler	%4
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	12 g/gün
Kek ve pastacılık ürünleri	5 g/100 g
İşlenmiş meyve ve sebzeler (sebze bazlı yemekler dahil)	10 g/100 g
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri)	10 g/100 g
Makarna bazlı ürünler	8 g/100 g
Protein ürünleri	10 g/100 g

**İlave özel
etiketleme
gereklilikleri**

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Kısmen yağsız çiya tohumu (*Salvia hispanica*) tozu" olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Yüksek lif içerikli tozun kek ve pastacılık ürünleri, işlenmiş meyve ve sebzeler (sebze bazlı yemekler dahil), Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri, makarna bazlı ürünler ve protein ürünlerinde kullanımına 13 Kasım 2023 tarihinde izin verilmiştir. Bu izin bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.

Başvuru sahibi: Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA, Luis Pasteur 5850, Oficina 403, Quinto Piso. Vitacura, Santiago – Chile. Başka bir başvuru sahibinin yüksek lif içerikli tozun kek ve pastacılık ürünleri, işlenmiş meyve ve sebzeler (sebze bazlı yemekler dahil), Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri, makarna bazlı ürünler ve protein ürünlerinde kullanımı için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Functional Products Trading Arica S.A./BENEXIA tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 13 Kasım 2028.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Kısmen yağsız çiya tohumu (*Salvia hispanica*) tozu, *Salvia hispanica* L.'nin bütün haldeki tohumlarının sıklması ve öğütülmesi ile elde edilir.

	Yüksek protein içerikli toz	Yüksek lif içerikli toz
Fiziksel-Duyusal		
Yabancı madde (%)	≤ 0,1	≤ 0,1
Partikül boyutu	≤ 130 µm	≤ 400 µm
Kimyasal bileşim		
Nem (%)	≤ 9,0	≤ 9,0
Protein (%)	≥ 40,0	≥ 24,0
Yağ (%)	≤ 17	≤ 12
Lif (%)	≤ 30	≥ 50

Mikrobiyolojik kriterler		Bulaşanlar	
Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 10 000	Arsenik (mg/kg)	≤ 0,1
Maya (kob/g)	≤ 500	Kadmiyum (mg/kg)	≤ 0,1
Küf (kob/g)	≤ 500	Kurşun (mg/kg)	≤ 0,1
<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	≤ 10	Cıva (mg/kg)	≤ 0,1

Koliformlar (EMS/g)	< 100	Toplam aflatoksinler (µg/kg)	≤ 4
Enterobakterler (kob/g)	≤ 100	Okratoksin A (µg/kg)	≤ 1
<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	≤ 50		
<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz		
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz		
<i>Salmonella</i> spp.(25 g'da)	Bulunmaz		

Çiya yağı (<i>Salvia hispanica</i> 'dan elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)										
		Katı ve sıvı yağlar (Tereyağı ve sadeyağ hariç)	%10										
		Çiya yağı	2 g/gün										
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	2 g/gün										
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Çiya yağı (<i>Salvia hispanica</i>)' olarak belirtilir.											
	Diğer gereklilikler												
Veri Koruması													
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Çiya yağı; çiya (<i>Salvia hispanica</i> L.) tohumlarından (%99,9 saflık) soğuk sıkım ile elde edilir. Çözücü kullanılmaz, sıklıdıktan sonra dekantasyon tanklarında tutulur ve safsızlıkların uzaklaştırılması için filtrasyon işlemi uygulanır. Süperkritik CO₂ ile ekstraksiyon yöntemiyle de üretilebilir.</p> <table border="1"> <tr> <td>Asitlik (oleik asit olarak ifade edilir) (%)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Çözünmeyen safsızlıklar (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Alfa linolenik asit (%)</td> <td>≥ 60</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (%)</td> <td>15-20</td> </tr> </table>			Asitlik (oleik asit olarak ifade edilir) (%)	≤ 2,0	Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 10	Çözünmeyen safsızlıklar (%)	≤ 0,05	Alfa linolenik asit (%)	≥ 60	Linoleik asit (%)	15-20
Asitlik (oleik asit olarak ifade edilir) (%)	≤ 2,0												
Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 10												
Çözünmeyen safsızlıklar (%)	≤ 0,05												
Alfa linolenik asit (%)	≥ 60												
Linoleik asit (%)	15-20												

D ₂ vitamini içeren mantar tozu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı^(a) (en fazla D₂ vitamini)
		Kahvaltılık tahıllar	2,25 µg /100 g
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği(Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitlerinde ve pastacılık ürünleri	2,25 µg/100 g

	Tane tahıl ürünleri ve makarnalar	2,25 µg/100 g
	Meyve suları ve meyve/sebze karışımı içecekler	1,125 µg/100 ml
	Çeşnili süt ürünleri (içme sütü hariç)	2,25 µg/100 g 1,125 µg D ₂ /100 ml (içecekler için)
	Çeşnili peynir (Cottage peyniri, ricotta peyniri, sert ve ekstra sert peynirler hariç)	2,25 µg/100 g
	Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen barlar ve içecekler	2,25 µg/100 g 1,125 µg/100 ml (içecekler için)
	Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler)	2,25 µg/100 g
	Çorbalar ve et suları	2,25 µg/100 g
	Ekstrude sebze atıştırmalıklı arı	2,25 µg/100 g
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç)	15 µg/gün
	^(a) D ₂ vitamini içeren mantar tozundaki D vitamini içeriği; spesifikasyonda belirtilen minimum miktar olan 1 000 µg D ₂ vitamini/gram mantar tozu esas alınarak hesaplanır.	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “D vitamini içeren, UV işlemine tabi tutulmuş mantar tozu” veya “D ₂ vitamini içeren, UV işlemine tabi tutulmuş mantar tozu” olarak belirtilir. 2. D ₂ vitamini içeren mantar tozu içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebekler ve küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	27 Ağustos 2020 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D ₂ vitamini içeren mantar tozunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Oakshire Naturals, LP., PO Box 388 Kennett Square, Pennsylvania 19348, United States Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Oakshire Naturals, LP. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 27 Ağustos 2025.	
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: D ₂ vitamini içeren mantar tozu; UV ışığı uygulanmış homojenize <i>Agaricus bisporus</i> mantarının granül tozudur. Mantarlar yıkanır, homojenize edilir ve bir mantar bulamacı üretmek için su ile karıştırılır. Mantar bulamacı bir UV lambası altında geçirilir. Bulamaç daha sonra D ₂ vitamini içeren mantar tozu üretmek için filtre edilir, kurutulur ve öğütülür. UV radyasyonu: Bu Yönetmeliğe göre izin verilen UV ile işlenmiş yeni gıdalara benzer bir dalga boyu aralığında ultraviyole ışıkta uygulanan radyasyon sürecidir.	

Karakteristik özellikler /Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler		
D ₂ vitamini içeriği (µg/g	1 000-1 300*	Kurşun	≤ 0,5	Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 5 000
mantar tozu)		Kadmiyum	≤ 0,5	Maya ve Küf (kob/g)	≤ 100
Nem%	≤ 10,0	Cıva	≤ 0,1	<i>Salmonella</i> sp. (25 g'da)	Bulunmaz
Kül%	≤ 13,5	Arsenik	≤ 0,3	<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	≤ 10
Mikotoksin (µg/kg)				<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	≤ 10
Aflatoksinler	< 4			Koliformlar (kob/g)	≤ 10
(B1+B2+G1+G2 toplamı)				Enterobakterler (kob/g)	≤ 10
				<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz
* 0,025 µg = 1 IU çevrim faktörü kullanılarak Uluslararası Birimden (IU) dönüştürülmüştür.					

D₂ vitamini içeren
mantar tozu

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini)
Kahvaltılık tahıllar	2,1 µg/100 g
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği(Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitleri ve pastacılık ürünleri	2,1 µg/100 g
Tane tahıl ürünleri ve makarnalar ve benzer ürünler	2,1 µg/100 g
Meyve/sebze suları ve nektarları	1,1 µg/100 ml (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan)
Çeşnili süt ürünleri (içecekler hariç)	2,1 µg /100 g (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan)
İçecek olan çeşnili süt ürünleri	1,1 µg/100 ml (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan)
Çeşnili süt ve süt tozu	21,3 µg/100 g (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan)
Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler)	2,1 µg/100 g

	Çorbalar	2,1 µg/100 ml (Tüketime hazır halde satışı sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan)																																										
	Ekstrude sebze atıştırılmalıkları	2,1 µg/100 g																																										
	Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	2,1 µg/100 g																																										
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç)	15 µg/gün																																										
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “D ₂ vitamini içeren, UV işleme tabi tutulmuş mantar tozu” olarak belirtilir. 2. “D ₂ vitamini içeren mantar tozu” içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebekler ve 3 yaşından küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.																																											
Diğer gereklilikler																																												
Veri Koruması	19 Aralık 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D ₂ vitamini içeren mantar tozunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, Ireland. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece MBio, Monaghan Mushrooms tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 19 Aralık 2026.																																											
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, bütün halde kurutulmuş <i>Agaricus bisporus</i> mantarından üretilen mantar tozudur. Üretim süreci, kurutma, öğütme ve mantar tozunun kontrollü olarak UV ışığına maruz bırakılmasını içerir. UV ile ışınlama: Bu Yönetmeliğe göre izin verilen UV işleme tabi tutulmuş diğer yeni gıdalara benzer bir dalga boyu aralığında ultraviyole ışık ile uygulanan ışınlama işlemidir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler /Bileşimi</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>D2 vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)</td> <td>137-595</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam koloni sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 5 000</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 13,5</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam maya ve küf (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Su aktivitesi</td> <td>< 0,5</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Nem içeriği (%)</td> <td>≤ 7,5</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,3</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (%)</td> <td>≤ 60,0</td> <td colspan="2">Mikotoksinler (µg/kg)</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td>Koliformlar (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> </tbody> </table>		Karakteristik özellikler /Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik kriterler		D2 vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)	137-595	Kurşun	≤ 0,5	Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 5 000	Kül (%)	≤ 13,5	Kadmiyum	≤ 0,5	Toplam maya ve küf (kob/g)	< 100	Su aktivitesi	< 0,5	Cıva	≤ 0,1	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10	Nem içeriği (%)	≤ 7,5	Arsenik	≤ 0,3	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz	Toplam karbonhidrat (%)	≤ 60,0	Mikotoksinler (µg/kg)		<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	≤ 10					Koliformlar (kob/g)	≤ 10
Karakteristik özellikler /Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik kriterler																																								
D2 vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)	137-595	Kurşun	≤ 0,5	Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 5 000																																							
Kül (%)	≤ 13,5	Kadmiyum	≤ 0,5	Toplam maya ve küf (kob/g)	< 100																																							
Su aktivitesi	< 0,5	Cıva	≤ 0,1	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10																																							
Nem içeriği (%)	≤ 7,5	Arsenik	≤ 0,3	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz																																							
Toplam karbonhidrat (%)	≤ 60,0	Mikotoksinler (µg/kg)		<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	≤ 10																																							
				Koliformlar (kob/g)	≤ 10																																							

		Ham protein ≥ 22 (N \times 6,25) (%) Yağ (%) $\leq 4,5$	Aflatoksin B1 $\leq 0,10$ Aflatoksin toplamı (B1 + B2 + G1 + G2) < 4	<i>Listeria</i> spp. (25 g'da) Enterobakterler (kob/g)	Bulunmaz < 10
D ₂ vitamini içeren mantar tozu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini)	
		Kahvaltılık tahıllar ve tahıl barları		2,2 µg/100 g	
		Çorbalar		2,2 µg/100 ml	
		Kurutulmuş çorbalar		22,5 µg/100 g	
		Peynir altı suyu tozu		14,1 µg/100 g	
		Meyve/sebze suları ve nektarlar		1,1 µg/100 ml	
		Meyve/sebze suyu tozu		12,4 µg/100 g	
		Meyve/sebze suyu konsantresi (sıvı)		3,4 µg/100 ml	
		Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen içecekler ve fermente alkolsüz içecekler (fermente süt ürünü içecekleri hariç)		1,1 µg/100 ml	
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾		15 µg/gün	
		Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar		5 µg/öğün	
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç)		15 µg/gün			
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “D ₂ vitamini içeren, UV işleme tabi tutulmuş mantar tozu” olarak belirtilir. 2. “D ₂ vitamini içeren mantar tozu” içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebekler ve küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.			
	Diğer gereklilikler				
	Veri Koruması	24 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D ₂ vitamini içeren mantar tozunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Monterey Mushrooms Inc., 260 Westgate Drive Watsonville, CA 95076, The United States. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Monterey Mushrooms Inc tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 24 Ocak 2028.			
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım:			

Bu yeni gıda, dilimlenmiş/doğranmış *Agaricus bisporus* mantarının kontrollü olarak UV ışığına maruz bırakılmasının ardından kurutma ve toz haline getirmek için öğütme işlemleri ile üretilir.
UV ile ışınlama: Bu Yönetmeliğe göre izin verilen UV işlemine tabi tutulmuş yeni gıdalara benzer bir dalga boyu aralığında ultraviyole ışık ile uygulanan ışınlama sürecidir.

Karakteristik özellikler /Bileşimi	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler
D ₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)	125-375	Toplam koloni sayısı (kob/g) ≤ 5 000
Nem (%)	≤ 7	Toplam maya ve küf (kob/g) < 100
Kül (%)	≤ 13,5	Koliformlar (EMS/g) < 100
Su aktivitesi	< 0,5	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz
Yağ (%)	≤ 4,5	<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz
Toplam karbonhidrat (%)	≤ 60,0	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz
Protein (%)	≤ 40	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz
	Mikotoksinler (µg/kg)	
	Aflatoksin B1 ≤ 2	
	Aflatoksin toplamı (B1 + B2 + G1 + G2) < 4	

D₂ vitamini içeren mantar tozu

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini, µg/100 g veya 100 ml)
Kahvaltılık tahıllar	2,4
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitleri ve pastacılık ürünleri	2,4
Makarna bazlı ürünler ve benzer ürünler	2,4
Meyve içecekleri (6/8/2014 tarihli ve 29080 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2014/34) kapsamındaki ürünler hariç) ve sebze içecekleri	1,2
Konsantre veya toz meyve içecekleri (Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2014/34) kapsamındaki ürünler hariç)	8,4
Çeşnili yoğurt içecekleri ve diğer çeşnili fermente süt bazlı içecekler, çeşnili süt	1,2
Süt konsantresi	2,4
Süt tozu, peynir altı suyu tozu	24
Krema tozu	98,4

Peynir altı suyu	2,4
Sütlü tatlılar ve benzer ürünler	2,4
Çeşnili peynir	2,4
Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	2,4
Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünleri yerine tercih edilenler)	2,4
Çorbalar	2,4
Toz çorbalar	21,6
Ekstrude atıştırılmalıklar, patates cipsi	2,4
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç)	15 µg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “D ₂ vitamini içeren, UV işleme tabi tutulmuş mantar tozu” olarak belirtilir. 2. D ₂ vitamini içeren mantar tozu içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebekler ve küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.
---	--

Diğer gereklilikler	
----------------------------	--

Veri Koruması	30 Nisan 2025 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D ₂ vitamini içeren mantar tozunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Luxidum GmbH, Tempelhof 3, 74594 Kressberg, Germany. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Luxidum GmbH tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2030.
----------------------	---

Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, <i>Agaricus bisporus</i> mantar tozunun kontrollü olarak UV ışığına maruz bırakılması ile elde edilir. UV ile ışınlama: Bu Yönetmeliğe göre izin verilen UV işleme tabi tutulmuş yeni gıdalara benzer bir dalga boyu aralığında ultraviyole ışık ile uygulanan ışınlama sürecidir.															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler /Bileşimi</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>D₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)</td> <td>245-460</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 10</td> <td>Toplam maya ve küf (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 12</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)</td> </tr> </tbody> </table>	Karakteristik özellikler /Bileşimi	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler	D ₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)	245-460	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	Nem (%)	≤ 10	Toplam maya ve küf (kob/g)	Kül (%)	≤ 12	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)			<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)
Karakteristik özellikler /Bileşimi	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler														
D ₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu)	245-460	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)														
Nem (%)	≤ 10	Toplam maya ve küf (kob/g)														
Kül (%)	≤ 12	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)														
		<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)														

Su aktivitesi	< 0,5	Koliformlar (kob/g)	< 10
Yağ (%)	≤ 4,5	Mikotoksinler (µg/kg)	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz
Toplam karbonhidrat (%)	≤ 45,0	Aflatoksin B1	≤ 2
Protein (%)	≤ 36	Aflatoksin toplamı	< 4
		(B1 + B2 + G1 + G2)	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz

Demir-II amonyum fosfat

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾

Zenginleştirilmiş gıdalar⁽⁷⁾

16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49), Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak kullanılır.

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Demir-II amonyum fosfat' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Demir-II amonyum fosfat, gri/yeşil ince toz olup pratik olarak suda çözünmez ve seyreltik mineral asitlerde çözünür.

CAS No: 10101-60-7

Kimyasal formülü: FeNH₄PO₄

Kimyasal özellikler

pH (%5'lik su süspansiyonu içinde) 6,8-7,8

Demir (toplam) (%) ≥ 28

Demir (II) (% a/a) 22-30

Demir (III) (% a/a) ≤ 7,0

	Amonyak (% a/a)	5-9
	Su (%)	≤ 3

Demir-III sodyum EDTA	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (susuz EDTA olarak, en fazla)																
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	18 mg/gün (Çocuklar için) 75 mg/gün (Yetişkinler için)																
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	12 mg/100 g																
		Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾																	
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Demir-III Sodyum EDTA' olarak belirtilir.																	
	Diğer gereklilikler																		
Veri Koruması																			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Demir-III sodyum EDTA (etilendiaminetetraasetik asit), kimyasal saflığı ağırlıkça %99 (a/a)'dan fazla olan kokusuz, serbest akışlı ve rengi sarıdan kahverengiye değişen bir tozdur. Suda serbestçe çözünür.</p> <p>Kimyasal formülü: C₁₀H₁₂FeN₂NaO₈. 3H₂O</p> <hr/> <p>Kimyasal özellikler</p> <table border="0"> <tr> <td>pH (%1 solüsyonun)</td> <td>3,5-5,5</td> </tr> <tr> <td>Demir (%)</td> <td>12,5-13,5</td> </tr> <tr> <td>Sodyum (%)</td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>12,8</td> </tr> <tr> <td>Organik madde (CHNO) (%)</td> <td>68,4</td> </tr> <tr> <td>EDTA (%)</td> <td>65,5-70,5</td> </tr> <tr> <td>Suda çözünemeyen madde (%)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Nitrilo-triasetik asit (%)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> </table>			pH (%1 solüsyonun)	3,5-5,5	Demir (%)	12,5-13,5	Sodyum (%)	5,5	Su (%)	12,8	Organik madde (CHNO) (%)	68,4	EDTA (%)	65,5-70,5	Suda çözünemeyen madde (%)	≤ 0,1	Nitrilo-triasetik asit (%)	≤ 0,1
pH (%1 solüsyonun)	3,5-5,5																		
Demir (%)	12,5-13,5																		
Sodyum (%)	5,5																		
Su (%)	12,8																		
Organik madde (CHNO) (%)	68,4																		
EDTA (%)	65,5-70,5																		
Suda çözünemeyen madde (%)	≤ 0,1																		
Nitrilo-triasetik asit (%)	≤ 0,1																		

Demir hidroksit adipat tartrat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	≤ 100 mg/gün (≤ 30 mg Fe/gün)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (4 yaş altındakiler hariç 18 yaş altındaki ergenler ve çocuklar için)	≤ 50 mg/gün (≤ 14 mg Fe/gün)

İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “demir hidroksit adipat tartrat (nano)” olarak belirtilir.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde on sekiz yaşın altındaki çocuklar ve ergenler/ 4 yaş altındaki çocuklar, küçük çocuklar ve bebekler tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> <p>(*) Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p>
Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	<p>28 Ağustos 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Demir hidroksit adipat tartratın kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Nemysis Limited, Suite 4.01 Ormond Building 31-36 Ormond Quay Upper Arran Quay Dublin 7, D07 F6DC, Dublin, Ireland.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak demir hidroksit adipat tartrat sadece Nemysis Limited tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 28 Ağustos 2027.</p>
Spesifikasyonlar	<p>Demir hidroksit adipat tartrat, kokusuz, suda çözünmeyen ve asit-baz reaksiyonu, çöktürme, filtrasyon ve kurutma basamaklarını içeren kimyasal sentezle üretilen, toz formda bir tasarlanmış nanometaryaldir.</p> <p>Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdalar kapsül formda üretilir. Demir hidroksit adipat tartratı stabilize etmeye ve izin verilen parçacık boyutu dağılımını sağlamaya yardımcı olmak için üretim sürecinden kaynaklanan seviyelerde fazla adipat, tartrat ve sodyum klorür kullanılır. Adipat, tartrat ve sodyum klorür veya diğer maddelerle kombinasyon halinde başka takviye edici gıda formları (örn. tabletler, pastiller, toz poşetleri, sakızlar, şuruplar vb.) kullanılıyorsa veya kapsülde başka maddeler kullanılıyorsa, izin verilen demir hidroksit adipat tartratın partikül boyutu dağılımının korunması sağlanmalıdır.</p> <p>Adı: Demir okso- hidroksit adipat tartrat Diğer adları: Demir hidroksit adipat tartrat, Demir oksohidroksit adipat tartrat Ticari Adı: IHAT CAS Numarası: 2460638-28-0 Molekül Formülü (hesaplanmış): $FeO_m(OH)_n(H_2O)_x(C_4H_6O_6)_y(C_6H_{10}O_4)_z$ (ferrik demir oksohidroksitler için kabul edilen uygulamaya göre m ve n tanımsızdır) x: 0,28-0,88 y: 0,78-1,50 z: 0,04-0,19 Tartarik ($C_4H_6O_6$) ve adipik ($C_6H_{10}O_4$) asit protonlanmış formlarında temsil edilir.</p>

Ortalama molekül ağırlığı: 35803,4 Da (Alt-üst sınır: 27670,5 -45319,4 Da)

Karakteristik özellikleri/Bileşimi		Ağır metaller (mg/kg)	
Fiziksel/Kimyasal (%)		Arsenik	< 0,80
Demir (kuru maddede)	24,0-36,0	Nikel	< 50,0
Adipat (kuru maddede)	1,5-4,5		
Tartrat (kuru maddede)	28,0-40,0	Çözücü kalıntısı (mg/kg)	
Su içeriği	10,0-21,0	Etanol	< 500
Sodyum (kuru maddede)	9,0-11,0		
Klorür (kuru maddede)	2,6-4,2	Mikrobiyolojik kriterler (kob/g)	
Faz dağılımı (%)		Toplam aerobik mikroorganizma sayısı	< 10
Çözünür	2,0-4,0	Toplam maya ve küf sayısı	< 10
Nano	92,0-98,0		
Mikro	0,0-3,0		
Birincil parçacık boyutu (nm)			
Ortanca çap ⁽¹⁾	1,5-2,3		
Ortalama çap ⁽¹⁾	1,8-2,8		
Dv(10) ⁽²⁾	1,5-2,5		
Dv(50) ⁽²⁾	2,5-3,5		
Dv(90) ⁽²⁾	5,0-6,0		
⁽¹⁾ Sayı bazında (Transmisyon elektron mikroskobu (TEM) ile).			
⁽²⁾ Hacim bazında (hidrodinamik çap- Dinamik ışık saçılımı (DLS) ile)			

Demir-süt kazeinatu

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Toz halde süt ve süt ürünleri	500 mg/100 g (≤ 10 mg Fe/100 g)
Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen alkolsüz içecekler	85 mg/100 g ($\leq 1,7$ mg Fe/100 g)
Kakao içeceği hazırlamak için toz ürünler	400 mg/100 g (≤ 8 mg Fe/100 g)
Toz veya sıvı halde malt bazlı kahve ikameleri	1050mg/100 g (≤ 21 mg Fe/100 g)
Tahıl barları	350 mg/100 g (≤ 7 mg Fe/100 g)
Noodle (şeffaf noodle hariç)	75 mg/100 g ($\leq 1,5$ mg Fe/100 g)
Stok küpler veya tozlar (bulyon bazlı)	4750 mg/100 g (≤ 95 mg Fe/100 g)
Vücut ağırlığı kontrolü için tek öğün yerini alan gıdalar	120 mg/100 g ($\leq 2,4$ mg Fe/100 g)

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	235 mg/öğün ($\leq 4,7$ mg Fe/öğün) veya 700 mg/gün ($\leq 14,0$ mg/Fe/gün)																																				
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar haricindeki genel nüfus için)	700 mg/gün (≤ 14 mg Fe/gün) (yetişkin nüfus için) 350 mg/gün (≤ 7 mg Fe/gün) (bebekler ve küçük çocuklar hariç, 18 yaşın altındaki çocuk ve ergenler için)																																				
	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “demir-süt kazeinatu” olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde; a) 3 yaşın altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması, b) Aynı gün içinde demir-süt kazeinatu ve/veya demir ilave edilmiş bir gıda tüketilmişse bu gıdanın tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.																																					
Diğer gereklilikler																																						
Veri Koruması	4 Haziran 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Demir-süt kazeinatının kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Société des Produits Nestlé S.A., Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Switzerland Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak demir-süt kazeinatu sadece Société des Produits Nestlé S.A tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 4 Haziran 2028.																																					
Spesifikasyonlar	<p>Tanım: Demir-süt kazeinatu, demir (III) demir tuzlarının [demir(III) sülfat veya demir (III) klorür] sığır sütünden elde edilen kazein çözeltilisi içinde, potasyum ortofosfat varlığında, çözdürülmesini takiben pastörizasyon, konsantrasyon ve kurutmayı içeren basamaklarla üretilen, kremi veya bej toz formda, demir-kazein-fosfat kompleksidir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/ Bileşim (%)</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein</td> <td>50,0 – 65,0</td> <td>Kurşun < 0,5</td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>20,0 – 40,0</td> <td>Arsenik $\leq 1,0$</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>< 8,0</td> <td>Kadmiyum < 0,5</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>< 1,0</td> <td>Cıva < 0,1</td> </tr> <tr> <td>Demir</td> <td>2,0 – 4,0</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı ≤ 1000 (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Potasyum</td> <td>5,0 – 15,0</td> <td>Koliformlar (kob/g) ≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Fosfor</td> <td>2,0 – 6,0</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Sodyum</td> <td>< 4,0</td> <td>Maya ve küf (kob/g) ≤ 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da) bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mikotoksinler (mg/kg)</td> </tr> </tbody> </table>		Karakteristik özellikler/ Bileşim (%)	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler	Protein	50,0 – 65,0	Kurşun < 0,5	Kül	20,0 – 40,0	Arsenik $\leq 1,0$	Nem	< 8,0	Kadmiyum < 0,5	Yağ	< 1,0	Cıva < 0,1	Demir	2,0 – 4,0	Toplam aerobik koloni sayısı ≤ 1000 (kob/g)	Potasyum	5,0 – 15,0	Koliformlar (kob/g) ≤ 10	Fosfor	2,0 – 6,0	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) bulunmaz	Sodyum	< 4,0	Maya ve küf (kob/g) ≤ 10			<i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10			<i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da) bulunmaz			Mikotoksinler (mg/kg)
Karakteristik özellikler/ Bileşim (%)	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler																																				
Protein	50,0 – 65,0	Kurşun < 0,5																																				
Kül	20,0 – 40,0	Arsenik $\leq 1,0$																																				
Nem	< 8,0	Kadmiyum < 0,5																																				
Yağ	< 1,0	Cıva < 0,1																																				
Demir	2,0 – 4,0	Toplam aerobik koloni sayısı ≤ 1000 (kob/g)																																				
Potasyum	5,0 – 15,0	Koliformlar (kob/g) ≤ 10																																				
Fosfor	2,0 – 6,0	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) bulunmaz																																				
Sodyum	< 4,0	Maya ve küf (kob/g) ≤ 10																																				
		<i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10																																				
		<i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da) bulunmaz																																				
		Mikotoksinler (mg/kg)																																				

		Aflatoksin M1	≤ 0,02														
<p><i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf in kabuğu soyulmuş taneleri</p> <p>(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)</p>	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)														
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak														
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “kabuğu soyulmuş fonio (<i>Digitaria exilis</i>) taneleri” olarak belirtilir.															
	Diğer gereklilikler																
	Veri Koruması																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Geleneksel gıda “<i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf” in kabuğu soyulmuş (kepeği uzaklaştırılmış) tanesidir. “<i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf)” Poaceae familyasına ait bir yıllık otsu bir bitkidir.</p> <p>Fonio'nun kabuğu soyulmuş tanelerinin tipik besinsel bileşenleri</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Karbonhidratlar (g/100 g)</td> <td>76,1</td> </tr> <tr> <td>Su (g/100 g)</td> <td>12,4</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>6,9</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Lif (g/100 g)</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Fitat içeriği (mg/g)</td> <td>≤ 2,1</td> </tr> </tbody> </table>			Karbonhidratlar (g/100 g)	76,1	Su (g/100 g)	12,4	Protein (g/100 g)	6,9	Yağ (g/100 g)	1,2	Lif (g/100 g)	2,2	Kül (g/100 g)	1,2	Fitat içeriği (mg/g)	≤ 2,1
Karbonhidratlar (g/100 g)	76,1																
Su (g/100 g)	12,4																
Protein (g/100 g)	6,9																
Yağ (g/100 g)	1,2																
Lif (g/100 g)	2,2																
Kül (g/100 g)	1,2																
Fitat içeriği (mg/g)	≤ 2,1																
<p>Dihidrokapasiat (DHK)</p>	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)														
		Tahıl barları	9 mg/100 g														
		Bisküviler, kurabiyeler ve krakerler	9 mg/100 g														
		Pirinç bazlı atıştırılmalıklar	12 mg/100 g														
		Karbonatlı içecekler, seyreltilebilir içecekler, meyve suyu bazlı içecekler	1,5 mg/100 ml														
		Sebze içecekleri	2 mg/100 ml														
		Kahve bazlı içecekler, çay bazlı içecekler	1,5 mg/100 ml														
		Aromalandırılmış su-gazsız	1 mg/100 ml														
		Önpişirilmiş yulaf ezmeli tahıl	2,5 mg/100 g														
		Diğer tahıllar	4,5 mg/100 g														

Yenilebilir buzlu ürünler, sütlü tatlılar	4 mg/100 g
Puding karışımları (tüketime hazır)	2 mg/100 g
Yoğurt bazlı ürünler	2 mg/100 g
Çikolatalı şekerlemeler	7,5 mg/100 g
Sert şeker	27 mg/100 g
Şekersiz sakız	115 mg/100 g
Beyazlatıcı / kahve kreması	40 mg/100 g
Tatlandırıcılar	200 mg/100 g
Çorba (tüketime hazır)	1,1 mg/100 g
Salata sosu	16 mg/100 g
Bitkisel protein	5 mg/100 g
Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	3 mg/öğün (içecekler hariç) 1 mg/100 ml (içecekler için)
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	3 mg/tek kullanım 9 mg/gün
Alkolsüz toz içecek karışımları	1,5 mg/100 ml olacak şekilde 14,5 mg/kg

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Dihidrokapasiat’ olarak belirtilir.
2. Sentetik dihidrokapasiat içeren takviye edici gıdaların etiketinde, ‘4,5 yaşından küçük çocuklar için uygun değildir.’ ifadesi yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Dihidrokapasiat, vanilil alkol ve 8-metilnonanoik asitin enzim-katalizli esterifikasyonu ile sentezlenir. Esterifikasyon işlemini takiben dihidrokapasiat, n-heksan ile ekstrakte edilir.
Viskoz, renksizden sarıya rengi değişen sıvı
Kimyasal formül: C₁₈H₂₈O₄
CAS No: 205687-03-2

Fiziksel-kimyasal özellikleri (%)	
Dihidrokapasiat	> 94
8-Metilnonanoik asit	< 6,0
Vanilil alkol	< 1,0
Sentezle ilgili diğer maddeler	< 2,0

D-riboz	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Tahıl barlar	0,20 g/100 g
		Hafif fırıncılık ürünleri	0,31 g/100 g
		Çikolatalı şekerlemeler (çikolatalı barlar hariç)	0,17 g/100 g
		Süt bazlı içecekler (malt ve şeykler hariç)	0,08 g/100 g
		Özellikle sporcular için yoğun kas gücü harcamalarını karşılamaya yönelik içecekler, izotonik ve enerji içecekleri	0,80 g/100 g
		Özellikle sporcular için yoğun kas gücü harcamalarını karşılamaya yönelik barlar	3,3 g/100 g
		Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	0,13 g/100 g (içecekler için) 3,30 g/100 g (barlar için)
		Şekerlemeler	0,20 g/100 g
		Çay ve infüzyonlar (sulandırılmak üzere üretilmiş toz formda-17/6/2015 tarihli ve 29389 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (Tebliğ No: 2015/30) kapsamındaki ürünler hariç)	0,23 g/100 g
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘D-riboz’ olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde, aynı gün içerisinde D-riboz içeren takviye edici gıda tüketilmişse D-riboz içeren gıdaların tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması	16 Nisan 2019 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D-ribozun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, USA. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak D-riboz sadece Bioenergy Life Science, Inc. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 16 Nisan 2024.	
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: D-riboz, <i>Bacillus subtilis</i> ’in transketolaz-eksik suşu (transketolase-deficient strain) kullanılarak fermentasyon yoluyla üretilen bir aldopentoz monosakkarittir. Kimyasal formül: C ₅ H ₁₀ O ₅	

CAS No: 50-69-1
Molekül ağırlığı: 150,13 Da

Karakteristik özellikler /Bileşim		Mikrobiyolojik kriterler		Ağır Metaller (mg/kg)	
Görünüm	Tozlu yapıda kuru, beyazdan sarıya değişen renkte	Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 100	Kurşun	≤ 0,1
Spesifik rotasyon $[\alpha]_D^{25}$	(- 19,0°) - (- 21,0°)	Maya (kob/g)	≤ 100	Arsenik	≤ 0,1
D-riboz saflık (% kuru formda) HPLC/RI (*)	98,0-102,0	Küf (kob/g)	≤ 100	Kadmiyum	≤ 0,1
Metot		Koliformlar (kob/g)	≤ 10	Çıva	≤ 0,1
Kül (%)	< 0,2	<i>Salmonella</i> sp. (25 g'da)	Bulunmaz		
Kurutma kaybı (% nem)	< 0,5				
Çözeltinin berraklığı (% geçirgen)	≥ 95				

*Refraktif indeks dedektörlü HPLC

D-tagatoz

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar

Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'D-tagatoz' olarak belirtilir.
2. D-tagatoz miktarının 15 g/porsiyon'u aştığı gıdaların ve tüketildiği şekliyle %1'den daha fazla D-tagatoz içeren bütün içeceklerin etiketinde 'Aşırı tüketimi laksatif etkilere yol açabilir' ifadesi yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Tagatoz, galaktozun kimyasal veya enzimatik dönüşüm yoluyla izomerleştirilmesiyle veya fruktozun enzimatik dönüşüm yoluyla epimerizasyonu ile üretilir. Bunlar tek basamaklı dönüşümlerdir.

Saflık

Görünüm	Beyaz veya beyazımsı kristal yapıda	D-Tagatoz (% Kuru ağırlıkta)	≥ 98
Kimyasal ad	D-tagatoz	Kurutma kaybı (102°C, 2 saat) (%)	≤ 0,5
Eş anlamlısı	D-likso-Hekzuloz	Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$ (%1 sulu çözelti) ^(**)	(-4°)- (-5.6°)

CAS No	87-81-0	Erime aralığı (°C)	133 – 137
Kimyasal formül	C ₆ H ₁₂ O ₆	Ağır Metaller	
Formül ağırlığı (g/mol)	180,16	Kurşun (mg/kg) ^(*)	≤ 1
<p>* Belirli bir seviyeye uygun bir atomik absorpsiyon tekniği kullanarak belirlenir. Örneklerin büyüklüğünün seçimi ve numune hazırlama yöntemi, FNP 5** de belirtilen ‘Enstrümental Yöntemlerin’ ilkelerine göre belirlenir.</p> <p>** Gıda ve Beslenme makalesi 5 Rev. 2—Genel Bildirimler, genel analitik teknikler, tanımlama testleri, test çözeltileri ve referans materyallerinin tanımlanması için rehber doküman (JECFA), 1991, 322p.— ISBN 92-5-102991-1.</p>			

Düşük yağlı kakao ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	730 mg/porsiyon ve yaklaşık 1,2 g/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Tüketici, kakao flavanollerinin günde 600 mg’dan fazla tüketilmemesi gerektiği konusunda bilgilendirilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Düşük yağlı kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) ekstraktı		
	Görünüm	Koyu kırmızıdan mora rengi değişen toz	
	Kakao ekstraktı, konsantre (%)	≥ 99	
	Silisyum dioksit (teknolojik amaçlı) (%)	≤ 1,0	
	Kakao flavanoller (mg/g)	≥ 300	
	Epikateşin (mg/g)	≥ 45	
	Kurutma kaybı (%)	≤ 5,0	

<i>Echinacea angustifolia</i> ’nın hücre kültürünün ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	<i>Echinacea angustifolia</i> kökünün benzer bir ekstraktının takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri	
Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Echinacea angustifolia</i> bitkisinin doku kültüründen elde edilen kök ekstresi, etanol-su karışımı içinde elde edilen ve %4 ekinakosit içerdiği titrasyonla tespit edilen <i>Echinacea angustifolia</i> kökü ekstresi ile büyük ölçüde eşdeğerdir.

<i>Echinacea purpurea</i> 'nın hücre kültürünün ekstresi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	<i>Echinacea purpurea</i> çiçek başındaki çiçekçiklerden elde edilen benzer bir ekstrenin takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'EchiPure-PC™ hücre kültüründen elde edilen <i>Echinacea purpurea</i> 'nın kurutulmuş ekstresi' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Echinacea purpurea</i> 'nın EchiPure-PC™ hücre kültürlerinin kurutulmuş ekstresi.		

<i>Echium plantagineum</i> yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla Stearidonik asit (STA))
		Tek porsiyonluk süt bazlı ürünler ve içilebilir yoğurt bazlı ürünleri	250 mg/100 g 75 mg/100 g içecekler için
		Sürülebilir katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve salata sosları	750 mg/100 g
		Kahvaltılık tahıllar	625 mg/100 g
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	500 mg/gün
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Rafine echium yağı’ olarak belirtilir.														
Diğer gereklilikler															
Veri Koruması															
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Echium yağı, <i>Echium plantagineum</i> L. tohumlarından ekstrakte edilen yağın rafine edilmesiyle elde edilen açık sarı renkli üründür.</p> <hr/> <p>Özellikler</p> <table> <tr> <td>Stearidonik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)</td> <td>≥ 10</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 0,6</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>≤ 5,0</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td>Protein içeriği (toplam azot) (µg/ml)</td> <td>≤ 20</td> </tr> <tr> <td>Pirolizidin alkaloidler (tespit limiti 4 µg/kg)</td> <td>tespit edilmez</td> </tr> </table>	Stearidonik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)	≥ 10	Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)	≤ 2	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,6	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	≤ 5,0	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 2,0	Protein içeriği (toplam azot) (µg/ml)	≤ 20	Pirolizidin alkaloidler (tespit limiti 4 µg/kg)	tespit edilmez
Stearidonik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)	≥ 10														
Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (% a/a)	≤ 2														
Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,6														
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	≤ 5,0														
Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 2,0														
Protein içeriği (toplam azot) (µg/ml)	≤ 20														
Pirolizidin alkaloidler (tespit limiti 4 µg/kg)	tespit edilmez														

Ecklonia cava
florotanninleri

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (12 yaş altı çocuklar haricindeki genel nüfus için)	163 mg/gün (12 ile 14 yaş arası ergenler için) 230 mg/gün (14 yaş üstü ergenler için) 263 mg/gün.(yetişkinler için)
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘<i>Ecklonia cava</i> florotanninleri’ olarak belirtilir.</p> <p>2.<i>Ecklonia cava</i> florotanninleri içeren takviye edici gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır:</p> <p>(a) Bu takviye edici gıda oniki/on dört/onsekiz yaşın altında çocuklar/ergenler (*) tarafından tüketilmemelidir.</p> <p>(b) Bu takviye edici gıda tiroid hastalığı olan veya tiroid hastalığı gelişimi riski altında olduğunun farkında olan veya tiroid hastalığı gelişimi riski altında olduğu tespit edilen kişiler tarafından tüketilmemelidir.</p> <p>(c) Bu takviye edici gıda, iyot içeren başka takviye edici gıdaların tüketildiği durumda tüketilmemelidir.</p> <p>(*) Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p>	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		

Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Ecklonia cava</i> florotanninleri, yenilebilir deniz algı <i>Ecklonia cava</i> 'dan alkol ekstraksiyonu ile elde edilir. Ekstrakt, bazı kahverengi alg türlerinde ikincil metabolitler olarak bulunan polifenolik bileşikler florotanninlerce zengin koyu kahverengi bir tozudur.					
	Özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler			Ağır metaller ve halojenler (mg/kg)	
Florotannin içeriği (%)	90 ± 5	Toplam canlı hücre sayısı (kob/g)	< 3 000	Kurşun	< 3,0	
Antioksidan aktivitesi (%)	>85	Küf/maya (kob/g)	< 300	Cıva	< 0,1	
Nem (%)	< 5	Koliformlar	Bulunmaz	Kadmiyum	< 3,0	
Kül (%)	< 5	<i>Salmonella</i>	Bulunmaz	Arsenik	< 25,0	
		<i>Staphylococcus aureus</i>	Bulunmaz	İnorganik arsenik	< 0,5	
				İyot	150,0-650,0	

Elma meyvesi hücre kültürü biyokütlesi

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	0,15 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Elma meyvesi hücre kültürü biyokütlesi" olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde sadece 18 yaş üstü bireyler tarafından kullanılması gerektiğine dair ifade yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		

Spesifikasyonlar**Açıklama/Tanım:**

Bu yeni gıda, İsviçre elma çeşidi Uttwiler Spätlauber'in (*Malus domestica* Borkh.) kültüre edilmiş ve homojenize hücre biyokütlesidir.

