



**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**

Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.UYG.2024/1050-3350

Giresun, 17/10/2024

Konu : Yeni Gıda Mevzuatı Görüş Talebi

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2024/642**

Sayın üyemiz,

Tarım ve Orman Bakanlığının bir yazısına atfen, Türkiye İhracatçılar Meclisinden alınan 17/10/2024 tarih 376-2505 sayılı yazıda;

Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanan "Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliği" taslaklarına ilişkin olabilecek görüş ve önerilerimiz talep edilmektedir.

Bu çerçevede, verilecek cevaba esas teşkil etmek üzere, bir örneği ekte yer alan söz konusu tebliğ taslaklarına ilişkin olabilecek görüş ve önerilerinizin **en geç 10 Kasım 2024 Pazartesi günü saat 15:00'ya kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır
Şahin KURUL
Genel Sekreter a.
Şube Müdürü

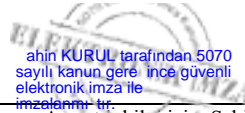
EKLER:

EkI: Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği (200 sayfa)

EkII: Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliği (18 sayfa)

EkIII: Görüş Formu- Yönetmelik (1 sayfa)

EkIV: Görüş Formu- Tebliğ (1 sayfa)



Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr
Web : www.kib.org.tr

Ayrıntılı bilgi için: Şahin KURUL – Şube Müdürü

TÜRK GIDA KODEKSİ YENİ GIDALAR YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM Başlangıç Hükümleri

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, insan sağlığının ve tüketici haklarının yüksek düzeyde korunmasını sağlayacak şekilde, yeni gıdaların piyasaya arz edilmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik yeni gıdaları kapsar.

(2) Bu Yönetmelik;

a) 13/8/2010 tarihli ve 27671 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik kapsamına giren ürünleri,

b) 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği kapsamına giren ürünleri,

c) 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği kapsamına giren ürünleri,

ç) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği kapsamına giren ürünleri,

d) Gıda maddelerinin ve gıda bileşenlerinin üretiminde kullanılan ekstraksiyon çözücülerini ile ilgili dikey gıda kodeksi kapsamına giren ürünleri, kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 21, 23, 24 ve 26 ncı maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu yönetmelikte geçen;

a) Bakanlık: Tarım ve Orman Bakanlığını,

b) Başvuru sahibi: Bu Yönetmeliğin 9 uncu veya 15 inci maddesine göre hazırlanan bir başvuruyu ya da 13 üncü maddesine göre hazırlanan bir bildirimini, değerlendirilmek üzere Genel Müdürlüğe sunan gıda işletmecisini veya diğer ilgili tarafları,

c) Bilimsel Komisyon: Bu Yönetmelik kapsamına giren konularda bilimsel değerlendirmeyi yapacak olan ve 24/12/2011 tarihli ve 28152 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik çerçevesinde Bakanlık tarafından oluşturulan bilimsel komisyonu,

ç) Bilimsel görüş: Bu Yönetmelik kapsamındaki konular ile ilgili olarak Bilimsel Komisyon tarafından hazırlanan ayrıntılı bilimsel dokümanı,

d) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda: Birincil üretimden elde edilen ve diğer bir ülkede güvenilir bir gıda tüketim geçmişine sahip olan ve bu maddenin (h) bendinin (1), (3), (7), (8), (9) ve (10) numaralı alt bentleri kapsamına girmeyen yeni gıdaları,

e) Diğer bir ülkede güvenilir bir gıda tüketim geçmişi: Bu Yönetmeliğin 13 üncü maddesi kapsamında yapılan bir bildirim öncesinde, bileşim verileri ve en az bir ülkedeki insanların önemli bir bölümünün alışlagelmiş diyetinde en az 25 yıldır devam eden tüketiminden edinilen deneyim vasıtasıyla, söz konusu gıdanın güvenilirliğinin teyit edildiğini,

f) Geçerli başvuru/bildirim: Bu Yönetmelik kapsamına giren ve risk değerlendirme ve izin prosedürü için gerekli olan bilgileri içeren başvuruyu/bildirimi,

g) Genel Müdürlük: Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,

ğ) Tasarlanmış nanomateryal: 100 nanometreden büyük boyutlarda olabilen fakat nano boyut karakteristiğini (bahse konu malzemenin geniş spesifik yüzey alanı ile ilgili olan ve/veya aynı malzemenin nano hali olmayan cinsinden farklı spesifik fizikokimyasal özellikleri içeren) koruyan agregat, aglomerat veya yapılar içeren, bir çoğunun bir veya daha fazla boyutu 100 nm veya daha az olan, içinde veya yüzeyde bulunan ayrı fonksiyonel parçalardan oluşan veya bir veya daha fazla boyutu 100 nm veya daha az olan ve özel bir amaç için üretilen malzemeyi,

h) Yeni gıda: Yeni gıdalar listesinde yer alan gıdalar ile 2024 yılından önce ülkemizde insan tüketimine yönelik olarak önemli bir ölçüde kullanılmayan ve aşağıdaki kategorilerden en az birine giren herhangi bir gıdayı:

1) Yeni bir moleküler yapıya sahip veya moleküler yapısı kasıtlı olarak değiştirilmiş olan gıdalar,

2) Mikroorganizmalar, mantarlar veya alglerden oluşan, izole edilen veya üretilen gıdalar,

3) Mineral esaslı materyalden oluşan, izole edilen veya üretilen gıdalar,

4) Ülkemizde güvenilir bir gıda tüketim geçmişine sahip olan ve bir bitkiden oluşan, izole edilen veya üretilen veya aynı türlerin bir varyetesinden;

- Gıda üretimi amacıyla 2024 yılından önce kullanılan geleneksel çoğaltma yöntemleriyle yetiştirilerek veya

- Gıda üretimi amacıyla gıdanın yapısı veya bileşiminde önemli düzeyde değişikliğe neden olmayan veya gıdanın besin değerini, metabolizmasını veya içerdiği istenmeyen maddelerin seviyesini etkilemeyen ve 2024 yılından önce kullanılmayan geleneksel olmayan çoğaltma yöntemleriyle yetiştirilerek,

elde edilen gıdalar hariç olmak üzere bitkilerden veya bitki kısımlarından oluşan, izole edilen veya üretilen gıdalar,

5) Gıda üretimi amacıyla 2024 yılından önce kullanılan geleneksel besleme yöntemleriyle yetiştirilen hayvanlar ile bu hayvanlardan elde edilen ve ülkemizde güvenilir bir gıda tüketim geçmişine sahip gıdalar hariç olmak üzere; hayvanlardan veya hayvan kısımlarından oluşan, izole edilen veya üretilen gıdalar,

6) Hayvanlar, bitkiler, mikroorganizmalar, mantarlar veya alglerden elde edilen hücre kültürü veya doku kültüründen oluşan ya da bu hücre kültürü veya doku kültüründen izole edilen veya üretilen gıdalar,

7) Gıdanın yapısı veya bileşiminde önemli düzeyde değişikliğe neden olan, gıdanın besin değerini, metabolizmasını veya içerdiği istenmeyen maddelerin seviyesini etkileyen 2024 yılından önce kullanılmayan bir üretim süreci uygulanarak elde edilen gıdalar,

8) (ğ) bendinde tanımlanan tasarlanmış nanomateryallerden oluşan gıdalar,

9) Üretiminde (7) numaralı alt bentte bahsedildiği şekilde, 2024 yılından önce gıda üretiminde kullanılmayan bir üretim sürecinin kullanılması durumunda veya (ğ) bendinde tanımlanan tasarlanmış nanomateryalleri içermesi veya bu nanomateryallerden oluşması durumunda, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik, 2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü için Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği ve takviye edici gıdalar ile ilgili dikey gıda kodeksi kapsamına giren vitaminler, mineraller ve diğer öğeler.

10) 2024 yılından önce sadece takviye edici gıdalarda kullanılan ve takviye edici gıdalar dışındaki gıdalarda da kullanılması amaçlanan gıdalar.

1) Yeni gıdalar listesi: Bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde piyasaya arz edilmek üzere izin verilmiş olan yeni gıdalardan oluşan listeyi, ifade eder.

(2) Bu Yönetmelikte geçen diğer ifade ve kısaltmalar, 5996 sayılı Kanundaki anlam ve kapsama sahiptir.

İKİNCİ BÖLÜM

Yeni Gıdaların Statüsünün Belirlenmesi ve Yeni Gıdaların Piyasaya Arzına İlişkin Gereklilikler

Yeni gıdaların statüsünün belirlenmesi

MADDE 5 – (1) Gıda işletmecileri, piyasaya arz etmeyi amaçladıkları gıdaların bu Yönetmelik kapsamına girip girmediğini kontrol eder.

(2) Piyasaya arz etmeyi amaçladıkları bir gıdanın bu Yönetmelik kapsamına girip girmediğinden emin olmayan gıda işletmecileri, gıdayı piyasaya arz etmeden önce Genel Müdürlüğe danışır. Gıda işletmecileri bu durumda, söz konusu gıdanın bu Yönetmelik kapsamına girip girmediğini belirlemeye olanak sağlayacak gerekli bilgileri Genel Müdürlüğe sunar.

(3) İkinci fıkrada bahsedilen danışma işlemi sırasında uygulanacak olan prosedür, Bakanlıkça yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

İzin verilen yeni gıdalar listesi

MADDE 6 – (1) Bakanlık, 7 nci ve 8 inci maddeye göre piyasaya arz edilmek üzere izin verilen ve Ek-1’de yer alan yeni gıdalar listesini oluşturur ve günceller.

(2) Sadece izin verilen ve Ek-1’deki listede yer alan yeni gıdalar, listede belirtilen kullanım koşulları ve etiketleme gerekliliklerine uygun olarak piyasaya arz edilebilir ve gıdalarda kullanılabilir.

Yeni gıdaların yeni gıdalar listesine dâhil edilmesine ilişkin genel koşullar

MADDE 7 – (1) Bakanlık, bir yeni gıdaya sadece aşağıdaki koşullara uyduğu takdirde izin verir ve bu yeni gıdayı Ek-1’de yer alan yeni gıdalar listesine ekler:

a) Listeye eklenmesi öngörülen gıdanın, mevcut bilimsel kanıtlara dayalı olarak insan sağlığı açısından herhangi bir güvenilirlik riski oluşturmaması.

b) Listeye eklenmesi öngörülen gıdanın bir başka gıdanın yerine kullanılması amaçlandığında ve besin değerinde önemli bir değişiklik olduğunda, bu gıdanın kullanımının tüketiciyi yanıltmaması.

c) Listeye eklenmesi öngörülen gıdanın bir başka gıdanın yerine kullanılması amaçlandığında, bu gıdanın normal tüketiminin, yerine kullanıldığı gıdaya göre, tüketici için beslenme açısından dezavantajlı olacak şekilde bir farklılık göstermemesi.

(2) Domuz ve böcek kaynaklı bir yeni gıda ile ilgili başvuru/bildirim kabul edilmez ve bu gıdalar yeni gıdalar listesinde yer almaz.

Yeni gıdalar listesinin içeriği ve güncellenmesi

MADDE 8 – (1) Bakanlık, 9, 10 ve 11 inci maddeler ve uygun hallerde 26 ncı maddesi veya 13, 14, 15, 16, 17 ve 18 inci maddelerde yer alan kurallara göre yeni gıdaya izin verir ve yeni gıdalar listesini günceller.

(2) Birinci fıkraya istisna olarak, Avrupa Birliğinin yeni gıdalarla ilgili mevzuatında yapılan değişikliklere ilişkin güncellemeler için birinci fıkranın uygulanması gerekmez. Ancak, ihtiyaç halinde Bilimsel Komisyonun görüşüne başvurulabilir ve bu durumda birinci fıkra bahsedilen maddelerin uygulanabilir olanları dikkate alınarak güncelleme yapılır.

(3) Yeni gıdalara izin verilmesi ve Ek-1’de yer alan yeni gıdalar listesinin güncellenmesi kapsamında;

a) Yeni gıdalar listesine bir yeni gıda eklenebilir,

b) Yeni gıdalar listesinden bir yeni gıda çıkarılabilir,

c) Yeni gıdalar listesinde yer alan bir yeni gıdanın listede bulunması ile ilgili olarak; spesifikasyonlar, kullanım koşulları, ilave özel etiketleme gereklilikleri veya piyasaya arz sonrası izleme gereklilikleri eklenebilir, çıkarılabilir veya değiştirilebilir.

(4) Yeni gıdalar listesinde üçüncü fıkra kapsamında bir güncelleme yapılması halinde söz konusu yeni gıdanın spesifikasyonları ve uygun hallerde aşağıdaki bilgiler listeye eklenir:

a) Özellikle belirli nüfus grupları üzerindeki olası olumsuz etkileri, maksimum alım düzeylerinin aşılmasını ve aşırı tüketim durumundaki riskleri önlemeye yönelik gereklilikler de dâhil olmak üzere, söz konusu gıdanın kullanım koşulları.

b) Gıdanın bileşimi, besin değeri ya da beslenmeye etkileri ve kullanım amacı gibi, bir yeni gıdanın mevcut bir gıdaya artık eşdeğer olmadığını gösteren herhangi bir spesifik nitelik ya da gıda özelliği hakkında veya nüfusun belirli gruplarının sağlığı üzerindeki etkiler hakkında son tüketiciyi bilgilendirmeye yönelik ilave özel etiketleme gereklilikleri.

c) 23 üncü maddedeki hükümlere uygun olarak piyasaya arz sonrası izleme gereklilikleri.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yeni Gıdalara Yönelik İzin Prosedürü Kapsamında Genel Kurallar

Yeni gıdaların piyasaya arzına izin verilmesi ve yeni gıdalar listesinin güncellenmesine ilişkin prosedür

MADDE 9 – (1) Yeni gıdaların piyasaya arzına izin verilmesi ve 8 inci maddede belirtilen yeni gıdalar listesinin güncellenmesi işlemi üç yolla başlatılabilir:

a) Genel Müdürlüğün kendi inisiyatifi ile,

b) Bir başvuru sahibi tarafından Genel Müdürlüğe yapılan başvuru üzerine,

c) Avrupa Birliğinin yeni gıdalarla ilgili mevzuatında yapılan değişikliklerin bu Yönetmeliğe yansıtılması amacıyla.