Üretim süreci, elmanın belirli bölümlerinin steril koşullar altında toplanması ve daha sonra steril koşullar altında farklılaşmamış hücrelerden oluşan birincil kallus dokusunun oluşumunu teşvik etmek amacıyla katı besiyerine yerleştirilmesinden oluşur. Kallus hücreleri daha sonra sıvı ortamda yetiştirilir ve ardından homojenize edilir, ısıl işleme tabi tutulur ve kurutulur.

Özellikler/Bileşimi

Nem (g/100g)	10,9-15,5
Kül (g/100g)	11,8-20,8
Protein (g/100g)	14,3-20,0
Yağ (g/100g)	0,6-2,5
Sindirilemeyen karbonhidrat (g/100g)	17,1-25,2
Diğer karbonhidratlar (hesaplanan*) (g/100 g)	21,9-38,9
Toplam şeker (g/100 g)	17,1-32,6
Fruktoz (g/100 g)	10,8-20,2
Glukoz (g/100 g)	3,8-7,0
Toplam fenoller (g/100 g)	0,15-0,29
Malik asit (g/100 g)	0,41-1,19
Suksinik asit (g/100 g)	0,14-0,26

*Diğer karbonhidratlar (g/100 g)=100 (Kuru madde)- kül-Protein(azotx6,25)-toplam yağ-suksinik asit-L-malik asit-diyet lif

Erik çekirdeği yağı

Kullanım Koşulları**Kullanımına izin verilen gıda kategorileri****Kullanım miktarı (en fazla)**

Kızartma için ve çetini olarak

Bitkisel sıvı yağların normal gıda kullanımına uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri**Diğer gereklilikler****Veri Koruması**

Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Erik çekirdeği yağı, erik (<i>Prunus domestica</i>) çekirdeklerinin soğuk sıkımı ile elde edilen bir bitkisel yağdır.													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşenler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oleik asit (C18:1) (%)</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (C18:2) (%)</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>γ-Tokoferol: toplam tokoferollere oranı (%)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>β-Sitosterol: toplam sterollere oranı (%)</td> <td>80-90</td> </tr> <tr> <td>Triolein: trigliseridlere oranı (%)</td> <td>40-55</td> </tr> <tr> <td>Siyanhidrik asit (en fazla mg/kg yağ)</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	Bileşenler		Oleik asit (C18:1) (%)	68	Linoleik asit (C18:2) (%)	23	γ-Tokoferol: toplam tokoferollere oranı (%)	80	β-Sitosterol: toplam sterollere oranı (%)	80-90	Triolein: trigliseridlere oranı (%)	40-55	Siyanhidrik asit (en fazla mg/kg yağ)
Bileşenler														
Oleik asit (C18:1) (%)	68													
Linoleik asit (C18:2) (%)	23													
γ-Tokoferol: toplam tokoferollere oranı (%)	80													
β-Sitosterol: toplam sterollere oranı (%)	80-90													
Triolein: trigliseridlere oranı (%)	40-55													
Siyanhidrik asit (en fazla mg/kg yağ)	5													

Eşit miktarlarda fosfatidilserin ve fosfatidik asit içeren fosfolipid ürünü

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin)								
		Kahvaltılık tahıllar	80 mg/100 g							
	Tahıl barları	350 mg/100 g								
	Yoğurt bazlı gıdalar	80 mg/100 g								
	Soya bazlı yoğurt benzeri ürünler	80 mg/100 g								
	Yoğurt bazlı içecekler	50 mg/100 g								
	Soya bazlı yoğurt benzeri içecekler	50 mg/100 g								
	Süt tozu bazlı tozlar	3,5 mg/100 g (içmeye hazır içeceklerde 40 mg/100 ml'ye eş değer miktarda)								
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	800 mg/gün								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'soya fosfatidilserin ve fosfatidik asit' olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde hamile ve emziren kadınlar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.									
Diğer gereklilikler	Ürün hamile ve emziren kadınlar tarafından kullanılması için piyasaya arz edilmez.									
Veri Koruması										
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Ürün, soya lesitinin enzimatik dönüşümü ile üretilir. Fosfolipid ürünü, eşit seviyede fosfatidilserin ve fosfatidik asitten oluşan yoğun konsantre sarı-kahverengi bir toz formdadır.									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ürünün spesifikasyonları (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam fosfolipidler</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Fosfatidilserin</td> <td>≥ 20</td> </tr> </tbody> </table>		Ürünün spesifikasyonları (%)		Nem	≤ 2,0	Toplam fosfolipidler	≥ 70	Fosfatidilserin	≥ 20
Ürünün spesifikasyonları (%)										
Nem	≤ 2,0									
Toplam fosfolipidler	≥ 70									
Fosfatidilserin	≥ 20									

Fosfatidik asit	≥ 20
Gliseritler	≤ 1,0
Serbest L-serin	≤ 1,0
Tokoferoller	≤ 0,3
Fitosteroller	≤ 2,0
Silisyum dioksit (en fazla kullanım)	1,0

Euryale ferox Salisb.
Kavrulmuş ve patlatılmış
tohumları

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İşlenmiş tohum/meyve

(Diğer bir ülkeden gelen
geleneksel gıda)

**İlave özel
etiketleme
gereklilikleri**

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "*Euryale ferox* 'un kavrulmuş tohumları" olarak belirtilir.

**Diğer
gereklilikler**

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Euryale ferox Salisb. 'in (Familya: Nymphaeaceae, genellikle dikenli nilüfer olarak da anılır) taze bitkilerinin tohum içlerinin kavrulmuş ve patlatılmış tanelerinden oluşan yeni gıda, atıştırmalık olarak tüketilmelidir. Bu gıda, tohumların toplanması, yıkanması ve kurutulması, ilk önce yağda kavurma, ortam sıcaklığında tavlama, ardından çekirdekleri patlatmak için yağda ikinci bir kavurma ve patlamış tohum içlerinin açığa çıkması için tohumların birbirine vurulmasını içeren bir dizi adımla üretilir. Bu gıda, aynı zamanda makhana veya tilki fıstığı (yemişi) olarak da bilinir.

Tipik beslenme bileşimi (g/100 g)	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler
Yağ 13,0	Selenyum ≤ 0,8	Toplam koloni sayısı (kob/g) < 103
Karbonhidrat 75,0	Bakır ≤ 30,0	Toplam küf ve maya (kob/g) < 100
Lif 2,5	Kurşun ≤ 0,1	Toplam Enterobakterler (kob/g) < 10
Protein 7	Arsenik ≤ 0,1	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) bulunmaz
Nem < 5,0	Kadmiyum ≤ 0,1	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) bulunmaz
Kül < 0,5	Kalay ≤ 3,5	
	Cıva ≤ 0,025	Mikotoksinler (µg/kg)
		Aflatoksin B1 ≤ 2,0
		Toplam aflatoksin (B1, B2, G1 ve G2) ≤ 4,0
İşleme bulaşanları		Oktratoksin A ≤ 1,0
Akrilamid (µg/kg) ≤ 40,0		Sitrinin ≤ 20,0
Toplam PAH (µg/kg) ≤ 10,0		
Toplam dioksin benzeri PCB (pg/g) ≤ 0,35		

	3-MCPD ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	$\leq 20,0$	Siyanotoksinler (mg/kg)
	Glisidil yağ asidi esterleri (glisidol olarak ifade edilir) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	$\leq 500,0$	Mikrosistin $\leq 0,0015$
	3-MCPD ve 3-MCPD yağ asidi esterleri toplamı ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	$\leq 750,0$	Pestisitler mg/kg
			Pestisitler $\leq 0,01$

Fenilkapsaisin	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)		
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (11 yaş altındaki çocuklar hariç genel popülasyon için)	2,5 mg /gün		
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Fenilkapsaisin' olarak belirtilir. 2.Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 11 yaşın altındaki çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır.			
	Diğer gereklilikler				
	Veri Koruması	19 Aralık 2019 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Fenilkapsaisin kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: aXichem AB, Södergatan 26, SE 211 34, Malmö-Sweden. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece aXichem AB tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 19 Aralık 2024.			
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Fenilkapsaisin (N-[(4-hidroksi -3-metoksifenil)metil] -7-fenilhept-6-ynamid, C ₂₁ H ₂₃ NO ₃ , CAS no: 848127-67-3) birinci aşamada asetilenik asit ara maddesinin bir karboksilik asit türevi ile fenil asetilen reaksiyonu ve ikinci aşamada asetilenik asit ara maddesinin vanililamin türevi ile reaksiyonunu içeren iki aşamalı bir sentez işlemi vasıtasıyla kimyasal olarak sentezlenir.			
		Karakteristik özellikler / Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır Metaller (mg/kg)	
	Fenilkapsaisin (kuru maddede %)	≥ 98	Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 10	Kurşun $\leq 1,0$
	Nem (%)	$\leq 0,5$	Koliformlar (kob/g)	≤ 10	Kadmiyum $\leq 1,0$
	Toplam sentezle ilgili üretim yan ürünleri (%)	$\leq 1,0$	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz	Cıva $\leq 0,1$
	<i>N,N</i> -dimetil formamid (mg/kg)	≤ 880	<i>Salmonella</i> sp. (10 g'da)	Bulunmaz	Arsenik $\leq 1,0$
			Maya ve Küf (kob/g)	≤ 10	

		Diklorometan (mg/kg)	≤ 600																
		Dimetoksietan (mg/kg)	≤ 100																
		Etil asetat (%)	≤ 0,5																
		Diğer çözücüler (%)	≤ 0,5																
Fermente siyah fasulye ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	4,5 g/gün																
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Fermente siyah fasulye (soya) ekstraktı’ veya ‘Fermente soya ekstraktı’ olarak belirtilir.																	
	Diğer gereklilikler																		
	Veri Koruması																		
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Fermente siyah fasulye ekstraktı (Touchi ekstraktı) <i>Aspergillus oryzae</i> ile fermente edilmiş küçük soya fasulyelerinin (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) suyla ekstraksiyonu ile elde edilen ince, açık kahverengi, proteince zengin bir tozdur. Ekstrakt, α-glukosidaz inhibitörü içerir.</p> <hr/> <p>Karakteristik özellikler</p> <table border="0"> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>≥ 55</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 7</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (%)</td> <td>≥ 20</td> </tr> <tr> <td>α-glukosidaz inhibitörü aktivitesi (IC50, en az mg/mL)</td> <td>0,025</td> </tr> <tr> <td>Soya izoflavonları (g/100g)</td> <td>≤ 0,3</td> </tr> <tr> <td>IC50: Enzim aktivitesini %50 inhibe eden konsantrasyon</td> <td></td> </tr> </table>		Yağ (%)	≤ 1	Protein (%)	≥ 55	Su (%)	≤ 7	Kül (%)	≤ 10	Karbonhidrat (%)	≥ 20	α-glukosidaz inhibitörü aktivitesi (IC50, en az mg/mL)	0,025	Soya izoflavonları (g/100g)	≤ 0,3	IC50: Enzim aktivitesini %50 inhibe eden konsantrasyon	
Yağ (%)	≤ 1																		
Protein (%)	≥ 55																		
Su (%)	≤ 7																		
Kül (%)	≤ 10																		
Karbonhidrat (%)	≥ 20																		
α-glukosidaz inhibitörü aktivitesi (IC50, en az mg/mL)	0,025																		
Soya izoflavonları (g/100g)	≤ 0,3																		
IC50: Enzim aktivitesini %50 inhibe eden konsantrasyon																			
Fermente soya fasulyesi ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (kapsül, tablet ya da toz formda) (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	100 mg/gün																
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Fermente soya fasulyesi ekstraktı’ olarak belirtilir.</p> <p>2. Fermente soya fasulyesi ekstraktını içeren takviye edici gıdaların etiketinde, ilaç kullanan kişilerin ürünü sadece tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğine dair uyarı yer alır.</p>																	

Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Fermente soya fasulyesi ekstraktı; kokusuz, süt beyazı renğinde bir tozdur. İçeriğinde, %30 fermente soya fasulyesi ekstraktı tozu ve %70 dirençli dekstrin (mısır nişastasından elde edilen ve işleme sırasında taşıyıcı olarak ilave edilen) bulunur. K₂ vitamini, üretim sürecinde uzaklaştırılır.</p> <p>Fermente soya fasulyesi ekstraktı, genetiği değiştirilmemiş soya fasulyesinin (<i>Glycine max</i> (L.)) <i>Bacillus subtilis</i> var. natto'nun seçilmiş bir suşu ile fermentasyonu sonucu üretilen bir gıda maddesi olan nattodan izole edilen nattokinaz içerir.</p>		
	Mikrobiyolojik Kriterler		
Nattokinaz aktivitesi (FU ^(a) / g ^(b))	20 000-28 000	Toplam canlı aerobik sayısı (kob/g)	≤ 10 ³
Kimlik	Doğrulanabilir	Maya ve küf (kob/g)	≤ 10 ²
Kurutma kaybı (%)	≤ 10	Kolifonmlar (kob/g)	≤ 30
Koşul	Hoşa gitmeyen tat veya koku içermemeli	Spor oluşturan bakteriler (kob/g)	≤ 10
K ₂ Vitamini (mg/kg)	≤ 0,1	<i>Escherichia coli</i> (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Listeria</i> (25 g'da)	Bulunmaz
Ağır metaller (mg/kg)			
Kurşun	≤ 5,0		
Arsenik	≤ 3,0		
	(a) FU: fibrin bozunma birimi		
	(b) Deney metodu Takaoka et al. (2010)		

Fesleğen tohumları (<i>Ocimum basilicum</i>)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyve suyu ve meyve/sebze karışımı içecekler	3g/200 ml (bütün haldeki fesleğen tohumlarının eklenmesi için)
	İlave özel etiketleme gereklilikleri		
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Fesleğen (<i>Ocimum basilicum</i> L.), "Lamiales" takımının "Lamiaceae" familyasına aittir. Hasat sonrası tohumlar mekanik olarak temizlenir. Bitkinin çiçekleri, yaprakları ve diğer kısımları uzaklaştırılır. Fesleğen tohumlarının en		

yüksek saflık seviyesi filtreleme (optik, mekanik) ile sağlanmalıdır. Fesleğen tohumları içeren meyve suları ve meyve/sebze karışımı içeceklerin üretim süreci tohumların önceden su ile nemlendirilmesi ve pastörizasyon aşamalarını içerir. Mikrobiyolojik kontroller ve izleme sistemleri mevcuttur.

Özellikler

Kuru Madde (%)	94,1
Protein (%)	20,7
Yağ (%)	24,4
Karbonhidrat (%)	1,7
Diyet Lifi (%) (AOAC 958.289 nolu metod)	40,5
Kül (%)	6,78

Fitoglikojen

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İşlenmiş gıdalar (İlgili dikey gıda kodeksine uygun olması halinde)

%25

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "fitoglikojen" olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama: Geleneksel gıda işleme teknikleri kullanılarak genetiği değiştirilmemiş tatlı mısırdan elde edilen, kokusuz, renksiz, tatsız bir polisakkarit olan, rengi beyazdan kirli beyaza değişen toz üründür.

Tanım: $\alpha(1-4)$ glikozidik bağların lineer bağları ile her 8 ile 12 glukoz biriminin $\alpha(1-6)$ glikozidik bağlarla dallara ayrılmasıyla elde edilen glukoz polimeridir ($C_6H_{12}O_6$)_n.

Spesifikasyonlar

Karbonhidratlar (%)	97
Şekerler (%)	0,5
Lif (%)	0,8
Yağ (%)	0,2
Protein (%)	0,6

Fitosteroller/ fitostanoller	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)															
		Pirinç içecekleri	1. Ürünlerin her biri, en fazla 3 g (günde bir porsiyon olması durumunda) veya en fazla 1 g (günde üç porsiyon olması durumunda) ilave fitosterol/fitostanol içeren porsiyonlara kolaylıkla ayrılacak nitelikte sunulur. 2. Kutu içeceklere ilave edilen fitosterol/fitostanollerin miktarı 3 g'ı aşmaz. 3. Salata sosları ve baharatlı soslar tek porsiyon olarak paketlenmelidir. 3g/gün															
		En az %50 çavdar (tam çavdar unu, bütün veya kırık çavdar ve flake çavdar) ve en çok %30 buğdaydan oluşan un ve en çok %4 ilave şeker içeren, yağ eklenmemiş çavdar ekmeği																
		Salata sosları, mayonez ve baharatlı soslar																
		Soya içecekleri																
		Süt bazlı ürünler																
		Fermente süt bazlı ürünler (yağ miktarı ≤ 12 g/100 g)																
		Sürülebilir katı yağlar ⁽⁸⁾ (Tereyağı, sadeyağ veya başka hayvansal yağ esaslı sürülebilir yağlar ve pişirme ve kızartmalık yağlar hariç olmak üzere)																
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾																
		İlave özel etiketleme gereklilikleri		Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-2'sinin 5 inci maddesine uygun olarak yapılır.														
	Diğer gereklilikler																	
	Veri Koruması																	
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Fitosterol ve fitostanoller bitkilerden ekstrakte edilen steroller ve stanollerdir ve serbest steroller ve stanoller olarak veya gıda yağ asitleri ile esterleşmiş halde bulunabilir.																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bileşim (%) (GC-FID veya eşdeğer bir yöntem ile belirlenmiş)</th> <th>Bulaşma/Saflık (GC-FID veya eşdeğer yöntem ile belirlenmiş)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>β –sitosterol</td> <td>< 81</td> </tr> <tr> <td>β –sitostanol</td> <td>< 35</td> </tr> <tr> <td>Kampesterol</td> <td>< 40</td> </tr> <tr> <td>Kampestanol</td> <td>< 15</td> </tr> <tr> <td>Stigmasterol</td> <td>< 30</td> </tr> <tr> <td>Brassikasterol</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Diğer steroller/stanoller</td> <td>< 3,0</td> </tr> </tbody> </table>	Bileşim (%) (GC-FID veya eşdeğer bir yöntem ile belirlenmiş)	Bulaşma/Saflık (GC-FID veya eşdeğer yöntem ile belirlenmiş)	β –sitosterol	< 81	β –sitostanol	< 35	Kampesterol	< 40	Kampestanol	< 15	Stigmasterol	< 30	Brassikasterol	< 3,0	Diğer steroller/stanoller	< 3,0
Bileşim (%) (GC-FID veya eşdeğer bir yöntem ile belirlenmiş)	Bulaşma/Saflık (GC-FID veya eşdeğer yöntem ile belirlenmiş)																	
β –sitosterol	< 81																	
β –sitostanol	< 35																	
Kampesterol	< 40																	
Kampestanol	< 15																	
Stigmasterol	< 30																	
Brassikasterol	< 3,0																	
Diğer steroller/stanoller	< 3,0																	
Fitosteroller/fitostanoller ile zenginleştirilmiş yağ	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla fitosterol/fitostanol seviyeleri)															

	<p>Sürülebilir katı yağlar⁽⁸⁾ (Tereyağı veya başka hayvansal yağ esaslı sürülebilir yağlar ve pişirme ve kızartmalık yağlar hariç olmak üzere)</p> <p>Süt bazlı ürünler (meyve ve/veya tahıl ilavesiyle elde edilen yarım yağlı süt ve yağsız süt bazlı ürünler); fermente süt bazlı ürünler; yağ içeriği en çok 12 g/100 g olan peynir bazlı ürünler</p> <p>Soya içecekleri</p> <p>Salata sosları, mayonez ve baharatlı soslar</p>	<p>1. Ürünlerin her biri, en fazla 3 g (günde bir porsiyon olması durumunda) veya en fazla 1 g (günde üç porsiyon olması durumunda) ilave fitosterol/fitostanol içeren porsiyonlara kolaylıkla ayrılacak nitelikte sunulur.</p> <p>2. Kutu içeceklerle ilave edilen fitosterol/fitostanol miktarı 3 g'ı aşmamalıdır.</p> <p>3. Salata sosları, mayonez ve baharatlı soslar tekli porsiyonlar şeklinde paketlenir.</p>																																																
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketlenmesi Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-2'sinin 5 inci maddesine uygun olarak yapılır.																																																	
Diğer gereklilikler																																																		
Veri Koruması																																																		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Fitosteroller/fitostanoller ile zenginleştirilmiş yağ, bir yağ fraksiyonu ve bir fitosterol fraksiyonundan oluşmaktadır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Açılglicerol Dağılımı</th> <th colspan="2">Fitosterol Fraksiyonu (%)</th> <th colspan="2">Diğerleri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serbest yağ asitleri (oleik asit olarak ifade edilir) (%)</td> <td>≤ 2,0</td> <td>β-sitosterol</td> <td>≤ 80</td> <td>Nem ve uçucu madde (%)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Monoaçılgliceroller (MAG) %</td> <td>≤ 10</td> <td>β-sitostanol</td> <td>≤ 15</td> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>< 5,0</td> </tr> <tr> <td>Diaçılgliceroller (DAG) %</td> <td>≤ 25</td> <td>Kampesterol</td> <td>≤ 40</td> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Triaçılgliceroller (TAG)</td> <td>Denge</td> <td>Kampestanol</td> <td>≤ 5,0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Stigmasterol</td> <td>≤ 30</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>sağlanana kadar</td> <td>Brassikasterol</td> <td>≤ 3,0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Diğer steroller/stanoller</td> <td>≤ 3,0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Bulaşma/Safılık (GC-FID veya eşdeğer yöntem)</p> <p>Gıda için uygun bitkisel yağ dışındaki kaynaklardan ekstrakte edilen fitosteroller ve fitostanoller bulaşan içermemelidir, fitosterol/fitostanol bileşeninin saflığı %99'dan fazla olmalıdır.</p>		Açılglicerol Dağılımı		Fitosterol Fraksiyonu (%)		Diğerleri		Serbest yağ asitleri (oleik asit olarak ifade edilir) (%)	≤ 2,0	β-sitosterol	≤ 80	Nem ve uçucu madde (%)	≤ 0,5	Monoaçılgliceroller (MAG) %	≤ 10	β-sitostanol	≤ 15	Peroksit değeri (meq/kg)	< 5,0	Diaçılgliceroller (DAG) %	≤ 25	Kampesterol	≤ 40	Trans yağ asitleri (%)	≤ 1	Triaçılgliceroller (TAG)	Denge	Kampestanol	≤ 5,0					Stigmasterol	≤ 30				sağlanana kadar	Brassikasterol	≤ 3,0					Diğer steroller/stanoller	≤ 3,0		
Açılglicerol Dağılımı		Fitosterol Fraksiyonu (%)		Diğerleri																																														
Serbest yağ asitleri (oleik asit olarak ifade edilir) (%)	≤ 2,0	β-sitosterol	≤ 80	Nem ve uçucu madde (%)	≤ 0,5																																													
Monoaçılgliceroller (MAG) %	≤ 10	β-sitostanol	≤ 15	Peroksit değeri (meq/kg)	< 5,0																																													
Diaçılgliceroller (DAG) %	≤ 25	Kampesterol	≤ 40	Trans yağ asitleri (%)	≤ 1																																													
Triaçılgliceroller (TAG)	Denge	Kampestanol	≤ 5,0																																															
		Stigmasterol	≤ 30																																															
	sağlanana kadar	Brassikasterol	≤ 3,0																																															
		Diğer steroller/stanoller	≤ 3,0																																															
Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin)																																																
	Yoğurt bazlı içecekler	50 mg/100 ml																																																

Fosfatidilserin (Balık fosfolipidlerinden elde edilen)

	Süt tozu bazlı tozlar	3500 mg/100 g (tüketime hazır içeceklerde 40 mg/100 ml'ye eş değer miktarda)
	Yoğurt bazlı gıdalar	80 mg/100 g
	Tahıl barları	350 mg/100 g
	Çikolata bazlı şekerlemeler	200 mg/100 g
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	300 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Balık fosfatidilserini' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda bileşeni sarıdan kahverengiye rengi değişen tozdur. Fosfatidilserin, balık fosfolipidlerinden, L-serin amino asitinin enzimatik transfosforilasyonu yoluyla elde edilir.	
	Balık fosfolipidlerinden elde edilen fosfatidilserin ürününün spesifikasyonları	
	Nem (%)	< 5,0
	Fosfolipidler (%)	≥ 75
	Fosfatidilserinler (%)	≥ 35
	Gliseritler (%)	< 4,0
	Serbest L-serin (%)	< 1,0
	Tokoferoller (%)	< 0,5 ^(a)
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 5,0
	^(a) Tokoferoller, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olacak şekilde antioksidan olarak eklenebilir.	

Fosfatidilserin (Soya fosfolipidlerinden elde edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin)
		Yoğurt bazlı içecekler
	Süt tozu bazlı tozlar	3,5 g/100 g (tüketime hazır içeceklerde 40 mg/100 ml'ye eşdeğer miktarda)
	Yoğurt bazlı gıdalar	80 mg/100 g
	Tahıl barları	350 mg/100 g

	Çikolata bazlı şekerlemeler	200 mg/100 g																								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Soya fosfatidilserini’ olarak belirtilir.																									
Diğer gereklilikler																										
Veri Koruması																										
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, rengi kirli beyazdan açık sarıya değişen tozdur. Ayrıca, rengi açık kahverengiden turuncuya değişen sıvı formu da bulunur. Sıvı formu, taşıyıcı olarak orta zincirli triaçilgliseritler içerir. Önemli miktarlarda yağ (orta zincirli triaçilgliserit) içerdiği için daha düşük miktarda fosfatidilserin içerir. Soya fosfolipidlerinden elde edilen fosfatidilserin, yüksek fosfatidilkolin içeren soya lesitini ile L-serin amino asiti kullanılarak enzimatik transfosfatidilasyon yoluyla elde edilir. Fosfatidilserin, iki yağ asidi ve L-serin’in bir fosfodiester bağı vasıtasıyla bir gliserofosfat iskeletine konjuge edilmesi sonucu oluşur.</p> <p>Soya fosfolipidlerinden elde edilen fosfatidilserinin karakteristik özellikleri</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Toz formu</th> <th>Sıvı formu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 2</td> <td>< 2</td> </tr> <tr> <td>Fosfolipidler (%)</td> <td>≥ 85</td> <td>≥ 25</td> </tr> <tr> <td>Fosfatidilserinler (%)</td> <td>≥ 61</td> <td>≥ 20</td> </tr> <tr> <td>Gliseritler (%)</td> <td>< 2</td> <td>uygulanmaz</td> </tr> <tr> <td>Serbest L-serin (%)</td> <td>< 1</td> <td>< 1</td> </tr> <tr> <td>Tokoferoller (%)</td> <td>< 0,3</td> <td>< 0,3</td> </tr> <tr> <td>Fitosteroller (%)</td> <td>< 0,2</td> <td>< 0,2</td> </tr> </tbody> </table>			Toz formu	Sıvı formu	Nem (%)	< 2	< 2	Fosfolipidler (%)	≥ 85	≥ 25	Fosfatidilserinler (%)	≥ 61	≥ 20	Gliseritler (%)	< 2	uygulanmaz	Serbest L-serin (%)	< 1	< 1	Tokoferoller (%)	< 0,3	< 0,3	Fitosteroller (%)	< 0,2	< 0,2
	Toz formu	Sıvı formu																								
Nem (%)	< 2	< 2																								
Fosfolipidler (%)	≥ 85	≥ 25																								
Fosfatidilserinler (%)	≥ 61	≥ 20																								
Gliseritler (%)	< 2	uygulanmaz																								
Serbest L-serin (%)	< 1	< 1																								
Tokoferoller (%)	< 0,3	< 0,3																								
Fitosteroller (%)	< 0,2	< 0,2																								

Fosfatlanmış Buğday Nişastası	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Piştirilmiş fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği(Tebliğ No: 2012/2)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç)	%15
		Makarna	
		Kahvaltılık tahıllar	
		Tahıl barları	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Fosfatlanmış buğday nişastası’ olarak belirtilir.		

Diğer gereklilikler																																																													
Veri Koruması																																																													
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Buğday nişastasından üretilen fosfatlanmış dinişasta fosfat (fosfatlanmış buğday nişastasası), nişasta moleküllerinin içinde ve birbirleri arasında fosfat çapraz bağları oluşturmak için kimyasal işlemlerin birleştirilmesiyle buğday nişastasından elde edilen, kimyasal olarak modifiye edilmiş dirençli bir nişastadır.</p> <p>Karakteristik Özellikler/Bileşim</p> <p>CAS No: 11120-02-8 Kimyasal formül: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$ n = glukoz birimi sayısı; x, y = Yer değiştirme derecesi</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Parametreler</th> <th>Toz form 1</th> <th>Toz form 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fosfatlanmış dinişasta fosfat (Kuru maddede %)</td> <td></td> <td>≥ 85</td> <td>≥ 75</td> </tr> <tr> <td>Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru maddede %)</td> <td></td> <td>≤ 15</td> <td>≤ 25</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td></td> <td></td> <td>9 -12</td> </tr> <tr> <td>Toplam diyet lif (Kuru maddede %)</td> <td></td> <td>≥ 76,0</td> <td>≥ 66,0</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td></td> <td></td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td></td> <td></td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ (%)</td> <td></td> <td>≤ 0,50</td> <td>≤ 0,34</td> </tr> <tr> <td>Bağlı fosfor kalıntısı (fosfor olarak) (%)</td> <td></td> <td></td> <td>≤ 0,4</td> </tr> <tr> <td>pH (%25 sulu karışım)</td> <td></td> <td></td> <td>4,5 – 6,5</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 10⁴</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Toplam maya ve küf (kob/g)</td> <td>≤ 200</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parametreler		Toz form 1	Toz form 2	Fosfatlanmış dinişasta fosfat (Kuru maddede %)		≥ 85	≥ 75	Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru maddede %)		≤ 15	≤ 25	Nem (%)			9 -12	Toplam diyet lif (Kuru maddede %)		≥ 76,0	≥ 66,0	Kül (%)			≤ 3	Protein (%)			≤ 0,5	Toplam yağ (%)		≤ 0,50	≤ 0,34	Bağlı fosfor kalıntısı (fosfor olarak) (%)			≤ 0,4	pH (%25 sulu karışım)			4,5 – 6,5	Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)		Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g)	≤ 10 ⁴	Arsenik	≤ 1	Toplam maya ve küf (kob/g)	≤ 200	Kurşun	≤ 2	<i>Escherichia coli</i>	Bulunmaz	Cıva	≤ 0,1	<i>Salmonella</i> spp.	Bulunmaz		
Parametreler		Toz form 1	Toz form 2																																																										
Fosfatlanmış dinişasta fosfat (Kuru maddede %)		≥ 85	≥ 75																																																										
Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru maddede %)		≤ 15	≤ 25																																																										
Nem (%)			9 -12																																																										
Toplam diyet lif (Kuru maddede %)		≥ 76,0	≥ 66,0																																																										
Kül (%)			≤ 3																																																										
Protein (%)			≤ 0,5																																																										
Toplam yağ (%)		≤ 0,50	≤ 0,34																																																										
Bağlı fosfor kalıntısı (fosfor olarak) (%)			≤ 0,4																																																										
pH (%25 sulu karışım)			4,5 – 6,5																																																										
Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)																																																											
Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g)	≤ 10 ⁴	Arsenik	≤ 1																																																										
Toplam maya ve küf (kob/g)	≤ 200	Kurşun	≤ 2																																																										
<i>Escherichia coli</i>	Bulunmaz	Cıva	≤ 0,1																																																										
<i>Salmonella</i> spp.	Bulunmaz																																																												
Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																																																											

Fosfatlanmış Mısır Nişastası		Piştirilmiş fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç)	%15														
		Makarna															
		Kahvaltılık tahıllar															
		Tahıl barları															
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Fosfatlanmış mısır nişastası' olarak belirtilir.																
Diğer gereklilikler																	
Veri Koruması																	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Fosfatlanmış mısır nişastası (fosfatlanmış di-nişasta fosfat), karbonhidrat kalıntıları ile esterleşmiş hidroksil grupları arasında fosfat çapraz bağları oluşturmak için kimyasal işlemleri birleştirerek, yüksek amilozlu nişastadan elde edilen kimyasal olarak modifiye edilmiş dirençli bir nişastadır.</p> <p>Yeni gıda bileşeni beyaz ya da neredeyse beyazımsı bir tozdur.</p> <p>CAS No: 11120-02-8</p> <p>Kimyasal Formül: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$</p> <p>n= Glukoz birimi sayısı; x, y= Yer değiştirme derecesi</p>																
	<p>Fosfatlanmış di-nişasta fosfatın kimyasal özellikleri</p> <table border="1"> <tr> <td>Kurutma kaybı%</td> <td>10-14</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,5-7,5</td> </tr> <tr> <td>Diyet lifi%</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Nişasta%</td> <td>7-14</td> </tr> <tr> <td>Protein%</td> <td>≤ 0,8</td> </tr> <tr> <td>Yağ%</td> <td>≤ 0,8</td> </tr> <tr> <td>Bağlı fosfor kalıntısı (% fosfor olarak), kaynak olarak 'yüksek amilozlu mısır'</td> <td>≤ 0,4</td> </tr> </table>			Kurutma kaybı%	10-14	pH	4,5-7,5	Diyet lifi%	≥ 70	Nişasta%	7-14	Protein%	≤ 0,8	Yağ%	≤ 0,8	Bağlı fosfor kalıntısı (% fosfor olarak), kaynak olarak 'yüksek amilozlu mısır'	≤ 0,4
Kurutma kaybı%	10-14																
pH	4,5-7,5																
Diyet lifi%	≥ 70																
Nişasta%	7-14																
Protein%	≤ 0,8																
Yağ%	≤ 0,8																
Bağlı fosfor kalıntısı (% fosfor olarak), kaynak olarak 'yüksek amilozlu mısır'	≤ 0,4																

Fukoidan ekstraktı (<i>Fucus vesiculosus</i> ' dan elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (genel nüfus için)	250 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “ <i>Fucus vesiculosus</i> ’dan elde edilen fukoidan ekstraktı” olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: <i>Fucus vesiculosus</i> deniz yosunundan/alginden elde edilen fukoidan, organik çözücüler kullanılmadan asidik çözeltide sulu ekstraksiyon ve filtrasyon işlemleri ile elde edilir.</p> <p>Elde edilen ekstrakt, aşağıdaki spesifikasyonlara sahip bir fukoidan ekstraktı elde etmek için konsantre edilir ve kurutulur.</p>		
	Özellikler	Mikrobiolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)
	Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	< 10 000 Arsenik (inorganik) < 1,0 Kadmiyum < 3,0
	Tatsız ve kokusuz	Maya ve küf (kob/g)	< 100 Kurşun < 2,0
	Nem (105 °C’de 2 saat) (%) < 10	Toplam Enterobakterler (g’da)	Bulunmaz Cıva < 1,0
	pH (25 °C’de %1’lik çözelti) 4,0-7,0	<i>Escherichia coli</i> (g’da) <i>Salmonella</i> (g’da) <i>Staphylococcus aureus</i> (g’da)	Bulunmaz Bulunmaz Bulunmaz
	Fukoidan seviyesine göre izin verilen iki tip ekstraksiyonun bileşimi		
		Ekstrakt 1 (%)	Ekstrakt 2 (%)
	Fukoidan	75-95	60-65
	Aljinat	2,0-5,5	3,0-6,0
	Polifloroglusinol	0,5-15	20-30
	Mannitol	1-5	< 1,0
	Doğal tuzlar/serbest mineraller	0,5-2,5	0,5-2,0
	Diğer karbonhidratlar	0,5-1,0	0,5-2,0
	Protein	2,0-2,5	2,0-2,5

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (kg galaktooligosakkarit/kg son ürün olarak, en fazla)
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	0,333
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	0,450 (5,4 g galaktooligosakkarit/porsiyona karşılık gelen; maksimum 3 porsiyon/gün, maksimum 16,2 g/gün)
Çeşnili süt	0,020
Süt bazlı içecekler	0,030
Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (içecek olarak)	0,020
Çeşnili Yoğurt	0,033
Süt bazlı tatlılar	0,043
Dondurulmuş sütlü tatlılar	0,043
Meyve içecekleri ve enerji içecekleri	0,021
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	0,012 (Öğün yerine geçen içecekler) 0,025 (Bebek ve küçük çocuk meyve suyu) 0,024 (Bebek ve küçük çocuk yoğurt içeceği) 0,027 (Bebek ve küçük çocuk tatlısı) 0,143 (Bebek ve küçük çocuk atıştırmağı) 0,027 (Bebek ve küçük çocuk tahılları)
Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan içecekler	0,013
Meyve suyu	0,021
Meyve turtası dolgusu	0,059
Meyve preparatları	0,125
Barlar	0,125
Tahıllar	0,125
Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	0,008
Sütlü şekerlemeler	0,05
Çeşnili peynir ve işlenmiş peynir	0,1
Sürülebilir katı yağlar ve çeşnili tereyağı	0,1

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Galaktooligosakkarit” olarak belirtilir.												
Diğer gereklilikler													
Veri Koruması													
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Galakto-oligosakkarit (GOS); <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i> ve <i>Papiliotrema terrestris</i>'ten elde edilen β-galaktosidaz kullanılarak enzimatik bir işlemle süt laktozundan üretilir.</p> <table border="1"> <tr> <td>GOS (kuru maddede %)</td> <td>≥ 46</td> </tr> <tr> <td>Laktoz (kuru maddede %)</td> <td>≤ 40</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (kuru maddede %)</td> <td>≤ 22</td> </tr> <tr> <td>Kül (kuru maddede %)</td> <td>≤ 4,0</td> </tr> <tr> <td>Protein (kuru maddede %)</td> <td>≤ 4,5</td> </tr> <tr> <td>Nitrit (mg/kg)</td> <td>≤ 2</td> </tr> </table>	GOS (kuru maddede %)	≥ 46	Laktoz (kuru maddede %)	≤ 40	Glukoz (kuru maddede %)	≤ 22	Kül (kuru maddede %)	≤ 4,0	Protein (kuru maddede %)	≤ 4,5	Nitrit (mg/kg)	≤ 2
GOS (kuru maddede %)	≥ 46												
Laktoz (kuru maddede %)	≤ 40												
Glukoz (kuru maddede %)	≤ 22												
Kül (kuru maddede %)	≤ 4,0												
Protein (kuru maddede %)	≤ 4,5												
Nitrit (mg/kg)	≤ 2												

Glukozamin HCl (<i>Aspergillus niger</i> 'den elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	Kabuklu deniz ürünlerinden elde edilen glukozaminin gıdalarda kullanımına uygun olarak
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	
		Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	
		Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾		
İlave özel etiketleme gereklilikleri			
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Kokusuz, beyaz kristal yapıda toz Molekül formülü: C ₆ H ₁₃ NO ₅ .HCl Bağıl molekül ağırlığı: 215,63 g/mol		

D-Glukozaamin HCl: Referans standardın %98,0-102,0'ı (HPLC)
Spesifik rotasyon: + 70.0° - + 73.0°

Glukozaamin sülfat KCl
(*Aspergillus niger*' den elde edilen)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

Kabuklu deniz ürünlerinden elde edilen glukozaaminin gıdalarda kullanımına uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Beyaz kristalize kokusuz toz
Molekül formülü: (C₆H₁₄N₀₅)₂SO₄.2KCl
Bağıl molekül ağırlığı: 605,52 g/mol
D-Glukozaamin Sülfat 2KCl: Referans standardın %98,0-102,0'ı (HPLC)
Spesifik rotasyon: + 50.0° - + 52.0°

Glukozaamin sülfat NaCl
(*Aspergillus niger*' den elde edilen)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

Kabuklu deniz ürünlerinden elde edilen glukozaaminin gıdalarda kullanımına uygun olarak

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Beyaz kristalize kokusuz toz
Molekül formülü: (C₆H₁₄N₀₅)₂SO₄.2NaCl

Bağıl molekül ağırlığı: 573,31 g/mol
D-Glukozaamin NaCl: Referans standardın %98-102'si (HPLC)
Spesifik rotasyon: + 52 ° - + 54 °

Glukozil hesperidin

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen alkolüz içecekler

525 mg/l

Enerji içecekleri

525 mg/l

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (küçük çocuklar hariç genel nüfus için)

115 mg/gün (3-10 yaş arası çocuklar için)
200 mg/gün (10 yaş üstü genel nüfus için)

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Glukozil hesperidin' olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdanın etiketinde bebek ve küçük çocuklar/ 10 yaş altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması* gerektiğine dair ifade yer alır.
* Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

20 Şubat 2025 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.

Glukozil hesperidin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.

Başvuru sahibi: Nagase Viita Co., Ltd, Nihon-Seimei Okayama Bldg., II Shinkan, 1-1-3 Shimoishii, Kita-ku, Okayama, 700-0907, Japan

Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında bu yeni gıda Nagase Viita Co., Ltd. tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Şubat 2030

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Monoglukozil hesperidinden oluşan ve turuncgillerin kabuklarından, suyundan veya tohumlarından izole edilen hesperidin ve dekstrinden enzimatik olarak üretilen, rengi soluk sarıdan sarı-kahverengiye değişen bir tozdur.

Elde edilen çözelti, işlemden kullanılan enzimlerin inaktivasyonunu takiben, filtrasyon, kromatografik ayırma, ara konsantrasyon ve renksizleştirmeyi içeren çok aşamalı bir saflaştırma işleminden geçer. Saflaştırılan çözelti daha sonra buharlaştırma yoluyla konsantr edilir, mikro filtreden geçirilir ve püskürtülerek kurutulur.

Kimyasal (IUPAC) adı: (2S)-7-[(O-6-Deoksi-α-l-mannopiranosil-(1→6)-O-[α-d-glukopiranosil-(1→4)]-β-d-glukopiranosil)oxy]-2,3-dihidro- 5-hidroksi-2-(3-hidroksi-4-metoksifenil)-4H-1-benzopiran-4-one
Eş anlamlıları: 4G-α-d-glukopiranozil-hesperidin

CAS No: 161713-86- 6
Kimyasal formülü: C₃₄H₄₄O₂₀

Özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik kriterler	
Monoglukosil hesperidin (MGH)(kuru maddede %)	75,0-85,0	Toplam aerobik mikroorganizma Sayısı (kob/g)	≤ 100
Hesperidin (kuru maddede %)	10-20	Toplam koliform (10 g'da)	Bulunmaz
Kurutma kaybı (%)	≤ 6	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
Yakma kalıntısı (%)	≤ 2	Maya ve küf (kob/g)	≤ 100
Ağır metaller			
Kurşun (mg/kg)	≤ 0,1		
Arsenik (mg/kg)	≤ 0,1		

Glycyrrhiza glabra'dan elde edilen flavonoidler

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla flavonoid, *Glycyrrhiza glabra*'dan elde edilen)

- Süt bazlı içecekler
- Yoğurt bazlı içecekler
- Meyve veya sebze bazlı içecekler
- Takviye edici gıdalar⁽¹⁾
- Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾

120 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

- Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde '*Glycyrrhiza glabra* L.'den elde edilen flavonoidler' olarak belirtilir.
- Glycyrrhiza glabra* L.'den elde edilen flavonoidleri içeren gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır:
 - Ürün hamile ve emziren kadınlar, çocuklar ve genç ergenler tarafından tüketilmemelidir.
 - İlaç kullanan kişiler, ürünü sadece tıbbi gözetim altında tüketmelidir.
 - Flavonoidler günde en fazla 120 mg tüketilmelidir.
- Glycyrrhiza glabra* L.'den elde edilen flavonoidleri içeren gıdaların etiketinde, son üründeki flavonoid miktarı belirtilir.

Diğer gereklilikler

Bu yeni gıdayı içeren içecekler son tüketicieye tek porsiyon olarak sunulmalıdır.

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: *Glycyrrhiza glabra* L.'nin köklerinden (meyan kökü) elde edilen flavonoidler, etanol ile ekstraksiyonu takiben, bu etanol ekstrasının orta zincirli trigliseritlerle ileri düzeyde ekstraksiyonu sonucunda elde edilir. %2,5- 3,5 oranında glabridin içeren koyu kahverengi renkli bir sıvıdır.

		Özellikler	
		Nem (%)	< 0,5
		Kül (%)	< 0,1
		Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 0,5
		Glabridin: Yağa oranı (%)	2,5-3,5
		Glisirizininik asit (%)	< 0,005
		Polifenol tipi maddeler de dahil olmak üzere yağ (%)	≥ 99
		Protein (%)	< 0,1
		Karbonhidratlar	Tespit edilmez
Guar gam			
Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
	Çeşnili taze süt ürünleri (Çeşnili yoğurt, çeşnili fermente sütler, çeşnili taze peynir ve diğer süt bazlı tatlılar gibi)		1,5 g/100 g
	Meyve veya sebze bazlı sıvı gıdalar (smoothie benzeri)		1,8 g/100 g
	Meyve veya sebze bazlı kompostolar		3,25 g/100 g
	İki bölmeli ambalajda bir süt ürünü eşliğindeki tahıllar		10 g/100 g tahılların içinde Eşlik eden süt ürünüde hiç bulunmayacak 1 g/100 g gıdanın tüketime hazır halinde
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "guar gam" olarak belirtilir.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde; 8 yaşın altındaki çocukların guar gama maruz kalmasının sindirim rahatsızlığıyla ilgili olası risklerine dair özel bir uyarı, görünür biçimde yer alır.. Örneğin, 'Bu ürünlerin aşırı tüketimi, özellikle 8 yaşın altındaki çocuklar için sindirim rahatsızlığına neden olabilir' gibi.</p> <p>3. Süt ve tahıl ürünlerini ayrı ayrı içeren iki bölmeli ürünlerin kullanım talimatlarında, potansiyel gastro-intestinal tıkanma riski nedeniyle tüketimden önce tahıl ve süt ürününün karıştırılması gerektiği açıkça belirtilir.</p>		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Doğal guar gam; <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (<i>Leguminosae</i> familyası)'ın doğal suşlarının endospermidir. Kimyasal olarak galaktomannan (galaktomannan içeriği %75'ten çok) olarak tanımlanan, glikosidik bağlarla bağlı galaktopiranoz ve mannopiranoz birimlerinden oluşan yüksek molekül ağırlıklı polisakaritten oluşur.</p> <p>Görünüş: Rengi beyazdan sarımsı renge değişen toz.</p> <p>Molekül ağırlığı: 50 000 – 8 000 000 Da</p> <p>CAS No: 9000-30-0</p>		

Einecs No: 232-536-8

Saflık: 3/4/2017 tarihli ve 30027 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelikte guar gamla ilgili belirtilen spesifikasyonlara uygun olmalıdır.

Fiziko kimyasal özellikler

	Toz	İnce pulcuklar (Flakes)
Raf ömrü (yıl)	2	1
Renk	Beyaz	Siyah noktaların hiç olmadığı veya çok az olduğu beyazdan kirli beyaza değişen renkte
Koku	Hafif	Hafif
Ortalama partikül çapı	60-70 µm	1-10 mm
Nem (en fazla %)	15	15
1 saatte viskozite*	—	3 000
2 saatte viskozite* (En az mPa.s)	3600	—
24 saatte viskozite* (En az mPa.s)	4000	—
Çözünürlük	Sıcak ve soğuk suda çözünür	
pH (10g/l için, 25 °C'de)	6-7,5	5-7,5

(*) Viskozite ölçümü şu şartlarda yapılır: %1, 25 °C, 20 rpm

Haematococcus pluvialis alginden elde edilen astaksantince zengin oleoresin

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla astaksantin)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)

2,3 mg astaksantin/gün (3-10 yaş arası çocuklar için)

5,7 mg astaksantin/gün (10-14 yaş arası ergenler için)

8 mg astaksantin/gün (14 yaş üzeri genel popülasyon için)

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "*Haematococcus pluvialis* alginden elde edilen astaksantince zengin oleoresin" olarak belirtilir.

2. *Haematococcus pluvialis* alginden elde edilen astaksantince zengin oleoresin içeren takviye edici gıdaların etiketinde;
- aynı gün içerisinde astaksantin esterleri içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse,
 - 3 yaşın altındaki bebek ve küçük çocuklar tarafından,
 - 10 yaşın altındaki bebek ve çocuklar tarafından*,
 - 14 yaş altı bebek, çocuk ve ergenler tarafından*

kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.

*Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Astaksantin, *Haematococcus phuvialis* algi tarafından üretilen bir karotenoittir. Alglerin çoğaltılması için kullanılan üretim yöntemleri değişkenlik gösterir. Güneş ışığına maruz bırakılan kapalı sistemler veya sıkı kontrollü aydınlatma ışığı kullanılarak veya alternatif olarak açık havuzlar kullanılarak hücreler çoğaltılabilir. Alg hücreleri hasat edilir ve kurutulur. Süper kritik CO₂ veya bir çözücü (etil asetat) kullanılarak oleoresin ekstrakte edilir. Astaksantin seyreltilir ve zeytinyağı, aspir yağı, ayçiçeği yağı veya orta zincirli trigliseritler kullanılarak %2,5, %5,0, %7,0, %10, %15 veya %20'ye standardize edilir.

Oleoresin Bileşimi (%)	Karotenoidlerin spesifikasyonu (% , ağırlıkça g/g)	Mikrobiyolojik kriterler			
Yağ	42,2-99	Toplam Astaksantinler	2,9-11,1	Toplam aerobik bakteri (kob/g)	< 3 000
Protein	≤4,4	9-cis-astaksantin	0,3-30	Maya ve Küfler (kob/g)	< 100
Karbonhidrat	≤52,8	13-cis-astaksantin	0,2-7,0	Koliformlar (kob/g)	< 10
Lif	< 1,0	Astaksantin monoesterleri	66,7-91,5	<i>Escherichia coli</i>	Bulunmaz
Kül	≤4,2	Astaksantin diesterleri	0,16-32,5	<i>Salmonella</i>	Bulunmaz
		β-Karoten	0,01- 0,3	Stafilokoklar	Bulunmaz
		Lutein	≤1,8		
		Kantaksantin	≤1,30		

Hidroksitirozol

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Balık yağı ve bitkisel sıvı yağlar (17/9/2017 tarihli ve 30183 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No: 2017/26)'nde tanımlanan zeytinyağı ve pirina yağı hariç)

0,215 g/kg

Sürülebilir katı yağlar⁽⁸⁾

0,175 g/kg

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'hidroksitirozol' olarak belirtilir.
2. Hidroksitirozol içeren gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır:
 - (a) Bu gıda ürünü, üç yaşından küçük çocuklar, hamile ve emziren kadınlar tarafından tüketilmemelidir.
 - (b) Bu gıda; pişirme, fırınlama veya kızartma için kullanılmamalıdır.

Diğer gereklilikler																																	
Veri Koruması																																	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Hidroksitirozol kimyasal sentezle elde edilen açık sarı viskoz sıvıdır.</p> <p>Moleküler formül: C₈H₁₀O₃</p> <p>Molekül ağırlığı: 154,6 g/mol</p> <p>CAS No: 10597-60-1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Safılık (%)</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Çözücü kalıntısı (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 0,4</td> <td>Hidroksitirozol ≥ 99</td> <td>Kurşun ≤ 0,03</td> </tr> <tr> <td>Koku</td> <td>Karakteristik</td> <td>Asetik asit ≤ 0,4</td> <td>Kadmium ≤ 0,01</td> </tr> <tr> <td>Tat</td> <td>Hafif acı</td> <td>Hidroksitirozol asetat ≤ 0,3</td> <td>Cıva ≤ 0,01</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük (su)</td> <td>Su ile karışabilir</td> <td>Homovanillik asit, iso-homovanillik asit ve 3-metoksi-4-hidroksifenilglikolün toplamı ≤ 0,3</td> <td>Etil asetat ≤ 25</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,5-4,5</td> <td></td> <td>İzopropanol ≤ 2,5</td> </tr> <tr> <td>Reflaktif indeks</td> <td>1,571-1,575</td> <td></td> <td>Metanol ≤ 2,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Tetrahidrofuran ≤ 0,01</td> </tr> </tbody> </table>		Safılık (%)	Ağır metaller (mg/kg)	Çözücü kalıntısı (mg/kg)	Nem (%)	≤ 0,4	Hidroksitirozol ≥ 99	Kurşun ≤ 0,03	Koku	Karakteristik	Asetik asit ≤ 0,4	Kadmium ≤ 0,01	Tat	Hafif acı	Hidroksitirozol asetat ≤ 0,3	Cıva ≤ 0,01	Çözünürlük (su)	Su ile karışabilir	Homovanillik asit, iso-homovanillik asit ve 3-metoksi-4-hidroksifenilglikolün toplamı ≤ 0,3	Etil asetat ≤ 25	pH	3,5-4,5		İzopropanol ≤ 2,5	Reflaktif indeks	1,571-1,575		Metanol ≤ 2,00				Tetrahidrofuran ≤ 0,01
	Safılık (%)	Ağır metaller (mg/kg)	Çözücü kalıntısı (mg/kg)																														
Nem (%)	≤ 0,4	Hidroksitirozol ≥ 99	Kurşun ≤ 0,03																														
Koku	Karakteristik	Asetik asit ≤ 0,4	Kadmium ≤ 0,01																														
Tat	Hafif acı	Hidroksitirozol asetat ≤ 0,3	Cıva ≤ 0,01																														
Çözünürlük (su)	Su ile karışabilir	Homovanillik asit, iso-homovanillik asit ve 3-metoksi-4-hidroksifenilglikolün toplamı ≤ 0,3	Etil asetat ≤ 25																														
pH	3,5-4,5		İzopropanol ≤ 2,5																														
Reflaktif indeks	1,571-1,575		Metanol ≤ 2,00																														
			Tetrahidrofuran ≤ 0,01																														

Hoodia parviflora'nın kurutulmuş toprak üstü kısımları

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	9,4 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Hoodia parviflora</i> 'nın kurutulmuş toprak üstü' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	<p>3 Eylül 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Hoodia parviflora</i>'nın toprak üstü kısmının kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Desert Labs, Ltd Kibbutz Yotvata, 88820 Israel</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında bu yeni gıda Desert Labs tarafından piyasaya arz edilir.</p>	

Veri korumasının bitiş tarihi: 3 Eylül 2023.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: *Hoodia parviflora* N.E.Br. (*Apocynaceae* familyası)'nın bütün kurutulmuş toprak üstü kısımlarıdır.

Özellikler/Bileşim

Bitki materyali En az üç yaşındaki bitkilerin toprak üstü kısımları

Görünüm Açık yeşilden ten rengine değişen renklerde, ince toz

Çözünürlük (su) (mg/mL) > 25

Nem (%) < 5,5

A_w < 0,3

pH < 5,0

Protein (g/100 g) < 4,5

Yağ (g/100 g) < 3

Karbonhidrat (diyet lifi dahil) (g/100 g) < 80

Diyet lifi (g/100 g) < 55

Toplam şekerler (g/100 g) < 10,5

Kül (%) < 20

Hoodigosidler (mg/kg)

P57 5-50

L 1 000-6 000

O 500-5000

Toplam 500-11 000

Ağır metaller (mg/kg)

Arsenik < 1,00

Cıva < 0,1

Kadmiyum < 0,1

Kurşun < 0,5

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) < 10⁵

Escherichia coli (kob/g) < 10

Staphylococcus aureus (kob/g) < 50

Toplam koliform (kob/g) < 10

Maya (kob/g) ≤ 100

Küf (kob/g) ≤ 100

Salmonella türleri (25 g'da) Bulunmaz

Listeria monocytogenes (25 g'da) Bulunmaz

Horoz İbiği Ekstraktı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Süt bazlı içecekler 40 mg/100 g veya mg/100 ml

Süt bazlı fermente içecekler 80 mg/100 g veya mg/100 ml

Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından yoğurt yerine tercih edilenler) 65 mg/100 g veya mg/100 ml

Fromage frais 110 mg/100 g veya mg/100 ml

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Horoz ibiği ekstraktı' veya 'Yavru horoz ibiği ekstraktı' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Horoz ibiği ekstraktı, <i>Gallus gallus</i> 'tan horoz ibiğinin enzimatik hidrolizi ve takiben filtrasyon, konsantrasyon ve çöktürme adımlarıyla elde edilir. Horoz ibiği ekstraktının başlıca bileşenleri, glikozaminoglikanlardan hiyalüronik asit, kondroitin sülfat A ve dermatan sülfattır (kondroitin sülfat B). Beyaz veya neredeyse beyaz higroskopik toz.					
		Safılık (%)	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler		
	Hiyalüronik asit (%)	60-80	Klorürler ≤ 1	Cıva ≤ 0,1	Toplam canlı aerobik	≤ 10 ²
	Kondroitin sülfat A (%)	≤ 5	Azot ≤ 8	Arsenik ≤ 1	sayı (kob/g)	
	Dermatan sülfat	≤ 25	Kuruma kaybı ≤ 10	Kadmiyum ≤ 1	<i>Escherichia coli</i> (g'da)	Bulunmaz
	(kondroitin sülfat B) (%)		(105 °C, 6 saat için)	Krom ≤ 10	<i>Salmonella</i> (g'da)	Bulunmaz
	pH	5,0-8,5		Kurşun ≤ 0,5	<i>Staphylococcus aureus</i> (g'da)	Bulunmaz
					<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (g'da)	Bulunmaz

<i>Ilex guayusa</i> 'nın kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bitkisel infüzyonlar Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	<i>Ilex paraguariensis</i> 'in kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktının bitkisel infüzyonlar ve takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Ilex guayusa'nın kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktı' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Koyu kahverengi sıvı. <i>Ilex guayusa</i> 'nın kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktı		
	Bileşim		
	Protein (g/100 ml)	< 0,1	
	Yağ (g/100 ml)	< 0,1	
	Karbonhidrat (g/100 ml)	0,2-0,3	
	Toplam şekerler (g/100 ml)	< 0,2	
	Kafein (mg/100 ml)	19,8-57,7	

Teobromin (mg/100 ml)	0,14-2
Klorojenik asitler (mg/100 ml)	9,9-72,4

İzomalto-oligosakkarit

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Sütlü tatlılar	%8
Çözünebilir kahve ve çay	%10
Sofralık tatlandırıcılar	%100
Kekler	%20
Hamur işleri	%15
Kahvaltılık tahıllar	%10
Sos ve çeşniler	%10
Jelatin ve pudingler	%15
Meyve turtası dolgusu	%15
Sürülebilir meyveler (30/3/2006 tarihli ve 26392 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55)’nde tanımlanan gıdalar hariç)	%50
Çeşnili yoğurt	%2,5
Süt bazlı içecekler	%5
Tahıl, meyve veya sebze bazlı atıştırılmalıklar	%5
Tatlı soslar, süslemeler ve şuruplar	%50
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (10 yaş altındaki çocuklar hariç genel nüfus için)	10 g/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘izomalto-oligosakkarit’ olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde izomalto-oligosakkaritin bir glukoz kaynağı olduğuna dair ifade yer alır.
3. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdanın etiketinde 10 yaş altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması gerektiğine dair ifade yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

11 Şubat 2025 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.
İzomalto-oligosakkaritin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.
Başvuru sahibi: BioNeutra North America Inc., 9608 25 Avenue NW, Edmonton, Alberta T6N 1J4, Canada.

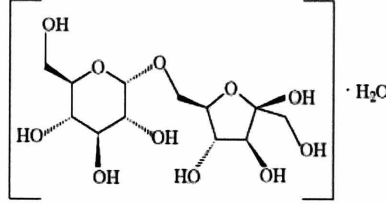
Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında bu yeni gıda BioNeutra North America Inc. tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 11 Şubat 2030

Spesifikasyonlar	Toz form	Şurup form
	Çözünürlük (su) (%)	> 99
Glukoz (kuru maddede %)	≤ 5,0	≤ 5,0
İzomaltoz + DP3'dan DP9'a kadar (kuru maddede %)	≥ 90	≥ 90
Nem (%)	≤ 4,0	
Sülfatlanmış kül (g/100g)	≤ 0,3	≤ 0,3
Kurutulmuş katılar (g/100 g)		>75
pH		4-6
Ağır metaller:		
Kurşun (mg/kg)	≤ 0,5	≤ 0,5
Arsenik (mg/kg)	≤ 0,5	≤ 0,5
Mikrobiyolojik kriterler:		
Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	≤ 1000	≤ 1000
Maya ve küf (kob/g)	≤ 100	≤ 100
<i>Escherichia coli</i> (10 g' da)	Bulunmaz	
<i>Salmonella</i> spp. (25 g' da)	Bulunmaz	

İzomalto-oligosakkarit	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
			%6,5
	Enerji içecekleri	%5	
	Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar (izotonik içeceklerde dahil olmak üzere)	%6,5	
	İşlenmiş sebze ve sebze suları	%5	
	Diğer alkolsüz içecekler	%5	
	Tahıl barları	%10	
	Kurabiyeler, bisküviler	%20	
	Kahvaltılık tahıl barları	%25	

Kimyasal ad: 6-O- α -D-glukopiranosil-D-fruktofuranoz, monohidrat.
CAS No: 13718-94-0
Kimyasal formül: C₁₂H₂₂O₁₁.H₂O
Yapısal formül:



Formül ağırlığı: 360,3 (monohidrat)

Saflık	Ağır Metaller (mg/kg)
İzomaltuloz (% kuru maddede ağırlıkça) ≥ 98	Kurşun* $\leq 0,1$
Kurutma kaybı (% , 60°C, 5 saat) $\leq 6,5$	

*Belirli bir seviyeye uygun bir atomik absorpsiyon tekniği kullanılarak belirlenir. Numune alma ve numune hazırlama yöntemi, FNP 5** de belirtilen 'Enstrümental Yöntemler'in ilkelerine göre belirlenir.

**Gıda ve Beslenme makalesi 5 Rev. 2—Genel Bildirimler, genel analitik teknikler, tanımlama testleri, test çözeltileri ve referans materyallerinin tanımlanması için rehber doküman (JECFA), 1991, 322p.— ISBN 92-5-102991-1.

İzomaltuloz tozu

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki ve bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'izomaltuloz tozu' olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde, bir işaret (* gibi) aracılığıyla 'İzomaltuloz glukoz ve fruktoz kaynağıdır' şeklinde belirgin bir dipnot yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Sakkarozdan, *Serratia plymuthica* kullanılarak mikrobiyolojik bir işleme üretilen izomaltuloz tozudur. Kuru madde içeriği, esas olarak izomaltuloz (\geq %75) ve trehalulozdan (\leq %13) ve az miktarda glukoz, fruktoz, sakkaroz ve oligosakkaritlerden (eser miktarda) oluşan mono ve disakkaritlerin bir karışımıdır.

İzomaltulozun kimyasal tanımlanması

Kimyasal (IUPAC) adı: α -D-glucopyranosyl-(1 \rightarrow 6)-D-fructofuranose

Yaygın adı: İzomaltuloz

CAS numarası: 13718-94-0

Molekül formülü: $C_{12}H_{22}O_{11}$

Molekül ağırlığı: 342,30 g/mol

Trehalulozun kimyasal tanımlanması

Kimyasal (IUPAC) adı: α -D-glucopyranosyl-(1 \rightarrow 1)-D-fructofuranose

Yaygın adı: Trehaluloz

CAS numarası: 51411-23-5

Molekül formülü: $C_{12}H_{22}O_{11}$

Molekül ağırlığı: 342,30 g/mol

Karakteristik özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik Kriterler	
İzomaltuloz (kuru maddede % ağırlıkça)	≥ 75	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı	< 100 kob/g
Trehaluloz (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 13	Toplam maya ve küf sayısı	< 100 kob/g
Glukoz (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 3	<i>Escherichia coli</i>	< 10 kob/g
Fruktoz (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 4	Enterobakterler	< 100 kob/g
Sakkaroz (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 5	<i>Salmonella</i>	25 g'da bulunmaz
Nem (%)	≤ 7		
Kül (%)	$\leq 0,05$		
Protein (%)	$< 0,1$		
Ağır metaller (mg/kg)			
Kurşun	$\leq 0,1$		

Kullanım Koşulları**Kullanımına izin verilen gıda kategorileri****Kullanım miktarı (en fazla g/100 g)**

Jatropha curcas L.
(Yenilebilir çeşit)
çekirdekleri

	Çekirdeğin kendisi, şekerlenmiş veya şekerle korunmuş ve işlenmiş sert kabuklu yemiş olarak	
	Tahıl barları	5
	Kahvaltılık tahıllar	5
	Kurutulmuş meyveler	5
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Yenilebilir <i>Jatropha curcas</i> L.’den elde edilen çekirdekler” olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	12 Temmuz 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. <i>Jatropha curcas</i> L. (yenilebilir çeşit) çekirdeklerinin kullanımını bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: JatroSolutions GmbH Echterding er Strasse 30, 70599 Stuttgart, Germany. Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu gıda JatroSolutions GmbH tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 12 Temmuz 2027.	
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Çekirdekler, tespit edilemeyecek seviyede forbol ester içeren çekirdeklere sahip, yenilebilir <i>Jatropha curcas</i> L. çeşitlerinin olgun meyvelerinin tohumlarından elde edilir. Bunun için; meyvelerin temizlenmesi ve kabukların çıkarılması yoluyla tohumların elde edilmesi, tohumların kurutulması, kalıntılarının ve diğer artıklarının uzaklaştırılması için tohumların temizlenmesi, çekirdeklerin elde edilmesi için tohum kabuklarının mekanik olarak uzaklaştırılması ve antinutrientlerin ve mikrobiyolojik yükün azaltılması için çekirdeklere hidrotermal işlem (>120°C - 40 dakika) uygulanması adımlarını içeren bir dizi işlem uygulanır. Tespit edilemeyecek seviyede forbol ester içeren çekirdeklere sahip yenilebilir <i>Jatropha curcas</i> L. çeşitleri, fenotipik olarak yenilebilir olmayan çeşitlerden ayırt edilemediğinden, sadece <i>Jatropha curcas</i> L. bitkilerinin uygun yenilebilir çeşitleri kullanılmalıdır. Tüm üretim sürecinde, yenilebilir ve yenilebilir olmayan çekirdeklerin karışmaması sağlanmalıdır. Yenilebilir çekirdeklere yenilebilir olmayan çekirdeklerin karışmadığı, Tablo A'daki numune alma prosedürüne göre, tohum kurutma adımından sonra ve kabuk ayırma adımından önce, tohumların her bir partisinde forbol esterlerinin tespiti için yapılan analitik kontrollerle doğrulanmalıdır. Her paçal numuneden alınan beş laboratuvar numunesi, kabuklarından ayrılır, öğütülür ve doğrulanmış bir UHPLC-UV-MS yöntemi ^(b) kullanılarak forbol esterleri için analiz edilir. Yalnızca, forbol	

esterlerinin beş numunenin tamamında tespit edilemediği partiler, tohum kabuklarının soyulması ve çekirdeklere hidrotermal işlem uygulanması adımlarına devam eder.

Tablo A

Parti ağırlığı (ton)	Alt parti ağırlığı veya sayısı	Birincil numune sayısı
≥ 500	100 ton	100
> 100 ve < 500	5 alt parti	100
> 10 ve ≤ 100	5 alt parti	100
> 5,0 ve ≤ 10	-	80
> 1 ve ≤ 5,0	-	60
> 0,1 ve ≤ 1,0	-	30
≤ 0,1	-	10

Her bir alt partiden ayrı numune alınmalıdır. Paçal numuneler en az 10 birincil numunedan oluşur. Paçal numunenin minimum miktarı 3,5 kg olacaktır. Bu miktar, alınan birincil numune sayısına göre orantılı olarak artabilir.

Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Bulaşanlar	Mikrobiyolojik kriterler
Nem ≤ 3,0	Forbol esterleri (µg TPA eq ^(a) /g tane) ^(b) (LOD) ^(c) ≤ 0,75	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 1 000
Toplam yağ 54,0-61,0	Kurşun (mg/kg) ≤ 0,20	Toplam maya/küf (kob/g) ≤ 100
Toplam protein 21,0-32,0	Kadmiyum (mg/kg) ≤ 0,20	Enterobakterler (kob/g) ≤ 10
Toplam lif 6,0-10,0	Toplam aflatoksin (B1+B2+G1+G2) (µg/kg) ≤ 4,0	<i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) Bulunmaz
Kül 3,0-5,0		<i>Listeria monocytogenes</i> (kob/g) ≤ 100

^(a) TPAeq: 12-O-tetradekanoilforbol-13-asetat eşdeğeri

^(b) Forbol ester piklerinin tespiti için valide edilmiş UHPLC-UV-MS yöntemi.

^(c) Tespit limiti (Yalnızca tespit limitinin (LOD) altında forbol esterleri konsantrasyonlarına sahip partiler tam olarak işlenebilir)

K₂ vitamini (menakinon)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğinde yer alan Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalarda⁽⁵⁾, ayrıca Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49) ve Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğeler Eklenebilir Hakkında Yönetmeliğine uygun olarak kullanılır.

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Menakinon' veya 'K₂ vitamini' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

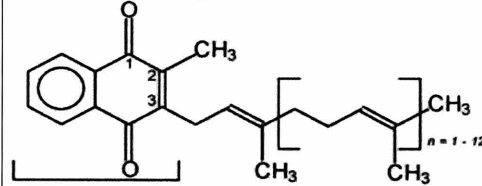
Bu yeni gıda, sentetik veya mikrobiyolojik işleme üretilir. K₂ vitamini (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokuinonlar) veya menakinon serisi bir grup prenillenmiş naftokuinon türevleridir. Bir izoprenin yan dallara sahip 5 karbondan oluştuğu izopren kalıntıları sayısı, MK-7 ve az miktarda MK-6 içeren menakinon homologlarını tanımlamak için kullanılır. C₄₆H₆₄O₂ olan Menakinon-7 (MK-7) (n = 6), C₄₁H₅₆O₂ olan Menakinon-6 (MK-6) (n = 5) ve C₃₁H₄₀O₂ olan Menakinon-4 (MK-4) (n = 3) olan K₂ vitamini (menakinon) serisi.

Kimyasal Ad: (bütün-E) -2- (3,7,11,15,19,23,27-Heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakoheptaenil) -3-metil-1,4-naftalenedion

CAS No: 2124-57-4

Molekül formülü: C₄₆H₆₄O₂

Molekül ağırlığı: 649 g/mol



Sentetik K₂ vitamini (Menakinon-7)'nin spesifik özellikleri

Görünüm: Sarı toz

Safılık: %6 cis-izomer, en fazla %2 diğer safsızlıklar

Bileşen:%97-102 Menakinon-7 (en az %92 bütün-trans Menakinon-7 içeren)

Mikrobiyal olarak üretilen K₂ vitamini (Menakinon-7)'nin spesifik özellikleri

Kaynak: *Bacillus subtilis* spp. natto ve *Bacillus licheniformis*

Görünüm: Sarı toz veya yağ süspansiyonu

Kalamardan ekstrakte edilen yağ	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (DHA ve EPA'nın toplam miktarı için en fazla)
		Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g 600 mg/100 g (çeşnili peynir ürünleri için)
		Sürülebilir katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve soslar	600 mg/100 g
		Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	200 mg/100 g
		Tahıl barları	500 mg/100 g
		Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler de dahil olmak üzere)	60 mg/100 ml
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	3000 mg/gün (genel nüfus için) 450 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için)
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	200 mg/öğün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Kalamar yağı' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Asit değeri (mg KOH/g yağ)	≤ 0,5	
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5	
	p-Anisidin değeri	≤ 20	
	0 °C de soğuk test (saat)	≤ 3	
	Nem (% a/a)	≤ 0,1	
	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 5,0	
	Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0	
	DHA (%)	≥ 20	
	EPA (%)	≥ 10	

Kalsidiol monohidrat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	10 µg/gün (11 yaş ve üzeri çocuklar ve yetişkinler için) 5 µg/gün (3-10 yaş arası çocuklar için)
	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "kalsidiol (kalsifediol) monohidrat (D vitamini)" olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdanın etiketinde 3 yaşın altındaki bebek ve küçük çocuklar/ 11 yaş altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması* gerektiğine dair ifade yer alır. * Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	1 Mayıs 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Kalsidiol monohidrat kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: DSM Nutritional Products Ltd., Wurmisweg 576, 4303 Kaiseraugst, Switzerland. Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin kalsidiol monohidrat için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya kalsidiol monohidrat için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak kalsidiol monohidrat sadece DSM Nutritional Products Ltd. tarafından piyasaya girer. Veri korumasının bitişi tarihi: 1 Mayıs 2029.	
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım Yeni gıda kalsidiol monohidrat (25-hidroksikolekalsiferol monohidrat). Bu yeni gıda, vücutta dolaşan başlıca D ₃ vitamini metabolitinin monohidrat formunu içermekte ve biyolojik olarak aktif D vitamini formu olan 1,25-dihidroksivitamin D kaynağıdır. Çevrim faktörü: 10 µg/gün alım düzeyine kadar 1 µg kalsidiol = 2,5 µg vitamin D ₃ Yeni gıdanın üretim süreci, elde edilen ana sterol, trienol olmak üzere bir sterol karışımı ile sonuçlanan bir maya fermentasyonu ile başlar. Fermentasyondan sonra, saflaştırma ve birkaç kimyasal adım takip eder. Kimyasal adımlar arasında trienolün biyokütleden izole edildiği sabunlaştırma ve ekstraksiyon yer almaktadır. Bunu, trienolü diğer sterollerden ayırmak için bir hidroksilasyon adımı takip eder. Trienol daha sonra epoksidize edilir ve ardından 25-hidroksidehidrokolesterol vermek üzere indirgenir. Bunu 25-hidroksi-previtamin D ₃ , 25-hidroksi-takisterol ve 25-hidroksi-lumisterol karışımını elde etmek için bir fotoreaksiyon izler. Daha sonra, 25-hidroksi-previtamin D ₃ termal olarak "Kalsidiol"e izomerize edilir ve gerekli saflıkta yeni gıdayı elde etmek için yeniden kristalleştirilir. Yeni gıdanın, %0,250-0,275 a/a kalsidiol (susuz) içeren seyreltilmiş bir form olan "%0,25 a/a" olarak piyasaya sunulması amaçlanmaktadır. Yeni gıda, stabilitesinin garanti edildiği bir preparat olarak piyasaya sürülmelidir.	

IUPAC adı:(1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-1-[(2R)-6-hidroksi-6-metilheptan-2-il]-7a-metil-2,3,3a,5,6,7-hekzahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]- 4-metilidenesikloheksan-1-ol; hidrat

CAS No: 63283-36-3 (Kalsifediol monohidrat)

Ampirik formül: C₂₇H₄₄O₂.H₂O

Molekül ağırlığı: 418,7 g/mol

Karakteristik özellikler/Bileşim

25(OH)D ₃ .H ₂ O	%97,0-100
Toplam ilişkili maddeler	≤ %1,5 (Δ ²² -25(OH)D ₃ : ≤ %0,5; Lumisterol ^(a) : ≤ %0,5; pre-25(OH)D ₃ ^(b) : ≤ %0,5; Takisterol ^(c) : ≤ %0,5; trans-D ₃ vitamini ^(d) : ≤ %0,5)
	^a 9b,10a-Kolesta-5,7-dien-3b,25-diol (25(OH)).
	^b Kolesta-5,7-dien-3b,25-diol.
	^c (6E)-9,10-Sekokolesta-5(10),6,8-trien-3b,25-diol (iso-25(OH)).
	^d (5E,7E)-9,10-Sekokolesta-5,7,10(19)-triene-3b,25-diol.
Diğer safsızlıklar	≤ %0,10
Su içeriği	%3,8-5
Aseton (mg/kg)	≤ 1 000
İzopropanol (mg/kg)	≤ 10

Ağır metaller

Arsenik (mg/kg)	≤ 1
-----------------	-----

Kalsiyum fruktoborat

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)

220 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “kalsiyum fruktoborat” olarak belirtilir.
2. Kalsiyum fruktoborat içeren takviye edici gıdanın etiketinde 18 yaşından küçükler tarafından ve hamile ve emziren kadınlar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade bulunur.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

23 Aralık 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.

Kalsiyum fruktoborat kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.
Başvuru sahibi: VDF FutureCeuticals, Inc., 300 West 6th Street Momence, Illinois 60954 the United States.
Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin Kalsiyum fruktoborat için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapılmadan izin alınması veya kalsiyum fruktoborat için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alınması dışında, yeni gıda olarak kalsiyum fruktoborat sadece VDF FUTURECeutical, Inc. tarafından piyasada yer alır.
Veri korumasının bitiş tarihi: 23 Aralık 2026.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım

Kalsiyum fruktoborat, toz formdaki borik asitin bis(fruktoz) esterlerinin kalsiyum tuzu tetrahidratıdır.

Kimyasal Formülü: $Ca[(C_6H_{10}O_6)2B]_2 \cdot 4H_2O$

Molekül ağırlığı: 846 Da.

Yeni gıda, fruktozun borik asitle borik asitin bis(fruktoz) esterini üretmek için su içinde ısıtma ve karıştırma işlemleri ile kimyasal sentez ile üretilir.

Bu yeni gıda, çeşitli ısıtma ve karıştırma işlemleri yoluyla bis(fruktoz) borik asit esteri üretmek için fruktozun su içinde borik asit ile birleştirildiği kimyasal sentez ile üretilir. Daha sonra fruktoboratu (tetrahidrat) kalsiyum tuzunu içeren bir çözelti üretmek için kalsiyum karbonat eklenir. Çözelti dondurularak kurutulur, toz ürünü elde etmek için öğütülür ve ardından karakteristik depolama koşulları altında ($22 \pm 1^\circ C$ Bağıl nem 55-60 %) paketlenir ve saklanır.

Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)
Serbest nem	< 5,0	Toplam koloni sayısı (kob/g) $\leq 1\ 000$
Kalsiyum	4,5-5	Küf ve maya (kob/g) < 100
Bor	2,5-2,9	Koliformlar (kob/g) < 10
Fruktoz	80-85	<i>Escherichia coli</i> (kob/g) < 10
Kül	15-16	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz
		Koagulaz pozitif Stafilokoklar (g'da) Bulunmaz

Kalsiyum L-metilfolat

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla folik asit olarak)

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine uygun olarak

	Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine uygun olarak
	Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine uygun olarak
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49)'ne uygun olarak
	Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾	Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmeliğe uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Kalsiyum L-metilfolat' ifadesi yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama: Folik asitten kimyasal sentezle elde edilir. Beyazdan açık sarıya değişen renkte, genellikle kokusuz, kristalize toz haldedir, suda çözünebilir, birçok organik çözücüde az çözünür veya hiç çözünmez.</p> <p>Tanım: Kimyasal Formül: C₂₀H₂₃CaN₇O₆ Sistemik ad: N-{4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-hekzahidro-5-metil-4-okzo-6-pteridinil]metil]amino]benzoil}-L-glutamik asit, kalsiyum tuzu. CAS No: 129025-21-4 (L-5-MTHF/Ca²⁺ oranı belirtilmemiş kalsiyum tuzu) ve 151533-22-1 (L-5-MTHF/Ca²⁺ oranı 1:1 olan kalsiyum tuzu) Molekül ağırlığı: 497,5 Da Eş anlamlıları: L-metilfolat, kalsiyum; L-5-metiltetrahidrofolik asit, kalsiyum tuzu [(L-5-MTHF-Ca)]; (6S)-5-metiltetrahidrofolik asit, kalsiyum tuzu [(6S)-5-MTHF-Ca]; (6S)-5-metil-5,6,7,8-tetrahidropteroil-L-glutamik asit, kalsiyum tuzu, and L-5-metil-tetrahidrofolik asit (L-5-MTHF) Yapısal formül:</p>	

	Veri Koruması																					
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Kitin-glukan, <i>Aspergillus niger</i> miselyumundan elde edilir; hafif sarı, kokusuz ve serbest akışlı bir tozdur. %90 veya daha fazla kuru madde içeriğine sahiptir.</p> <p>Kitin-glukan büyük ölçüde iki polisakaritten oluşur:</p> <p>Kitin, N-asetil-D-glukozaminin tekrar eden birimlerinden oluşan (CAS No: 1398-61-4), Beta (1,3)-glukan, D-glukozun tekrar eden birimlerinden oluşan (CAS No: 9041-22-9).</p> <table border="1"> <tr> <td>Kurutma kaybı (%)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Kitin-glukan (%)</td> <td>≥ 90</td> </tr> <tr> <td>Kitin:glukan oranı</td> <td>30:70-60:40</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>≤ 6</td> </tr> </table>		Kurutma kaybı (%)	≤ 10	Kitin-glukan (%)	≥ 90	Kitin:glukan oranı	30:70-60:40	Kül (%)	≤ 3	Yağ (%)	≤ 1	Protein (%)	≤ 6							
Kurutma kaybı (%)	≤ 10																					
Kitin-glukan (%)	≥ 90																					
Kitin:glukan oranı	30:70-60:40																					
Kül (%)	≤ 3																					
Yağ (%)	≤ 1																					
Protein (%)	≤ 6																					
Kitin-glukan kompleksi (<i>Fomes fomentarius</i> ' dan elde edilen)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																			
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	5 g/gün																			
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde " <i>Fomes fomentarius</i> ' dan elde edilen kitin-glukan" olarak belirtilir.																				
	Diğer gereklilikler																					
	Veri Koruması																					
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Kitin-glukan kompleksi, <i>Fomes fomentarius</i> mantarının hücre duvarlarından elde edilir. Büyük ölçüde iki polisakaritten oluşur:</p> <p>Kitin; N-asetil-D-glukozaminin (CAS No: 1398-61-4) tekrarlayan birimlerinden oluşur. Beta-(1,3) (1,6)-D-glukan; D-glukozun (CAS No: 9041-22-9) tekrar eden birimlerinden oluşur. Üretim süreci birkaç aşamadan oluşur; temizleme, boyut küçültme ve öğütme, suda yumuşatma ve alkali solüsyonda ısıtma, yıkama, kurutma. Üretim işlemi sırasında hidroliz uygulanmaz.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Görünüm</th> <th>Safılık</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toz formda, kokusuz, aromasız, kahverengi renkte</td> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 15</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 1,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 3,0</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 1,00</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kitin-glukan (%)</td> <td>≥ 90</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,03</td> </tr> </tbody> </table>		Görünüm	Safılık	Ağır metaller (mg/kg)		Toz formda, kokusuz, aromasız, kahverengi renkte	Nem (%)	≤ 15	Kurşun	≤ 1,00		Kül (%)	≤ 3,0	Kadmiyum	≤ 1,00		Kitin-glukan (%)	≥ 90	Cıva	≤ 0,03
Görünüm	Safılık	Ağır metaller (mg/kg)																				
Toz formda, kokusuz, aromasız, kahverengi renkte	Nem (%)	≤ 15	Kurşun	≤ 1,00																		
	Kül (%)	≤ 3,0	Kadmiyum	≤ 1,00																		
	Kitin-glukan (%)	≥ 90	Cıva	≤ 0,03																		

Mikrobiyolojik kriterler		Kitin-Glukan oranı	70:20	Arsenik	≤ 0,20
Toplam mezofilik bakteri (g'da)	≤ 10 ³	Glukanlar hariç toplam karbonhidrat (%)	≤ 0,1		
Maya ve küfler (g'da)	≤ 10 ³	Protein (%)	≤ 2,0		
Koliformlar (30 °C'de) (g'da)	≤ 10 ³	Lipidler (%)	≤ 1,0		
<i>Escherichia coli</i> (g'da)	≤ 10	Melaninler (%)	≤ 8,3		
<i>Salmonella</i> ve diğer patojen bakteriler (25 g'da)	Bulunmaz	Katkı Maddeleri	Yok		
		pH	6,7-7,5		

Kitosan (*Agaricus bisporus* veya *Aspergillus niger*'den ekstrakte edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Agaricus bisporus</i> 'dan ekstrakte edilen kitosan' veya ' <i>Aspergillus niger</i> 'den ekstrakte edilen kitosan' olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Esas olarak poli-D-glukozamin'den oluşan kitosan ekstraktı, <i>Agaricus bisporus</i>'un saplarından veya <i>Aspergillus niger</i>'in miselyumundan elde edilir.</p> <p>Patentli üretim prosesi, alkali ortamda ekstraksiyon ve alkali ortamda deasetilasyon (hidroliz), asidik ortamda çözündürme, alkali ortamda çökeltme, yıkama ve kurutma gibi birkaç aşamadan oluşur.</p> <p>Eş anlamlısı: Poli-D-glukozamin</p> <p>Kitosan CAS No: 9012-76-4</p> <p>Kitosanın kimyasal formülü: (C₆H₁₁NO₄)_n</p> <p>Görünüm: İnce serbest akışlı toz</p> <p>Renk: Kirli beyazdan açık kahverengiye değişen</p> <p>Koku: Kokusuz</p>		
	Safılık	Mikrobiyolojik Kriterler	
	Kitosan içeriği (% a/a kuru ağırlık)	≥ 85	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) ≤ 10 ³
	Glukan içeriği (% a/a kuru ağırlık)	≤ 15	Maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ³

Kurutma kaybı (% a/a kuru ağırlık)	≤ 10	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	≤ 10
Viskozite (%1'lik asetik asitte %1)	1-15	Enterobakterler (kob/g)	≤ 10
Asetilasyon derecesi (% mol/yaş ağırlıkta)	0-30	<i>Salmonella</i> (25g'da)	Bulunmaz
Viskozite (%1'lik asetik asitte %1) (mPa.s)		<i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da)	Bulunmaz
<i>Aspergillus niger</i> 'den elde edilen kitosan için	1-14		
<i>Agaricus bisporus</i> 'dan elde edilen kitin için	12-25		
Ağır metaller (mg/kg)			
Kül (% a/a kuru ağırlık)	≤ 3	Çıva	≤ 0,1
Protein (% a/a kuru ağırlık)	≤ 2	Kurşun	≤ 1,0
Partikül büyüklüğü (nm)	> 100	Arsenik	≤ 1,0
Sıkıştırılmış yoğunluk (g/cm ³)	0,7-1,0	Kadmium	≤ 0,5
Yağ bağlama kapasitesi 800 x (a/a yaş ağırlık)	Geçer		

Kolza tohumu proteini	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ , devam formülleri ⁽³⁾ ve ilgili gıda kodeksi gereğince kullanımına izin verilmeyen gıdalar dışındaki gıdalarda bitkisel protein kaynağı olarak	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'kolza tohumu proteini' olarak belirtilir. 2. Kolza tohumu proteini içeren gıdaların etiketinde bu bileşenin hardal ve ürünlerine alerjisi olan tüketicilerde alerjik reaksiyona neden olabileceğine dair bir ifade yer alır. Bu ifade bileşen listesinin yakınında bulunur.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Tanım: Kolza tohumu proteini, genetik olarak modifiye edilmemiş <i>Brassica napus</i> L. ve <i>Brassica rapa</i> L. kaynaklı kolza tohumu pres kekinden elde edilen, protein bakımından zengin bir su ekstraktıdır. Açıklama: Rengi beyazdan kirli beyaza değişen püskürterek kurutulmuş toz.		
	Özellikler	Saflık	Mikrobiyolojik kriterler
	Toplam protein (%) ≥ 90	Toplam fitat (%) ≤ 1,5	Maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 100
	Çözünbilir protein (%) ≥ 85	Kurşun (mg/kg) ≤ 0,5	Toplam aerobik bakteri sayısı (kob/g) ≤ 10 000
	Nem (%) ≤ 7		Toplam koliform sayısı (kob/g) ≤ 10
	Karbonhidrat (%) ≤ 7		<i>Escherichia coli</i> (10 g' da) Bulunmaz
	Yağ (%) ≤ 2		<i>Salmonella</i> (25 g' da) Bulunmaz
	Kül (%) ≤ 4		

Lif (%)	≤ 0,5
Toplam glukosinolatlar (mmol/kg)	≤ 1

Kolza tohumunun
sabunlaşmayan maddece
zengin yağı

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

Tüketilmesi önerilen günlük porsiyonda 1,5 g

**İlave özel
etiketleme
gereklilikleri**

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Kolza tohumu yağı ekstraktı" olarak belirtilir.

**Diğer
gereklilikler**

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Kolza tohumunun sabunlaşmayan maddece zengin yağı, vakumla damıtma ile üretilir ve sabunlaşmayan madde konsantrasyonu bakımından rafine edilmiş kolza tohumu yağından farklıdır (rafine edilmiş kolza tohumu yağında 1 g ve kolza tohumunun sabunlaşmayan maddece zengin yağında 9 g). Tekli doymamış ve çoklu doymamış yağ asitleri içeren trigliseritlerde küçük bir azalma vardır.

Safılık

Trigliseritlerdeki yağ asitleri

Sabunlaşmayan madde (g/100 g)	> 7	Palmitik asit (%)	3-8
Tokoferoller (g/100 g)	> 0,8	Stearik asit (%)	0,8-2,5
α-tokoferol (%)	30-50	Oleik asit (%)	50-70
γ-tokoferol (%)	50-70	Linoleik asit (%)	15-28
δ-tokoferol (%)	< 6,0	Linolenik asit (%)	6-14
Steroller, triterpenik alkoller, metilsteroller (g/100 g)	> 5	Erusik asit (%)	< 2
		Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 6,0
		Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	≤ 10

Safsızlıklar

Ağır metaller (µg/kg)

PAH Benzo(a)piren (µg/kg)	< 2	Demir (Fe)	< 1 000
		Bakır (Cu)	< 100

Sabunlaşmayan maddece zengin kolza tohumu yağının üretiminde PAH'ın oluşumunun artmaması için aktif karbon metodu uygulaması gereklidir.

Kolza tohumu tozu
(*Brassica rapa* L. ve
Brassica napus L.'den
elde edilen kısmen yağlı
alınmış)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)		
		Tahıl bari karışımları		20 g/100 g	
	Müslü ve benzeri kahraltılık tahıllar		20 g/100 g		
	Ekstrude kahraltılık tahıl ürünleri		20 g/100 g		
	Atıştırmalıklar (patates cipsi hariç)		15 g/100 g		
	Özel bileşenler (tohumlar, kuru üzüm, baharatlar gibi) eklenmiş veya çok tahıllı Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri		7 g/100 g		
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren kahverengi ekmekler ⁽⁶⁾		7 g/100 g		
	Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünleri yerine tercih edilenler)		10 g/100 g		
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Kısmen yağlı alınmış kolza tohumun tozu" olarak belirtilir. 2.Bu bileşenin hardal ve ürünlerine alerjisi olan tüketicilerde alerjik reaksiyona neden olabileceğine dair bir ifade yer alır. Bu ifade bileşenler listesine yakın bir yerde bulunur.				
Diğer gereklilikler					
Veri Koruması					
Spesifikasyonlar	Tanım: Bu yeni gıda, genetiği değiştirilmemiş <i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L.'nin double low (00) çeşidinin kısmen yağlı alınmış tohumlarından glukozinolatları ve fitatları azaltmak için bir dizi işlem adımıyla üretilir. Kaynak: <i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L. tohumları				
	Karakteristik özellikler/Bileşim	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler		
	Protein (N × 6,25) (%)	28,0-43,0	Kurşun < 0,2	Toplam koloni sayısı (30 °C) (kob/g)	< 5 000
	Yağ (%)	10,0 – 22,0	Kadmiyum < 0,2	Enterobakterler (kob/g)	< 10
	Toplam karbonhidrat (*) (%)	33,0 – 45,0	Arsenik < 0,2	<i>Salmonella</i> sp. (25 g'da)	Bulunmaz
	Toplam lif (**) (%)	33,0 – 46,0	Cıva < 0,1	Küf ve maya (kob/g)	< 100
	Nem (%)	< 11,0	Alüminyum < 35,0	<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	< 100
	Kül (%)	< 8,0			
	Toplam glukozinolat (mmol/kg)	< 0,3			
	Fitat (%)	< 1,5			

		Peroksit değeri (tozun $\leq 3,0$ ağırlığında) (meq O_2/kg) (*) Toplam karbonhidrat (%) = $100 - [\% \text{ protein} + \% \text{ nem} + \% \text{ yağ} + \% \text{ kül}]$ (**) AOAC 2011.25 (Enzimatik gravimetri)																					
Kondroitin sülfat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																				
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	1200 mg/gün																				
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Mikrobiyal fermantasyon ve sülfasyon ile elde edilen kondroitin sülfat’ olarak belirtilir.																					
	Diğer gereklilikler																						
	Veri Koruması																						
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) biyosentetik bir üründür. <i>Escherichia coli</i> O5: K4: H4 bakterisinin U1-41 suşunun (ATCC 23502) fermentasyonundan elde edilen kondroitinin kimyasal olarak sülfatlanmasıyla elde edilir.																						
		<table border="1"> <tr> <td>Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) (kuru maddede %)</td> <td>95-105</td> </tr> <tr> <td>Molekül ağırlığı_w (ağırlıkça ortalama) (kDa)</td> <td>5-12</td> </tr> <tr> <td>Molekül ağırlığı_n (sayıca ortalama) (kDa)</td> <td>4-11</td> </tr> <tr> <td>Dispersite ($w_h/w_{0,05}$)</td> <td>$\leq 0,7$</td> </tr> <tr> <td>Sülfatlanma paterni ($\Delta Di-6S$) (%)</td> <td>≤ 85</td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (%) (sabit ağırlığa göre 105°C)</td> <td>$\leq 10,0$</td> </tr> <tr> <td>Yakma kalıntısı (kuru maddede %)</td> <td>20-30</td> </tr> <tr> <td>Protein (kuru maddede %)</td> <td>$\leq 0,5$</td> </tr> <tr> <td>Endotoksinler (EU/mg)</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Toplam organik safsızlık (mg/kg)</td> <td>≤ 50</td> </tr> </table>	Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) (kuru maddede %)	95-105	Molekül ağırlığı _w (ağırlıkça ortalama) (kDa)	5-12	Molekül ağırlığı _n (sayıca ortalama) (kDa)	4-11	Dispersite ($w_h/w_{0,05}$)	$\leq 0,7$	Sülfatlanma paterni ($\Delta Di-6S$) (%)	≤ 85	Kurutma kaybı (%) (sabit ağırlığa göre 105°C)	$\leq 10,0$	Yakma kalıntısı (kuru maddede %)	20-30	Protein (kuru maddede %)	$\leq 0,5$	Endotoksinler (EU/mg)	≤ 100	Toplam organik safsızlık (mg/kg)	≤ 50	
Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) (kuru maddede %)	95-105																						
Molekül ağırlığı _w (ağırlıkça ortalama) (kDa)	5-12																						
Molekül ağırlığı _n (sayıca ortalama) (kDa)	4-11																						
Dispersite ($w_h/w_{0,05}$)	$\leq 0,7$																						
Sülfatlanma paterni ($\Delta Di-6S$) (%)	≤ 85																						
Kurutma kaybı (%) (sabit ağırlığa göre 105°C)	$\leq 10,0$																						
Yakma kalıntısı (kuru maddede %)	20-30																						
Protein (kuru maddede %)	$\leq 0,5$																						
Endotoksinler (EU/mg)	≤ 100																						
Toplam organik safsızlık (mg/kg)	≤ 50																						
Krom içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																				
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)	Günde 46 µg kromu geçmeyecek şekilde 2 g/gün (3-9 yaş arası çocuklar için)																				

Günde 92 µg kromu geçmeyecek şekilde 4 g/gün (10 yaş üstü ergenler ve yetişkinler için)

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Krom içeren maya (*Yarrowia lipolytica*) biyokütlesi' olarak belirtilir.
2. Krom içeren maya (*Yarrowia lipolytica*) biyokütlesini içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebek ve küçük çocuklar tarafından/3-9 yaş arası çocuklar tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.
* Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Bu yeni gıda, kurutulmuş ve ısı ile öldürülmüş krom içeren maya *Yarrowia lipolytica* biyokütlesidir.
Krom klorür varlığında fermentasyonu takip eden saflaştırma ve yeni gıdada canlı *Yarrowia lipolytica* hücrelerinin bulunmamasını sağlamak için uygulanan ısı ile öldürme adımları ile üretilir.

Karakteristik özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	
Toplam krom (µg/g)	18–23	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 5 × 10 ³	Kurşun ≤ 3,0
Krom (VI) (µg/kg) (Tespit limiti)	< 10	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ²	Kadmiyum ≤ 1,0
Protein (g/100 g)	40–50	Koliformlar kob/g ≤ 10	Cıva ≤ 0,1
Diyet lif (g/100 g)	24–32	Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri (*) (kob/g) (tespit limiti) < 10	
Şekerler (g/100 g)	< 2	<i>Salmonella</i> spp (25 g' da)	Bulunmaz
Yağ (g/100 g)	6–12		
Toplam kül (%)	≤ 15		
Su (%)	≤ 5		
Kuru madde (%)	≥ 95		

*Canlı *Yarrowia lipolytica* hücrelerinin bulunmadığını garanti etmek ve ilk olarak ısıl işlem aşamasından hemen sonra olmak üzere ısıl işlem aşamasından sonraki tüm aşamalarda uygulanabilir. Yeni gıdanın paketlenmesi ve / veya depolanması sırasında canlı *Yarrowia lipolytica* hücreleri ile çapraz kontaminasyonu önlemek için önlemler alınmalıdır.

Krom pikolinat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla toplam krom)								
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾	250 µg/gün								
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Krom pikolinat' olarak belirtilir.									
	Diğer gereklilikler										
	Veri Koruması										
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Krom pikolinat, pH 7'lik suda hafifçe çözünebilen kırmızımsı, serbest akışlı bir tozdur. Krom pikolinat tuzu aynı zamanda polar organik çözücülerde çözünür. Kimyasal adı: tris (2-piridinkarboksilato-N,O) krom (III) veya 2-piridinkarboksilik asit krom (III) tuzu CAS No: 14639-25-9 Kimyasal Formül: Cr(C₆H₄NO₂)₃</p> <hr/> <p>Kimyasal özellikler</p> <table border="0"> <tr> <td>Krom Pikolinat (%)</td> <td>≥ 95</td> </tr> <tr> <td>Krom (III) (%)</td> <td>12-13</td> </tr> <tr> <td>Krom (VI)</td> <td>Tespit edilmemeli</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 4</td> </tr> </table>			Krom Pikolinat (%)	≥ 95	Krom (III) (%)	12-13	Krom (VI)	Tespit edilmemeli	Su (%)	≤ 4
Krom Pikolinat (%)	≥ 95										
Krom (III) (%)	12-13										
Krom (VI)	Tespit edilmemeli										
Su (%)	≤ 4										
Ksilo-oligosakkaritler	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla**)								
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	14 g/kg								
		Kahvaltılık tahıllar	14 g/kg								
		Bisküviler	14 g/kg								
		Soya içeceği	3,5 g/kg								
		Çeşnili yoğurt (*)	3,5 g/kg								
		Sürülebilir meyveler	30 g/kg								
		Çikolatalı şekerlemeler	30 g/kg								
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	2 g/gün								

(* Ksilo-oligosakkaritler, süt ürünlerinde kullanıldığında, kısmen veya tamamen herhangi bir süt bileşeninin yerini almamalıdır.

(**) En fazla kullanım seviyeleri, spesifikasyonlar bölümündeki Toz form 1'in özelliklerine göre hesaplanır.

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Ksilo-oligosakkaritler" olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama: Ksilo-oligosakkaritler *Zea mays* subsp. *mays* türüne ait mısır koçanlarının *Trichoderma reesei* kaynaklı bir ksilanaz enzimi ile hidrolizini takiben yapılan bir saflaştırma işlemi ile elde edilen bir Ksilo-oligosakkaritlerin karışımıdır.

Özellikleri/Bileşimi

Parametre	Toz form 1	Toz form 2	Şurup form
Nem (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	-
Kuru madde	-	-	70-75
Protein (g/100 g)	< 0,2	< 0,2	< 0,2
Kül (%)	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3
pH	3,5-5,0	3,5-5,0	3,5-5,0
Toplam karbonhidrat içeriği (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Ksilo-oligosakkarit içeriği (kuru maddede) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Diğer karbonhidratlar (g/100 g) ^(a)	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
Toplam monosakkaritler (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
Glukoz (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinoz (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Ksiloz (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Toplam disakkaritler (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5
Ksilobioz (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
Sellobioz (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
Toplam oligosakkaritler (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
Ksilotrioz (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
Ksilotetraoz (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
Ksilopentaoz (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
Ksiloheksaoz (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
Ksiloheptaoz (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
Maltodekstrin (g/100 g) ^(b)	0	20-25	0

Bakır (mg/kg)	< 5,0	< 5,0	< 5,0
Kurşun (mg/kg)	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Arsenik (mg/kg)	< 0,3	< 0,3	< 0,3
<i>Salmonella</i> (kob/25 g)	Bulunmaz	Bulunmaz	Bulunmaz
<i>Escherichia coli</i> (EMS/100 g)	Bulunmaz	Bulunmaz	Bulunmaz
Maya (kob/g)	< 10	< 10	< 10
Küf (kob/g)	< 10	< 10	< 10

DP: Polimerizasyon derecesi

(a) Monosakkaritleri (glukoz, ksiloz and arabinoz) ve sellobioz içeren diğer karbonhidratlar.

(b) Maltodekstrin içeriği işlem sırasında eklenen miktara göre hesaplanır.

Kurutulmuş mikroalg
Tetraselmis chuii

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
		Özel tuzlar	
	Soslar		250 mg/gün
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾		250 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Kurutulmuş mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> ’ veya ‘kurutulmuş mikroalg <i>T. chuii</i> ’ olarak belirtilir. 2. Kurutulmuş mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> içeren takviye edici gıdaların etiketinde ‘ihmal edilebilir miktarda iyot içerir’ ifadesi yer alır.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Kuru ürün; dış ortamdan izole edilmiş kapalı fotobiyoreaktörlerde steril deniz suyu içinde yetiştirilen, <i>Chlorodendraceae</i> familyasına ait deniz mikroalgi <i>Tetraselmis chuii</i>’ den elde edilir.</p> <hr/> <p>Safılık/Bileşim</p> <p>Ulusal Biyoteknoloji Bilgi Merkezi (NCBI) veri tabanında nükleer markör rDNA 18 S (dizide en az 1600 baz çifti analiz edildi) ile tanımlanmıştır: %99,9’dan fazla</p> <p>Nem (%) ≤ 7,0</p> <p>Protein (%) 35-40</p> <p>Kül (%) 14-16</p> <p>Karbonhidrat (%) 30-32</p> <p>Lif (%) 2-3</p>		

Yağ (%)	5-8
Doymuş yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı%	29-31
Tekli doymamış yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (%)	21-24
Çoklu doymamış yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (%)	44-49
İyot mg/kg	≤ 15

Kurutulmuş *Euglena gracilis*

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Kahvaltılık tahıl barları, granola barlar ve protein barları
	Çeşnili yoğurt	150 mg/100 g
	Yoğurt içecekleri	95 mg/100 g
	Meyve ve sebze suları, nektarlar, meyve/sebze karışımı içecekler	120 mg/100 g
	Meyve aromalı içecekler	40 mg/100 g
	Öğün yerine geçen içecekler	75 mg/100 g
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	100 mg/gün küçük çocuklar için 150 mg/gün 3-9 yaş arası çocuklar için 225 mg/gün 10-17 yaş arası çocuklar için 375 mg/gün yetişkinler için
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁶⁾	190 mg/öğün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Kurutulmuş <i>Euglena gracilis</i> algi biyokütlesi" olarak belirtilir. 2. Bu takviye edici gıdaların etiketinde bebekler/3 yaşın altındaki küçük çocuklar/10 yaşın altındaki çocuklar/18 yaşın altındaki çocuk ve ergenler tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır. * Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	23 Aralık 2020 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Kurutulmuş <i>Euglena gracilis</i> kullanımını bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 nci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Kemin Foods L.C., 2100 Maury Street Des Moines, IA 50317, USA. Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu gıda sadece Kemin Foods L.C tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 23 Aralık 2025.	

Spesifikasyonlar**Açıklama/Tanım:**

Euglena gracilis mikroalginin kurutulmuş biyokütlesi olan kurutulmuş tam hücre *Euglena*'dır. Fermantasyon ve ardından filtrasyon ve gıdada canlı *Euglena gracilis* hücrelerinin bulunmamasını sağlamak için ısı ile öldürme adımı ile üretilir.

Karakteristik özellikler/Bileşim (%)		Ağır metaller (mg/kg)		Mikrobiyolojik kriterler	
Toplam karbonhidrat	≤ 75	Kurşun	≤ 0,5	Toplam aerobik kolni sayısı (kob/g)	≤ 10 000
β-glukan	> 50	Kadmiyum	≤ 0,5	Koliformlar (EMS/g)	≤ 100
Protein	≥ 15	Cıva	≤ 0,05	Maya ve küf (kob/g)	≤ 500
Yağ	≤ 15	Arsenik	≤ 0,02	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz
Kül	≤ 10			<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)	Bulunmaz
Nem	≤ 6			<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz
				<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz

L-5-metiltetrahidrofolik asit, monosodyum tuzu

Kullanım Koşulları**Kullanımına izin verilen gıda kategorileri****Kullanım miktarı (en fazla folik asit)**

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç)

Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49)'ne uygun olarak

Bebek formülleri⁽²⁾ ve devam formülleri⁽³⁾

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği ve 2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14) hükümlerine göre

Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları⁽⁴⁾

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği ve 1/11/2007 tarihli ve 26687 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği (Tebliğ No: 2007/50)'ne uygun

		Beyaz-sarı veya krem renkli toz 5-MeTHFA*-Na (Kuru maddede) Folatla ilişkili maddeler Sodyum (% a/a) Su (%)	Platin Arsenik Kadmiyum Kurşun Cıva	≤ 10 ≤ 2 ** ≤ 1,5 ≤ 0,5 ≤ 1,0 ≤ 1,5 ≤ 1**	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) Toplam küf ve maya (kob/g) <i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	≤ 100 Bulunmaz
					Cözücü kalıntıları	
					Etanol (%)	≤ 0,5
					İzopropanol (%)	≤ 0,5
					Diastereomerik saflık: (6R)- Mefolinat	≤ %1,0 alan
		*Metiltetrahidrofolik asit **Bebek ve küçük çocuklara yönelik gıdalar ile hamilelere yönelik takviye edici gıdalar için				
<i>Labisia pumila</i> 'nın sulu etanolik ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri			Kullanım miktarı (en fazla)	
		Takviye edici gıda ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)			350 mg/gün	
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde " <i>Labisia pumila</i> 'nın sulu etanolik ekstraktı" olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkinler tarafından kullanılması gerektiğine dair bir ifade yer alır.				
	Diğer gereklilikler					
	Veri Koruması	6 Haziran 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. <i>Labisia pumila</i> 'nın sulu etanolik ekstraktı kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Medika Natura Sdn. Bhd., No. 44B Jalan Bola Tampar 13/14 Section 13, 40100 Shah Alam Selangor, Malaysia. Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu gıda sadece Medika Natura Sdn. Bhd. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 6 Haziran 2028.				
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, bütün halde kurutulmuş <i>Labisia pumila</i> (Blume) Fern.-Vill. bitkisinden elde edilen hidroalkolik ekstrakttır. <i>Labisia pumila</i> bitkisi yıkanır, kurutulur ve öğütülür. Öğütülmüş bitki materyali su ve etanol karışımı (50/50, v/v) ile iki kez ekstrakte edilir, ekstrakt konsantre edilir ve 2:1 oranında maltodekstrin (kurutma yardımcısı olarak) ile karıştırılır ve püskürtülerek kurutma yapılır.					

Karakteristik özellikler/Bileşim (maltodekstrin dahil) (%)		Mikrobiyolojik kriterler	
Partikül boyutu: 120 mesh elekten (125 µm) geçen	> 90	Aerobik canlı sayısı (kob/g)	< 1×10 ⁴
Kül	< 10	Maya ve küf (kob/g)	< 5×10 ²
Asitte çözünebilir kül	< 1	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	bulunmaz
Nem	< 8	<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)	bulunmaz
Etanol (a/a)	< 1	Salmonella (25 g'da)	bulunmaz
Gallik asit (a/a)	2-10	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (10 g'da)	bulunmaz
Karbonhidrat (a/a)	70-90		
Protein (a/a)	< 9		
Toplam yağ (a/a)	< 3		
Saponin (ardisiakripsin A olarak) (a/a)	< 1,5		

Laktitol	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)														
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)			20 g/gün													
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'laktitol' olarak belirtilir.																
	Diğer gereklilikler																	
	Veri Koruması																	
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Laktozun katalitik hidrojenasyonu ile üretilen kristalize toz veya renksiz çözelti. Kristalize ürün, susuz, monohidrat ve dihidrat formlarında oluşabilir. Katalizör olarak nikel kullanılır.</p> <p>Kimyasal ad: 4-O-β-D-Galaktopiranosil-D-glusitol</p> <p>Kimyasal formül: C₁₂H₂₄O₁₁</p> <p>Molekül ağırlığı: 344,31 g/mol</p> <p>CAS No: 585-86-4</p>																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Saflık</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Çözünebilirlik (suda)</td> <td>Suda çözünürlüğü yüksektir</td> </tr> <tr> <td>Spesifik rotasyon: [α]_D²⁰</td> <td>+13° - +16°</td> </tr> <tr> <td>Laktitol (kuru maddede % ağırlıkça)</td> <td>≥ 95</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 10,5</td> </tr> <tr> <td>Diğer polioller (kuru maddede % ağırlıkça)</td> <td>≤ 2,5</td> </tr> <tr> <td>İndirgen şekerler (kuru maddede % ağırlıkça)</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> </tbody> </table>			Saflık		Çözünebilirlik (suda)	Suda çözünürlüğü yüksektir	Spesifik rotasyon: [α] _D ²⁰	+13° - +16°	Laktitol (kuru maddede % ağırlıkça)	≥ 95	Su (%)	≤ 10,5	Diğer polioller (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 2,5	İndirgen şekerler (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 0,2
Saflık																		
Çözünebilirlik (suda)	Suda çözünürlüğü yüksektir																	
Spesifik rotasyon: [α] _D ²⁰	+13° - +16°																	
Laktitol (kuru maddede % ağırlıkça)	≥ 95																	
Su (%)	≤ 10,5																	
Diğer polioller (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 2,5																	
İndirgen şekerler (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 0,2																	

Klotritler (mg/kg kuru maddede ağırlıkça)	≤ 100
Sülfatlar (mg/kg kuru maddede ağırlıkça)	≤ 200
Sülfatlanmış kül (kuru maddede % ağırlıkça)	≤ 0,1
Nikel (mg/kg, kuru maddede ağırlıkça)	≤ 2
Arsenik (mg/kg, kuru maddede ağırlıkça)	≤ 3
Kurşun (mg/kg, kuru maddede ağırlıkça)	≤ 1

Lakto-N-neotetraoz
(sentetik)

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Aromalandırılmamış pastörize ve sterilize edilmiş (UHT dahil) süt bazlı ürünler	0,6 g/l
Aromalandırılmamış fermente süt bazlı ürünler	0,6 g/l (içecekler için) 9,6 g/kg, içecekler haricinde ürünler
Isıl işlem görmüş ürünler de dahil olmak üzere aromalandırılmış fermente süt bazlı ürünler	0,6 g/l (içecekler için) 9,6 g/kg (içecekler haricinde ürünler için)
İçecek beyazlatıcıları	200 g/kg
Tahıl barları	6 g/kg
Sofralık tatlandırıcılar	100 g/kg
Bebek formülleri ⁽²⁾	0,6 g/l
Devam formülleri ⁽³⁾	0,6 g/l
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	6 g/kg (içecekler haricinde diğer ürünler için) 0,6 g/l (Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen sıvı haldeki son ürün için)
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	2,4 g/l (içecekler için) 20 g/kg (barlar için)
Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve makarna ürünleri ⁽⁶⁾	30 g/kg
Aromalandırılmış içecekler	0,6 g/l
Kahve, çay (siyah çay haricinde), bitki ve meyve infüzyonları, hindiba; çay, bitki ve meyve infüzyonları ve hindiba ekstraktları;	4,8 g/l (kullanıma hazır ürünler için)

	çay, bitki, meyve ve tahıl infüzyon preparatları, ayrıca bu ürünlerin karışımları ve instant karışımları	
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	1,5 g/gün (genel nüfus için) 0,6 g/gün (küçük çocuklar için)
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Lakto-N-neotetraoz' olarak belirtilir.</p> <p>2. Lakto-N-neotetraoz içeren takviye edici gıdaların etiketinde, aynı gün Lakto-N-neotetraoz ilave edilmiş başka gıdalar tüketilirse bu takviye edici gıdanın kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> <p>3. Küçük çocuklara yönelik Lakto-N-neotetraoz içeren takviye edici gıdaların etiketinde, aynı gün anne sütü veya Lakto-N-neotetraoz ilave edilmiş başka gıdalar tüketilirse takviye edici gıdanın kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p>	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Tanım: Kimyasal ad: β-D -Galaktopiranosil-(1 \rightarrow4)-2-asetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1\rightarrow3)-β-D-galaktopiranosil-(1\rightarrow4)-D-glukopiranoz Kimyasal formül: C₂₆H₄₃NO₂₁ CAS No: 13007-32-4 Molekül ağırlığı: 707,63 g/mol</p> <p>Açıklama: Lakto-N-neotetraoz beyazdan kirli beyaza rengi değişen bir tozdur. Kimyasal sentez ile üretilir ve kristalizasyonla izole edilir.</p>	
	Safılık	Mikrobiyolojik kriterler
	Lakto-N-neotetraoz (%) (susuz) ≥ 96	Toplam aerobik mezofilik ≤ 500
	D-Laktoz (%) ≤ 1	bakteri sayısı (kob/g)
	Lakto-N-trioz II (%) $\leq 0,3$	Maya (kob/g) ≤ 10
	Lakto-N-neotetraoz fruktoz izomeri (%) $\leq 0,6$	Küf (kob/g) ≤ 10
	pH (20 ° C de,%5 lik çözelti) 5,0-7,0	Endotoksin kalıntısı (EU/mg) ≤ 10
	Su (%) $\leq 9,0$	
	Sülfatlanmış kül (%) $\leq 0,4$	
	Asetik asit (%) $\leq 0,3$	
	Çözücü kalıntısı (metanol, 2-propanol, metil asetat, aseton) (mg/kg) ≤ 50 tek başına	
	Protein kalıntısı (%) $\leq 0,01$	
	Paladyum (mg/kg) $\leq 0,1$	
	Nikel (mg/kg) $\leq 3,0$	

Lemna gibba ve *Lemna minor* (ısıt işlem görmüş)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde " <i>Lemna minor</i> ve <i>Lemna gibba</i> bitkileri" olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Kontrollü koşullar altında yetiştirilen <i>Lemna minor</i> ve <i>Lemna gibba</i> bitkileri, ısıt işlem görmüş küçük yeşil yapraklar ile bazı küçük beyaz köklerden oluşur.	
	Karakteristik özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler
	Nem (g/100 g)	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)
	Protein (Nx6,25) (g/100 g)	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)
	Karbonhidrat (g/100 g)	<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)
	Diyet lif (g/100 g)	Kolagülaz pozitif <i>Stafilokok</i> (10 g'da)
	Kül (g/100 g)	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)
	Yağ (g/100 g)	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)
	Oksalat (kalsiyum oksalat olarak g/kg)	Toplam küf ve maya sayısı (kob/g)
	β-karoten (µg/100 g)	
	Folat (µg/100 g)	Bulaşanlar
	Fillokinon (µg/100 g)	Nitrat (mg/kg)
	Bakır (mg/kg)	Nitrit (mg/kg)
	Demir (mg/kg)	Kurşun (mg/kg)
	Manganez (mg/kg)	Kadmiyum (mg/kg)
	Molibden (mg/kg)	Cıva (mg/kg)
	Çinko (mg/kg)	Arsenik (mg/kg)
	Krom (mg/kg)	Mikrosistinler (µg/kg)
	Bor (mg/kg)	Nodularinler (µg/kg)
		İndol-3-asetik asit (IAA) (mg/kg)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Tahıl barları

Kullanım miktarı (en fazla)

10 g/100 g

Lemna gibba ve *Lemna minor*'den elde edilen protein konsantresi

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	1,7 g/100 g
Toz içecek karışımları	20 g/100 g
Noodle	6 g/100 g
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkinler için)	1 g/gün

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde, *Lemna minor* bulunma durumuna göre "*Lemna gibba* ve *Lemna minor*'den elde edilen protein konsantresi" ifadesi veya "*Lemna gibba*'dan elde edilen protein konsantresi" olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin Ek-9'una göre belirgin miktarda K vitamini içermesi durumunda, beslenme bildiriminde K vitamini miktarı belirtilmelidir. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaları etiketinde deK vitamini miktarı belirtilir.
3. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaları etiketinde sadece yetişkinler tarafından kullanılması gerektiğine dair ifade yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

30 Nisan 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.
Lemna gibba ve *Lemna minor*'den elde edilen protein konsantresi kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.
Başvuru sahibi: ABC Kroos BV, Drosteweg 8, 8101 NB Raalte, NETHERLANDS.
Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddede göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece ABC Kroos BV. tarafından piyasada yer alır.
Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2029.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: *Lemna gibba* (%70-100) ve *Lemna minor* (%0-30) bitki türlerinden üretilen bir protein konsantresidir. Protein konsantresinin üretim süreci, protein fraksiyonunun çözünmeyen liflerden mekanik olarak ayrılmasını, ardından asidik koşullar altında çöktürme, pastörizasyon ve püskürtülerek kurutmayı içerir.
Yetiştirme, kontrollü koşullar altında seralardaki havuzlarda gerçekleştirilir. Yetiştirme için kullanılan su filtrelendir ve UV ile muamele edilir. Yetiştirme koşulları alg, maya ve mantarların büyümesini kontrol etmek için izlenir. pH 5,5 ile 6,5 arasında tutulmaktadır.

Karakteristik özellikler/Bileşim		Siyanotoksinler (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler	
Görünüm	Yeşil toz	Mikrosistinler-/Noduların	<0,19	Toplam koloni sayısı (kob/g) < 10 ⁴
Nem (%)	1,5-8			<i>Bacillus cereus</i> (kob/g) < 100
Protein (Nx6,25) (%)	60-75	Diğer bulaşanlar (mg/kg)		< 100

Kül (%)	4-12	Lisinoalanin (bağlı)	< 500	<i>Clostridium perfringens</i> (kob/g)		
Yağ (%)	2-11	Lisinoalanin (serbest)	< 10	Kolagulaz pozitif Stafilokoklar	< 100	
Lif (%)	6-17	Nitrat	< 3 000	(kob/g)		
				<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10	
Ağır metaller (mg/kg)		Vitaminler ve Mineraller		Enterobakterler (kob/g)	< 10	
Kurşun	≤ 0,3	β-karoten (mg/kg)	< 755	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz	
Kadmiyum	≤ 0,2	K1 vitamini (fillokuinon)	< 16	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz	
Cıva	≤ 0,1	(mg/100 g)		Toplam maya/küf sayısı	< 10	
Arsenik	≤ 0,2	Bor (mg/kg)	< 10	(kob/g)		
		Bakır (mg/kg)	< 12			
		Molibden (mg/kg)	< 40			
		Demir (mg/kg)	< 670			
		Çinko (mg/kg)	< 50			
		Mangan (mg/kg)	< 100			
		Antinutrient faktörler				
		Oksalik asit (mg/kg)				<1900
Pestisitler		Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde 254000 kod numarası (Alt grup (ç) su teresi) altında değerlendirilir.				

Lentinula edodes
(Shiitake mantarı)
miselleri ile fermente
edilmiş bezelye ve pirinç
proteini

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Fırıncılık ürünleri, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri, kruton, pizza

5 g/100 g

Kahvaltılık tahıllar ve tahıl barları

33 g/100 g

Meyve ve sebze bazlı içecekler

20 g/100 ml

Karışıma hazır içecek tozları

93 g/100 g

Kakao ve çikolata şekerlemeleri

7 g/100 g

Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen süt ürünü olmayan gıdalar

11 g/100 g

Fermente süt bazlı ürünler

5 g/100 g

Makarna bazlı ürünler

15 g/100 g

Çorbalar (tüketime hazır) ve çorba konsantreleri veya tozları

3 g/100 g

Salatalar

26 g/100 g

Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünleri yerine tercih edilenler)	40 g/100 g
Süt bazlı içecekler	1 g/100 g
Vücut ağırlığı kontrolü için tek öğün yerine geçen gıdalar	1 g/100 g

İlave özel etiketleme gereklilikleri Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “*Lentinula edodes* (Shiitake mantarı) miselleri ile fermente edilmiş bezelye ve pirinç proteini” olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması 24 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.
Lentinula edodes (Shiitake mantarı) miselleri ile fermente edilmiş bezelye ve pirinç proteini kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.
Başvuru sahibi: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Colorado, United States.
Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece MycoTechnology, Inc. tarafından piyasada yer alır.
Veri korumasının bitiş tarihi: 24 Ocak 2028.

Spesifikasyonlar **Açıklama/Tanım:** %65 bezelye ve %35 pirinç proteini konsantresi karışımının *Lentinula edodes* (Shiitake mantarı) miselleri ile fermantasyonunu takiben ısıl işleme fermantasyonun durdurulması ve toz ürünün elde edilmesi için kurutma basamakları ile üretilir.