(2) Birinci fıkranın (b) bendinde bahsedilen başvurular aşağıdaki bilgileri içerir:

a) Başvuru sahibinin adı ve adresi,

- b) Yeni gıdanın adı ve tanımı,
- c) Üretim sürecinin tanımı,
- ç) Yeni gıdanın detaylı bileşimi,
- d) Yeni gıdanın insan sağlığı açısından herhangi bir güvenilirlik riski oluşturmadığını gösteren bilimsel kanıtlar,
- e) Varsa analiz metotları,
- f) Amaçlanan kullanım koşulları ve tüketiciyi yanıltmayacak şekilde özel etiketleme gereklilikleri ile ilgili öneri veya bu bilgilerin gerekli olmadığına ilişkin doğrulanabilir bir gerekçe.

(3) Genel Müdürlüğün talebi üzerine, Bilimsel Komisyon, söz konusu güncelleme ile ilgili bilimsel görüşünü verir.

(4) Test yöntemleri 4 üncü maddenin ikinci fıkrasının (h) bendinin (8) ve (9) numaralı alt bentlerinde bahsedilen tasarlanmış nanomateryallere uygulandığında, başvuru sahipleri tarafından, bu yöntemlerin nanomateryaller için bilimsel olarak uygun olduğuna ve uygun durumlarda bu materyallerin spesifik özelliklerine yanıt verecek şekilde teknik adaptasyonun sağlandığına veya ayarlamaların yapıldığına dair bir açıklama sunulur.

(5) Yeni gıdaların piyasaya arzına izin verilmesi ve 8 inci maddede belirtilen yeni gıdalar listesinin güncellenmesi işlemi 11 inci maddeye göre sonuçlandırılır.

(6) Beşinci fıkraya istisna olarak, Genel Müdürlük tarafından yapılan değerlendirme sonunda söz konusu güncellenmenin uygun olmadığına karar verilmesi halinde, işlem herhangi bir aşamada sonlandırılır ve bir güncelleme yapılmamasına karar verilir. Bu tür durumlarda, varsa Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü ve değerlendirilen konu ile ilgili diğer hususlar dikkate alınır. Güncellenmenin neden uygun bulunmadığı, resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir.

(7) Başvuru sahibi, başvurusunu istediği zaman geri çekebilir ve böylece başvuru işlemini sona erdirebilir.

(8) Birinci fıkranın (b) bendine göre yapılan başvurularla ilgili genel bilgi ve altıncı fıkra kapsamında sonlandırılan başvuruların listesi Bakanlık resmi internet sayfasında yayımlanır.

Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü

MADDE 10 - (1) 9 uncu madde kapsamında yapılan bir başvurunun geçerliliği Genel Müdürlükçe bir ay içerisinde kontrol edilir. Geçerli bulunan başvuru, değerlendirilmek üzere Bilimsel Komisyona sunulur. Bilimsel Komisyon, söz konusu başvurunun geçerli bir başvuru olduğunun ilgili birim tarafından belirlendiği tarihten itibaren dokuz ay içinde bilimsel görüşünü oluşturur.

(2) Bilimsel Komisyon, bilimsel görüş oluştururken aşağıdaki hususları dikkate alır:

- a) İlgili yeni gıdanın, hâlihazırda piyasaya arz edilmiş olan karşılaştırılabilir bir gıda kategorisindeki gıda kadar güvenilir olup olmadığını,
- b) Söz konusu yeni gıdanın bileşimi ve kullanım koşullarının insan sağlığı açısından herhangi bir güvenilirlik riski oluşturup oluşturmadığını,
- c) Başka bir gıdanın yerine kullanılması amaçlanan bir yeni gıdanın, yerine kullanıldığı gıdaya göre, normal tüketiminin tüketici için beslenme açısından dezavantajlı olacak şekilde bir farklılık gösterip göstermediğini.

(3) Bilimsel Komisyon tarafından, başvuru sahibinden ilave bilgi talep edilmesi halinde, birinci fıkrada belirtilen dokuz aylık süre uzatılabilir. Genel Müdürlük, başvuru sahibi ile

görüştükten sonra, istenen ilave bilginin sağlanması için uygun bir süre belirler. Genel Müdürlük, talep edilen ilave bilgiyi ve bu bilginin sağlanması için belirlenen ilave süreyi başvuru sahibine resmi yazı ile bildirir.

(4) Başvuru sahibi tarafından, üçüncü fıkrada bahsi geçen ilave bilginin verilen süre içerisinde Genel Müdürlüğe iletilmemesi halinde, Bilimsel Komisyon bilimsel görüşünü daha önce sunulan mevcut bilgilere dayanarak sonuçlandırır.

(5) Başvuru sahibi tarafından kendiliğinden ilave bilgi sunulması halinde, bu bilgi resmi yazı ile Genel Müdürlüğe gönderilir. Gönderilen ilave bilgi, Genel Müdürlükçe Bilimsel Komisyona iletilir. Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü, birinci fıkrada belirtilen dokuz aylık süre içinde Genel Müdürlüğe iletilir.

(6) Bilimsel Komisyon tarafından oluşturulan bilimsel görüş taslağı, Genel Müdürlük vasıtasıyla kamuoyunun görüşüne açılır. İlgili taraflar, Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşüne ilişkin görüşlerini otuz gün içinde bildirir. Bilimsel Komisyon, gelen görüşleri değerlendirir. Görüşe açma ve görüş değerlendirme süreci, duruma göre, birinci, üçüncü ve beşinci fıkralarda belirtilen sürelerle uygun olarak tamamlanır. Bilimsel Komisyon tarafından son şekli verilen bilimsel görüş Genel Müdürlüğe iletilir.