Karakteristik özellikler/Bileşim		Ağır metaller (µg/g)		Mikrobiyolojik kriterler	
Protein (kuru maddede %, Nx6,25)	≥ 75,0	Arsenik	< 0,1	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	< 1 000
Nem	≤ 7,0	Kadmiyum	< 0,1	Toplam maya/küf sayısı (kob/g)	< 100
Toplam yağ (kuru maddede %)	≤ 10,0	Kurşun	< 0,3	Koliformlar (kob/g)	≤ 10
Kül (kuru maddede %)	≤ 10,0	Cıva	< 0,1	<i>Salmonella</i> spp. (25 g’da)	Bulunmaz
Karbonhidrat (Hesaplama ile %)	≤ 15,0			<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10
				<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g’da)	Bulunmaz
Mikotoksinler (µg/kg)					
Aflatoksin B1	< 1,0				
Aflatoksin B2	< 1,0				
Aflatoksin G1	< 1,0				
Aflatoksin G2	< 1,0				

		Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) < 3,0																												
L-ergotiyonein	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																											
		Alkolsüz içecekler	0,025 g/kg																											
		Süt bazlı içecekler	0,025 g/kg																											
		Çeşnili taze süt ürünleri (*)	0,040 g/kg																											
		Tahıl barları	0,2 g/kg																											
		Çikolata şekerlemeleri	0,25 g/kg																											
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	30 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar ve 18 yaş altı bireyler haricindeki genel nüfus için) 20 mg/gün (3 yaşından büyük çocuklar için)																											
	(*) L-ergotiyonein, süt ürünlerinde kullanıldığında, kısmen veya tamamen herhangi bir süt bileşeninin yerini almamalıdır.																													
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'L-ergotiyonein' olarak belirtilir. 2. Bu bileşeni içeren gıdaların etiketinde 3 yaş altındaki bebek ve küçük çocuklar tarafından tüketilmeyeceğine ilişkin ifade bulunur.																													
Diğer gereklilikler																														
Veri Koruması																														
Spesifikasyonlar	<p>Tanım: Kimyasal ad (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonyo)-propanoat Kimyasal formül: C₉H₁₅N₃O₂S Molekül ağırlığı: 229,3 Da CAS No: 497-30-3</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametreler</th> <th>Spesifikasyon Değeri</th> <th>Metot</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Beyaz toz</td> <td>Görsel</td> </tr> <tr> <td>Optik rotasyon</td> <td>[α]_D ≥ (+) 122 ° (c = 1, H₂O) ^(a)</td> <td>Polarimetre</td> </tr> <tr> <td>Kimyasal saflık (%)</td> <td>≥ 99,5</td> <td>HPLC [Eur. Ph. 2,2.29]</td> </tr> <tr> <td></td> <td>≥ 99</td> <td>1H-NMR</td> </tr> <tr> <td>Kimlik</td> <td>Yapı ile uyumlu</td> <td>1H-NMR</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C (%): 47,14 ± 0,4</td> <td>Elemental analiz</td> </tr> <tr> <td></td> <td>H (%): 6,59 ± 0,4</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>N (%): 18,32 ± 0,4</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Parametreler	Spesifikasyon Değeri	Metot	Görünüm	Beyaz toz	Görsel	Optik rotasyon	[α] _D ≥ (+) 122 ° (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarimetre	Kimyasal saflık (%)	≥ 99,5	HPLC [Eur. Ph. 2,2.29]		≥ 99	1H-NMR	Kimlik	Yapı ile uyumlu	1H-NMR		C (%): 47,14 ± 0,4	Elemental analiz		H (%): 6,59 ± 0,4			N (%): 18,32 ± 0,4	
Parametreler	Spesifikasyon Değeri	Metot																												
Görünüm	Beyaz toz	Görsel																												
Optik rotasyon	[α] _D ≥ (+) 122 ° (c = 1, H ₂ O) ^(a)	Polarimetre																												
Kimyasal saflık (%)	≥ 99,5	HPLC [Eur. Ph. 2,2.29]																												
	≥ 99	1H-NMR																												
Kimlik	Yapı ile uyumlu	1H-NMR																												
	C (%): 47,14 ± 0,4	Elemental analiz																												
	H (%): 6,59 ± 0,4																													
	N (%): 18,32 ± 0,4																													

	Toplam çözücü kalıntıları (metanol, etil asetat, izopropanol, etanol) (mg/kg)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000	Gaz kromatografisi [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	Kurutma kaybı (%)	İç standart < 0,5	[Eur. Ph. 01/2008:20232]
	Safsızlık (%)	< 0,8	HPLC/GPC veya 1H-NMR
	Ağır metaller^(b) (mg/kg)		
	Kurşun	< 3	ICP/AES
	Kadmiyum	< 1	(Pb, Cd)
	Çıva	< 0,1	Atomik floresan (Hg)
	Mikrobiyolojik kriterler^(b)		
	Toplam canlı aerobik sayı (TVAC) (kob/g)	$\leq 1 \times 10^3$	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Toplam maya ve küf sayısı (TYMC) (kob/g)	$\leq 1 \times 10^2$	
	<i>Escherichia coli</i> (g ⁻¹ da)	Bulunmaz	
	Eur. Ph.: European Pharmacopoeia		
	(a) Lit. $[\alpha]_D = (+) 126,6^\circ$ (c = 1, H ₂ O)		
	(b) Her parti üzerinde yapılan analizler		

<i>Leuconostoc mesenteroides</i> ' den üretilen dekstran preparatı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç)	%5
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Dekstran' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar		Toz formda
	Karbonhidrat (%)	60	12
	Dekstran	50	6,9
	Mannitol	0,5	1,1
	Fruktoz	0,3	1,9
	Leukroz	9,2	2,2

Protein (%)	6,5	2,0
Lipid (%)	0,5	0,1
Laktik asit (%)	10	2,0
Etanol	iz miktarda	0,5
Kül (%)	13	3,4
Nem (%)	10	80

Likopen (*Blakeslea trispora*' dan elde edilen)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Meyve/sebze suyu bazı içecekler (konsantreler dahil)

2,5 mg/100 g

Özellikle sporcular için yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla kullanılan içecekler

2,5 mg/100 g

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar

8 mg/öğün

Kahvaltılık tahıllar

5 mg/100 g

Katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve salata sosları

10 mg/100 g

Çorbalar (domates çorbası hariç)

1 mg/100 g

Kıtır ekmek ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

3 mg/100 g

Tebliğ(Tebliğ No: 2012/2)*'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri

3 mg/100 g

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

15 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'likopen' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: *Blakeslea trispora*' dan elde edilen saflaştırılmış likopen, en az %95 likopen ve en çok %5 diğer karotenoidlerden oluşur. Likopen, uygun bir matriks içerisinde toz olarak veya yağlı dispersiyon olarak sunulur. Rengi koyu kırmızı veya kırmızı-mordur. Antioksidatif korumanın sağlanması gerekir.

Kimyasal ad: Likopen

CAS No: 502-65-8 (bütün trans likopen)

Kimyasal formülü: C₄₀H₅₆

Formül ağırlığı: 536,85 Da

Likopen (Domatesten elde edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyve/sebze suyu bazı içecekler (konsantreler dahil olmak üzere)	2,5 mg/100 g
	Özellikle sporcular için yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla kullanılan içecekler	2,5 mg/100 g	
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	8 mg/öğün	
	Kahvaltılık tahıllar	5 mg/100 g	
	Katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve salata sosları	10 mg/100 g	
	Çorbalar (domates çorbası hariç)	1 mg/100 g	
	Kıtır ekme ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) ³ nde tanımlanan diğer ekme çeşitleri	3 mg/100 g	
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	15 mg/gün	
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "likopen" olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Domatesten (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) elde edilen saflaştırılmış likopen, en az %95 likopen ve en çok %5 diğer karotenoidlerden oluşur. Likopen, uygun bir matris içerisnde toz olarak veya yağlı dispersiyon olarak sunulur. Rengi koyu kırmızı veya kırmızı-mordur. Antioksidatif korumanın sağlanması gerekir. Kimyasal ad: Likopen CAS No: 502-65-8 (bütün trans likopen) Kimyasal formülü: C ₄₀ H ₅₆ Formül ağırlığı: 536,85 Da		

Likopen oleoresin (Domatesten elde edilen)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyve/sebze suyu esaslı içecekler (konsantreler dahil olmak üzere)	2,5 mg/100 g
	Özellikle sporcular için yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla kullanılan içecekler	2,5 mg/100 g	
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	8 mg/öğün	

	Kahvaltılık tahıllar	5 mg/100 g																				
	Katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve salata sosları	10 mg/100 g																				
	Çorbalar (domates çorbası hariç)	1 mg/100 g																				
	Kıtır ekmek ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	3 mg/100 g																				
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "domatesten elde edilen likopen oleoresin" olarak belirtilir.																					
Diğer gereklilikler																						
Veri Koruması																						
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Domatesten elde edilen likopen oleoresin, olgun domateslerin (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) çözücü ile ekstraksiyonu ve daha sonra çözücünün ayrılması ile elde edilir. Rengi kırmızıdan koyu kahverengiye değişen, viskoz, berrak bir sıvıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Özellikler (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam likopen</td> <td>5-15</td> </tr> <tr> <td>Bunların trans-likopeni</td> <td>90-95</td> </tr> <tr> <td>Toplam karotenoidler (Likopen olarak hesaplanan)</td> <td>6,5-16,5</td> </tr> <tr> <td>Diğer karotenoidler</td> <td>1,75</td> </tr> <tr> <td>Fitoen/Fitofluen/β-karoten</td> <td>0,5-0,75 / 0,4-0,65 / 0,2-0,35</td> </tr> <tr> <td>Toplam tokoferoller</td> <td>1,5-3,0</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde</td> <td>13-20</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ asitleri</td> <td>60-75</td> </tr> <tr> <td>Su (Karl Fischer)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> </tbody> </table>		Özellikler (%)		Toplam likopen	5-15	Bunların trans-likopeni	90-95	Toplam karotenoidler (Likopen olarak hesaplanan)	6,5-16,5	Diğer karotenoidler	1,75	Fitoen/Fitofluen/β-karoten	0,5-0,75 / 0,4-0,65 / 0,2-0,35	Toplam tokoferoller	1,5-3,0	Sabunlaşmayan madde	13-20	Toplam yağ asitleri	60-75	Su (Karl Fischer)	≤ 0,5
Özellikler (%)																						
Toplam likopen	5-15																					
Bunların trans-likopeni	90-95																					
Toplam karotenoidler (Likopen olarak hesaplanan)	6,5-16,5																					
Diğer karotenoidler	1,75																					
Fitoen/Fitofluen/β-karoten	0,5-0,75 / 0,4-0,65 / 0,2-0,35																					
Toplam tokoferoller	1,5-3,0																					
Sabunlaşmayan madde	13-20																					
Toplam yağ asitleri	60-75																					
Su (Karl Fischer)	≤ 0,5																					

Likopen (sentetik)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Meyve/sebze suyu bazlı içecekler (konsantreler dahil)

2,5 mg/100 g

Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan içecekler

2,5 mg/100 g

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar

8 mg/öğün

Kahvaltılık tahıllar

5 mg/100 g

		Katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve salata sosları	10 mg/100 g
		Çorbalar (domates çorbası hariç)	1 mg/100 g
		Kıtır ekmek ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	3 mg/100 g
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	15 mg/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'likopen' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Sentetik likopen, gıdalarda kullanılan diğer karotenoidlerin üretiminde yaygın olarak kullanılan sentetik ara ürünlerin Wittig yoğunlaştırmasıyla elde edilir. Sentetik likopen, en az %96 likopen ve az miktarda diğer ilgili karotenoid bileşenlerinden oluşur. Likopen, uygun bir matriks içerisinde toz olarak veya yağlı dispersiyon olarak sunulur. Rengi koyu kırmızı veya kırmızı-mordur. Antioksidatif korumanın sağlanması gerekir.</p> <p>Kimyasal ad: Likopen CAS No: 502-65-8 (bütün trans likopen) Kimyasal formülü: C₄₀H₅₆ Formül ağırlığı: 536,85 Da</p>	
<i>Lippia citriodora</i> 'nın hücre kültürünün kurutulmuş ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	<i>Lippia citriodora</i> yapraklarından benzer bir ekstraktın takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Lippia citriodora</i> 'nın hücre kültürünün kurutulmuş ekstraktı HTN@Vb' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: HTN@Vb hücre kültürlerinden <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth'un kurutulmuş ekstraktı	

<i>Lonicera caerulea</i> L. meyvesi (haskap) (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)												
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak												
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “haskap (<i>Lonicera caerulea</i>) meyvesi” olarak belirtilir.													
	Diğer gereklilikler														
	Veri Koruması														
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Geleneksel gıda, <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i> 'den elde edilen taze ve dondurulmuş meyvelerdir. <i>Lonicera caerulea</i> L., <i>Caprifoliaceae</i> familyasına ait yaprak döken bodur bir ağaçtır. Haskap meyvelerinin tipik besinsel bileşenleri (taze meyveler için) (%) <table border="1"><tr><td>Karbonhidratlar</td><td>12,8</td></tr><tr><td>Lif</td><td>2,1</td></tr><tr><td>Yağlar</td><td>0,6</td></tr><tr><td>Proteinler</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Kül</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Su</td><td>85,5</td></tr></table>			Karbonhidratlar	12,8	Lif	2,1	Yağlar	0,6	Proteinler	0,7	Kül	0,4	Su	85,5
Karbonhidratlar	12,8														
Lif	2,1														
Yağlar	0,6														
Proteinler	0,7														
Kül	0,4														
Su	85,5														

Magnezyum L-treonat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	250 mg/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Magnezyum L-treonat’ olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde, sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus tarafından kullanılması gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması	7 Kasım 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Magnezyum L-treonat kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.	

Başvuru sahibi: AIDP Inc., 19535 East Walnut Drive South City of Industry, CA 91748, the United States.
Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için Veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, magnezyum L-treonat sadece AIDP Inc. tarafından piyasaya arz edilir.
Veri korumasının bitiş tarihi: 7 Kasım 2029.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, kimyasal sentezle üretilir ve magnezyum L-treonattan oluşur.

Kimyasal tanımlama:

Kimyasal adı (IUPAC): Magnezyum (2R,3S)-2,3,4-trihidroksibutanoat monohidrat

Yaygın adı: magnezyum L-treonat

Molekül formülü: C₈H₁₆MgO₁₁

CAS No: 500304-76-7

Molekül ağırlığı: 312,5 Da

Karakteristik özellikler/Bileşim

Görünüm	Beyaz toz
Mg L-treonat monohidrat (%)	98-102
Magnezyum (%)	7,2-8,3
L-treonat (%)	82-91
Oksalik asit (%)	≤ 1
Etanol (mg/kg)	≤ 5000
Kurutma kaybı (%)	≤ 5,0

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	≤ 100
Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	≤
<i>Escherichia coli</i> (10 g' da)	Bulunmaz
<i>Salmonella</i> (25 g' da)	Bulunmaz

Magnezyum sitrat malat

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Magnezyum sitrat malat' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Magnezyum sitrat malat beyazdan sarımsı beyaza değişen renkte, amorf tozdur.

Kimyasal formül: $Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2$

Kimyasal adı: Pentamagnezyum di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2- hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat)

CAS No: 1259381-40-2

Molekül ağırlığı: 763,99 Da (susuz)

		Safsızlıklar
Çözünürlük	Suda serbestçe çözünür (100 ml'de yaklaşık 20g)	Klor (%) ≤ 0,05
Fiziksel durum	Amorf toz	Sulfat (%) ≤ 0,05
Magnezyum (%)	12,0-15,0	Arsenik (mg/kg) ≤ 3,0
Kurutma kaybı (120 °C/4 saat) (%)	≤ 15	Kurşun (mg/kg) ≤ 2,0
Renk (Kati)	Beyaz- sarımsı beyaz	Kadmiyum (mg/kg) ≤ 1
Renk (%20 sulu çözelti)	Renksiz- sarımsı	Cıva (mg/kg) ≤ 0,1
Görünüm (%20 sulu çözelti)	Berrak çözelti	
pH (%20 sulu çözelti)	Yaklaşık 6,0	

Manolya kabuğu ekstraktı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Nane şekerleri (şekerleme ürünleri)

Sakız

Nefesi tazelemesi amacıyla %0,2 oranında. En fazla %0,2 karışım seviyesi ve her biri en fazla 1,5 g sakız/nane şekeri boyutu esasına dayanılarak, her sakız veya nane porsiyonu 3 mg'dan fazla manolya kabuğu ekstraktı içermeyecektir.

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Manolya kabuğu ekstraktı' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Manolya kabuğu ekstraktı, *Magnolia officinalis* L. bitkisinin kabuğundan elde edilir ve süperkritik karbon dioksit ile üretilir. Ezilmeden önce kabuk yıkanır ve nem içeriğini azaltmak için fırında kurutulur ve süperkritik karbon dioksitle ekstrakte edilir. Ekstrakt tıbbi kalitede etanol içinde çözündürülür ve manolya kabuğu ekstraktı elde etmek için yeniden kristalize edilir.

Manolya kabuğu ekstraktı, esas olarak iki fenolik bileşik; magnolol ve honokiolden oluşur.

		Safılık (%)	Ağır metaller (mg/kg)
Görünüş	Açık kahverengimsi toz	Magnolol	≥(85,2) Arsenik ≤ 0,5
Metil öjenol (mg/kg)	≤ 10	Honokiol	≥ 0,5 Kurşun ≤ 0,5
Turbokurarin (mg/kg)	≤ 2	Magnolol & Honokiol	≥ 94
Toplam Alkaloid (mg/kg)	≤ 100	Toplam Eudesmol	≤ 2
		Nem	0,50

Maş fasulyesi (*Vigna radiata*) proteini

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																										
	Protein ürünleri	20 g/100 g																										
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “maş fasulyesi (<i>Vigna radiata</i>) proteini” olarak belirtilir.																											
Diğer gereklilikler																												
Veri Koruması	<p>15 Mayıs 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Maş fasulyesi proteininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Eat Just, Inc., 2000 Folsom Street San Francisco, CA 94110 USA.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için Veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, maş fasulyesi proteini sadece Eat Just, Inc. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 15 Mayıs 2027.</p>																											
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım:</p> <p>Maş fasulyesi protein tozu <i>Vigna radiata</i> bitkisinin tohumlarından bir seri işlem basamağı ile ekstrakte edilmesini takiben pastörizasyon ve sprey kurutma yapılması ile elde edilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/Bileşim (%)</th> <th>Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 6</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> <td>< 5 000</td> </tr> <tr> <td>Protein (a/a)</td> <td>≥ 84</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (a/a)</td> <td>≤ 6</td> <td>Koliformlar (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Yağ (a/a)</td> <td>5,5</td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (a/a) (hesaplama ile)</td> <td>5,0</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g' da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g' da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table>		Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik Kriterler	Nem	≤ 6	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 5 000	Protein (a/a)	≥ 84	Maya ve küf (kob/g)	< 100	Kül (a/a)	≤ 6	Koliformlar (kob/g)	< 100	Yağ (a/a)	5,5	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10	Karbonhidrat (a/a) (hesaplama ile)	5,0	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g' da)	Bulunmaz			<i>Salmonella</i> spp. (25 g' da)	Bulunmaz
Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik Kriterler																											
Nem	≤ 6	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 5 000																									
Protein (a/a)	≥ 84	Maya ve küf (kob/g)	< 100																									
Kül (a/a)	≤ 6	Koliformlar (kob/g)	< 100																									
Yağ (a/a)	5,5	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	< 10																									
Karbonhidrat (a/a) (hesaplama ile)	5,0	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g' da)	Bulunmaz																									
		<i>Salmonella</i> spp. (25 g' da)	Bulunmaz																									

Maya beta-glukanları	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (mayadan (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) elde edilen saf beta-glukanlar en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için takviye edici gıdalar hariç)	1,275 g/gün (12 yaşından büyük çocuklar ve genel yetişkin nüfus için) 0,675 g/gün (12 yaşından küçük çocuklar için)
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	1,275 g/gün
		Konsantre ve kurutulmuş meyve suları dahil olmak üzere meyve ve/veya sebze bazlı içecekler	1,3 g/kg
		Meyve ile aromalandırılmış (meyveli) içecekler	0,8 g/kg
		Kakao içecekleri hazırlama tozları	38,3 g/kg (toz)
		Diğer alkolsüz içecekler	0,8 g/kg (tüketime hazır) 7 g/kg (toz)
		Tahıl barları	6 g/kg
		Kahvaltılık tahıllar	15,3 g/kg
		Tam tahıllı ve yüksek lifli instant sıcak kahvaltılık tahıllar	1,5 g/kg
		Kurabiye tipi bisküviler	6,7 g/kg
		Kraker tipi bisküviler	6,7 g/kg
		Süt bazlı içecekler	3,8 g/kg
		Çeşnili fermente süt ürünleri	3,8 g/kg
		Kurutulmuş süt/süt tozu	25,5 g/kg
		Çorbalar ve çorba karışımları	0,9 g/kg (tüketime hazır) 1,8 g/kg (yoğunlaştırılmış) 6,3 g/kg (toz)
		Çikolata ve şekerleme	4 g/kg
		Protein barları ve tozları	19,1 g/kg
		Reçel, marmelat ve diğer sürülebilir meyveler	11,3 g/kg
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) beta-glukanları' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		

Spesifikasyonlar**Açıklama/Tanım:**

Beta-glukanlar, birçok mayanın ve tahılın hücre duvarında bulunan kompleks, yüksek molekül ağırlıklı (100-200 kDa) polisakkaritlerdir. 'Maya beta-glukanları' için kimyasal ad (1-3), (1-6)- β -D-glukanlardır.

Beta-glukanlar, β -1-6-bağlantıları ile dallanmış, β -1-3 bağlı glikoz kalıntılarının bir omurgasından oluşur; bunlara, kitin ve mannopteinler β -1-4-bağı ile bağlanır.

Beta-glukanlar *Saccharomyces cerevisiae*'dan izole edilir.

Saccharomyces cerevisiae'nın glukan hücre duvarının üçüncül yapısı, β -1,4-bağları, β -1,6-glukanlar ve bazı mannopteinler ile bağlı kitin omurgasını oluşturan β -1,6-bağlarıyla dallanan β -1,3 bağlı glikoz kalıntıları zincirlerinden oluşmaktadır.

Bu yeni gıda; çözünebilen, çözünmeyen ve suda çözünmeyen, fakat birçok sıvı matriste dağılabilen üç farklı formda bulunabilir.

Maya (*Saccharomyces cerevisiae*) beta-glukanlarının kimyasal özellikleri

	Çözünür form	Çözünemeyen form	Suda çözünmeyen fakat birçok sıvı matriste dağılabilen form
Toplam karbonhidratlar (%)	> 75	> 70	
Beta-glukanları (1,3/1,6) (%)	> 75	> 70	> 80 ((1,3) - (1,6) -D- β -Glukanlar)
Kül (%)	< 4	\leq 12	< 2
Nem (%)	< 8	< 8	< 6
Protein (%)	< 3,5	< 10	< 4
Toplam yağ (%)	< 10	< 20	< 3

Suda çözünmeyen fakat birçok sıvı matriste dağılabilen form için;**Mikrobiyolojik kriterler**

		Ağır metaller (mg/kg)	
Toplam koloni sayısı (kob/g)	< 1000	Kurşun	< 0,2
Enterobakterler (kob/g)	< 100	Arsenik	< 0,2
Toplam koliform (kob/g)	< 10	Cıva	< 0,1
Maya (kob/g)	< 25	Kadmiyum	< 0,1
Küf (kob/g)	< 25		
<i>Salmonella</i> ssp. (25 g'da)	Bulunmaz		
<i>Escherichia coli</i> (g'da)	Bulunmaz		
<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	< 100		
<i>Staphylococcus aureus</i> (g'da)	Bulunmaz		

Medicago sativa'dan
yonca yaprağı ekstraktı

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	10 g/gün																								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Yonca (<i>Medicago sativa</i>) proteini’ veya ‘Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>) proteini’ olarak belirtilir.																									
Diğer gereklilikler																										
Veri Koruması																										
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Yonca (<i>Medicago sativa</i> L.), hasat edildikten sonra 2 saat içinde işlenir. Doğranır ve ezilir. Yağlı tip bir presten geçirilerek lifli bir kalıntı ve pres suyu elde edilir (%10 kuru madde). Bu meyve suyunun kuru maddesi yaklaşık %35 ham protein içerir. Pres suyu (pH 5,8-6,2) nötralize edilir. Ön ısıtma ve buhar enjeksiyonu ile karotenoid ve klorofil pigmentleri ile birleşmiş proteinlerin pıhtılaşması sağlanır. Protein çökeltisi santrifüj ile ayrılır ve daha sonra kurutulur. Askorbik asit ilave edildikten sonra yonca protein konsantresi granüle edilir ve inert gazda veya soğuk depoda saklanır.</p>																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>45-60</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>9-11</td> </tr> <tr> <td>Serbest karbonhidratlar (çözünür lif) (%)</td> <td>1-2</td> </tr> <tr> <td>Polisakkaritler (çözünmeyen lif) (%)</td> <td>11-15</td> </tr> <tr> <td>Selüloz (%)</td> <td>2-3</td> </tr> <tr> <td>Mineraller (%)</td> <td>8-13</td> </tr> <tr> <td>Saponinler (%)</td> <td>≤ 1,4</td> </tr> <tr> <td>İzoflavonlar (mg/kg)</td> <td>≤ 350</td> </tr> <tr> <td>Kumestrol (mg/kg)</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Fitatlar (mg/kg)</td> <td>≤ 200</td> </tr> <tr> <td>L-kanavanin (mg/kg)</td> <td>≤ 4,5</td> </tr> </tbody> </table>		Bileşim		Protein (%)	45-60	Yağ (%)	9-11	Serbest karbonhidratlar (çözünür lif) (%)	1-2	Polisakkaritler (çözünmeyen lif) (%)	11-15	Selüloz (%)	2-3	Mineraller (%)	8-13	Saponinler (%)	≤ 1,4	İzoflavonlar (mg/kg)	≤ 350	Kumestrol (mg/kg)	≤ 100	Fitatlar (mg/kg)	≤ 200	L-kanavanin (mg/kg)	≤ 4,5
Bileşim																										
Protein (%)	45-60																									
Yağ (%)	9-11																									
Serbest karbonhidratlar (çözünür lif) (%)	1-2																									
Polisakkaritler (çözünmeyen lif) (%)	11-15																									
Selüloz (%)	2-3																									
Mineraller (%)	8-13																									
Saponinler (%)	≤ 1,4																									
İzoflavonlar (mg/kg)	≤ 350																									
Kumestrol (mg/kg)	≤ 100																									
Fitatlar (mg/kg)	≤ 200																									
L-kanavanin (mg/kg)	≤ 4,5																									

Metilselüloz	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Yenilebilir buzlar	%2
		Aromalandırılmış içecekler	
		Çeşnilik fermente süt ürünleri	
		Soğuk tatlılar (süt, yağ, meyve, tahıl, yumurta bazlı ürünler)	
		Meyve preparatları (pulplar, püreler veya kompostolar)	

	Çorbalar ve et suyu										
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'metilselüloz' olarak belirtilir.										
Diğer gereklilikler	Küçük çocuklar için hazırlanmış gıdalarda metilselüloz kullanılmamalıdır.										
Veri Koruması											
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Metilselüloz, doğrudan lifli bitki materyalinin doğal türlerinden elde edilen ve metil grupları ile kısmen eterlenmiş selülozdur.</p> <p>Kimyasal adı: Selülozun metil eteri</p> <p>Kimyasal formülü: Polimerler, aşağıdaki genel formüle sahip, yer değiştirmiş anhidroglukoz birimleri içerir: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ R_1, R_2, R_3'ün herbiri aşağıdakilerden biri olabilir;</p> <ul style="list-style-type: none"> -H -CH₃ veya -CH₂CH₃ <p>Molekül ağırlığı: Makromoleküller: yaklaşık 20000 (n yaklaşık 100) ile 380000 g/mol (n yaklaşık 2000) arasında</p> <p>Metilselüloz: Metoksil gruplarını (-OCH₃) en az %25 ve en fazla %33 ve hidroksietoksil gruplarını (-OCH₂CH₂OH) en fazla %5 içerir.</p> <p>Hafif higroskopik, beyaz veya hafif sarımsı ve grimsi, kokusuz ve tatsız, granüllü veya lifli toz.</p> <p>Çözünürlük: Suda şişer, berraktan yanar dönere değişen, viskoz, kolloidal bir çözelti. Etanol, eter ve kloroformda çözünmez. Buzlu asetik asitte çözünür.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Saflık</th> <th style="text-align: left;">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kurutma Kaybı(105 °C, 3 saat) (%) ≤ 10</td> <td>Arsenik ≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Sülfatlanmış Kül (800 ± 25 °C'de) (%) ≤ 1,5</td> <td>Kurşun ≤ 2</td> </tr> <tr> <td>pH (%1 kolloidal çözelti) ≥ 5,0 - ≤ 8,0</td> <td>Cıva ≤ 1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kadmiyum ≤ 1</td> </tr> </tbody> </table>	Saflık	Ağır metaller (mg/kg)	Kurutma Kaybı(105 °C, 3 saat) (%) ≤ 10	Arsenik ≤ 3	Sülfatlanmış Kül (800 ± 25 °C'de) (%) ≤ 1,5	Kurşun ≤ 2	pH (%1 kolloidal çözelti) ≥ 5,0 - ≤ 8,0	Cıva ≤ 1		Kadmiyum ≤ 1
Saflık	Ağır metaller (mg/kg)										
Kurutma Kaybı(105 °C, 3 saat) (%) ≤ 10	Arsenik ≤ 3										
Sülfatlanmış Kül (800 ± 25 °C'de) (%) ≤ 1,5	Kurşun ≤ 2										
pH (%1 kolloidal çözelti) ≥ 5,0 - ≤ 8,0	Cıva ≤ 1										
	Kadmiyum ≤ 1										

Mısır ruşeyminin sabunlaşmayan maddece zengin yağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾

2 g/gün

Sakız

%2

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Mısır ruşeymi yağı ekstresi" olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Mısır ruşeyminin sabunlaşmayan maddece zengin yağı, vakumlu damıtma ile üretilir ve sabunlaşmayan madde konsantrasyonu bakımından rafine edilmiş mısır ruşeymi yağından farklıdır (rafine edilmiş mısır ruşeymi yağında 1,2 g ve mısır ruşeyminin sabunlaşmayan maddece zengin yağında 10 g).		
	Safılık	Trigliseritlerdeki yağ asitleri (%)	
	Sabunlaşmayan Madde g/100g	> 9	Palmitik asit 10-20
	Tokoferoller g/100g	≥ 1,3	Stearik asit < 3,3
	α-tokoferol (%)	10-25	Oleik asit 20-42,2
	β-tokoferol (%)	< 3	Linoleik asit 34-65,6
	γ-tokoferol (%)	68-89	Linolenik asit < 2
	δ-tokoferol (%)	< 7	
	Steroller, triterpenik alkoller, metilsteroller (g/100g)	> 6,5	
	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 6	
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	≤ 10	
	Safsızlıklar	Ağır metaller (µg/kg)	
	PAH Benzo(a)piren µg/kg	< 2	Demir (Fe) < 1 500
			Bakır (Cu) < 100
	Sabunlaşmayan maddece zengin mısır ruşeymi yağının' üretiminde PAH'in oluşumunun artmaması için aktif karbon metodu uygulaması gereklidir		

Monometilsilanetriol
(organik silikon)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) (sıvı formda)	10,40 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Organik Silikon (monometilsilanetriol)' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		

Veri Koruması				
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Kimyasal ad: Silanetriol, 1-metil- Kimyasal formül: CH ₆ O ₃ Si Molekül ağırlığı: 94,14 g/mol CAS No: 2445-53-6			
	Safılık	Organik silikon (monometilsilanetriol) preparatı (sulu çözelti)	Ağır metaller (µg/l)	Çözücüler
	Asitlik (pH)	6,4-6,8	Kurşun	≤ 1
	Silikon (mg Si/L)	100-150	Cıva	≤ 1
			Kadmiyum	≤ 1
			Arsenik	≤ 3
			Metanol mg/kg (kalıntı varlığı)	≤ 5

<i>Mortierella alpina</i> ' dan elde edilen araşidonik asitçe zengin yağ	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14) hükümlerine göre
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Mortierella alpina</i> ' dan elde edilen yağ' veya ' <i>Mortierella alpina</i> yağı' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Araşidonik asitçe zengin, berrak sarı yağ, <i>Mortierella alpina</i> ' dan genetik olarak modifiye edilmemiş suşlarının (IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 ve CBS 210.32) uygun bir sıvı kullanılarak fermantasyonu ile elde edilir. Yağ daha sonra biyokütleden ekstrakte edilir ve saflaştırılır.	
		Araşidonik asit (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)	≥ 40
		Serbest yağ asitleri (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)	≤ 0,45
		Trans yağ asitleri (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)	≤ 0,5
		Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 1,5

	Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 5
	Anisidin değeri	≤ 20
	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 1,0
	Nem (%)	≤ 0,5

N-Asetil-D-nöraminik asit	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe 0,05 g/l
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	0,05 g/kg (Katı gıdalar için)		
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	0,2 g/l (içecekler için) 1,7 g/kg (barlar için)		
Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	1,25 g/kg		
Aromalandırılmamış pastörize ve sterilize edilmiş (UHT dahil) süt bazlı ürünler	0,05 g/l		
Fermentasyon sonrası ısı işlem görmüş aromalandırılmamış fermente süt bazlı ürünler, ısı işlem görmüş ürünler de dahil olmak üzere çeşnili fermente süt ürünleri	0,05 g/l (içecekler için) 0,4 g/kg (katılar için)		
İçecek beyazlatıcılar	0,05 g/l (sıvılar için) 0,25 g/kg (katılar için)		
Tahıl barları	0,5 g/kg		
Sofralık tatlandırıcılar	8,3 g/kg		
Meyve ve sebze bazlı içecekler	0,05 g/l		
Aromalandırılmış içecekler	0,05 g/l		
Özel kahve, çay, bitki ve meyve infüzyonları, hindiba; çay, bitki ve meyve infüzyonları ve hindiba ekstraktları; infüzyon için çay, bitki, meyve ve tahıl preparatları	0,2 g/kg		
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	300 mg/gün (10 yaşından büyük genel nüfus için) 130 mg/gün (Küçük çocuklar için) 250 mg/gün (3-10 yaş arası çocuklar için)		
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'N-Asetil-D-nöraminik asit' olarak belirtilir.		

2.N-Asetil-D-nöraminik asit içeren takviye edici gıdaların etiketinde; anne sütünün veya N-asetil-D-nöraminik asit ilave edilmiş diğer gıdaların aynı yirmi dört saatlik süre içerisinde tüketildiği durumlarda bebekler, küçük çocuklar ve 10 yaş altı çocuklar tarafından kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama:

N-Asetil-D-nöraminik asit beyazdan kirli beyaza değişen renklerde kristalize bir tozdur.

Tanım:

Kimyasal ad:

IUPAC isimleri:

N-Asetil-D-nöraminik asit (dihidrat)

5-Asetamido-3,5-dideoksi-D-glisero-D-galakto-non-2-ulopiranosonik asit (dihidrat)

Eş anlamlısı:

Sialik asit (dihidrat)

Kimyasal formül:

$C_{11}H_{19}NO_9$ (asit)

$C_{11}H_{23}NO_{11}$ ($C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O$) (dihidrat)

Molekül ağırlığı:

309,3 Da (asit)

345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)

CAS No:

131-48-6 (serbest asit)

50795-27-2 (dihidrat)

Özellikler

Tanımı	Beyazdan kirli beyaza kadar değişen renklerde kristalize toz
pH (20 °C,%5'lik çözelti)	1,7 - 2,5
N-Asetil-D-nöraminik asit (dihidrat) (%)	> 97,0
Su (dihidrat) %10,4'ü hesaplanır) (% a/a)	≤ 12,5
Sülfatlanmış kül (% a/a)	< 0,2
Asetik asit (serbest asit ve/veya sodyum asetat olarak) (% a/a)	< 0,5

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam aerobik mezofilik sayısı (kob/g)	< 500
<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz
<i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter</i>) <i>sakazakii</i> (10 g'da)	Bulunmaz
Enterobakterler (10 g'da)	Bulunmaz
<i>Listeria monocytogene</i> (25 g'da)	Bulunmaz
<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	< 50
Mayalar (kob/g)	< 10
Küfler (kob/g)	< 10

		Endotoksin kalıntısı (EU/mg)	< 10
Ağır Metaller (mg/kg)		Çözücü Kalıntısı (% a/a)	
Demir	< 20,0	2-Propanol	< 0,1
Kurşun	< 0,1	Aseton	< 0,1
Protein kalıntısı (% a/a)	< 0,01	Etil asetat	< 0,1

Nikotinamid ribosid klorür	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	300 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar haricindeki genel nüfus için) 230 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için)
		Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ (Hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	500 mg/gün
		Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (Hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	150 mg/öğün (günde en fazla 2 öğün, toplamda en fazla 300 mg/gün)
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Nikotinamid ribosid klorür’ olarak belirtilir. 2. Bu yeni gıdayı içeren vücut ağırlığı kontrolü amaçlı tüm gıdaların etiketinde bu gıdanın hamile ve emziren kadınlar haricindeki 18 yaş üstü bireyler tarafından kullanılması gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması (a)	20 Şubat 2020 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Nikotinamid ribosid klorür kullanımı, bu Yönetmeliğinin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır Başvuru sahibi: ChromaDex Inc., 10900 Wilshire Boulevard Suite 600, Los Angeles, CA 90024 USA. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece ChromaDex Inc tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitişi tarihi: 20 Şubat 2025 ^(a) Veri koruması sadece takviye edici gıdalarda kullanılacak nikotinamid ribosid klorür içindir.	
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Nikotinamid ribosidin sentetik formudur. Yeni gıda, ağırlıklı olarak β formunda ≥ %90 nikotinamid ribosid klorür içerir, geri kalan bileşenler çözücü kalıntıları, reaksiyon yan ürünleri ve bozunma ürünleridir. Nikotinamid ribosid klorür	

CAS No: 23111-00-4

EC No: 807-820-5

IUPAC adı: 1-[(2R,3R,4S,5R)-3,4-dihidroksi-5-(hidroksimetil)okzolan-2-yl]piridin-1-ium-3-karboxamid; klorür

Kimyasal formül: C₁₁H₁₃N₂O₅Cl

Molekül ağırlığı: 290,7 g/mol

Özellikler/Bileşim		Çözücü kalıntısı (mg/kg)	
Renk	Beyazdan açık kahveye değişen renkte	Aseton	≤ 5 000
Form	Toz	Metanol	≤ 1 000
Tanımlama	NMR (nükleer manyetik rezonans) ile uyumlu	Asetonitril	≤ 50
		Metil tert-bütül eter	≤ 500
Nikotinamid ribosit klorür (%)	≥ 90		
Su içeriği (%)	≤ 2		
Mikrobiyolojik kriterler		Reaksiyon yan ürünleri (mg/kg)	
Toplam koloni sayısı (kob/g)	≤ 1 000	Metil asetat	≤ 1 000
Maya ve Küf (kob/g)	≤ 100	Asetamid	≤ 27
<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz	Asetik asit	≤ 5 000
		Ağır metaller (mg/kg)	
		Arsenik	≤ 1
		Çıva*	≤ 0,1
		Kadmiyum	≤ 1
		Kurşun*	≤ 0,5

* Sadece vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar içindir.

Noni (*Morinda citrifolia*)
meyve suyu

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Pastörize meyve ve meyve nektarı bazlı içecekler
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Noni suyu' veya ' <i>Morinda citrifolia</i> suyu' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		

Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Noni meyveleri (<i>Morinda citrifolia</i> L. meyveleri) sıkıldıktan sonra elde edilen meyve suyu pastörize edilir. Sıkma işleminden önce veya sonra isteğe bağlı olarak fermentasyon yapılabilir.</p> <p>Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lusidin: ≤ 10 µg/kg</p>

Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) meyve suyu tozu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	6,6 g/gün (30 ml noni meyve suyuna eşdeğer)
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Noni suyu tozu' veya ' <i>Morinda citrifolia</i> suyu tozu' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: <i>Morinda citrifolia</i>'nın güneşte kurutulmuş meyvelerinin tohumları ve kabukları ayrılır. Elde edilen pulp meyve suyunu ayırmak için süzülür. Üretilen meyve suyunun kurutulması iki yolla yapılabilir;</p> <p>-Mısır maltodekstrinler kullanılarak atomizasyon yoluyla, bu karışım meyve suyu ve maltodekstrinlerin içeri akış oranlarının sabit tutulmasıyla elde edilir.</p> <p>-Zeodratasyon veya kurutma ve daha sonra bir ekspiyarla karıştırılmasıyla; meyve suyunun başlangıçta kurutulması ve ardından maltodekstrinlerle (atomizasyonda kullanılanla aynı miktarda) karıştırılması sağlanır.</p>		

Noni (<i>Morinda citrifolia</i>) meyve püresi ve konsantresi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyve püresi	
		Şeker/şekerleme	45 g/100 g
		Tahıl barları	53 g/100 g
		Toz formda besleyici içecek karışımları (kuru ağırlıkta)	53 g/100 g
		Gazlı içecekler	11 g/100 g
		Çeşnili dondurma ve Yenilebilir buzlu ürünler	31 g/100 g
		Çeşnili yoğurt	12 g/100 g
	Bisküviler	53 g/100 g	

Çörekler, kekler ve hamur işleri	53 g/100 g
Kahvaltılık tahıllar (tam tahıllı)	88 g/100 g
Reçel ve jöleler	133 g/100 g (100 g son ürün için işlemden önceki miktar bazında)
Sürülebilir tatlılar, dolgular ve pasta kaplamaları	31 g/100 g
Turşu, sos ve çeşniler	88 g/100 g
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	26 g/gün
Meyve konsantresi	
Şeker/ şekerleme	10 g/100 g
Tahıl barları	12 g/100 g
Toz formda besleyici içecek karışımları (kuru ağırlıkta)	12 g/100 g
Gazlı içecekler	3 g/100 g
Çeşnili dondurma ve Yenilebilir buzlu ürünler	7 g/100 g
Çeşnili yoğurt	3 g/100 g
Bisküviler	12 g/100 g
Çörekler, kekler ve hamur işleri	12 g/100 g
Kahvaltılık tahıllar (tam tahıllı)	20 g/100 g
Reçel ve jöleler	30 g/100 g
Sürülebilir tatlılar, dolgular ve pasta kaplamaları	7 g/100 g
Turşu, sos ve çeşniler	20 g/100 g
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	6 g/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde; meyve püresi; ‘*Morinda citrifolia* meyve püresi’ veya ‘Noni meyve püresi’; meyve konsantresi; ‘*Morinda citrifolia* meyve konsantresi’ veya ‘Noni meyve konsantresi’ olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: *Morinda citrifolia*'nın meyveleri elle hasat edilir. Tohumlar ve kabuk, püre haline getirilmiş meyvelerden mekanik olarak ayrılabilir. Püre, pastörizasyondan sonra aseptik kaplarda paketlenir ve soğuk koşullar altında saklanır. *Morinda citrifolia* konsantresi, *M. citrifolia* püresinin pektinolitik enzimlerle muamele edilmesi (50-60°C'de 1-2 saat) ile hazırlanır. Daha sonra pektinazları inaktive etmek için püre ısıtılır ve hemen soğutulur. Meyve suyu, bir durultma

santrifjünde ayrılır ve ardından pastörize edilir. Daha sonra, başlangıçtaki briks değeri 6-8 arasında olan meyve suyu, nihai konsantrte içinde briks değeri 49- 51 arasında olacak şekilde vakum buharlaştırıcıda konsantrte edilir.