Başvurunun sonuçlandırılması ve yeni gıdalar listesinin güncellenmesi

MADDE 11 – (1) Genel Müdürlük, 31/10/2020 tarihli ve 31290 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliğine göre, aşağıdaki hususları da dikkate alarak yeni gıdaların piyasaya arzına izin verilmesini ve yeni gıdalar listesinin güncellenmesini sağlar:

a) 7 nci maddenin birinci fıkrasının (a) ve (b) bendi ile uygun hallerde (c) bendinde belirtilen koşullar,

b) 5996 sayılı Kanunun 26 ncı maddesinde yer alan ihtiyati tedbirler de dâhil olmak üzere ilgili mevzuat hükümleri,

c) Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü,

ç) Değerlendirilen başvuru ile ilgili diğer yasal hususlar.

Başvurular için idari ve bilimsel gereklilikler

MADDE 12 – (1) Yeni gıdalara izin verilmesine yönelik başvurular ile ilgili olarak;

a) 9 uncu maddede bahsedilen başvuruların içeriği, hazırlanması ve sunulmasına ilişkin hususlar,

b) Bahse konu başvuruların geçerliliğinin kontrolüne ilişkin düzenlemeler,

c) 10 uncu maddede bahsedilen Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü kapsamında yer alacak bilgiler,

Bakanlıkça yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

(2) Başvurular hazırlanırken, bu Yönetmelik ve birinci fıkrada belirtilen tebliğ, varsa Genel Müdürlüğün internet sayfasında yayımlanmış olan başvurulara ilişkin açıklayıcı kılavuzlar da başvuru sahibi tarafından dikkate alınır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Yeni Gıdalara Yönelik İzin Prosedürü Kapsamında Diğer Ülkelerden Gelen Geleneksel Gıdalar İçin Özel Kurallar

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın bildirim

MADDE 13 – (1) Diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel gıdayı piyasaya arz etmek isteyen bir başvuru sahibi, 9 uncu maddede belirtilen prosed¼r¼ izlemek yerine, Genel M¼d¼rl¼ęe bu isteği ile ilgili bir bildirim sunmayı tercih edebilir.

(2) Birinci fıkrada bahsedilen bildirim aşağıdaki bilgileri içerir:

a) Başvuru sahibinin adı ve adresi,

b) Geleneksel gıdanın adı ve tanımı,

c) Geleneksel gıdanın detaylı bileşimi,

) Geleneksel gıdanın coğrafi menşe ¼lkesi veya ¼lkeleri,

d) Diğer bir ¼lkede güvenilir bir gıda t¼keticim geçmişi olduğunu g¼steren belgeye dayalı veriler,

e) Amaçlanan kullanım koşulları ve t¼keticiyi yanıltmayacak şekilde ¼zel etiketleme gereklilikleri ile ilgili ¼neri veya bu bilgilerin gerekli olmadığına ilişkin doğrulanabilir bir gerekçe.

Diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel gıdanın piyasaya arz edilmesine ilişkin bildirim prosed¼r¼

MADDE 14 – (1) 13 ¼nc¼ madde kapsamında sunulan bir bildirim, Genel M¼d¼rl¼k tarafından bir ay içerisinde yapılan kontrol¼n ardından geçerli bulunması halinde, değerlendirilmek ¼zere Bilimsel Komisyona iletilir.

(2) Bilimsel Komisyon, birinci fıkraya uygun olarak geçerli bulunan bildirim Genel M¼d¼rl¼k tarafından iletildiği tarihten itibaren d¼rt ay içerisinde, geleneksel gıdanın güvenilirliğine dair bir itiraz olup olmadığına ilişkin uygun şekilde gerekçelendirilmiş bilimsel g¼r¼ř¼n¼ Genel M¼d¼rl¼ęe iletir.

(3) Bilimsel Komisyonun ikinci fıkrada belirtilen bilimsel g¼r¼ř¼nde s¼z konusu geleneksel gıdanın güvenilirliğine dair bir itiraz bulunmaması halinde, Genel M¼d¼rl¼k, gıdanın piyasaya arzına izin verilmesi ve yeni gıdalar listesinin g¼ncellenmesi işlemlerinin karara bağlanmasını sağlar. Yeni gıdalar listesi g¼ncellenirken, s¼z konusu g¼ncellemenin diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel bir gıda ile ilgili olduğu belirtilir. Gerekli hallerde, kullanım koşulları, ¼zel etiketleme gereklilikleri, spesifikasyon veya piyasaya arz sonrası izleme gereklilikleri de belirtilir.

(4) Bilimsel Komisyonun ikinci fıkrada belirtilen bilimsel g¼r¼ř¼nde s¼z konusu geleneksel gıdanın güvenilirliğine dair bir itiraz bulunması halinde, Genel M¼d¼rl¼k, s¼z konusu geleneksel gıdanın piyasaya arzına izin vermez ve yeni gıdalar listesini g¼ncellemez. Başvuru sahibi, Bilimsel Komisyonun bilimsel g¼r¼ř¼n¼n ayrıntıları konusunda Genel M¼d¼rl¼k tarafından resmi yazı ile bilgilendirilir. Bu durumda, başvuru sahibi 15 inci maddeye g¼re Genel M¼d¼rl¼ęe bir başvuruda bulunabilir.

Diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel bir gıdaya izin verilmesine ilişkin başvuru

MADDE 15 – (1) Başvuru sahibi, 13 ¼nc¼ maddeye g¼re daha ¼nce sunulan bilgilere ilave olarak, 14 ¼nc¼ maddenin d¼rd¼nc¼ fıkrasına g¼re Bilimsel Komisyon tarafından verilen ve itiraz içeren bilimsel g¼r¼ř kapsamında hususlara ilişkin belgeye dayalı verileri de başvuruya d¼hil eder. Yapılan başvuru ile ilgili olarak, Genel M¼d¼rl¼k tarafından yapılan kontrol¼n ardından geçerli bulunan başvuru, değerlendirilmek ¼zere Bilimsel Komisyona sunulur.

Bilimsel Komisyonun diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel bir gıdaya ilişkin bilimsel g¼r¼ř¼

MADDE 16 - (1) Bilimsel Komisyon geçerli başvuruyu aldığı tarihten itibaren altı ay içinde bilimsel görüşünü oluşturur.

(2) Bilimsel Komisyon, diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıda hakkındaki bilimsel görüşünü oluştururken aşağıdaki hususları dikkate alır:

a) Diğer bir ülkede güvenilir bir gıda tüketim geçmişine sahip olma durumunun, başvuru sahibi tarafından 13 üncü ve 15 inci madde gereğince sunulan güvenilir veriler vasıtasıyla doğrulanıp doğrulanmadığı,

b) Söz konusu gıdanın bileşimi ve kullanım koşullarının insan sağlığı açısından herhangi bir güvenilirlik riski oluşturup oluşturmadığı,

c) Diğer ülkeden gelen söz konusu geleneksel gıdanın başka bir gıdanın yerine kullanımının amaçlanıp amaçlanmadığı ve yerine kullanıldığı gıdaya göre, normal tüketimi tüketici için beslenme açısından dezavantajlı olacak şekilde bir farklılık gösterip göstermediği.

(3) Bilimsel Komisyon tarafından, başvuru sahibinden ilave bilgi talep edilmesi halinde, birinci fıkrada belirtilen altı aylık süre uzatılabilir. Genel Müdürlük başvuru sahibi ile görüştüktan sonra, istenen ilave bilginin sağlanması için bir süre belirler. Genel Müdürlük, talep edilen ilave bilgiyi ve bu bilginin sağlanması için belirlenen ilave süreyi başvuru sahibine resmi yazı ile bildirir.

(4) Üçüncü fıkrada bahsi geçen ilave bilginin başvuru sahibine verilen süre içerisinde resmi yazı ile Genel Müdürlüğe iletilmemesi halinde, Bilimsel Komisyon bilimsel görüşünü daha önce sunulan mevcut bilgilere dayanarak sonuçlandırır.

(5) Başvuru sahibi tarafından kendiliğinden ilave bilgi sunulması halinde, bu bilgi resmi yazı ile Genel Müdürlüğe gönderilir. Gönderilen ilave bilgi, Genel Müdürlükçe Bilimsel Komisyona iletilir. Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü, birinci fıkrada belirtilen altı aylık süre içinde Genel Müdürlüğe iletilir.

(6) Bilimsel Komisyon tarafından oluşturulan bilimsel görüş, Genel Müdürlük vasıtasıyla kamuoyunun görüşüne açılır. İlgili taraflar, Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşüne ilişkin görüşlerini otuz gün içinde bildirir. Bilimsel Komisyon, gelen görüşleri değerlendirir. Görüşe açma ve görüş değerlendirme süreci, birinci, üçüncü ve beşinci fıkralarda belirtilen sürelerle uygun olarak tamamlanır.

(7) Bilimsel Komisyon tarafından son şekli verilen bilimsel görüş Genel Müdürlüğe iletilir.

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıda ile ilgili başvurunun sonuçlandırılması ve yeni gıdalar listesinin güncellenmesi

MADDE 17 – (1) Genel Müdürlük, diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın piyasaya arzına izin verilmesi ve yeni gıdalar listesinin güncellenmesi işlemlerinin aşağıdaki hususlar dikkate alınarak karara bağlanmasını sağlar:

a) 7 nci maddenin birinci fıkrasının (a) ve (b) bendi ile uygun hallerde (c) bendinde belirtilen koşullar,

b) 5996 sayılı Kanununun 26 ncı maddesinde yer alan ihtiyati tedbirler de dâhil olmak üzere ilgili mevzuat hükümleri,

c) Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü,

ç) Değerlendirilen başvuru ile ilgili diğer yasal hususlar.

(2) Birinci fıkraya istisna olarak, Genel Müdürlük tarafından yapılan değerlendirme sonunda söz konusu güncellenmenin uygun olmadığına karar verilmesi halinde, işlem herhangi

bir aşamada sonlandırılır ve güncelleme yapılmamasına karar verilir. Bu tür durumlarda, varsa Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü ve değerlendirilen konu ile ilgili diğer hususlar dikkate alınır. Güncellenmenin neden uygun bulunmadığı, resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir.

(3) Başvuru sahibi, 15 inci madde uyarınca yaptığı başvuruyu istediği zaman geri çekebilir ve başvuru işlemini sona erdirebilir.

Yeni gıdalar listesinde yer alan diğer ülkelerden gelen geleneksel gıdalar ile ilgili güncellemeler

MADDE 18 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın yeni gıdalar listesinden çıkarılması veya diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın yeni gıdalar listesinde yer alması ile ilgili olarak, spesifikasyonların, kullanım koşullarının, ilave özel etiketleme gerekliliklerinin veya piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinin eklenmesi, çıkarılması veya değiştirilmesi için 9, 10, 11 ve 12 inci maddelerde yer alan hükümler uygulanır.

Diğer ülkelerden gelen geleneksel gıdalara ilişkin bildirimler ve başvurular için idari ve bilimsel gereklilikler

MADDE 19 – (1) Diğer ülkelerden gelen geleneksel gıdalara izin verilmesine yönelik bildirimler ve başvurular ile ilgili olarak;

a) 13 üncü maddede bahsedilen bildirimlerin ve 15 inci maddede bahsedilen başvuruların içeriği, hazırlanması ve sunulmasına ilişkin hususlar,

b) Bahse konu bildirimlerin ve başvuruların geçerliliğinin kontrolüne ilişkin düzenlemeler,

c) 16 ncı maddede bahsedilen Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşü kapsamında yer alacak bilgiler, Bakanlıkça yayımlanacak tebliğ ile belirlenir.

(2) Bildirimler ve başvurular hazırlanırken, bu Yönetmelik, birinci fıkrada belirtilen tebliğ, varsa Genel Müdürlüğün internet sayfasında yayımlanmış olan bildirimlere ve başvurulara ilişkin açıklayıcı kılavuzlar da başvuru sahibi tarafından dikkate alınır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Prosedür ile İlgili İlave Kurallar ve Diğer Gereklilikler

Risk yönetimine ilişkin ilave bilgiler

MADDE 20 – (1) Genel Müdürlük tarafından, risk yönetimi ile ilgili konularda başvuru sahibinden ilave bilgi talep edilebilir. Bu durumda Genel Müdürlük, istenen ilave bilginin temini için başvuru sahibi ile birlikte uygun bir süre belirledikten sonra, talep edilen ilave bilgiyi ve bu bilginin sağlanması için belirlenen süreyi başvuru sahibine resmi yazı ile bildirir.

(2) Birinci fıkrada bahsi geçen ilave bilginin belirlenen süre içinde gönderilmemesi durumunda, Genel Müdürlük mevcut bilgiler doğrultusunda işlem yapar.

Süre uzatımı

MADDE 21 – (1) İstisnai durumlarda, 10 uncu maddenin birinci fıkrasında ve 16 ncı maddenin birinci fıkrasında belirtilen süreler Genel Müdürlüğün kendi inisiyatifi ile veya Bilimsel Komisyonun talebi üzerine ilgili konunun niteliğinin uygun bir uzatmayı haklı kılması halinde uzatılabilir. Sürenin uzatılması ve gerekçesi konusunda başvuru sahibi bilgilendirilir.

Yeni gıdalar listesinin güncellenmesine yönelik başvuruların gizliliği

MADDE 22 – (1) Başvuru sahipleri, bu Yönetmelik gereğince sunulan bilgiler arasında, açıklandığında rekabet koşullarını önemli ölçüde zedeleyebilecek bilgilerin bulunması halinde, bu bilgilerin gizli olarak işleme alınmasını talep edebilir.