	Bileşim	
	Püre	Konsantrte
Nem (%)	89-93	48-53
Protein (g/100 g)	< 0,6	3-3,5
Yağ (g/100 g)	≤ 0,4	< 0,04
Kül (g/100 g)	< 1,0	4,5-5,0
Toplam karbonhidrat (g/100 g)	5-10	37-45
Fruktoz (g/100 g)	0,5-3,82	9-11
Glukoz (g/100 g)	0,5-3,14	9-11
Diyet lif (g/100 g)	0,5-3	1,5-5,0
5,15-dimetilmorindo ^(a) (µg/ml)	≤ 0,254	≤ 0,254
Lusidin ^(a)	Tespit edilmez	
Alizarin ^(a)	Tespit edilmez	
Rubiadin ^(a)	Tespit edilmez	

(a) *Morinda citrifolia* püresi ve konsantrtesindeki antrakinonların analizi için geliştirilmiş ve valide edilmiş bir HPLC-UV yöntemi ile. Tespit limiti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol); 50,0 ng/ml (lusidin); 6,3 ng/ml (alizarin) ve 62,5 ng/ml (rubiadin).

Noni (*Morinda citrifolia*) yaprağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İnfüzyonların hazırlanması için

Tüketilecek bir fincan infüzyon, en fazla 1 g kurutulmuş ve kavrulmuş *Morinda citrifolia* yaprağı ile hazırlanmalıdır.

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Noni yaprakları’ veya ‘*Morinda citrifolia* yaprakları’ olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde tüketicilere, 1 fincan infüzyonun 1 g’ dan daha fazla kurutulmuş ve kavrulmuş *Morinda citrifolia* yaprağı ile hazırlanmaması gerektiğine dair hazırlama bilgisi verilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Morinda citrifolia</i> 'nın yaprakları doğrandıktan sonra kurutma ve kavurma işlemleri yapılır. Ürün, kırık yapraklardan ince taneli kaba tozlara kadar değişen bir parçacık boyutuna sahiptir. Yeşilimsi kahverengiden kahverengiye değişen renktedir.																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Safılık/Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5,2</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>17- 20</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (%)</td> <td>55-65</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>10-13</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>4-9</td> </tr> <tr> <td>Oksalik asit (%)</td> <td>< 0,14</td> </tr> <tr> <td>Tannik asit (%)</td> <td>< 2,7</td> </tr> <tr> <td>5,15-dimetilmorindol (mg/kg)</td> <td>< 47</td> </tr> <tr> <td>Rubiadin (µg/kg)</td> <td>tespit edilmez, ≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Lusidin (µg/kg)</td> <td>tespit edilmez, ≤ 10</td> </tr> </tbody> </table>	Safılık/Bileşim		Nem (%)	< 5,2	Protein (%)	17- 20	Karbonhidrat (%)	55-65	Kül (%)	10-13	Yağ (%)	4-9	Oksalik asit (%)	< 0,14	Tannik asit (%)	< 2,7	5,15-dimetilmorindol (mg/kg)	< 47	Rubiadin (µg/kg)	tespit edilmez, ≤ 10	Lusidin (µg/kg)
Safılık/Bileşim																						
Nem (%)	< 5,2																					
Protein (%)	17- 20																					
Karbonhidrat (%)	55-65																					
Kül (%)	10-13																					
Yağ (%)	4-9																					
Oksalik asit (%)	< 0,14																					
Tannik asit (%)	< 2,7																					
5,15-dimetilmorindol (mg/kg)	< 47																					
Rubiadin (µg/kg)	tespit edilmez, ≤ 10																					
Lusidin (µg/kg)	tespit edilmez, ≤ 10																					

Noni (*Morinda citrifolia*)
meyve tozu

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)												
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	2,4 g/gün												
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Morinda citrifolia</i> meyve tozu' veya 'Noni meyve tozu' olarak belirtilir.													
Diğer gereklilikler														
Veri Koruması														
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Noni meyve tozu, pulp haline getirilmiş noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) meyvelerinden dondurarak kurutulma yöntemiyle yapılır. Meyveler pulp haline getirilir ve tohumlar ayrılır. Su, noni meyvelerinden dondurarak kurutma ile uzaklaştırıldıktan sonra, kalan noni pulpu öğütülerek toz haline getirilir ve enkapsüle edilir.													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Safılık/Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>5,3-9</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>3,8-4,8</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>1-2</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>4,6-5,7</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (g/100 g)</td> <td>80-85</td> </tr> </tbody> </table>		Safılık/Bileşim		Nem (%)	5,3-9	Protein (g/100 g)	3,8-4,8	Yağ (g/100 g)	1-2	Kül (g/100 g)	4,6-5,7	Toplam karbonhidrat (g/100 g)	80-85
Safılık/Bileşim														
Nem (%)	5,3-9													
Protein (g/100 g)	3,8-4,8													
Yağ (g/100 g)	1-2													
Kül (g/100 g)	4,6-5,7													
Toplam karbonhidrat (g/100 g)	80-85													

		Fruktoz (g/100 g) 20,4-22,5 Glukoz (g/100 g) 22-25 Diyet lif (g/100 g) 15,4-24,5 5,15-dimetilmorindol ^(a) (µg/ml) ≤ 2,0
(a) <i>Morinda citrifolia</i> meyve tozundaki antrakinonların analizi için geliştirilmiş ve valide edilmiş bir HPLC-UV yöntemi ile. Tespit limiti: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindol)		

<i>Odontella aurita</i> mikroalgi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla %)
		Aromalandırılmış makarna	1,5
		Balık çorbası	1
		Deniz terrinleri	0,5
		Et suyu karışımları	1
		Krakerler	1,5
		Dondurulmuş pane balık	1,5
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘mikroalg <i>Odontella aurita</i> ’ olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Silikon: %3,3 Kristal silika: safsızlık olarak en fazla %0,1-0,3		

<i>Panax notoginseng</i> ve <i>Astragalus membranaceus</i> ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamileler haricindeki yetişkin nüfus için)	35 mg/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “ <i>Panax notoginseng</i> ve <i>Astragalus membranaceus</i> ekstraktı” olarak belirtilir. 2.Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdanın etiketinde 18 yaş altındaki kişiler ve hamileler tarafından kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		

Veri Koruması	<p>23 Aralık 2020 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Panax notoginseng</i> ve <i>Astragalus membranaceus</i> ekstraktı kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: NuLiv Science, 1050 W. Central Ave., Building C, Brea, CA 92821, USA.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu gıda sadece NuLiv Science. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 23 Aralık 2025.</p>																											
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım:</p> <p>Bu yeni gıda iki ekstrakt içerir. Biri <i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bunge kökünün etanol ekstraktıdır. Diğeri, bir reçine üzerinde absorpsiyon ve ardından %60 etanol ile elüsyon kullanılarak daha da konsantre hale getirilen <i>Panax notoginseng</i> (Burkill) F.H. Chen köklerinin sıcak su ekstraktıdır. Üretim işlemlerinin sonunda iki ekstrakt (her bir ekstrakt %45–47,5 oranında olacak şekilde) maltodekstrin (%5-10) ile karıştırılır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/Bileşim (%)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam saponinler</td> <td>1,5-5</td> <td>Toplam koloni sayısı (kob/g) ≤ 5 000</td> </tr> <tr> <td>Ginsenosid Rb1</td> <td>0,1-0,5</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500</td> </tr> <tr> <td>Astragalosid I</td> <td>0,01-0,1</td> <td>Enterobakterler (kob/g) < 10</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidratlar</td> <td>≥ 90</td> <td><i>Escherichia coli</i> (25 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>≤ 4,5</td> <td><i>Salmonella</i> (375 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>≤ 1</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>≤ 1,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	Toplam saponinler	1,5-5	Toplam koloni sayısı (kob/g) ≤ 5 000	Ginsenosid Rb1	0,1-0,5	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500	Astragalosid I	0,01-0,1	Enterobakterler (kob/g) < 10	Karbonhidratlar	≥ 90	<i>Escherichia coli</i> (25 g'da) Bulunmaz	Protein	≤ 4,5	<i>Salmonella</i> (375 g'da) Bulunmaz	Kül	≤ 1	<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da) Bulunmaz	Nem	≤ 5		Yağ	≤ 1,5	
Karakteristik özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)																										
Toplam saponinler	1,5-5	Toplam koloni sayısı (kob/g) ≤ 5 000																										
Ginsenosid Rb1	0,1-0,5	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500																										
Astragalosid I	0,01-0,1	Enterobakterler (kob/g) < 10																										
Karbonhidratlar	≥ 90	<i>Escherichia coli</i> (25 g'da) Bulunmaz																										
Protein	≤ 4,5	<i>Salmonella</i> (375 g'da) Bulunmaz																										
Kül	≤ 1	<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da) Bulunmaz																										
Nem	≤ 5																											
Yağ	≤ 1,5																											

Patates proteinleri (koagüle edilmiş) ve bunların hidrolizatları

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "patates proteini" olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		

Spesifikasyonlar	Kuru madde (mg/g)	≥ 800
	Protein (N x 6,25 mg/g) (kuru maddede)	≥ 600
	Kül (mg/g) (kuru maddede)	≤ 400
	Glikoalkaloid (toplam) (mg/g)	≤ 150
	Lisinoalanin (toplam) (mg/kg)	≤ 500
	Lisinoalanin (serbest) (mg/kg)	≤ 10

Pirolokuinolin kinon disodyum tuzu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	20 mg/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Pirolokuinolin kinon disodyum tuzu' olarak belirtilir. 2. Pirolokuinolin kinon disodyum tuzunu içeren takviye edici gıdaların etiketinde "Bu takviye edici gıda, hamile ve emziren kadınlar hariç olmak üzere, sadece yetişkinler tarafından tüketilmelidir." ifadesi yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması	2 Eylül 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Pirolokuinolin kinon disodyum tuzunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building, 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japonya. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Mitsubishi Gas Chemical Company tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 2 Eylül 2023.	
Spesifikasyonlar	Tanım: Kimyasal ad: disodyum 9-karboksi-4,5-diokso-1H-pirol [5,4-f] kuinolin-2,7-dikarboksilat Kimyasal formülü: C ₁₄ H ₄ N ₂ Na ₂ O ₈ CAS No: 122628-50-6 Molekül ağırlığı: 374,17 Da Açıklama: Pirolokuinolin kinon disodyum tuzu, genetik olarak modifiye edilmemiş <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> bakterisinin CK-275 suşu tarafından üretilen kırmızımsı kahverengi bir tozdur.		

Özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik kriterler		Çözücü kalıntısı	
Görünüm	Kırmızısı-kahverengi toz	Toplam canlı hücre sayısı (kob/g)	≤ 300	Etanol (%)	≤ 0,05
Safılık (% kuru ağırlık)	≥ 99,0	Küf/maya (kob/g)	≤ 12	Ağır metaller (mg/kg)	
UV absorbanı (A322/A259)	0,56 ± 0,03	Koliformlar (g'da)	Bulunmaz	Kurşun	< 3
UV absorbanı (A233/A259)	0,90 ± 0,09	<i>Hyphomicrobium denitrificans</i> (kob/g)	≤ 25	Arsenik	< 2
Nem (%)	≤ 12,0				

Plukenetia volubilis'ten elde edilen Sacha Inchi yağı

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)																						
		Keten tohumu yağının kullanıldığı gıdalar		Keten tohumu yağının gıdada normal kullanımına uygun olarak																					
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Sacha inchi yağı (<i>Plukenetia volubilis</i>)' olarak belirtilir.																								
Diğer gereklilikler																									
Veri Koruması																									
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Sacha inchi yağı, <i>Plukenetia volubilis</i> L. tohumlarından elde edilen %100 soğuk preslenmiş bitkisel yağdır. Oda sıcaklığında şeffaf, akışkan (sıvı) ve parlak bir yağdır. İstenmeyen tatlar olmaksızın meyvemsi, açık yeşil sebze tadına sahiptir.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Görünüm berraklığı, rengi, parlaklığı</td> <td>Oda sıcaklığında akışkan, berrak, parlak altın sarısı</td> </tr> <tr> <td>Koku ve tat</td> <td>Meyvemsi, kabul edilemez tat veya kokuya sahip olmayan sebze tadı</td> </tr> <tr> <td>Su ve Uçucular (g /100 g)</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Hekzanda çözünemeyen safsızlıklar (g/100 g)</td> <td>< 0,05</td> </tr> <tr> <td>Serbest yağ asitliği (Oleik asit cinsinden) (g/100 g)</td> <td>< 2</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>< 15</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (g/100 g)</td> <td>< 1</td> </tr> <tr> <td>Toplam doymamış yağ asitleri (%)</td> <td>> 90</td> </tr> <tr> <td>Omega 3 alfa linolenik asit (ALA) (%)</td> <td>> 45</td> </tr> <tr> <td>Doymuş yağ asitleri (%)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>Tespit edilmez < 0,5</td> </tr> </tbody> </table>			Görünüm berraklığı, rengi, parlaklığı	Oda sıcaklığında akışkan, berrak, parlak altın sarısı	Koku ve tat	Meyvemsi, kabul edilemez tat veya kokuya sahip olmayan sebze tadı	Su ve Uçucular (g /100 g)	< 0,2	Hekzanda çözünemeyen safsızlıklar (g/100 g)	< 0,05	Serbest yağ asitliği (Oleik asit cinsinden) (g/100 g)	< 2	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 15	Trans yağ asitleri (g/100 g)	< 1	Toplam doymamış yağ asitleri (%)	> 90	Omega 3 alfa linolenik asit (ALA) (%)	> 45	Doymuş yağ asitleri (%)	< 10	Trans yağ asitleri (%)	Tespit edilmez < 0,5
Görünüm berraklığı, rengi, parlaklığı	Oda sıcaklığında akışkan, berrak, parlak altın sarısı																								
Koku ve tat	Meyvemsi, kabul edilemez tat veya kokuya sahip olmayan sebze tadı																								
Su ve Uçucular (g /100 g)	< 0,2																								
Hekzanda çözünemeyen safsızlıklar (g/100 g)	< 0,05																								
Serbest yağ asitliği (Oleik asit cinsinden) (g/100 g)	< 2																								
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	< 15																								
Trans yağ asitleri (g/100 g)	< 1																								
Toplam doymamış yağ asitleri (%)	> 90																								
Omega 3 alfa linolenik asit (ALA) (%)	> 45																								
Doymuş yağ asitleri (%)	< 10																								
Trans yağ asitleri (%)	Tespit edilmez < 0,5																								

		Erusik asit (%)	Tespit edilmez <0,2																															
		Tri-linolenin ve di-linolenin-trigliseritler (%)	>50																															
		Fitosterol bileşimi ve seviyesi:kolesterol (mg/100 g)	Tespit edilmez <5																															
Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																															
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	1200 mg/gün																															
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu' olarak belirtilir.																																
	Diğer gereklilikler																																	
	Veri Koruması	<p>20 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Marealis AS., Stortorget 1, Kystens Hus, 2nd floor, N-9008 Tromsø Postal address: P.O. Box 1065, 9261 Tromsø, Norway.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Marealis AS. tarafından piyasada yer alır.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Kasım 2023.</p>																																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama: Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu; kuzeye ait bir karides türünün (<i>Pandalus borealis</i>) kabuğundan ve kafasından, <i>Bacillus licheniformis</i> ve/veya <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> bakterilerine ait bir proteaz enzimi kullanılarak gerçekleştirilen enzimatik proteoliz uygulanmasını takiben bir seri saflaştırma aşamaları vasıtasıyla elde edilen bir peptid karışımıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellikler/Bileşim (%)</th> <th>Mikrobiyolojik Kriterler</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam kuru madde</td> <td>≥ 95,0</td> <td>Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) ≤ 20 000</td> <td>Arsenik (inorganik) ≤ 0,22</td> </tr> <tr> <td>Peptidler* (a/a kuru madde)</td> <td>≥ 87,0</td> <td><i>Salmonella</i> (25g'da) Bulunmaz</td> <td>Arsenik (organik) ≤ 51,0</td> </tr> <tr> <td>Yağ (a/a)</td> <td>≤ 1,0</td> <td>Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200</td> <td>Kadmium ≤ 0,09</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidratlar (a/a)</td> <td>≤ 1,0</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) Bulunmaz</td> <td>Kurşun ≤ 0,18</td> </tr> <tr> <td>Kül (a/a)</td> <td>≤ 15,0</td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20</td> <td>Toplam cıva ≤ 0,03</td> </tr> <tr> <td>Kalsiyum</td> <td>≤ 2,0</td> <td><i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) Bulunmaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Potasyum</td> <td>≤ 0,15</td> <td>Küf/maya (kob/g) ≤ 20</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik Kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	Toplam kuru madde	≥ 95,0	Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) ≤ 20 000	Arsenik (inorganik) ≤ 0,22	Peptidler* (a/a kuru madde)	≥ 87,0	<i>Salmonella</i> (25g'da) Bulunmaz	Arsenik (organik) ≤ 51,0	Yağ (a/a)	≤ 1,0	Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200	Kadmium ≤ 0,09	Karbonhidratlar (a/a)	≤ 1,0	<i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) Bulunmaz	Kurşun ≤ 0,18	Kül (a/a)	≤ 15,0	<i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20	Toplam cıva ≤ 0,03	Kalsiyum	≤ 2,0	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) Bulunmaz		Potasyum	≤ 0,15	Küf/maya (kob/g) ≤ 20	
Özellikler/Bileşim (%)	Mikrobiyolojik Kriterler	Ağır metaller (mg/kg)																																
Toplam kuru madde	≥ 95,0	Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) ≤ 20 000	Arsenik (inorganik) ≤ 0,22																															
Peptidler* (a/a kuru madde)	≥ 87,0	<i>Salmonella</i> (25g'da) Bulunmaz	Arsenik (organik) ≤ 51,0																															
Yağ (a/a)	≤ 1,0	Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200	Kadmium ≤ 0,09																															
Karbonhidratlar (a/a)	≤ 1,0	<i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) Bulunmaz	Kurşun ≤ 0,18																															
Kül (a/a)	≤ 15,0	<i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20	Toplam cıva ≤ 0,03																															
Kalsiyum	≤ 2,0	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) Bulunmaz																																
Potasyum	≤ 0,15	Küf/maya (kob/g) ≤ 20																																

		Sodyum $\leq 3,5$ * Bu peptidlerin en az %99,9'unun molekül ağırlığı 2 kDa'dan az olmalıdır.	
Sakız bazı (Metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimer)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Sakız	%2
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Sakız bazı (metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimeri içeren)' veya 'Sakız bazı (CAS No: 9011-16-9 içeren)' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimeri, metil vinil eter ve maleik anhidritin susuz bir kopolimeridir. Serbest akışlı, beyazdan kirliliğe beyaza rengi değişen toz. CAS No: 9011-16-9	
	Safılık	Mikrobiyolojik kriterler	
	Metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimer (kuru maddede %) $\geq 99,5$	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) ≤ 500	
	Spesifik viskozite (%1 MEK*) 2-10	Küf/maya (kob/g) ≤ 500	
	Metil vinil eter kalıntısı (mg/kg) ≤ 150	<i>Escherichia coli</i>	Bulunmaz
	Maleik anhidrit kalıntısı (mg/kg) ≤ 250	<i>Salmonella</i>	Bulunmaz
	Asetaldehid (mg/kg) ≤ 500	<i>Staphylococcus aureus</i>	Bulunmaz
	Metanol (mg/kg) ≤ 500	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Bulunmaz
	Dilauroil peroksit (mg/kg) ≤ 15		
	Toplam ağır metaller (mg/kg) ≤ 10		
	*Metil etil keton		
Sakız bazı (Monometoksipolietilen glikol)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Sakız	%8
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Sakız bazı (1,3-butadien, 2-metil-homopolimer, maleatlanmış, polietilen glikol mono-Me eter esterleri içeren)' veya 'Sakız bazı (CAS No: 1246080-53-4 içeren)' olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		

Veri Koruması																																			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda sentetik bir polimerdir (patent numarası WO2006016179). Poliizopren-graft-maleik anhidrit (PIP-g-MA) üzerine graflanmış monometoksipolietilen glikol (MPEG)*'ün dallanmış polimerleri ve reaksiyona girmemiş MPEG (ağırlıkça %35'ten az)'den oluşur. Beyazdan kirli beyaza kadar değişen renge sahiptir. CAS No:1246080-53-4</p> <hr/> <p>Karakteristik özellikler</p> <table border="0"> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5,0</td> </tr> <tr> <td>Alüminyum (mg/kg)</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Lityum (mg/kg)</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Nikel (mg/kg)</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Anhidrit kalıntısı (µmol/g)</td> <td>< 15</td> </tr> <tr> <td>Polidispersite indeksi</td> <td>< 1,4</td> </tr> <tr> <td>İzopren (mg/kg)</td> <td>< 0,05</td> </tr> <tr> <td>Etilen oksit (mg/kg)</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Serbest maleik anhidrit (%)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Toplam oligomer (1000 Daltondan az) (mg/kg)</td> <td>≤ 50</td> </tr> <tr> <td>Etilen glikol (mg/kg)</td> <td>< 200</td> </tr> <tr> <td>Dietilen glikol (mg/kg)</td> <td>< 30</td> </tr> <tr> <td>Monoetilen glikol metil eter (mg/kg)</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Dietilen glikol metil eter (mg/kg)</td> <td>< 4,0</td> </tr> <tr> <td>Trietilen glikol metil eter (mg/kg)</td> <td>< 7,0</td> </tr> <tr> <td>1,4-Dioksan (mg/kg)</td> <td>< 2,0</td> </tr> <tr> <td>Formaldehit (mg/kg)</td> <td>< 10</td> </tr> </table>	Nem (%)	< 5,0	Alüminyum (mg/kg)	< 3,0	Lityum (mg/kg)	< 0,5	Nikel (mg/kg)	< 0,5	Anhidrit kalıntısı (µmol/g)	< 15	Polidispersite indeksi	< 1,4	İzopren (mg/kg)	< 0,05	Etilen oksit (mg/kg)	< 0,2	Serbest maleik anhidrit (%)	< 0,1	Toplam oligomer (1000 Daltondan az) (mg/kg)	≤ 50	Etilen glikol (mg/kg)	< 200	Dietilen glikol (mg/kg)	< 30	Monoetilen glikol metil eter (mg/kg)	< 3,0	Dietilen glikol metil eter (mg/kg)	< 4,0	Trietilen glikol metil eter (mg/kg)	< 7,0	1,4-Dioksan (mg/kg)	< 2,0	Formaldehit (mg/kg)	< 10
Nem (%)	< 5,0																																		
Alüminyum (mg/kg)	< 3,0																																		
Lityum (mg/kg)	< 0,5																																		
Nikel (mg/kg)	< 0,5																																		
Anhidrit kalıntısı (µmol/g)	< 15																																		
Polidispersite indeksi	< 1,4																																		
İzopren (mg/kg)	< 0,05																																		
Etilen oksit (mg/kg)	< 0,2																																		
Serbest maleik anhidrit (%)	< 0,1																																		
Toplam oligomer (1000 Daltondan az) (mg/kg)	≤ 50																																		
Etilen glikol (mg/kg)	< 200																																		
Dietilen glikol (mg/kg)	< 30																																		
Monoetilen glikol metil eter (mg/kg)	< 3,0																																		
Dietilen glikol metil eter (mg/kg)	< 4,0																																		
Trietilen glikol metil eter (mg/kg)	< 7,0																																		
1,4-Dioksan (mg/kg)	< 2,0																																		
Formaldehit (mg/kg)	< 10																																		

Salatrim	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç) ve şekerlemeler	
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'enerjisi azaltılmış yağ (salatrim)' olarak belirtilir. 2. Bu gıdaların etiketinde, aşırı tüketiminin gastro- intestinal rahatsızlıklara yol açabileceğini belirten bir ifade yer alır. 3. Bu gıdaların etiketinde, çocukların tüketimi için uygun olmadığına dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		

Veri Koruması																																								
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Salatrim, kısa ve uzun zincirli açiltrigliserid moleküllerinin uluslararası olarak tanınan bir kısaltmasıdır. Salatrim; triasetin, tripropionin ve tribütirin veya bunların hidrojene kanola, soya fasulyesi, pamuk tohumu veya ayçiçeği yağı ile karışımlarının enzimatik olmayan inter-esterifikasyonu ile hazırlanır.</p> <p>Açıklama: Oda sıcaklığında berrak, hafif amber rengi sıvıdan, açık renkli mumsu katıya doğru değişen renk ve yapıdadır. Partikül madde ve yabancı veya kötü koku içermez.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gliserol Ester Dağılımı (%)</th> <th>Yağ asiti bileşimi (%)</th> <th>Triaçilgliserol Profili (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Triaçilgliseroller > 87</td> <td>Mol % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri)</td> <td>33-70</td> </tr> <tr> <td>Diaçilgliseroller ≤ 10</td> <td>Mol % SCFA (kısa zincirli yağ asitleri)</td> <td>30 -67</td> </tr> <tr> <td>Monoaçilgliseroller ≤ 2,0</td> <td>Uzun zincirli doymuş yağ asitleri (ağırlıkça)</td> <td>< 70</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Trans yağ asitleri</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Oleik asit olarak serbest yağ asitleri</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Triesterler (kısa/uzun = 0,5-2,0)</td> <td>≥ 90</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Triesterler (kısa/uzun = 0)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 0,3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Renk: Kırmızı (Lovibond)</td> <td>≤ 3,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> </tbody> </table>	Gliserol Ester Dağılımı (%)	Yağ asiti bileşimi (%)	Triaçilgliserol Profili (%)	Triaçilgliseroller > 87	Mol % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri)	33-70	Diaçilgliseroller ≤ 10	Mol % SCFA (kısa zincirli yağ asitleri)	30 -67	Monoaçilgliseroller ≤ 2,0	Uzun zincirli doymuş yağ asitleri (ağırlıkça)	< 70		Trans yağ asitleri	≤ 1,0		Oleik asit olarak serbest yağ asitleri	≤ 0,5		Triesterler (kısa/uzun = 0,5-2,0)	≥ 90		Triesterler (kısa/uzun = 0)	≤ 10		Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 1,0		Nem (%)	≤ 0,3		Kül (%)	≤ 0,1		Renk: Kırmızı (Lovibond)	≤ 3,5		Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 2,0
Gliserol Ester Dağılımı (%)	Yağ asiti bileşimi (%)	Triaçilgliserol Profili (%)																																						
Triaçilgliseroller > 87	Mol % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri)	33-70																																						
Diaçilgliseroller ≤ 10	Mol % SCFA (kısa zincirli yağ asitleri)	30 -67																																						
Monoaçilgliseroller ≤ 2,0	Uzun zincirli doymuş yağ asitleri (ağırlıkça)	< 70																																						
	Trans yağ asitleri	≤ 1,0																																						
	Oleik asit olarak serbest yağ asitleri	≤ 0,5																																						
	Triesterler (kısa/uzun = 0,5-2,0)	≥ 90																																						
	Triesterler (kısa/uzun = 0)	≤ 10																																						
	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 1,0																																						
	Nem (%)	≤ 0,3																																						
	Kül (%)	≤ 0,1																																						
	Renk: Kırmızı (Lovibond)	≤ 3,5																																						
	Peroksit değeri (meq/kg)	≤ 2,0																																						

Sardinops sagax' dan elde edilen balık peptitleri

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)		
	Yoğurt bazlı gıdalar, çeşnili yoğurt içecekleri, çeşnili fermente süt ürünleri	0,48 g/100 g (tüketime hazır)		
	Aromalandırılmış su ve sebze bazlı içecekler	0,3 g/100 g (tüketime hazır)		
	Kahvaltılık tahıllar	2 g/100 g		
	Çorbalar, güveçler ve çorba tozları	0,3 g/100 g (tüketime hazır)		
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Balık (<i>Sardinops sagax</i>) peptitleri' olarak belirtilir.			
Diğer gereklilikler				
Veri Koruması				
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, balık (<i>Sardinops sagax</i>) etinin alkali proteaz katalizli hidrolizini takiben peptid fraksiyonunun kolon kromatografisiyle izole edilmesi, vakum ve sprey kurutma ile konsantre edilmesi sonucunda elde edilen bir peptid karışımıdır.</p> <p>Sarımsı beyaz bir tozdur.</p> <table border="1"> <tr> <td>Peptitler (*) (Kısa zincirli peptitler, dipeptitler ve molekül ağırlığı 2 kDa'nın altında olan tripeptitler) (g/100 g)</td> <td>≥ 85</td> </tr> </table>		Peptitler (*) (Kısa zincirli peptitler, dipeptitler ve molekül ağırlığı 2 kDa'nın altında olan tripeptitler) (g/100 g)	≥ 85
Peptitler (*) (Kısa zincirli peptitler, dipeptitler ve molekül ağırlığı 2 kDa'nın altında olan tripeptitler) (g/100 g)	≥ 85			

		Valin-Tirozin (dipeptitler) (g/100 g)	0,1-0,16
		Kül (g/100 g)	≤ 10
		Nem (g/100 g)	≤ 8
		(*) Kjeldahl metodu	

<i>Schizochytrium limanicum</i> (TKD-1) yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Schizochytrium limanicum</i> mikroalginden elde edilen yağ’ olarak belirtilir.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: <i>Schizochytrium limanicum</i> mikroalginin TKD-1 suşundan üretilen yağıdır.	
		<hr/> Bileşim	
		DHA içeriği (%)	≥ 35,0
		Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,5
		Peroksit değeri (meq O ₂ /kg)	≤ 5,0
		Nem ve uçucu madde (%)	≤ 0,05
		Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 3,5
		Trans yağ asitleri (%)	≤ 2,0
		Serbest yağ asitleri (%)	≤ 0,4
		p-anisidin değeri	≤ 10

	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (DHA ve EPA'nın toplam miktarı için en fazla)
--	--------------------	--	--

Schizochytrium sp.'den elde edilen DHA ve EPA'ca zengin yağ

Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	3000 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	450 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için) 250 mg/öğün
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	200 mg/100 g
Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	
Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	
Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	
Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
Pişirme amaçlı katı yağlar	360 mg/100 g
Süt bazlı içecekler haricinde çeşnili süt ürünleri	600 mg/100 g (çeşnili peynir için) 200 mg/100 g (çeşnili süt ürünleri için; içecekler hariç, süt, fragis peyniri ve yoğurt ürünleri de dahil olmak üzere)
Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)	80 mg/100 g
Tahıl/besin barları	500 mg/100 g
Sürülebilir katı yağlar ve soslar	600 mg/100 g
Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından balık ürünleri yerine tercih edilenler)	300 mg/100 g
Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünleri yerine tercih edilenler)	300 mg/100 g
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden elde edilen DHA ve EPA'ca zengin yağ' olarak belirtilir.
Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	Asit değeri (mg KOH/g) ≤ 0,5 Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ) ≤ 5,0 Nem ve uçucu maddeler (%) ≤ 0,05

Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 4,5
Trans-yağ asitleri (%)	≤ 1
DHA içeriği (%)	≥ 15
EPA içeriği (%)	≥ 10
Oksidatif stabilite: <i>Schizochytrium sp.</i> 'den elde edilen DHA ve EPA açısından zengin yağı içeren tüm gıda ürünleri standartlara uygun ve geçerliliği kabul edilmiş ulusal/uluslararası test yöntemlerine göre (örneğin AOAC) oksidatif stabilite göstermelidir.	

Schizochytrium sp.
(ATCC PTA-9695) yağı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)
Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g 600 mg/100 g (çeşnili peynir ürünleri için)
Sürülebilir katı yağlar ve soslar (tereyağı ve sadeyağ hariç)	600 mg/100 g
Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	250 mg /gün (genel nüfus için) 450 mg /gün (hamile ve emziren kadınlar için)
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün
Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	200 mg/100 g
Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	
Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	
Tahıl barları	500 mg/100 g
Pişirme amaçlı katı yağlar	360 mg/100 g
Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)	80 mg/100 ml
Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine

			ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak
		Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	200 mg/100 g
		Meyve/sebze püresi	100 mg/100g
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) mikroalginden elde edilen yağ’ olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginin ATCC PTA-9695 suşundan elde edilir.		
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0	
	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 3,5	
	Trans yağ asitleri (%)	≤ 2	
	Serbest yağ asitleri (%)	≤ 0,4	
	Dokosapentaenoik asit (DPA) n-6 (%)	≤ 7,5	
	DHA içeriği (%)	≥ 35	
<i>Schizochytrium</i> sp. (CABIO-A-2) yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden elde edilen yağ’ olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			

Spesifikasyonlar	Bu yeni gıda, <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginin CABIO-A-2 suşundan elde edilen yağdır.
	Bileşim
	DHA içeriği (%) $\geq 35,0$
	Asit değeri (mg KOH/g) $\leq 0,5$
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ) $\leq 5,0$
	Nem ve uçucu madde (%) $\leq 0,05$
	Sabunlaşmayan madde (%) $\leq 3,5$
	Trans yağ asitleri (%) $\leq 2,0$
	Serbest yağ asitleri (%) $\leq 0,4$
	p-anisidin değeri ≤ 10

<i>Schizochytrium</i> sp.(FCC-3204) yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (3 yaş üzerindeki genel nüfus için)	1 g/gün
		Protein ürünleri	1 g/100 g
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ' <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden' den elde edilen yağ' olarak belirtilir. 2. <i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204) yağı içeren takviye edici gıdaların etiketinde, bebekler ve 3 yaş altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması	<i>Schizochytrium</i> sp.(FCC-3204) yağının protein ürünlerinde kullanımına 30 Nisan 2025 tarihinde izin verilmiştir. Bu izin bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Fermentalg, 4 rue Riviere 33500 Libourne, France. Başka bir başvuru sahibinin <i>Schizochytrium</i> sp.(FCC-3204) yağının protein ürünlerinde kullanımı için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan	

tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Fermentalg tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2030.

Spesifikasyonlar *Schizochytrium* sp. mikroalginin FCC-3204 suşundan elde edilir.

Bileşim

Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,5
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0
Nem ve uçucu madde (%)	≤ 0,05
Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 4,5
Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0
DHA içeriği (%)	≥ 32,0
p-anisidin değeri	≤ 10

Schizochytrium sp. yağı

**Kullanım
Koşulları**

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla DHA)

Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g
	600 mg/100 g (çeşnili peynir ürünleri için)
Sürülebilir katı yağlar ve soslar (tereyağı ve sadeyağ hariç)	600 mg/100 g
Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	250 mg/gün (genel nüfus için)
	450 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için)
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	200 mg/100 g
Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	
Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	
Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	
Tahıl barları	500 mg/100 g
Pişirme amaçlı katı yağlar	360 mg/100 g

	Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)	80 mg/100 ml
	Meyve/sebze püreleri	100 mg/100 g
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden elde edilen yağ’ olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,5
	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0
	Nem ve uçucu maddeler (%)	≤ 0,05
	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 4,5
	Trans-yağ asiti (%)	≤ 1
	DHA içeriği (%)	≥ 32,0

Schizochytrium sp. (T18)
yağı

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)
	Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri	200 mg/100 g veya çeşnili peynir ürünleri için 600 mg/100 g
	Sürülebilir katı yağlar ve soslar (tereyağı ve sadeyağ hariç)	600 mg/100 g
	Kahvaltılık tahıllar	500 mg/100 g
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	250 mg/gün (genel nüfus için) 450 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için)
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	250 mg/öğün
	Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar	200 mg/100 g
	Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar ⁽⁶⁾	
	Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)	200 mg/100 g
	Tahıl barları	500 mg/100 g

		Piştirme amaçlı katı yağlar	360 mg/100 g														
		Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)	80 mg/100 ml														
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak														
		Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾	200 mg/100 g														
		Meyve/sebze püresi	100 mg/100 g														
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	<i>Schizochytrium</i> sp. (T18) yağı içeren gıdanın etiketinde ' <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden elde edilen yağ' ifadesi yer alır.															
	Diğer gereklilikler																
	Veri Koruması																
	Spesifikasyonlar	<table border="0"> <tr> <td>Asit değeri mg KOH/g</td> <td>≤ 0,8</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri meq O₂/kg yağ</td> <td>≤ 5,0</td> </tr> <tr> <td>Nem ve uçucu maddeler%</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde%</td> <td>≤ 3,5</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asiti%</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td>Serbest yağ asitleri%</td> <td>≤ 0,4</td> </tr> <tr> <td>DHA içeriği%</td> <td>≥ 35</td> </tr> </table>		Asit değeri mg KOH/g	≤ 0,8	Peroksit değeri meq O ₂ /kg yağ	≤ 5,0	Nem ve uçucu maddeler%	≤ 0,05	Sabunlaşmayan madde%	≤ 3,5	Trans yağ asiti%	≤ 2	Serbest yağ asitleri%	≤ 0,4	DHA içeriği%	≥ 35
Asit değeri mg KOH/g	≤ 0,8																
Peroksit değeri meq O ₂ /kg yağ	≤ 5,0																
Nem ve uçucu maddeler%	≤ 0,05																
Sabunlaşmayan madde%	≤ 3,5																
Trans yağ asiti%	≤ 2																
Serbest yağ asitleri%	≤ 0,4																
DHA içeriği%	≥ 35																
<i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477) yağı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla DHA)														
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾	Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/14)'ne uygun olarak														

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginden elde edilen yağ’ olarak belirtilir.																
Diğer gereklilikler																	
Veri Koruması	<p>16 Mayıs 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477) yağı kullanımı bu Yönetmeliğinin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Progress Biotech bv, Canaalstaete, Kanaalweg 33, 2903LR Capelle aan den IJssel, the Netherlands.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, <i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477) yağı sadece Progress Biotech bv tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 16 Mayıs 2026.</p>																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım</p> <p><i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginin WZU477 suşundan elde edilen yağ.</p> <hr/> <p>Bileşim</p> <table border="0"> <tr> <td>Asit değeri mg (KOH/g)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg yağ)</td> <td>≤ 5,0</td> </tr> <tr> <td>Nem ve uçucular (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 4,5</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>DHA (%)</td> <td>≥ 32,0</td> </tr> <tr> <td>p-anisidin değeri</td> <td>≤ 10</td> </tr> </table>			Asit değeri mg (KOH/g)	≤ 0,5	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0	Nem ve uçucular (%)	≤ 0,05	Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 4,5	Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0	DHA (%)	≥ 32,0	p-anisidin değeri	≤ 10
Asit değeri mg (KOH/g)	≤ 0,5																
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0																
Nem ve uçucular (%)	≤ 0,05																
Sabunlaşmayan madde (%)	≤ 4,5																
Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0																
DHA (%)	≥ 32,0																
p-anisidin değeri	≤ 10																
Selenyum içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)														
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar ve 4 yaş altı çocuklar için kullanılan takviye edici gıdalar hariç)	Günde 10 µg selenyumu geçmeyecek şekilde 50 mg/gün (4-6 yaş çocuklar için) Günde 20 µg selenyumu geçmeyecek şekilde 100 mg/gün (7-10 yaş arası çocuklar için) Günde 100 µg selenyumu geçmeyecek şekilde 500 mg/gün (11-17 yaş arası ergenler için)														

		Günde 160 µg selenyum geçmeyecek şekilde 800 mg/gün (Yetişkin nüfus için)																														
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Selenyum içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi’ olarak belirtilir.</p> <p>2.Selenyum içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi içeren takviye edici gıdanın etiketinde bebekler, küçük çocuklar ve 4 yaş altı çocuklar/7 yaş altı çocuklar/11 yaş altı çocuklar/18 yaş altı ergenler tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> <p>* Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p>																															
Diğer gereklilikler																																
Veri Koruması																																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda; kurutulmuş ve ısı ile öldürülmüş, selenyum içeren maya <i>Yarrowia lipolytica</i> biyokütlesidir. Sodyum selenit varlığında fermantasyonu takip eden saflaştırma ve yeni gıdada canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücrelerinin bulunmamasını sağlamak için uygulanan ısı ile öldürme adımları ile üretilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/Bileşim</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam selenyum (µg/g)</td> <td>165–200</td> <td>Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 5×10³</td> </tr> <tr> <td>Se-metionin^(*) (µg/g)</td> <td>100–140</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10²</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>40–50</td> <td>Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri^(**) (kob/g tespit limiti) < 10</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif (g/100 g)</td> <td>24–32</td> <td>Koliformlar (kob/g) ≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Şekerler (g/100 g)</td> <td>< 1</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g’da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>6–12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam kül (%)</td> <td>≤ 15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kuru madde (%)</td> <td>≥ 95</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Selenyum olarak ifade edilir. **Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücrelerinin yokluğunu garanti etmek ve ilk olarak ısıl işlem aşamasından hemen sonra olmak üzere ısıl işlem aşamasından sonraki tüm aşamalarda uygulanabilir. Yeni gıdanın paketlenmesi ve / veya depolanması sırasında canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ile çapraz kontaminasyonu önlemek için önlemler alınmalıdır.</p>		Karakteristik özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	Toplam selenyum (µg/g)	165–200	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 5×10 ³	Se-metionin ^(*) (µg/g)	100–140	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ²	Protein (g/100 g)	40–50	Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ^(**) (kob/g tespit limiti) < 10	Diyet lif (g/100 g)	24–32	Koliformlar (kob/g) ≤ 10	Şekerler (g/100 g)	< 1	<i>Salmonella</i> spp. (25 g’da) Bulunmaz	Yağ (g/100 g)	6–12		Toplam kül (%)	≤ 15		Su (%)	≤ 5		Kuru madde (%)	≥ 95	
Karakteristik özellikler/Bileşim	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)																														
Toplam selenyum (µg/g)	165–200	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 5×10 ³																														
Se-metionin ^(*) (µg/g)	100–140	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ²																														
Protein (g/100 g)	40–50	Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ^(**) (kob/g tespit limiti) < 10																														
Diyet lif (g/100 g)	24–32	Koliformlar (kob/g) ≤ 10																														
Şekerler (g/100 g)	< 1	<i>Salmonella</i> spp. (25 g’da) Bulunmaz																														
Yağ (g/100 g)	6–12																															
Toplam kül (%)	≤ 15																															
Su (%)	≤ 5																															
Kuru madde (%)	≥ 95																															
Sellobiyoz	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																														
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar hariç yetişkin nüfus için)	3 g/gün																														

Kurutulmuş, konserve edilmiş, çiğ kürlenmiş (veya çeşnilendirilmiş), pişirilmiş kürlenmiş (veya çeşnilendirilmiş) et (pastırma hariç)	2 g/100 g
Taze çiğ, korunmuş veya kısmen korunmuş sosis	2 g/100 g
Et bazlı sürülebilir ürünler	2 g/100 g
Karaciğer bazlı sürülebilir ürünler	2 g/100 g
Kuru sos karışımları	40 g/100 g
Toz formda sofralık tatlandırıcılar	60 g/100 g
Tablet formda sofralık tatlandırıcılar	60 g/100 g

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “sellobiyoz” olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebek ve küçük çocuklar tarafından tüketilmemesine dair bir ifade yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

1 Haziran 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.
Sellobiyoz kullanımı, bu Yönetmeliğinin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır
Başvuru sahibi: SAVANNA Ingredients GmbH, Dürener Straße 67, 50189 Elsdorf, Germany.
Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece SAVANNA Ingredients GmbH tarafından piyasaya arz edilir.
Veri korumasının bitiş tarihi: 1 Haziran 2028.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:
Sellobiyoz, sakaroz ve glukozdan iki basamaklı enzimatik reaksiyonu takiben bir seri saflaştırma işlemi ile üretilen, β -(1-4) glukosidik bağlı ile bağlı iki glukoz monomerinden oluşan bir disakkarittir.

Karakteristik özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)	
Sellobiyoz KM (%)	≥ 99	Toplam aerobik sayısı(kob/g)	$\leq 1\ 000$	Arsenik	$< 0,1$
Nem (%)	< 1	Maya ve küf (kob/g)	≤ 100		
Tespit edilen diğer şekerler (%)	≤ 1	Salmonella (25 g'da)	Bulunmaz		
Optik rotasyon $[\alpha]_D$ (c 10, su)	+33-36	Koliformlar (kob/g)	≤ 10		
Kül (g/100 g)	$< 0,1$	<i>Escherichia coli</i> (10 g'da)	Bulunmaz		
Protein (g/100 g)	$< 0,01$				

Setillenmiş yağ asitleri	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	1,6 g/gün
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Setillenmiş yağ asiti” olarak belirtilir. 2. Bu bileşeni içeren takviye edici gıdanın etiketinde 18 yaşın altındaki kişiler tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması	3 Mart 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Setillenmiş yağ asitlerinin kullanımı, bu Yönetmeliğinin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır Başvuru sahibi: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italy. Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Pharmanutra S.p.A. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 3 Mart 2027.	
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Setillenmiş yağ asitleri, esas olarak, setil alkol, miristik asit ve oleik asitten sentezlenen setillenmiş miristik asit ve setillenmiş oleik asidin ve daha az derecede, diğer setillenmiş yağ asitlerinin ve zeytinyağından elde edilen diğer bileşiklerin bir karışımıdır.		
	Karakteristik özellikler/bileşim	Mikrobiyolojik kriterler	
	Ester içeriği (%)	70-80	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 1000
	Setil oleat (ester içindeki %'si)	22-30	Küf ve maya (kob/g) ≤ 100
	Setil miristat (ester içindeki %'si)	41-56	
	Trigliseritler (%)	22-25	
	Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 5	
	Sabunlaşma sayısı (mg KOH/g)	130-150	
Shiitake mantarının (Lentinula edodes) miselyum ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	2 mL/100 g
		Alkolsüz içecekler	0,5 mL/100 ml

	Hazır öğünler	2,5 mL/öğün														
	Yoğurt bazlı gıdalar	1,5 mL/100 ml														
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	2,5 mL/gün														
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Lentinula edodes</i> mantarı ekstraktı’ veya ‘Shiitake mantarı ekstraktı’ olarak belirtilir.															
Diğer gereklilikler																
Veri Koruması																
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, batık fermantasyonda yetiştirilen <i>Lentinula edodes</i> miselyumundan elde edilen, steril sulu bir ekstrattır. Açık kahverengi, hafif bulanık bir sıvıdır. Lentinan molekül ağırlığı yaklaşık 5×10^5 Da olan, 2/5 dallanma derecesine ve üçlü sarmal üçüncül yapıya sahip olan bir β- (1-3) β- (1-6) -D-glukandır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Lentinula edodes</i> miselyum ekstraktının saflık/bileşimi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>98</td> </tr> <tr> <td>Kuru madde (%)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Serbest glukoz (mg/mL)</td> <td>< 20</td> </tr> <tr> <td>Toplam protein^(a) (mg/mL)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Azot içeren bileşenler^(b) (mg/mL)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Lentinan (mg/mL)</td> <td>0,8-1,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a) Bradford metodu (b) Kjeldahl metodu</p>		<i>Lentinula edodes</i> miselyum ekstraktının saflık/bileşimi		Nem (%)	98	Kuru madde (%)	2	Serbest glukoz (mg/mL)	< 20	Toplam protein ^(a) (mg/mL)	< 0,1	Azot içeren bileşenler ^(b) (mg/mL)	< 10	Lentinan (mg/mL)	0,8-1,2
<i>Lentinula edodes</i> miselyum ekstraktının saflık/bileşimi																
Nem (%)	98															
Kuru madde (%)	2															
Serbest glukoz (mg/mL)	< 20															
Toplam protein ^(a) (mg/mL)	< 0,1															
Azot içeren bileşenler ^(b) (mg/mL)	< 10															
Lentinan (mg/mL)	0,8-1,2															

Stıır laktoferrini

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾ (tüketime hazır)
	İşlenmiş tahıl gıdaları (katı)	670 mg/100 g
	Süt bazlı içecekler	200 mg/100 g
	Süt bazlı toz halinde içecek karışımları (tüketime hazır)	330 mg/100 g
	Fermente süt bazlı içecekler	50 mg/100 g
	Alkolsüz içecekler	120 mg/100 g
	Yoğurt bazlı ürünler	80 mg/100 g
	Peynir bazlı ürünler	2000 mg/100 g
	Yenilebilir buzlu ürünler	130 mg/100 g
	Kek ve pastacılık ürünleri	1000 mg/100 g

	Şekerlemeler	750 mg/100 g																		
	Sakız	3000 mg/100 g																		
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘inek sütünden elde edilen laktoferrin’ olarak belirtilir.																			
Diğer gereklilikler																				
Veri Koruması																				
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Sığır laktoferrini, inek sütünde doğal olarak bulunan bir proteindir. Yaklaşık olarak 77 kDa'lık demir bağlayıcı bir glikoproteindir ve 689 amino asitten oluşan tek bir polipeptit zincirinden oluşur.</p> <p>Üretim süreci: Sığır laktoferrini, yağsız süttten veya peyniraltı suyundan iyon değişimi ve daha sonra ultra-filtrasyon basamakları ile izole edilir. Sonunda, dondurarak kurutma veya püskürtmeli kurutma uygulanır ve büyük parçacıklar elenir. Hemen hemen kokusuz, açık pembemsi tozdur.</p>																			
	<p style="text-align: center;">Sığır laktoferrininin fiziko-kimyasal özellikleri</p> <table border="1"> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 4,5</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 1,5</td> </tr> <tr> <td>Arsenik (mg/kg)</td> <td>< 2</td> </tr> <tr> <td>Demir (mg/kg)</td> <td>< 350</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>> 93</td> </tr> <tr> <td>Sığır laktoferrinin proteini (protein içindeki %'si)</td> <td>> 95</td> </tr> <tr> <td>Diğer proteinler (protein içindeki %'si)</td> <td>< 5</td> </tr> <tr> <td>pH (%2 solüsyon, 20 °C)</td> <td>5,2-7,2</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük (%2 solüsyon, 20 °C)</td> <td>Tam çözülmüş</td> </tr> </table>		Nem (%)	< 4,5	Kül (%)	< 1,5	Arsenik (mg/kg)	< 2	Demir (mg/kg)	< 350	Protein (%)	> 93	Sığır laktoferrinin proteini (protein içindeki %'si)	> 95	Diğer proteinler (protein içindeki %'si)	< 5	pH (%2 solüsyon, 20 °C)	5,2-7,2	Çözünürlük (%2 solüsyon, 20 °C)	Tam çözülmüş
Nem (%)	< 4,5																			
Kül (%)	< 1,5																			
Arsenik (mg/kg)	< 2																			
Demir (mg/kg)	< 350																			
Protein (%)	> 93																			
Sığır laktoferrinin proteini (protein içindeki %'si)	> 95																			
Diğer proteinler (protein içindeki %'si)	< 5																			
pH (%2 solüsyon, 20 °C)	5,2-7,2																			
Çözünürlük (%2 solüsyon, 20 °C)	Tam çözülmüş																			

Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatu

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Bebek formülleri ⁽²⁾
	Devam formülleri ⁽³⁾	30 mg/100 g (toz haldeki formüllerde) 4,2 mg/100 ml (sulandırılmış formüllerde)
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	300 mg/gün
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	58 mg/gün (küçük çocuklar için)

		250 mg/gün (3-18 yaş aralığındaki çocuk ve ergenler için) 610 mg/gün (yetişkinler için)																																								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Süt bazlı peynir altı suyu proteini izolatu” olarak belirtilir.</p> <p>2. Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatu içeren takviye edici gıdalarda aşağıdaki ifade yer alır: Bu takviye edici gıdaların etiketinde bir/üç/on sekiz yaşın altındaki bebekler/çocuklar/ ergenler tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> <p>* Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p>																																									
Diğer gereklilikler																																										
Veri Koruması	<p>20 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatının kullanımını bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, France.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, bu yeni gıda sadece Armor Protéines S.A.S. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Kasım 2023.</p>																																									
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama: Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatu yağsız sığır sütünden bir seri izolasyon ve saflaştırma basamaklarıyla elde edilen sarımsı gri bir tozdur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellikler/Bileşim</th> <th></th> <th>Mikrobiyolojik Kriterler</th> <th>Ağır Metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>≥ 90</td> <td>Toplam aerobik mezofilik sayısı (kob/g)</td> <td>Kurşun < 0,1 Kadmiyum < 0,2</td> </tr> <tr> <td>Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>25-75</td> <td>Enterobakterler (kob/g)</td> <td>Cıva < 0,6</td> </tr> <tr> <td>Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>10-40</td> <td>Koagulaz pozitif Stafilokoklar (g'da)</td> <td>Arsenik < 0,1</td> </tr> <tr> <td>Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı)</td> <td>≤ 30</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>TGF-β2 (mg/100 g)</td> <td>12-18</td> <td><i>Salmonella</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 6,0</td> <td><i>Listeria</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>pH (%5 lik çözelti ağırlık/hacim)</td> <td>5,5-7,6</td> <td><i>Cronobacter</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Laktoz (%)</td> <td>≤ 3,0</td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 50</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 4,5</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 50</td> </tr> </tbody> </table>		Özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik Kriterler	Ağır Metaller (mg/kg)	Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı)	≥ 90	Toplam aerobik mezofilik sayısı (kob/g)	Kurşun < 0,1 Kadmiyum < 0,2	Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı)	25-75	Enterobakterler (kob/g)	Cıva < 0,6	Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı)	10-40	Koagulaz pozitif Stafilokoklar (g'da)	Arsenik < 0,1	Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı)	≤ 30	<i>Escherichia coli</i> (g'da)	Bulunmaz	TGF-β2 (mg/100 g)	12-18	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz	Nem (%)	≤ 6,0	<i>Listeria</i> (25 g'da)	Bulunmaz	pH (%5 lik çözelti ağırlık/hacim)	5,5-7,6	<i>Cronobacter</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz	Laktoz (%)	≤ 3,0	Küf (kob/g)	≤ 50	Yağ (%)	≤ 4,5	Maya (kob/g)	≤ 50
Özellikler/Bileşim		Mikrobiyolojik Kriterler	Ağır Metaller (mg/kg)																																							
Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı)	≥ 90	Toplam aerobik mezofilik sayısı (kob/g)	Kurşun < 0,1 Kadmiyum < 0,2																																							
Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı)	25-75	Enterobakterler (kob/g)	Cıva < 0,6																																							
Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı)	10-40	Koagulaz pozitif Stafilokoklar (g'da)	Arsenik < 0,1																																							
Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı)	≤ 30	<i>Escherichia coli</i> (g'da)	Bulunmaz																																							
TGF-β2 (mg/100 g)	12-18	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																							
Nem (%)	≤ 6,0	<i>Listeria</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																							
pH (%5 lik çözelti ağırlık/hacim)	5,5-7,6	<i>Cronobacter</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz																																							
Laktoz (%)	≤ 3,0	Küf (kob/g)	≤ 50																																							
Yağ (%)	≤ 4,5	Maya (kob/g)	≤ 50																																							

		Kül (%)	≤ 3,5
		Demir (mg/100 g)	≤ 25
Sığır sütü beta-laktoglobulini (β-laktoglobulin)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen alkolsüz içecekler	25 g/100 ml
		Peynir altı suyu tozu (sulandırılmış)	8 g/100 ml
		Süt bazlı içecekler ve benzer ürünler	12 g/100 ml
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “sığır sütü beta-laktoglobulini” veya “sığır sütü β-laktoglobulini” olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması	<p>11 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Sığır sütü beta-laktoglobulininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Arla Foods Ingredients Group P/S, Sonderhoj 10-12, 8260 Viby J, Denmark.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için Veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, sığır sütü beta-laktoglobulini sadece Arla Foods Ingredients Group P/S tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 11 Ocak 2028.</p>		
Spesifikasyonlar	<p>Beta-laktoglobulin (β-laktoglobulin) proteini, sığır peynir altı suyundan filtrasyon, konsantrasyon, kristalizasyon, yeniden suda çözündürme, pH'yı asidik veya nötral pH'ya ayarlama, yeniden konsantre etme ve kurutma basamaklarını içeren bir seri işleme üretilen beyaz-krem rengi bir tozdur.</p> <p>CAS No: 9045-23-2</p> <p>Molekül ağırlığı: 36,7 kDa (dimer); 18,3 kDa (monomer)</p>		
	Karakteristik özellikler /Bileşim	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler
	pH (10 %'luk çözelti)	Kadmiyum	Toplam koloni sayısı (kob/g)
	3,5-8,0	< 0,2	≤ 5 000
	Protein (N x 6,38) (%)	Kurşun	Toplam maya ve küf (kob/g)
	≥ 86,0	< 0,1	≤ 10

Beta-laktoglobulin (proteinin %'si)	≥ 90,0	Cıva	< 0,01	Enterobakterler	≤ 10
Laktoz (%)	≤ 1,0			(kob/g) <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
Yağ (%)	≤ 1,0			<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	< 100
Kül (%)	≤ 5,0	Mikotoksinler (µg/kg)		<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz
Nem (%)	≤ 5,5	Aflatoksin M1	< 0,01	<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	< 10
				Sülfite indirgen <i>Clostridia</i> (kob/g)	< 10

Sığır sütü osteopontini

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Bebek Formülleri ⁽²⁾	151 mg/l (Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe)
	Devam Formülleri ⁽³⁾	151 mg/l (Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe)
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Sığır sütü osteopontini' olarak belirtilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	<p>26 Mart 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Sığır sütü osteopontininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Arla Foods Ingredients Group P/S., Sønderhøj 10-12 8260 Viby J Denmark.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için Veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, Sığır sütü osteopontini sadece Arla Foods Ingredients Group P/S. tarafından piyasaya arz edilir.</p>	

Veri korumasının bitiş tarihi: 26 Mart 2028.

Spesifikasyonlar

Açıklama:

Sığır sütü osteopontini, pastörize veya iyon değiştirici ile mikrofiltre edilmiş sığır sütü veya peynir altı suyundan ultrafiltrasyon ile düşük molekül ağırlıklı bileşenlerin uzaklaştırılması ve püskürtmeli kurutma ile izole edilir. Bu filtrasyon basamakları sırasında laktoz ve ağırlıklı olarak alfa laktalbumin ve beta laktoglobulin olacak peynir altı suyu proteinleri uzaklaştırılır.

Karakteristik Özellikler/Bileşim

		Ağır metaller (mg/kg)	
Protein (%) (N × 6,38)	76,5–80,5	Kurşun	< 0,05
Sığır sütü osteopontini (ssOPN) (protein içindeki %'si)	≥ 84,5	Kadmiyum	< 0,05
Tam uzunlukta ssOPN (MA 33,9 kDa) (ssOPN içindeki %'si)	≥ 15	Cıva	< 0,05
ssOPN'nin N-terminal parçası (MA 19,8 kDa) (ssOPN içindeki %'si)	≥ 70	Arsenik	< 0,5
Diğer süt proteinleri (protein içindeki %'si)	≤ 14,5		
Nem (%)	< 9,5	Aflatoksin M1 (µg/kg) < 0,1	
Laktoz (%)	≤ 1,0		
Yağ (%)	≤ 1,0		
Kül (%)	≤ 11		
Çözünmezlik indeksi (mL)	≤ 1,0		

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam koloni sayısı (30 °C) (kob/g)	≤ 5 000
Maya/Küf (kob/g)	≤ 100
<i>Bacillus cereus</i> (kob/g)	< 50
Sülfür indirgen <i>Clostridia</i> (kob/g)	< 10
<i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da)	Bulunmaz
Enterobakterler (kob/g)	< 10
<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz

Sorghum bicolor (L.)
Moench' den elde edilen
şurup

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar
dışındaki gıdalar

Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak

(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Sorgum (<i>Sorghum bicolor</i>) şurubu” olarak belirtilir.					
	Diğer gereklilikler						
	Veri Koruması						
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu geleneksel gıda, <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench [cins, Sorghum; familya, Poaceae (alt. Gramineae)]’den elde edilen bir şuruptur. Şurup, “<i>S. bicolor</i>” saplarından, öğütme, ekstrakte etme ve briks değeri en az 74 olacak şekilde ısıtılmış işlem içeren buharlaştırma gibi işlemlerden sonra elde edilir.</p> <p style="text-align: center;"><i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench’den elde edilen şurubun bileşimi</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Su (g/100 g)</td> <td>22,7</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Toplam şeker (g/100 g)</td> <td>> 74,0</td> </tr> </table>	Su (g/100 g)	22,7	Kül (g/100 g)	2,4	Toplam şeker (g/100 g)
Su (g/100 g)	22,7						
Kül (g/100 g)	2,4						
Toplam şeker (g/100 g)	> 74,0						

Sukromalt	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)						
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak						
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “sukromalt” olarak belirtilir. 2.Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ürünün bir glukoz ve fruktoz kaynağı olduğu bilgisi eşlik etmelidir.							
	Diğer gereklilikler								
	Veri Koruması								
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Sukromalt, sukroz ve nişasta hidrolizatından enzimatik reaksiyon aracılığıyla elde edilen, sakkaritlerin kompleks bir karışımıdır. Bu işlemde; glukoz birimleri, <i>Leuconostoc citreum</i> bakterisinin bir enzimi ile üretilen nişasta hidrolizatından elde edilen sakkaritlere bağlanır. Ortaya çıkan oligosakkaritler, α-(1→6) ve α-(1→3) glikosidik bileşiklerinin varlığı ile karakterize edilir. Son ürün, oligosakkaritlerin yanında fruktoz başta olmak üzere leukrose dissakkaritini ve diğer disakkaritleri içeren bir şuruptur.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Toplam katı (%)</td> <td>75-80</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>20-25</td> </tr> <tr> <td>Sülfataz (en fazla %)</td> <td>0,05</td> </tr> </table>		Toplam katı (%)	75-80	Nem (%)	20-25	Sülfataz (en fazla %)	0,05
Toplam katı (%)	75-80								
Nem (%)	20-25								
Sülfataz (en fazla %)	0,05								

pH	3,5-6,0
İletkenlik (%30)	< 200
Azot (mg/kg)	< 10
Fruktoz (kuru maddede %)	35-45
Leukrose (kuru maddede %)	7-15
Diğer disakkaritler (en fazla %)	3
Daha yüksek sakkaritler (kuru maddede %)	40-60

Synsepalum dulcificum'un kurutulmuş meyveleri

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)		
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	0,7 g/gün		
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “ <i>Synsepalum dulcificum</i> ’un kurutulmuş meyveleri” olarak belirtilir. 2. <i>Synsepalum dulcificum</i> ’un kurutulmuş meyvelerini içeren takviye edici gıdaların etiketinde sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkinler tarafından tüketilmesi gerektiğine dair ifade yer alır.			
Diğer gereklilikler				
Veri Koruması	05 Aralık 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Bu gıdanın kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. Başvuru sahibi: Medicinal Gardens S.L. Marques de Urquijo 47, 1ºD, Office 1, Madrid, 28008, Spain. Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atfı yapmadan izin alması dışında, bu gıda sadece Medicinal Gardens S.L.. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 05 Aralık 2026.			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Sapotaceae familyasına ait <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell'in çekirdeksiz meyvelerinin dondurularak kurutulmuş pulpu ve kabuğudur. elde edilen kurutulmuş meyve öğütülerek toz haline getirilir.			
	Karakteristik özellikler/Bileşim (g/100g)	Mikrobiyolojik kriterler (kob/g)	Pestisitler	
	Nem	< 6	Toplam aerobik koloni sayısı < 10 ⁴	Türk Gıda Kodeksi
	Kül	3,5-8,5	<i>Bacillus cereus</i> (varsayımsal) < 100	Pestisitlerin Maksimum
	Toplam karbonhidrat	70-87	Sülfid indirgen <i>Clostridia</i> ≤ 30	Kalıntı Limitleri
	Şeker	50-75	Toplam Enterobakterler < 100	Yönetmeliğinde 820990 kod
	Lif	1-6,5	Maya ve küf < 500	numarası (Meyve türleri-

Toplam protein	3,5-6,0	Diğerleri altında değerlendirilir.
Mirakulin (*)	1,5-2,5	
Toplam yağ	0,50-3,50	
(*)Mirakulin, toplam protein içeriğinin bir parçasıdır.		

Şeker kamışı lifi	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla %)																																				
		Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	8																																				
		Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan ürünler hariç)	5																																				
		Üretim teknolojisi gereği diyet lifine izin verilen et ürünleri	3																																				
		Rendelenmiş peynir	2																																				
		Soslar	2																																				
		İçecekler	5																																				
		İlave özel etiketleme gereklilikleri																																					
		Diğer gereklilikler																																					
		Veri Koruması																																					
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Şeker kamışı lifi, şeker kamışından (Saccharum genotipleri) şeker suyunun sıkma veya ekstraksiyon yoluyla ayrılmasından sonra geriye kalan kuru hücre duvarından veya lifli kalıntıdan elde edilir. Ağırlıklı olarak selüloz ve hemiselülozdan oluşur.</p> <p>Üretim süreci; kesme, alkali sindirim, ligninlerin ve diğer selülozik olmayan bileşenlerin uzaklaştırılması, saflaştırılmış liflerin ağartılması, asitle yıkama ve nötralizasyon gibi çeşitli aşamalardan oluşur.</p>																																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 7,0</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>≤ 1 000</td> <td>Çıva</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 0,3</td> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Silika (mg/kg)</td> <td>≤ 200</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>0,0</td> <td></td> <td></td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>İz miktarda</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)		Nem (%)	≤ 7,0	Maya ve küf (kob/g)	≤ 1 000	Çıva	≤ 0,1	Kül (%)	≤ 0,3	<i>Salmonella</i>	Bulunmaz	Kurşun	≤ 1	Silika (mg/kg)	≤ 200	<i>Listeria monocytogenes</i>	Bulunmaz	Arsenik	≤ 1	Protein (%)	0,0			Kadmiyum	≤ 0,1	Yağ	İz miktarda				
		Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)																																			
Nem (%)	≤ 7,0	Maya ve küf (kob/g)	≤ 1 000	Çıva	≤ 0,1																																		
Kül (%)	≤ 0,3	<i>Salmonella</i>	Bulunmaz	Kurşun	≤ 1																																		
Silika (mg/kg)	≤ 200	<i>Listeria monocytogenes</i>	Bulunmaz	Arsenik	≤ 1																																		
Protein (%)	0,0			Kadmiyum	≤ 0,1																																		
Yağ	İz miktarda																																						

pH	4-7
Toplam diyet lifi (AOAC) (kuru maddede %) (çözünmeyen)	≥ 95
Hemiselüloz (toplam diyet lifi içindeki %'si)	20-25
Selüloz (toplam diyet lifi içindeki %'si)	70-75

Taksifolince zengin ekstrakt	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyveli yoğurt (*)	0,020 g/kg
Çeşnili kefir (*)	0,008 g/kg		
Yayık altı (*)	0,005 g/kg		
Süt tozu (*)	0,052 g/kg		
Çeşnili krema (*)	0,070 g/kg		
Çeşnili ekşi krema (*)	0,050 g/kg		
Çeşnili Peynir (*)	0,090 g/kg		
Çeşnili Tereyağ (*)	0,164 g/kg		
Çikolata şekerlemeleri	0,070 g/kg		
Alkolsüz içecekler	0,020 g/l		
Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuk ve 14 yaş altındaki ergenler haricindeki genel nüfus için)	100 mg/gün		
(*) Taksifolince zengin ekstrakt, süt ürünlerinde kullanıldığında, kısmen veya tamamen herhangi bir süt bileşeninin yerini almamalıdır.			
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Toksifolince zengin ekstrakt' olarak belirtilir.		
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama: Dahurian Larch (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr) odunundan elde edilen taksifolince zengin ekstrakt, sıcak sulu çözeltilerden kristalize edilerek elde edilen beyazdan soluk sarıya rengi değişen bir tozdur.</p> <p>Tanım:</p>		

Kimyasal ad: [(2R, 3R) -2- (3,4 dihidroksifenil)-3,5,7 trihidroksi-2,3-dihidrookromen-4-bir, aynı zamanda (+) trans (2R, 3R)-dihidroersetin] olarak da adlandırılır (cis formunun %2'den fazla olmaması şartıyla).

Spesifik özellikler (%)	Ağır Metaller, Pestisit (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler
Taksifolin (m/m) (kuru maddede) $\geq 90,0$	Kurşun $\leq 0,5$ Arsenik $\leq 0,02$	Toplam koloni sayısı $\leq 10^4$ (kob/g)
Nem ≤ 10	Kadmium $\leq 0,5$ Çıva $\leq 0,1$ Diklorodifeniltrikloroetan (DDT) $\leq 0,05$	Enterobakterler (g'da) ≤ 100 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Staphylococcus aureus</i> (g'da) Bulunmaz <i>Salmonella</i> (10 g'da) Bulunmaz <i>Escherichia coli</i> (g'da) Bulunmaz <i>Pseudomonas</i> (g'da) Bulunmaz
	Çözücü kalıntısı (mg/kg)	
	Etanol $< 5 000$	

Taksifolin bakımından zengin ekstraktın bileşenlerinin normal aralığı (kuru maddede)

<i>Ekstrakt bileşeni</i>	<i>İçerik, genel gözlenen aralık (%)</i>
Taksifolin	90 - 93
Aromadendrin	2,5 - 3,5
Eriodiktol	0,1 - 0,3
Kuersetin	0,3 - 0,5
Naringenin	0,2 - 0,3
Kaempferol	0,01 - 0,1
Pinokembrin	0,05 - 0,12
Tanımlanamayan flavonoidler	1-3
Su *	1,5

* Taksifolin hidrat halinde ve kurutma işlemi sırasında kristalize haldedir. Bu, %1,5'lük bir miktarda kristalizasyon suyunun ilavesiyle sonuçlanır.

Tavuk yumurtası beyazı lizozim hidrolizati

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)

1000 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Tavuk yumurtası beyazı lizozim hidrolizati' olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler																																					
Veri Koruması																																					
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Açıklama/Tanım: Tavuk yumurtası beyazı lizozim hidrolizatı, tavuk yumurtası beyazı lizoziminden, <i>Bacillus licheniformis</i>'ten elde edilen subtilisin kullanılarak, enzimatik bir işlemle elde edilir. Ürün; rengi beyazdan açık sarıya değişen bir tozdur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Spesifikasyon</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (TN (*) × 5,30) (%)</td> <td>80-90</td> <td>Arsenik < 1</td> </tr> <tr> <td>Triptofan (%)</td> <td>5-7</td> <td>Kurşun < 1</td> </tr> <tr> <td>Triptofan/BNAA (**) Oranı</td> <td>0,18-0,25</td> <td>Kadmiyum < 0,5</td> </tr> <tr> <td>Hidroлиз derecesi (%)</td> <td>19-25</td> <td>Cıva < 0,1</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5</td> <td>Toplam aerobik sayısı (kob/g) < 10³</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 10</td> <td>Toplam maya/küf kombinasyon sayısı (kob/g) < 10²</td> </tr> <tr> <td>Sodyum (%)</td> <td>< 6</td> <td>Enterobakterler (kob/g) < 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Pseudomonas aeruginosa</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) TN: toplam azot (**) BNAA: büyük nötr amino asitler</p>	Spesifikasyon	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler	Protein (TN (*) × 5,30) (%)	80-90	Arsenik < 1	Triptofan (%)	5-7	Kurşun < 1	Triptofan/BNAA (**) Oranı	0,18-0,25	Kadmiyum < 0,5	Hidroлиз derecesi (%)	19-25	Cıva < 0,1	Nem (%)	< 5	Toplam aerobik sayısı (kob/g) < 10 ³	Kül (%)	< 10	Toplam maya/küf kombinasyon sayısı (kob/g) < 10 ²	Sodyum (%)	< 6	Enterobakterler (kob/g) < 10			<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz			<i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz			<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz			<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (10 g'da) Bulunmaz
Spesifikasyon	Ağır metaller (mg/kg)	Mikrobiyolojik kriterler																																			
Protein (TN (*) × 5,30) (%)	80-90	Arsenik < 1																																			
Triptofan (%)	5-7	Kurşun < 1																																			
Triptofan/BNAA (**) Oranı	0,18-0,25	Kadmiyum < 0,5																																			
Hidroлиз derecesi (%)	19-25	Cıva < 0,1																																			
Nem (%)	< 5	Toplam aerobik sayısı (kob/g) < 10 ³																																			
Kül (%)	< 10	Toplam maya/küf kombinasyon sayısı (kob/g) < 10 ²																																			
Sodyum (%)	< 6	Enterobakterler (kob/g) < 10																																			
		<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz																																			
		<i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz																																			
		<i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz																																			
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (10 g'da) Bulunmaz																																			

Tetrahidrokurkuminoid

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için)	140 mg/gün
İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde "Tetrahidrokurkuminoid" olarak belirtilir.</p> <p>2. Tetrahidrokurkuminoid içeren takviye edici gıdaların etiketinde:</p> <p>a) Sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus tarafından kullanılması gerektiğine,</p> <p>b) Aynı gün içerisinde kurkumin ve/veya kurkuminoid içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse bu takviye edici gıdanın tüketilmemesi gerektiğine dair ifadeler yer alır.</p>	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması	11 Temmuz 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.	

Tetrahidrokurkuminoidin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.

Başvuru sahibi: Sabinsa Europe GmbH, Monzstrasse 4, 63225 Langen, Germany.

Başka bir başvuru sahibinin bu gıda için Veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, Tetrahidrokurkuminoid sadece Sabinsa Europe GmbH tarafından piyasaya arz edilir.

Veri korumasının bitiş tarihi: 11 Temmuz 2027.

Spesifikasyonlar

Tetrahidrokurkuminoidler; kurutulmuş, toz haline getirilmiş zerdeçal (*Curcuma longa* L.) rizomlarından kurkuminoidlerin ekstraksiyonunu, hidrojenasyon (katalizör olarak karbon üzerinde paladyum (Pd/C) kullanılarak), konsantrasyon, kristalizasyon, kurutma ve toz haline getirmeyi içeren bir seri basamakla üretilmektedir.

Spesifikasyon

Toplam tetrahidrokurkuminoid (kuru maddede % ağırlıkça) > 95,0

Nem (%a/a)

Kül (% a/a)

Paladyum (mg/kg)

Mikrobiyolojik kriterler

Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) ≤ 5 000

Toplam maya/küf sayısı (kob/g) ≤ 100

Escherichia coli (kob/g) < 10

Staphylococcus aureus (kob/g) < 10

Enterobakterler (kob/g) ≤ 10

Salmonella spp. (25 g'da) Bulunmaz

Koliformlar (kob/g) ≤ 10

Theobroma cacao L.'den elde edilen meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar

Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak

(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)

İlave özel etiketleme gereklilikleri

Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “kakao (*Theobroma cacao* L.) pulpu”, “kakao (*Theobroma cacao* L.) pulp suyu” veya “kakao (*Theobroma cacao* L.) konsantre pulp suyu” olarak belirtilir.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Kakao (*Theobroma cacao* L.) bitkisinin meyve pulpu; tohumların yer aldığı sulu, zamklı ve asidik bir maddedir.

Kakao meyve pulpu, kakao kapsülü bölündükten sonra kabuklardan ve çekirdeklerden ayrılarak elde edilir. Pulp daha sonra pastörizasyon ve dondurma işlemine tabi tutulur. Kakao pulp suyu ve /veya kakao konsantre pulp suyu; enzimatik işlem, pastörizasyon, filtrasyon ve konsantrasyon işlemleri uygulanarak üretilir.

Kakao meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu'nun tipik bileşimi		Mikrobiyolojik kriterler	
Protein (g/100 g)	0,0-2,0	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 10 000
Toplam yağ (g/100 g)	0,0-0,2	Enterobakterler (kob/g)	≤ 10
Toplam şeker (g/100 g)	> 11,0	Salmonella (25 g'da)	Bulunmaz
Briks derecesi (° Briks)	≥ 14		
pH	3,3-4,0		

Theobroma cacao
L.pulpundan elde edilen şeker

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																																
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak																																
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Kakao (<i>Theobroma cacao</i>) pulpundan elde edilen şeker', 'Kakao (<i>Theobroma cacao</i>) pulpundan elde edilen glukoz' veya Kakao (<i>Theobroma cacao</i>) pulpundan elde edilen fruktoz' olarak belirtilir.																																	
Diğer gereklilikler																																		
Veri Koruması																																		
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Şekerler, konsantre kakao pulpu (<i>Theobroma cacao</i> L.) suyundan, kurutma işlemiyle veya yüksek saflıkta glukoz veya fruktoz üretmek için bir saflaştırma işlemiyle elde edilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Kurutma işlemiyle elde edilen şekerler</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Besin bileşimi</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam şeker (g/100g)</td> <td>> 80</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> <td>< 10⁴</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5</td> <td>Mayalar ve küfler (kob/g)</td> <td>< 50</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Enterobakterler (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Alicyclobacillus</i> (50 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Thermo-asidofilik bakteriler (50 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table>		Kurutma işlemiyle elde edilen şekerler		Mikrobiyolojik kriterler		Besin bileşimi				Toplam şeker (g/100g)	> 80	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 10 ⁴	Nem (%)	< 5	Mayalar ve küfler (kob/g)	< 50			Enterobakterler (kob/g)	< 10			<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz			<i>Alicyclobacillus</i> (50 g'da)	Bulunmaz			Thermo-asidofilik bakteriler (50 g'da)	Bulunmaz
Kurutma işlemiyle elde edilen şekerler		Mikrobiyolojik kriterler																																
Besin bileşimi																																		
Toplam şeker (g/100g)	> 80	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)	< 10 ⁴																															
Nem (%)	< 5	Mayalar ve küfler (kob/g)	< 50																															
		Enterobakterler (kob/g)	< 10																															
		<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz																															
		<i>Alicyclobacillus</i> (50 g'da)	Bulunmaz																															
		Thermo-asidofilik bakteriler (50 g'da)	Bulunmaz																															

Safılaştırma işlemlle elde edilen şekerler					
Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen glukozun besin bileşimi (%)	Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen fruktozun besin bileşimi (%)	Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen glukoz ve fruktozun mikrobiyolojik kriterleri			
Glukoz içeriği	> 93	Fruktoz içeriği	> 98	Toplam aerobik koloni sayısı	< 10 ⁴
Kül	< 0,2	Glukoz içeriği	< 0,5	(kob/g)	
Nem	< 1,0	Kül	< 0,2	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
		Nem	< 0,5		

Therapon barcoo /
Scortum

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)
	Somon balığı ile aynı kullanım amacını taşır. Pişirilmiş, çiğ, tütülenmiş ve fırınlanmış balık ürünleri dahil olmak üzere balık ürünlerinin ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılır.		
İlave özel etiketleme gereklilikleri			
Diğer gereklilikler			
Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Scortum /<i>Therapon barcoo</i>, Terapontidae familyasından bir tür balıktır. Balık çiftliklerinde de yetiştirilebilen, Avustralya'ya özgü endemik bir tatlısu türüdür.</p> <p>Taksonomik Kimlik: Sınıf: Actinopterygii > Takım: Perciformes > Familya: Terapontidae > Cins: <i>Therapon</i> veya <i>Scortum Barcoo</i></p>		
	Balık etinin bileşimi		Yağ asitleri (mg/g fileto)
	Protein (%)	18-25	Σ PUFA n-3
	Nem (%)	65-75	Σ PUFA n-6
	Kül (%)	0,5-2	PUFA n-3/n-6
	Enerji (kJ/kg)	6000-11500	Toplam omega 3 yağ asitleri
	Karbonhidratlar (%)	0	Toplam omega 6 yağ asitleri
	Yağ (%)	5-15	
			1,2-20,0
			0,3-2,0
			1,5-15,0
			1,6-40,0
			2,6-10,0

Trans-resveratrol
(sentetik)

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri		Kullanım miktarı (en fazla)

	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	150 mg/gün																								
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Trans-resveratrol’ olarak belirtilir. 2. Trans-resveratrol içeren takviye edici gıdanın etiketinde, ilaç kullanan kişilerin bu gıdayı sadece tıbbi gözetim altında kullanması gerektiğine dair bir ifade yer alır.																									
Diğer gereklilikler																										
Veri Koruması																										
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Sentetik: Trans-resveratrol, kirli beyazdan beje rengi değişen kristallerdir. Kimyasal ad: 5 - [(E) -2- (4-hidroksifenil) etenil] benzen-1, 3-diol Kimyasal formül: C₁₄H₁₂O₃ Molekül ağırlığı: 228,25 Da CAS No: 501-36-0</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Safılık (%)</th> <th></th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> <th>Safsızlık (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trans-resveratrol</td> <td>≥ 98-99</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam yan ürünler (ilişkili maddeler)</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Herhangi bir ilişkili tek madde</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Sülfatlanmış kül</td> <td>≤ 0,1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı</td> <td>≤ 0,5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Safılık (%)		Ağır metaller (mg/kg)	Safsızlık (mg/kg)	Trans-resveratrol	≥ 98-99	Kurşun	≤ 1,0	Toplam yan ürünler (ilişkili maddeler)	≤ 0,5	Cıva	≤ 0,1	Herhangi bir ilişkili tek madde	≤ 0,1	Arsenik	≤ 1	Sülfatlanmış kül	≤ 0,1			Kurutma kaybı	≤ 0,5		
Safılık (%)		Ağır metaller (mg/kg)	Safsızlık (mg/kg)																							
Trans-resveratrol	≥ 98-99	Kurşun	≤ 1,0																							
Toplam yan ürünler (ilişkili maddeler)	≤ 0,5	Cıva	≤ 0,1																							
Herhangi bir ilişkili tek madde	≤ 0,1	Arsenik	≤ 1																							
Sülfatlanmış kül	≤ 0,1																									
Kurutma kaybı	≤ 0,5																									

Trehaloz

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Trehaloz*’ ifadesi yer alır. 2. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde, ‘*Trehaloz bir glukoz kaynağıdır’ şeklinde belirgin bir dipnot yer alır.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Trehaloz; α-1,1- glikosidik bağı ile bağlanan iki glukoz parçasını içeren indirgen olmayan bir disakarittir. Sıvılaştırılmış nişastadan veya sukrozdan çok aşamalı enzimatik bir yöntem ile elde edilir. Bu ticari ürün, bir dihidrattır. Hemen hemen kokusuz, beyaz veya hemen hemen beyaz renkte, tatlı bir tatta kristaldir.	

Eş anlamlısı: α,α -trehaloz

Kimyasal ad: α -D-glukopiranosil- α -D-glukopiranozid, dihidrat

CAS No: 6138-23-4 (dihidrat)

Kimyasal formül: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat)

Formül ağırlığı: 378,33 g/mol (dihidrat)

Trehaloz: \geq %98 (Kuru maddede)

Analiz methodu:

Prensip: Trehaloz, sıvı kromatografisi ile belirlenir ve standart trehaloz içeren bir referans standardı ile karşılaştırma yöntemi ile miktarı tespit edilir.

Numune çözeltisinin hazırlanması: 100 ml'lik volumetrik bir şişeye yaklaşık 3 g ağırlığında kuru numune tartılır ve yaklaşık 80 ml saflaştırılmış, deiyonize su eklenir. Numune, tam olarak çözündürülür ve saflaştırılmış deiyonize su ile işaret çizgisine kadar seyreltilir. 0,45 mikronluk bir filtre yardımıyla filtre edilir.