(2) Birinci fıkrada belirtilen amaç doğrultusunda, başvuru sahipleri, sunulan bilgilerin hangi kısımlarının gizli olarak işleme alınmasını istediğini belirtir ve gizlilik talebinin doğrulanması için gerekli tüm ayrıntılı bilgileri doğrulanabilir gerekçeler ile birlikte sunar. Sunulan bilgi ve gerekçeler Genel Müdürlük tarafından değerlendirilir ve karar başvuru sahibine iletilir.

(3) Başvuru sahiplerine, Genel Müdürlüğün kararını öğrendikten sonra sunulan bilgilerin gizliliğini korumak amacıyla başvurularını geri çekmek için üç hafta süre verilir. Bu süre boyunca söz konusu bilgilerin gizliliği korunur.

(4) Üçüncü fıkrada belirtilen sürenin sona ermesinden sonra, başvuru sahibinin başvurusunu geri çekmemesi durumunda, Genel Müdürlük bilgilerin hangi kısımlarının gizli kalması gerektiği konusunda bir karar verir ve bu konuda başvuru sahibini bilgilendirir.

(5) Aşağıdaki bilgiler hiçbir durumda gizli olarak kabul edilmez:

- a) Başvuru sahibinin adı ve adresi,
- b) Yeni gıdanın adı ve tanımı,
- c) Yeni gıda için önerilen kullanım koşulları,
- ç) Başvuru sahibi tarafından sunulan çalışmaların özeti,
- d) Gıdanın güvenilirliğini göstermek için yürütülen çalışmaların sonuçları,
- e) Analiz yöntemleri,
- f) Gıda ile ilgili olarak diğer bir ülke tarafından uygulanan herhangi bir yasaklama veya kısıtlama.

(6) Genel Müdürlük, bu Yönetmelik gereğince kendisine intikal eden ve dördüncü fıkrada bahsedildiği şekilde gizli kalması uygun görülen bilgilerin gizliliğini korumak için gerekli önlemleri alır. Ancak insan sağlığının korunması için kamu ile paylaşılması gereken bilgiler gizlilik kapsamının dışındadır.

(7) Başvuru sahibinin başvurusunu geri çekmesi durumunda, Genel Müdürlük, gizlilik konusunda başvuru sahibi ile üzerinde anlaşma sağlanamayan konulara ilişkin bilgiler de dâhil olmak üzere, gizli bilgileri ifşa etmez.

(8) Bu madde hükümlerinin uygulanması, Genel Müdürlük birimleri içindeki ve Genel Müdürlük ile Bilimsel Komisyon arasındaki başvuru ile ilgili bilgi alışverişini etkilemez.

(9) Bakanlık, bu madde hükümlerinin uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar hakkında düzenleme yapabilir.

Piyasaya arz sonrası izleme gereklilikleri

MADDE 23 – (1) Genel Müdürlük, gıda güvenilirliğini sağlamak amacıyla ve Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşünü dikkate alarak piyasaya arz sonrası izleme gereklilikleri uygulayabilir. Bu tür gereklilikler, vaka bazında, ilgili gıda işletmecilerinin tanımlanmasını kapsayabilir.

İlave bilgi gereklilikleri

MADDE 24 – (1) Piyasaya bir yeni gıda arz etmiş olan herhangi bir gıda işletmecisi, yeni gıdanın kullanımına ilişkin güvenilirlik değerlendirmesini etkileyebilecek herhangi bir yeni bilimsel ya da teknik bilgi veya yeni gıdanın piyasaya arz edildiği diğer bir ülke tarafından

uygulanan herhangi bir yasaklama veya kısıtlamaya dair bilgi edinmesi halinde Genel Müdürlüğü gecikmeksizin yazılı olarak bilgilendirir.

ALTINCI BÖLÜM **Verilerin Korunması**

Verilerin korunmasında izin prosedürü

MADDE 25– (1) Başvuru sahibinin talebi üzerine ve bu talebin 9 uncu maddenin birinci fıkrasında belirtilen başvuruya dâhil edilen uygun ve doğrulanabilir bilgilerle desteklendiği durumlarda, başvuruyu destekleyen yeni geliştirilmiş bilimsel kanıtlar ya da bilimsel veriler, ilgili yeni gıdaya izin verildiği tarihten itibaren beş yıl süresince ilk başvuru sahibinin onayı olmaksızın sonraki başvuru sahibinin yararına kullanılamaz.

(2) Genel Müdürlük, aşağıdaki koşulların sağlandığı durumlarda, 26 ncı maddenin birinci fıkrası gereğince verileri koruma altına alır:

a) Yeni geliştirilmiş bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilerin ilk başvuru sahibi tarafından ilk başvurunun yapıldığı sırada tescilli olarak belirtilmiş olması,

b) İlk başvuru sahibinin, ilk başvurunun yapıldığı sırada tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel veriler için özel bir referans gösterme hakkına sahip olması,

c) İlk başvuru sahibi tarafından sunulan tecilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel veriler olmaksızın yeni gıdanın Bilimsel Komisyon tarafından değerlendirilemeyecek olması ve Genel Müdürlük tarafından söz konusu yeni gıdaya izin verilemeyecek olması.

(3) İkinci fıkrada belirtilen bilimsel kanıtlar ve bilimsel veriler ile ilgili olarak; ilk başvuru sahibi, bir sonraki başvuru sahibi ile bu tür bilimsel kanıt ve bilimsel verilerin kullanılabilirliği konusunda anlaşmaya varabilir.

(4) Bu madde hükümleri diğer ülkelerden gelen geleneksel gıdaların piyasaya arzına ilişkin bildirimler ve başvurular hakkında uygulanmaz.

Koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayalı olarak izin verilen bir yeni gıdanın yeni gıdalar listesine dâhil edilmesi

MADDE 26 – (1) Bir yeni gıdaya, 25 inci maddenin birinci fıkrasında belirtildiği şekilde koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayalı olarak 9 uncu, 10 uncu ve 11 inci maddelere göre izin verilmesi ve bu yeni gıdanın yeni gıdalar listesine dâhil edilmesi durumunda, söz konusu yeni gıda yeni gıdalar listesine eklenirken 8 inci maddenin dördüncü fıkrasında bahsedilen bilgilere ilaveten aşağıdaki bilgiler de belirtilir:

a) Yeni gıdanın listeye eklenme tarihi,

b) Yeni gıdanın listeye dâhil edilmesinin, 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlara ve bilimsel verilere dayandırıldığı bilgisi,

c) Başvuru sahibinin adı ve adresi,

ç) Sonraki bir başvuru sahibinin, söz konusu yeni gıda için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin aldığı durumlar veya sonraki bir başvuru sahibinin, söz konusu yeni gıda için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin aldığı durumlar dışında, yeni gıdanın veri koruma süresi boyunca sadece (c) bendinde belirtilen başvuru sahibi tarafından piyasaya arzına izin verildiği bilgisi,

d) 25 inci maddede belirtilen veri koruma süresinin bitiş tarihi.

(2) 25 inci maddeye göre koruma altında olan veya koruma süresi dolmuş olan bilimsel kanıtlar veya bilimsel veriler yeniden koruma altına alınmaz.

YEDİNCİ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Yetki

MADDE 27 – (1) Bakanlık, bir gıdanın yeni gıda tanımına girip girmediğine karar vermeye yetkilidir.

Uygulamaya ilişkin düzenlemeler

MADDE 28 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerinin uygulamasına yönelik hazırlanacak talimat veya kılavuzlar, Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 29 - (1) Bu Yönetmelik, yeni gıdalara ilişkin 25/11/2015 tarihli ve (AB) 2015/2283 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü ile yeni gıdalar listesine ilişkin 20/12/2017 tarihli ve (AB) 2017/2470 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 30 – (1) Bu Yönetmeliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanır.

Uyum Zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Yönetmelik hükümlerine Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren uyum sağlamak zorundadır.

(2) Birinci fıkraya istisna olarak, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, Yönetmeliğin Ek-1'ine 31/12/2025 tarihinden itibaren uymak zorundadır. 31/12/2025 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Yönetmeliğin Ek-1'ine uyum sağlayana kadar, Yönetmeliğin yayım tarihinden önce yürürlükte olan mevzuat hükümlerine uymakla yükümlüdür.

Yürürlük

MADDE 31 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 32 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

EK-1
YENİ GIDALAR LİSTESİ

| 1-Metilnikotinamid klorür | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|--|-----------------------------|--------------------|--------------------------|--|--|---------|-------------------------------------|--|-------|-------------|--------|------------------|------|
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricinde yetişkin nüfus için) | 58 mg/gün | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1.Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde '1-Metilnikotinamid klorür' ifadesi yer alır. 2.1-Metilnikotinamid klorür içeren takviye edici gıdaların etiketinde aşağıdaki ifade yer alır: “ Bu takviye edici gıda, hamile ve emziren kadınlar haricinde, yetişkinler tarafından tüketilmelidir.” | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | 2 Eylül 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. 1-Metilnikotinamid klorür 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: 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 | Tanım: Kimyasal adı: 3-karbamoil-1-metil-piridinyum klorür Kimyasal formül: C ₇ H ₉ N ₂ OCl CAS No: 1005-24-9 Molekül ağırlığı: 172,61 Da Açıklama: 1-metilnikotinamid klorür beyaz veya beyazımsı; kimyasal sentezle elde edilen kristal yapıda bir katıdır. <table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th>Özellikler/Bileşim</th><th colspan="3">Mikrobiyolojik kriterler</th></tr></thead><tbody><tr><td>Görünüm</td><td>Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı</td><td>Toplam aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g)</td><td>≤ 100</td></tr><tr><td>Safılık (%)</td><td>≥ 98,5</td><td>Küf/maya (kob/g)</td><td>≤ 10</td></tr></tbody></table> | | Özellikler/Bileşim | Mikrobiyolojik kriterler | | | Görünüm | Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı | Toplam aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g) | ≤ 100 | Safılık (%) | ≥ 98,5 | Küf/maya (kob/g) | ≤ 10 |
| Özellikler/Bileşim | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüm | Beyaz-beyazımsı kristal yapıda katı | Toplam aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g) | ≤ 100 | | | | | | | | | | | | |
| Safılık (%) | ≥ 98,5 | Küf/maya (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|---|--|----------|
| | | Trigonellin (%) | ≤ 0,05 | Enterobacteriaceae (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 | Çözücü kalıntısı ve Ağır Metaller | |
| | | Bilinmeyen safsızlıkların toplamı (%) | ≤ 0,20 | Metanol (%) | ≤ 0,3 |
| | | Tüm safsızlıkların toplamı (%) | ≤ 0,50 | Ağır metaller (%) | ≤ 0,002 |
| | | Nem (%) | ≤ 0,3 | | |
| | | Kurutma kaybı (%) | ≤ 1,0 | | |
| | | Yakma kalıntısı (%) | ≤ 0,1 | | |
| | | Çözünürlük | Suda ve metanolde çözünür. 2-propanol ve diklorometanda pratik olarak çözünmez. | | |
| kob: Koloni oluşturan birim | | | | | |

| 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⁾ : Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe | 3,0 g/L | | |
| Devam formülleri ⁽³⁾ : Tüketime hazır olarak piyasaya sunulan ya da üreticinin talimatlarına göre hazırlanarak tüketime hazır hale getirilen son üründe | 3,64 g/L | | |
| 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 Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 (tüetime 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 | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde '2'-fukozillaktoz' ifadesi yer alır. 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. 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. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Tanım: Kimyasal ad: α -L-Fukopiranozil-(1→2)- β -D -galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoz Kimyasal formül: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅ CAS No: 41263-94-9 Molekül ağırlığı: 488,44 g/mol | |
| | | | |
| (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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Diastereoizomerik saflık (% en az 99 (6S)-5-metiltetrahidrofolik asit)</td> <td>99</td> <td>Kurşun ≤ 2,0</td> <td>Toplam aerobik ≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Glukozamin analizi (% kuru maddede)</td> <td>34-46</td> <td>Kadmiyum ≤ 1,0</td> <td>mikrobiyal sayısı (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>5-Metiltetrahidrofolik asit analizi (% kuru maddede)</td> <td>54-59</td> <td>Cıva ≤ 0,1</td> <td>Mayalar ve küfler (kob/g) ≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 8,0</td> <td>Arsenik ≤ 2,0</td> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Bor ≤ 10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Saflık | | Ağır metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | Diastereoizomerik saflık (% en az 99 (6S)-5-metiltetrahidrofolik asit) | 99 | Kurşun ≤ 2,0 | Toplam aerobik ≤ 100 | Glukozamin analizi (% kuru maddede) | 34-46 | Kadmiyum ≤ 1,0 | mikrobiyal sayısı (kob/g) | 5-Metiltetrahidrofolik asit analizi (% kuru maddede) | 54-59 | Cıva ≤ 0,1 | Mayalar ve küfler (kob/g) ≤ 100 | Su (%) | ≤ 8,0 | Arsenik ≤ 2,0 | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz | | | Bor ≤ 10 | |
| Saflık | | Ağır metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diastereoizomerik saflık (% en az 99 (6S)-5-metiltetrahidrofolik asit) | 99 | Kurşun ≤ 2,0 | Toplam aerobik ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glukozamin analizi (% kuru maddede) | 34-46 | Kadmiyum ≤ 1,0 | mikrobiyal sayısı (kob/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5-Metiltetrahidrofolik asit analizi (% kuru maddede) | 54-59 | Cıva ≤ 0,1 | Mayalar ve küfler (kob/g) ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su (%) | ≤ 8,0 | Arsenik ≤ 2,0 | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Bor ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| α-siklodekstrin | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Belirlenmemiştir.</p> | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Alfa-siklodekstrin' veya 'α-siklodekstrin' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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.