Standart çözeltinin hazırlanması: Yaklaşık 30 mg trehaloz/ml konsantrasyonunda bir çözelti elde etmek için, doğru şekilde tartılmış miktardaki standart referans kuru trehaloz suda çözündürülür.

Cihaz: Bir refraktif indeks detektörü ve entegre kaydedici içeren sıvı kromatografisi

Koşullar:

Kolon: Shodex Ionpak KS-801 (Showa Denko Co.) ya da eşdeğer nitelikte

- Uzunluk: 300 mm

- Çap: 10 mm

- Sıcaklık: 50 °C

Hareketli faz: su

Akış hızı: 0,4 mL/dk

Enjeksiyon hacmi: 8 μ l

Prosedür: Eşit hacimlerde numune ve standart çözelti ayrı ayrı kromatografa enjekte edilir. Kromatogramlar kaydedilir ve trehaloz pikinin yanıt boyutu ölçülür.

Aşağıdaki formül yardımı ile 1 mL'lik numune çözeltisindeki trehaloz miktarı mg olarak hesaplanır.

% trehaloz = $100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

R_S = Hazırlanan standartdaki trehalozun pik alanı

R_U = Hazırlanan numunedeki trehalozun pik alanı

W_S = Hazırlanan standartdaki trehalozun mg olarak miktarı

W_U = mg olarak kuru numune miktarı

Özellikler

Çözünürlük

Su içinde serbestçe çözünebilir,
etanol içinde çok az çözünür

Safılık

Kurutma kaybı (% 60°C, 5 saat) \leq 1,5
Toplam kül miktarı (%) \leq 0,05

Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$

		<p>+ 179° (%5 sulu çözelti, dihidrat), + 199° (%5 sulu çözelti, susuz madde)</p> <p>Erime noktası (dihidrat) (°C) 97</p> <p>Ağır Metaller (mg/kg) Kurşun* ≤ 1,0</p>												
<p>*Belirli bir seviyeye uygun bir atomik absorpsiyon tekniği kullanılarak belirlenir. Numune büyüklüğünün seçimi ve numune hazırlama yöntemi, FNP 5***de belirtilen enstrümantal yöntemlerin ilkelerine göre belirlenebilir.</p> <p>** Gıda ve Beslenme makalesi 5 Rev. 2—Genel Bildirimler, genel analitik teknikler, tanımlama testleri, test çözümleri ve referans materyallerinin tanımlanması için rehber doküman (JECFA), 1991, 322p.— ISBN 92-5-102991-1.</p>														
<p><i>Ulkenia</i> sp. elde edilen mikroalginden elde edilen algal yağı</p>	<p>Kullanım Koşulları</p>	<p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p>	<p>Kullanım miktarı (en fazla DHA)</p>											
		<p>Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)</p>	<p>200 mg/100 g</p>											
		<p>Tahıl barları</p>	<p>500 mg/100 g</p>											
		<p>Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)</p>	<p>60 mg/100 ml</p>											
	<p>İlave özel etiketleme gereklilikleri</p>	<p>Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.den elde edilen yağ' olarak belirtilir.</p>												
	<p>Diğer gereklilikler</p>													
	<p>Veri Koruması</p>													
<p>Spesifikasyonlar</p>	<p>Açıklama/Tanım: Mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.'den algal yağı</p> <table border="0"> <tr> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg yağ)</td> <td>≤ 5,0</td> </tr> <tr> <td>Nem ve uçucular (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan maddeler (%)</td> <td>≤ 4,5</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>DHA içeriği (%)</td> <td>≥ 32</td> </tr> </table>		Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,5	Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0	Nem ve uçucular (%)	≤ 0,05	Sabunlaşmayan maddeler (%)	≤ 4,5	Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0	DHA içeriği (%)	≥ 32
Asit değeri (mg KOH/g)	≤ 0,5													
Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ)	≤ 5,0													
Nem ve uçucular (%)	≤ 0,05													
Sabunlaşmayan maddeler (%)	≤ 4,5													
Trans yağ asitleri (%)	≤ 1,0													
DHA içeriği (%)	≥ 32													
<p><i>Undaria pinnatifida</i>'dan elde edilen fukoidan ekstraktı</p>	<p>Kullanım Koşulları</p>	<p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p>	<p>Kullanım miktarı (en fazla)</p>											
		<p>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (genel nüfus için)</p>	<p>250 mg/gün</p>											

İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “ <i>Undaria pinnatifida</i> ” dan elde edilen fukoidan ekstraktı” olarak belirtilir.																																																																
Diğer gereklilikler																																																																	
Veri Koruması																																																																	
Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: <i>Undaria pinnatifida</i> deniz yosunundan/alginden elde edilen fukoidan, organik çözelti kullanılmadan asidik çözeltinin sulu ekstraksiyonu ve filtrasyon prosesi ile ekstrakte edilir.</p> <p>Elde edilen ekstrakt, aşağıdaki spesifikasyonlara sahip bir fukoidan ekstraktı elde etmek için konsantre edilir ve kurutulur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz</td> <td>Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)</td> <td>< 10 000</td> <td>Arsenik (inorganik)</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Tatsız ve kokusuz</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>< 100</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Nem (105 °C ‘de 2 saat) (%)</td> <td>Toplam Enterobakterler (g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td>Kurşun</td> <td>< 2,0</td> </tr> <tr> <td>pH (1 %’lik çözelti 25 °C’de)</td> <td></td> <td></td> <td>Cıva</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Salmonella</i> (10 g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (g’da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fukoidan seviyesine göre izin verilen iki tip ekstraksiyonun bileşimi</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ekstrakt 1 (%)</th> <th>Ekstrakt 2 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fukoidan</td> <td>75-95</td> <td>50-55</td> </tr> <tr> <td>Aljinat</td> <td>2,0-6,5</td> <td>2,0-4,0</td> </tr> <tr> <td>Polifloroglusinol</td> <td>0,5-3,0</td> <td>1,0-3,0</td> </tr> <tr> <td>Mannitol</td> <td>1-10</td> <td>25-35</td> </tr> <tr> <td>Doğal tuzlar/Serbest mineraller</td> <td>0,5-1,0</td> <td>8-10</td> </tr> <tr> <td>Diğer karbonhidratlar</td> <td>0,5-2,0</td> <td>0,5-2,0</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>2,0-2,5</td> <td>1,0-1,5</td> </tr> </tbody> </table>		Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)		Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	< 10 000	Arsenik (inorganik)	< 1,0	Tatsız ve kokusuz	Maya ve küf (kob/g)	< 100	Kadmiyum	< 3,0	Nem (105 °C ‘de 2 saat) (%)	Toplam Enterobakterler (g’da)	Bulunmaz	Kurşun	< 2,0	pH (1 %’lik çözelti 25 °C’de)			Cıva	< 1,0		<i>Escherichia coli</i> (g’da)	Bulunmaz				<i>Salmonella</i> (10 g’da)	Bulunmaz				<i>Staphylococcus aureus</i> (g’da)	Bulunmaz				Ekstrakt 1 (%)	Ekstrakt 2 (%)	Fukoidan	75-95	50-55	Aljinat	2,0-6,5	2,0-4,0	Polifloroglusinol	0,5-3,0	1,0-3,0	Mannitol	1-10	25-35	Doğal tuzlar/Serbest mineraller	0,5-1,0	8-10	Diğer karbonhidratlar	0,5-2,0	0,5-2,0	Protein	2,0-2,5	1,0-1,5
	Mikrobiyolojik kriterler		Ağır metaller (mg/kg)																																																														
Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)	< 10 000	Arsenik (inorganik)	< 1,0																																																													
Tatsız ve kokusuz	Maya ve küf (kob/g)	< 100	Kadmiyum	< 3,0																																																													
Nem (105 °C ‘de 2 saat) (%)	Toplam Enterobakterler (g’da)	Bulunmaz	Kurşun	< 2,0																																																													
pH (1 %’lik çözelti 25 °C’de)			Cıva	< 1,0																																																													
	<i>Escherichia coli</i> (g’da)	Bulunmaz																																																															
	<i>Salmonella</i> (10 g’da)	Bulunmaz																																																															
	<i>Staphylococcus aureus</i> (g’da)	Bulunmaz																																																															
	Ekstrakt 1 (%)	Ekstrakt 2 (%)																																																															
Fukoidan	75-95	50-55																																																															
Aljinat	2,0-6,5	2,0-4,0																																																															
Polifloroglusinol	0,5-3,0	1,0-3,0																																																															
Mannitol	1-10	25-35																																																															
Doğal tuzlar/Serbest mineraller	0,5-1,0	8-10																																																															
Diğer karbonhidratlar	0,5-2,0	0,5-2,0																																																															
Protein	2,0-2,5	1,0-1,5																																																															

UV işlemine tabi tutulmuş mantar (*Agaricus bisporus*)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini)

Mantar (*Agaricus bisporus*)

20 µg /100 g taze ağırlık

İlave özel etiketleme gereklilikleri	1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘UV işlemine tabi tutulmuş mantar (<i>Agaricus bisporus</i>)’ ifadesi yer alır. 2. Yeni gıdanın veya bu yeni gıdayı içeren ürünün etiketinde ‘D vitamini seviyesini arttırmak için kontrollü ışın işlemi uygulanmıştır’ veya ‘D ₂ vitamini seviyesini arttırmak için UV işlemi uygulanmıştır.’ şeklinde belirgin bir dipnot yer alır.
Diğer gereklilikler	
Veri Koruması	
Spesifikasyonlar	Açıklama / Tanım: Ticari olarak yetiştirilen ve hasat edilen <i>Agaricus bisporus</i> 'a UV ışınları uygulanır. UV ile ışınlama: 200-800 nm dalga boyunda ultraviyole ışık ile uygulanan ışınlama işlemidir. D₂ Vitamini: Kimyasal ad: (3β, 5Z, 7E, 22E) -9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol Eş anlamlısı: Ergokalsiferol CAS No.: 50-14-6 Molekül ağırlığı: 396,65 g/mol Bileşen: Son üründe D ₂ vitamini: Raf ömrü sonunda 5-20 µg/100 g taze ağırlık

UV işlemine tabi tutulmuş ekmekek	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini)
		Türk Gıda Kodeksi Ekmekek ve Ekmekek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmekek çeşitleri (üzerinde çeşni maddesi olanlar hariç)	3 µg /100 g
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘UV işlemine tabi tutularak üretilmiş D vitamini içerir’ ifadesi yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: UV işlemine tabi tutulmuş ekmekek, ergosterolü D ₂ vitaminine (ergokalsiferol) dönüştürmek için fırınlamadan sonra ultraviyole ışığa maruz bırakılan mayalanmış ekmekek ve rol ekmekek (üzerinde çeşni maddesi olanlar hariç) UV ile ışınlama: 240-315 nm dalga boyunda ultraviyole ışıkla, 10-50 mJ /cm ² enerji girişiyle ve en fazla 5 saniye boyunca uygulanan bir ışınlama işlemidir. D₂ Vitamini: Kimyasal ad: (5Z, 7E, 22E) -3S-9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol	

Eş anlamlısı: Ergokalsiferol
CAS No: 50-14-6
Molekül ağırlığı: 396,65 g/mol

Bileşenler

Son üründeki D ₂ Vitamini (ergokalsiferol)	0,75-3 µg /100 g ^(a)
Hamurdaki maya	1-5 g/100 g ^(b)

^(a) EN 12821, 2009, Avrupa Standardı

^(b) Ürün reçetesine göre hesaplama

UV işleme tabi tutulmuş ekmeğ mayası
(*Saccharomyces cerevisiae*)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini)

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmeğ çeşitleri

5 µg/100 g

Mayalanmış hafif fırıncılık ürünleri

5 µg/100 g

Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾

Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49)'ne uygun olarak kullanılır.

Evde kullanım için hazır ambalajlı yaş veya kuru maya*

45 µg/100 g yaş maya için
200 µg/100 g kuru maya için

Tüketime hazır yemekler (çorba ve salatalar hariç)

3 µg/100 g

Çorba ve salatalar

5 µg/100 g

Kızartılmış veya ekstrude tahıllar, tohumlar veya kök bazlı ürünler

5 µg/100 g

Bebek formülleri⁽²⁾ ve devam formülleri⁽³⁾

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği (Tebliğ N:2019/14)'ne uygun olarak

Tahıl bazlı bebek ve küçük çocuk ek gıdaları⁽⁴⁾

Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğine ve Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği (Tebliğ No: 2007/50)'ne uygun olarak

İşlenmiş meyve ürünleri	1,5 µg/100 g
İşlenmiş sebzeler	2 µg/100 g
Kahvaltılık tahıllar	4 µg/100 g
Makarna, hamur ve benzeri ürünler	5 µg/100 g
Diğer tahıl bazlı ürünler	3 µg/100 g
Baharatlar, çeşniler, sos bileşenleri, tatlı sosları/süslemeler	10 µg/100 g
Protein ürünleri	10 µg/100 g
Çeşnili peynir	2 µg/100 g
Sütlü tatlılar ve benzeri ürünler	2 µg/100 g
Çeşnili fermente süt ve fermente krema	1,5 µg/100 g
Süt tozları ve konsantreleri	25 µg/100 g
Süt bazlı ürünler, peynir altı suyu ve çeşnili krema	0,5 µg/100 g
Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünleri yerine tercih edilenler)	2,5 µg/100 g
Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	5 µg/100 g
Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar	5 µg/100 g

İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1.Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘D vitaminli maya’ veya ‘D₂ vitaminli maya’ olarak belirtilir.</p> <p>*Evde kullanım için hazır ambalajlı yaş veya kuru mayalarda yukarıdaki etiketleme kuralına ilave olarak aşağıdaki kurallara uyulur:</p> <p>1. Bu gıdanın etiketinde ‘sadece pişirme için kullanım amacı taşır ve çiğ tüketilmemelidir’ ifadesi yer alır.</p> <p>2. Bu gıdanın etiketinde, son tüketicinin kullanımı için, evde pişmiş son üründe en fazla 5 µg/100 g konsantrasyonda vitamin D₂ içerecek şekilde kullanım talimatı yer alır.</p>
---	--

Diğer gereklilikler	
----------------------------	--

Veri Koruması	
----------------------	--

Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Ekmek mayası (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), ergosterolün D₂ vitaminine (ergokalsiferol) dönüşmesini sağlamak amacıyla ultraviyole ışık ile muamele edilir. Maya konsantresindeki D₂ vitamini içeriği 800.000-3.500.000 IU D vitamini /100 g (200-875 µg/g)’dır.</p> <p>Maya, bebek formülleri, devam formülleri ve tahıl bazlı bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında kullanılabilmesi için inaktif edilmelidir, diğer gıdalarda ise inaktif edilerek veya edilmeden kullanılabilir.</p> <p>Maya konsantresi, evde kullanıma yönelik önceden paketlenmiş yaş veya kuru mayadaki maksimum seviyeyi aşmamak amacıyla normal ekmek mayası ile karıştırılır.</p> <p>Ten renkli, serbest akışlı granüller</p>
-------------------------	---

D₂Vitamini:

Kimyasal ad: (5Z, 7E, 22E) -3S-9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol

Eş anlamlısı: Ergokalsiferol

CAS No: 50-14-6

Molekül ağırlığı: 396,65 g/mol

Maya konsantresinin mikrobiyolojik kriterleri

Koliformlar (g'da)	≤ 10 ³
<i>Escherichia coli</i> (g'da)	≤ 10
<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz

UV işleme tabi tutulmuş süt

Kullanım Koşulları**Kullanımına izin verilen gıda kategorileri****Kullanım miktarı (en fazla D₃ vitamini)**Pastörize tam yağlı süt⁽⁹⁾

5-32 µg/kg (bebekler hariç genel nüfus için)

Pastörize yarım yağlı süt⁽¹⁰⁾

1-15 µg/kg (bebekler hariç genel nüfus için)

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'UV işleme tabi tutulmuştur.' ifadesi yer alır.
2. UV işleme tabi tutulmuş süt; Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre (EK-9, bölüm 1, 2. Madde, (a) bendi) belirgin miktarda D vitamini içerdiğinde, etiketinde, "UV ile işlenerek üretilen D vitamini içerir" veya "UV ile işleme sonucu üretilen D vitamini içeren süt" ifadesi yer alır.

Diğer gereklilikler**Veri Koruması****Spesifikasyonlar**

Açıklama/Tanım: UV işleme tabi tutulmuş süt, pastörizasyon sonrası türbülanslı akış yoluyla ultraviyole (UV) ışınlama uygulanan tam yağlı veya yarım yağlı inek sütüdür. Pastörize sütlerin UV ışınlarıyla muamele edilmesi 7-dehidrokolesterolün D₃ vitaminine dönüştürülmesiyle D₃ vitamini (kolekalsiferol) konsantrasyonlarında artışa neden olur.

UV ile ışınlama: 200-310 nm dalga boyunda ultraviyole ışıkla ve 1045 J/L enerji girişiyle uygulanan bir ışınlama işlemidir.

D₃Vitamini:

Kimyasal ad: (1S, 3Z) -3 - [(2E) -2 - [(1R, 3aS, 7aR) -7a-metil-1 - [(2R) -6-metilheptan-2-yl]-2, 3, 3a, 5, 6, 7-heksahidro-1H-inden-4-iliden] etiliden] -4-metilidenesikloheksan-1-ol

Eş anlamlısı : Kolekalsiferol

CAS No: 67-97-0

Molekül ağırlığı: 384,6377 g/mol

Bileşenler (Son üründeki D₃ vitamini µg/100 g)

Tam yağlı süt ^(a)	0,5-3,2 ^(b)
Yarım yağlı süt ^(a)	0,1-1,5 ^(b)

(a) 27/2/2019 tarihli ve 30699 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12)’nde tanımlanan
(b) HPLC

Üç bitki kökünün
(*Cynanchum wilfordii*
Hemsley, *Phlomis*
umbrosa Turcz. ve
Angelica gigas Nakai)
ekstraktı

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)

175 mg/gün

İlave özel etiketleme gereklilikleri

1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde ‘Üç bitki kökünün (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. ve *Angelica gigas* Nakai) ekstraktı’ olarak belirtilir.
2. Üç bitki kökünün karışımının ekstraktını içeren takviye edici gıdaların etiketinde bileşen listesine yakın yerde ‘Kerevize alerjisi olan bireyler tarafından tüketilmemelidir.’ ifadesi yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Üç bitki kökünün karışımı, sıcak su ekstraksiyonu, evaporasyon ile konsantrasyon ve sprey kurutma ile üretilen sarımsı kahverengi ince tozdur.

Üç bitki kökünün karışım ekstraktının bileşimi (% a/a)

Analiz (mg/g)

Besin bileşenleri (mg/g)

<i>Cynanchum wilfordii</i> kökü	32,5	Sinamik asit	0,012 - 0,039	Karbonhidratlar	600 - 880
<i>Phlomis umbrosa</i> kökü	32,5	Shanzhiside metil ester	0,20 - 1,55	Proteinler	70 - 170
<i>Angelica gigas</i> kökü	35,0	Nodakenin	3,35 - 10,61	Yağlar	< 4
		Metoksalen	< 3		

Spesifikasyonlar (mg/g)

Kurutma kaybı NMT	100	Fenoller	13,0 - 40,0
		Kumarinler	13,0 - 40,0
		İridoidler	13,0 - 39,0
		Saponinler	5,0 - 15,5

Mikrobiyolojik kriterler

Ağır metaller (mg/kg)

Toplam canlı sayısı (kob/g)	< 5 000	Kurşun	< 0,65
Toplam küf ve maya (kob/g)	< 100	Arsenik	< 3,0
Koliform bakteriler (kob/g)	< 10	Cıva	< 0,1
<i>Salmonella</i> (25 g’da)	Bulunmaz	Kadmiyum	< 1,0
<i>Escherichia coli</i> (25 g’da)	Bulunmaz		
<i>Staphylococcus aureus</i> (25 g’da)	Bulunmaz		

<i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc. tohumu ve tohum unu (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri																																									
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak																																								
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	<p>1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde, kullanılan forma bağlı olarak ‘Bambara (<i>Vigna subterranea</i>) tohumları/kuruyemişi/fasulyesi/yerfıstığı’ veya ‘Bambara (<i>Vigna subterranea</i>) tohumları/kuruyemişi/fasulyesi/yerfıstığı unu’ olarak belirtilir.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde, <i>Vigna subterranea</i> tohumlarının ve tohumunun yer fıstığı ve soya fasulyesine karşı alerjisi olduğu bilinen tüketicilerde alerjik reaksiyonlara neden olabileceğine dair bir ifade yer almalıdır. Bu ifade, bileşenler listesine yakın bir yerde veya bileşenler listesinin bulunmadığı durumlarda gıdanın adına yakın bir yerde yer almalıdır.</p> <p>3. Tohumlar pişirilmeden satıldığında, etiket üzerinde tüketilmeden önce suda bekletilmesi ve kaynatılması gerektiğine dair bir ifade bulunmalıdır.</p>																																									
	Diğer gereklilikler																																										
	Veri Koruması																																										
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Bu geleneksel gıda, <i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc.'nin [Familya: Fabaceae (alt. Leguminosae)] kabuğu soyulmuş, bütün haldeki kurutulmuş tohumlarından veya tohum unundan oluşur. Tohum unu, tohumların ısıtılmış işlem ve öğütme dahil olmak üzere, birkaç aşamadan geçirilmesiyle elde edilir.</p> <p>Eş anlamlıları: <i>Cryptolobus subterraneus</i> (L.) Spreng., <i>Glycine subterranea</i> L., <i>Tetrodea subterranea</i> (L.) Raf., <i>Voandzeia subterranea</i> (L.) Thouars.</p> <p>Yaygın isimler: Bambara yerfıstığı, Bambara yemişi, Bambara fasulyesi, Bambara bezelyesi, Nyimo fasulyesi.</p>																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Kurutulmuş tohumlar</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Tipik bileşim aralığı (%)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem</td> <td>7-11</td> <td>Aerobik mezofilik sporlar</td> <td>< 1 spor/g</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>>15</td> <td><i>Alicyclobacillus</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat</td> <td>32-65</td> <td>Muhtemel <i>Bacillus cereus</i></td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Şeker</td> <td>< 6,0</td> <td>Koliformlar</td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>4-7</td> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Lif</td> <td>7-31</td> <td><i>Salmonella</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Toplam koloni sayısı</td> <td>< 5000 kob/g</td> </tr> </tbody> </table>		Kurutulmuş tohumlar				Tipik bileşim aralığı (%)		Mikrobiyolojik Kriterler		Nem	7-11	Aerobik mezofilik sporlar	< 1 spor/g	Protein	>15	<i>Alicyclobacillus</i> (10 g'da)	Bulunmaz	Karbonhidrat	32-65	Muhtemel <i>Bacillus cereus</i>	< 10 kob/g	Şeker	< 6,0	Koliformlar	< 10 kob/g	Yağ	4-7	<i>Escherichia coli</i>	< 10 kob/g	Lif	7-31	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz			<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 kob/g			Toplam koloni sayısı	< 5000 kob/g
Kurutulmuş tohumlar																																											
Tipik bileşim aralığı (%)		Mikrobiyolojik Kriterler																																									
Nem	7-11	Aerobik mezofilik sporlar	< 1 spor/g																																								
Protein	>15	<i>Alicyclobacillus</i> (10 g'da)	Bulunmaz																																								
Karbonhidrat	32-65	Muhtemel <i>Bacillus cereus</i>	< 10 kob/g																																								
Şeker	< 6,0	Koliformlar	< 10 kob/g																																								
Yağ	4-7	<i>Escherichia coli</i>	< 10 kob/g																																								
Lif	7-31	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz																																								
		<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 kob/g																																								
		Toplam koloni sayısı	< 5000 kob/g																																								

		Maya ve küf	< 100 kob/g
Ağır metaller (mg/kg)		Mikotoksinler	
Arsenik	< 0,05	Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg
Kadmiyum	< 0,02	Aflatoksin B1	< 2 µg/kg
Kurşun	< 0,05	Toplam Fumonisin (B1+B2+B3)	< 60 µg/kg
Cıva	< 0,01	Deoksinivalenol	< 0,1 mg/kg
		Okratoksin A	< 0,5 µg/kg
		Zearalenon	< 0,1 mg/kg
Diğer bulaşanlar veya antinutrient faktörler			
Hidrosiyanik asit (siyanojenik glikozitlerde bağlı hidrosiyanik asit dahil)		<15 mg/kg	
Kurutulmuş tohum unu			
Tipik bileşim aralığı (%)		Mikrobiyolojik Kriterler	
Nem	4-7	Aerobik mezofilik sporlar	< 1 spor/g
Protein	>15	<i>Alicyclobacillus</i> (10 g'da)	Bulunmaz
Karbonhidrat	55-75	Muhtemel <i>Bacillus cereus</i>	< 10 kob/g
Şeker	< 20	Koliformlar	< 10 kob/g
Yağ	4-9	<i>Escherichia coli</i>	< 10 kob/g
Lif	10-30	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz
		<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 kob/g
		Toplam koloni sayısı	< 1000 kob/g
		Maya ve küf	< 100 kob/g
Ağır metaller (mg/kg)		Mikotoksinler	
Arsenik	< 0,05	Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg
Kadmiyum	< 0,02	Aflatoksin B1	< 2 µg/kg
Kurşun	< 0,05	Toplam Fumonisin (B1+B2+B3)	< 60 µg/kg
Cıva	< 0,01	Deoksinivalenol	< 0,1 mg/kg
		Okratoksin A	< 0,5 µg/kg
		Zearalenon	< 0,1 mg/kg
Diğer bulaşanlar veya antinutrient faktörler			

		Hidrosiyanik asit (siyanojenik glikozitlerde bağı hidrosiyanik asit dahil)	<15 mg/kg
		Fitik asit	< 0,01 g/100 g

<i>Wolffia arrhiza</i> ve/veya <i>Wolffia globosa</i> 'nın taze bitkileri (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)	
		<i>Wolffia arrhiza</i> ve/veya <i>Wolffia globosa</i> 'nın taze bitkileri		
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde, kullanılan bitkiye göre ' <i>Wolffia arrhiza</i> ve <i>Wolffia globosa</i> ' veya ' <i>Wolffia arrhiza</i> ' veya ' <i>Wolffia globosa</i> ' olarak belirtilir.		
	Diğer gereklilikler			
	Veri Koruması			
Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Bu geleneksel gıda, <i>Wolffia arrhiza</i> (L) Horkel ex Wimm. ve/veya <i>Wolffia globosa</i> (Roxb) Hartog&Plas'ın taze bitkilerini içerir (Araceae familyası).			
	Mikrobiyolojik kriterler	Ağır metaller (mg/kg)	Eser elemetler (mg/kg)	
	Toplam koloni sayısı (kob/g)	<10 ³	Kurşun < 0,3	Bakır < 0,8
	Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)	<100	Arsenik (inorganik) < 0,10	Molibden < 0,3
	Toplam Enterobakterler (kob/g)	<100	Kadmiyum < 0,2	Çinko < 5
	<i>Escherichia coli</i> (kob/g)	<100	Krom < 1	Bor < 5
	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz	Cıva < 0,10	Mangan < 6
	<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)	Bulunmaz		
	<i>Stapylococcus aureus</i> (10 g'da)	Bulunmaz		
	Siyanotoksinler (µg/g)	Pestisitler		
	Mikrosistinler	<0,006	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde 0254000 kod numarası (yapraklı sebzeler, otlar ve yenilebilir çiçekler grubundaki "su teresi (ç) alt grubu" başlığı) altında değerlendirilir.	

Yağsız kakao tozu ekstraktı	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Besin barları	

	Süt bazlı içecekler Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	1 g/gün ve gıdanın veya takviye edici gıdanın bir porsiyonunda en fazla 550 mg yağsız kakao tozu ekstraktına karşılık gelecek şekilde 300 mg polifenol
İlave özel etiketleme gereklilikleri	Tüketicilere, günde 1,1 g yağsız kakao tozu ekstraktına karşılık gelecek şekilde 600 mg'dan fazla polifenol tüketmemeleri konusunda bilgi verilir.	
Diğer gereklilikler		
Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) ekstraktı Görünüm: Görünür yabancı maddeler içermeyen koyu kahverengi toz	
	Fiziksel ve kimyasal özellikler	
	Polifenol içeriği (gallik asit eşdeğeri) (% en az)	55,0
	Theobromin içeriği (% en fazla)	10,0
	Kül içeriği (% en fazla)	5,0
	Nem içeriği (% en fazla)	8,0
	Özkütlesi (g/cm ³)	0,40-0,55
	pH	5,0 – 6,5
	Çözücü kalıntısı (mg/kg en fazla)	500

Yarrowia lipolytica maya biyokütlesi

Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
	Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için takviye edici gıdalar hariç)	6 g/gün (10 yaş üzeri çocuk, ergen ve genel yetişkin nüfus için) 3 g/gün (3-9 yaş arası çocuklar için)
	Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (Yetişkin nüfus için)	3 g/öğün (günde en fazla 6 g olacak şekilde en fazla 2 öğün/gün)
	Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾	6 g/gün
	Çeşnili fermente süt ürünleri	10 g/kg
	Sürülebilir yemişler	30 g/kg
	İşlenmiş patates ürünleri	10 g/kg

Kakao ve çikolatalı şekerlemeler	10 g/kg
Tahıllar ve kahvaltılık tahıllar	20 g/kg
Makarna bazlı ürünler ve noodle	10 g/kg
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri	6 g/kg
Hafif fırıncılık ürünleri	15 g/kg
Emülsifiye et ürünleri	15 g/kg
Baharatlar ve otlar; çeşniler ve lezzetlendiriciler	50 g/kg
Çorbalar ve et suları	5 g/kg
Soslar	10 g/kg
Salatalar ve tuzlu sandviç ezmeleri	30 g/kg
Maya ve maya ürünleri	30 g/kg
Protein ürünleri (İçecek beyazlatıcılar hariç)	30 g/kg
Aromalandırılmış içecekler	10 g/l
Kahve, kahve ekstraktları	20 g/kg
Diğer alkolsüz içecekler	10 g/l
Patates, tahıl, un veya nişasta bazlı atıştırılabilirler	300 g/kg
İşlenmiş yemişler	20 g/kg

İlave özel etiketleme gereklilikleri
1. Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “*Yarrowia lipolytica* maya biyokütlesi” olarak belirtilir.
2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaları etiketinde; aynı gün bu yeni gıdayı içeren başka bir gıda tüketilmişse bu takviye edici gıdanın tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır.

Diğer gereklilikler

Veri Koruması

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:

Bu yeni gıda, *Yarrowia lipolytica*'nın kurutulmuş ve ısı ile öldürülen maya biyokütlesidir.

Karakteristik özellikler /Bileşimi	Mikrobiyolojik Kriterler	
Protein (g/100 g)	45-55	Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g) $\leq 5 \times 10^3$
Diyet lifi (g/100 g)	24-30	Toplam Maya ve Küf (kob/g) $\leq 10^2$
Şekerler (g/100 g)	< 1	Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ^(a) (kob/g) (tespit limiti) < 10

Yağ (g/100 g)	7-10	Koliformlar (kob/g)	≤ 10
Toplam kül (%)	≤ 12	<i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)	Bulunmaz
Su içeriği (%)	≤ 5		
Kuru madde içeriği (%)	≥ 95		
Bulaşanlar (mg/kg)			
Kurşun	≤ 0,1		
Cıva	≤ 0,1		
Kadmiyum	≤ 0,1		
Arsenik	≤ 0,15		
^(a) Isıl işlem basamağından hemen sonra test etmek için. Depolama veya paketleme aşamasında canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ile çapraz bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.			

Yeşil çay yapraklarından (<i>Camellia sinensis</i>) saflaştırılmış ekstrakt olarak epigallokateşin gallat	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	150 mg ekstrakt/porsiyon gıda veya takviye edici gıda
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde, tüketicilerin günde 300 mg'dan fazla ekstrakt tüketmemeleri gerektiğine dair bir ifade yer alır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
	Spesifikasyonlar	Açıklama/Tanım: Yeşil çay yapraklarından (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) elde edilen, rengi kirli beyazdan soluk pembeye değişen, ince toz halinde, yüksek oranda saflaştırılmış bir ekstrattır. Minimum %90 EGCG'den oluşur ve erime noktası yaklaşık 210°C ile 215 °C arasındadır.	
			Ağır metaller (mg/kg)
Görünüm	Kirli beyazdan soluk pembeye rengi değişen toz	Arsenik < 3	
Kurutma kaybı (% en fazla)	5	Kurşun < 5	
Kimyasal adı	Polifenol (-) epigallokateşin-3-gallat		
Eş anlamlıları	Epigallokateşin gallat (EGCG)		
CAS No	989-51-5		
INCI adı	Epigallokateşin gallat		
Molekül ağırlığı (g/mol)	458,4		
Çözünürlük EGCG	Su, etanol, metanol ve asetonda oldukça çözünür		

		EGCG (kuru maddede) (% en az)	94																				
		Kafein (% en fazla)	0,1																				
Yumurta Membranı Hidrolizati	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)																				
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)	450 mg/gün																				
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde “Yumurta membranı hidrolizati” olarak belirtilir.																					
	Diğer gereklilikler																						
	Veri Koruması	<p>25 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Yumurta membranı hidrolizatının kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunmasında izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa USA.</p> <p>Başka bir başvuru sahibinin bu yeni gıda için veri koruma süresi boyunca 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması şeklinde, bu yeni gıda sadece Biova, LLC. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 25 Kasım 2023.</p>																					
	Spesifikasyonlar	<p>Yumurta membranı hidrolizati, tavuk yumurtasının kabuğunun membranından elde edilir. Yumurta kabukları, yumurta kabuğu membranlarını elde etmek amacıyla hidro-mekanik ayırma işleminden geçirilir. Daha sonra, yumurta kabuğu membranları, patentli çözündürme metodu kullanılarak ileri işleme tabi tutulur. Çözündürme işlemi takiben çözelti filtre edilir, konsantre edilir, püskürtülerek kurutulur ve paketlenir.</p> <p>Özellikler/Bileşimi</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kimyasal parametreler</th> <th>Metotlar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam Azotlu Madde (% a/a)</td> <td>≥ 88 AOAC 990.03 ve AOAC 992.15 e göre yanma testi</td> </tr> <tr> <td>Kollajen (% a/a)</td> <td>≥ 15 Sircol™ Çözünür Kollajen Analizi</td> </tr> <tr> <td>Elastin (% a/a)</td> <td>≥ 20 Fastin™ Elastin Analizi</td> </tr> <tr> <td>Toplam glikozaminoglikanlar (% a/a)</td> <td>≥ 5 USP26 (Kondroitin sülfat K0032 metodu)</td> </tr> <tr> <td>Kalsiyum (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fiziksel Parametreler</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fiziksel Parametreler</th> <th>Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6,5 – 7,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>≤ 2 500</td> </tr> </tbody> </table>		Kimyasal parametreler	Metotlar	Toplam Azotlu Madde (% a/a)	≥ 88 AOAC 990.03 ve AOAC 992.15 e göre yanma testi	Kollajen (% a/a)	≥ 15 Sircol™ Çözünür Kollajen Analizi	Elastin (% a/a)	≥ 20 Fastin™ Elastin Analizi	Toplam glikozaminoglikanlar (% a/a)	≥ 5 USP26 (Kondroitin sülfat K0032 metodu)	Kalsiyum (%)	≤ 1	Fiziksel Parametreler	Mikrobiyolojik Kriterler	pH	6,5 – 7,6		Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)		≤ 2 500
Kimyasal parametreler	Metotlar																						
Toplam Azotlu Madde (% a/a)	≥ 88 AOAC 990.03 ve AOAC 992.15 e göre yanma testi																						
Kollajen (% a/a)	≥ 15 Sircol™ Çözünür Kollajen Analizi																						
Elastin (% a/a)	≥ 20 Fastin™ Elastin Analizi																						
Toplam glikozaminoglikanlar (% a/a)	≥ 5 USP26 (Kondroitin sülfat K0032 metodu)																						
Kalsiyum (%)	≤ 1																						
Fiziksel Parametreler	Mikrobiyolojik Kriterler																						
pH	6,5 – 7,6																						
	Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)																						
	≤ 2 500																						

Kül (% a/a)	≤ 8	<i>Escherichia coli</i> (EMS/g)	≤ 5
Nem (% a/a)	≤ 9	<i>Salmonella</i> (25 g'da)	Bulunmaz
Su aktivitesi	≤ 0,3	Koliformlar (EMS/g)	≤ 10
Çözünürlük (suda)	çözünür	<i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)	≤ 10
Yıgın yoğunluğu (g/cc)	≥ 0,6	Mezofilik spor sayısı (kob/g)	≤ 25
		Termofilik spor sayısı (kob/10 g)	≤ 10
Ağır metaller		Maya (kob/g)	≤ 10
Arsenik (mg/kg)	≤ 0,5	Küf (kob/g)	≤ 200

Yumurta sarısından elde edilen fosfolipidler	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		İlgili gıda kodeksi gereğince kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar	Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak
	İlave özel etiketleme gereklilikleri		
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		
Spesifikasyonlar	Yumurta sarısından elde edilen %85 ve %100 saflıkta fosfolipidlerdir.		

Yüksek Basıncılı Pastörizasyon Uygulanarak Üretilen Pastörize Meyve Esaslı Preparatlar	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)
		Meyve tipleri: Elma, kayısı, muz, böğürtlen, yaban mersini/mavi yemiş, vişne, Hindistan cevizi, incir, üzüm, greyfurt, mandalina, mango, kavun, şeftali, armut, ananas, erik, ahududu, ravent, çilek.	
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Meyve preparatının adının yanında ve bunların kullanıldığı herhangi bir üründe "Yüksek basınç uygulanarak pastörize edilmiştir" ifadesi yer almalıdır.	
	Diğer gereklilikler		
	Veri Koruması		

Spesifikasyonlar	Parametre	Hedef	Açıklama
	Yüksek basınç uygulaması öncesi meyvenin depolanması	- 20 °C de en az 15 gün	Meyveler iyi / hijyenik tarım ve üretim uygulamalarıyla birlikte hasat edilir ve depolanır.
	Eklenen meyve	%40-%60 çözündürülmüş meyve	Meyve homojenize edilir ve diğer bileşenlere eklenir.
	pH	3,2 - 4,2	
	° Brix	7 - 42	İlave şekerle sağlanmış.
	a _w	< 0,95	İlave şekerle sağlanmış.
	Son depolama	En fazla + 5 °C de en fazla 60 gün	Geleneksel olarak işlenmiş ürünlerdeki depolama sistemine eşdeğer olacak şekilde.

Zeaksantin	Kullanım Koşulları	Kullanımına izin verilen gıda kategorileri	Kullanım miktarı (en fazla)												
		Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾	2 mg/gün												
	İlave özel etiketleme gereklilikleri	Bu yeni gıdanın adı, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'zeaksantin' olarak belirtilir.													
	Diğer gereklilikler														
	Veri Koruması														
	Spesifikasyonlar	<p>Açıklama/Tanım: Zeaksantin, doğal olarak oluşan bir ksantofil pigmentidir, oksijenlenmiş bir karotenoiddir. Sentetik zeaksantin, püskürtülerek kurutulmuş jelatin tozu veya α-tokoferol ve askorbil palmitat eklenmiş nişasta bazı (küreler) veya α-tokoferol ilave edilmiş mısır yağı süspansiyonu olarak sunulur. Sentetik zeaksantin, küçük moleküllerden çok adımlı bir kimyasal sentezle üretilir.</p> <p>Az kokulu veya kokusuz portakal-kırmızı kristalize toz.</p> <p>Kimyasal formül: C₄₀H₅₆O₂</p> <p>CAS No: 144-68-3</p> <p>Molekül ağırlığı: 568,9 Da</p>													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Fiziko-kimyasal özellikler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kurutma kaybı (%)</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Bütün-trans zeaksantin (%)</td> <td>> 96</td> </tr> <tr> <td>Cis-zeaksantin (%)</td> <td>< 2</td> </tr> <tr> <td>Diğer karotenoidler (%)</td> <td>< 1,5</td> </tr> <tr> <td>Trifenilfosfin oksit (CAS No: 791-28-6) (mg/kg)</td> <td>< 50</td> </tr> </tbody> </table>		Fiziko-kimyasal özellikler		Kurutma kaybı (%)	< 0,2	Bütün-trans zeaksantin (%)	> 96	Cis-zeaksantin (%)	< 2	Diğer karotenoidler (%)	< 1,5	Trifenilfosfin oksit (CAS No: 791-28-6) (mg/kg)	< 50
Fiziko-kimyasal özellikler															
Kurutma kaybı (%)	< 0,2														
Bütün-trans zeaksantin (%)	> 96														
Cis-zeaksantin (%)	< 2														
Diğer karotenoidler (%)	< 1,5														
Trifenilfosfin oksit (CAS No: 791-28-6) (mg/kg)	< 50														

(1)Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği (Tebliğ No: 2013/49)'nde tanımlanan takviye edici gıdalar

(2)Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğinde tanımlanan bebek formülleri

(3)Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğinde tanımlanan devam formülleri

(4)Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğinde tanımlanan bebek ve küçük çocuk ek gıdaları

(5)Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliğinde tanımlanan vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar

(6)Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar

(7)Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik kapsamında zenginleştirilmiş gıdalar

(8) 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2008/21)'nde ve 4/4/2025 tarihli ve 32860 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2025/9)'nde tanımlanan sürülebilir yağlar

(9)Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12)'nde tanımlanan pastörize tam yağlı süt

(10)Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2019/12)'nde tanımlanan pastörize yarım yağlı süt