Açıklama: Hemen hemen kokusuz, beyaz veya beyaza yakın kristalize katı.

Eşanlamlısı: α - siklodekstrin, α -dekstrin, siklohekzaamiloz, siklomaltoheksaoz, α -sikloamilaz

Kimyasal adı: Siklohekzaamiloz

CAS No: 10016-20-3

Kimyasal formül: (C₆H₁₀O₅)₆

Formül ağırlığı: 972,85

α - siklodekstrin: \geq % 98 (Kuru maddede)

| Tanımlama | Saflık |
|--|---|
| Erime aralığı | 278 °C' nin üzerinde ayrırır |
| Çözünürlük | Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür |
| Spesifik rotasyon ([α] _D ²⁵) (% 1 çözelti) | +145° ile +151° arasında |
| Kromatografi | Analiz yönteminde tarif edilen koşullar altında, numunenin bir sıvı kromatogramında ana pik için alikonma süresi, referans α -siklodekstrine (Elektrochemische Industrie GmbH, München, Germany or Wacker Biochem Group, Adrian, MI, USA) ait kromatograma denk gelir. |
| | Su (%) (Karl Fischer Methodu) \leq 11 |
| | Kalıntı kompleksi (1-dekanol) (mg/kg) \leq 20 |
| | İndirgeyici maddeler (% glukoz olarak) \leq 0,5 |
| | Sülfatlanmış kül (%) \leq 0,1 |
| | Kurşun (mg/kg) \leq 0,5 |

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 çözündürölür 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 çözündürölür 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-NH₂ (10 μ m) (Macherey & Nagel Co. Düren, Germany) ya da eşdeğer nitelikte

- Uzunluk: 250 mm

- Çap: 4 mm

- Sıcaklık: 40°C

| | | | |
|-------------------------|--|---|------------------------------------|
| | | <p>Hareketli Faz: asetonitril/su (67/33, v/v)</p> <p>Akış hızı: 2 mL/dak</p> <p>Enjeksiyon hacmi: 10 µL</p> <p>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.</p> <p>$\% \alpha\text{-siklodekstrin (kuru maddede)} = 100 \times (A_S/A_R) (W_R/W_S)$</p> <p>A_S: Hazırlanan numune çözeltisinin α-siklodekstrin pik alanı</p> <p>A_R: Hazırlanan referans çözeltisinin α-siklodekstrin pik alanı</p> <p>W_S: Numunenin ağırlığı (mg), su içeriğine göre düzeltme yapıldıktan sonra</p> <p>W_R: Hazırlanan referans α- siklodekstrinin ağırlığı (mg), su içeriğine göre düzeltme yapıldıktan sonra</p> | |
| γ-siklodekstrin | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Belirlenmemiştir. | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Gama-siklodekstrin’ veya ‘γ-siklodekstrin’ ifadesi yer alır. | |
| | 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>Eşanlamlıları: γ-siklodekstrin, γ-dekstrin, siklooktaamiloz, siklomaltooktaoz, γ-sikloamilaz</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> | | |

| | | Tanımlama | Saflık | |
|---|---|---|--|----------|
| | | Erime aralığı | 285 °C' nin üzerinde ayrışır | |
| | | Çözünürlük | Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür | |
| | | Spesifik rotasyon ($[\alpha]_{D^{25}}$) (% 1 sulu çözelti) | +174° ile +180° arasında | |
| | | | Su (%) (Karl Fischer Methodu) ≤ 11 | |
| | | | Kalıntı kompleksi (8-sikloheksadeken-1-bir (CHDC) (mg/kg) ≤ 4 | |
| | | | Çözücü kalıntısı (n-dekan) (mg/kg) ≤ 6 | |
| | | | İndirgeyici maddeler (% glukoz olarak) $\leq 0,5$ | |
| | | | Sülfatlanmış kül (%) $\leq 0,1$ | |
| <i>Adansonia digitata</i> (Baobab) kurutulmuş meyve pulpu | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | |
| | | Belirlenmemiştir. | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu meyve pulpunu içeren gıdaların etiketinde 'Baobab meyve pulpu' ifadesi yer alır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| | Veri Koruması | | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Baobab (<i>Adansonia digitata</i>) meyveleri ağaçlardan hasat edilir. Sert kabuklar açılır ve pulp kısmı, tohumlardan ve kabuktan ayrılır. Pulp öğütülür, kaba ve ince partiküller uzaklaştırılarak partikül boyutu 3 ila 600 µ arasındaki ürün paketlenir. | | | |
| | Beslenme bileşenleri | | Analitik özellikler | |
| | Nem (kurutma kaybı) (g/100 g) | 4,5-13,7 | Yabancı madde (% en fazla) | 0,2 |
| | Protein (g/100 g) | 1,8-9,3 | Nem (kurutma kaybı) (g/100 g): | 4,5-13,7 |
| | Yağ (g/100 g) | 0-1,6 | Kül (g/100 g) | 3,8-6,6 |
| | Toplam karbonhidrat (g/100 g) | 76,3-89,5 | | |
| | Toplam şeker (glukoz olarak) | 15,2-36,5 | | |
| | Sodyum (mg/100 g) | 0,1-25,2 | | |
| <i>Akkermansia muciniphila</i> (pastörize) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Hamile ve emziren kadınlar haricinde yetişkin nüfus için) | | |
| | | 3,4 x 10 ¹⁰ hücre/gün | | |

| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> ” ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda 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 atıf yapmadan izin alması veya ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak Pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> sadece A-Mansia Biotech S.A. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 1 Mart 2027 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Pastörize <i>Akkermansia muciniphila</i> (ATCC BAA-835, CIP 107961) bakterinin anaerobik gelişimini takiben pastörizasyonu, hücrelerin konsantre edilmesi, dondurularak saklanması ve dondurularak kurutulması ile üretilir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (hücre/g)</td> <td>2,5 x 10¹⁰ - 2,5 x 10¹²</td> <td>Aerofilik mezofilik toplam sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 500</td> </tr> <tr> <td>Canlı <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (kob/g)</td> <td>< 10 (LOD)</td> <td>Sülfid indirgen anaeroblar (kob/g)</td> <td>≤ 50</td> </tr> <tr> <td>Su aktivitesi</td> <td>≤ 0,43</td> <td>Koagülaz pozitif Stafilokoklar (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 12,0</td> <td>Enterobakteraceae (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>≤ 35,0</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 4,0</td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Ham kül (%)</td> <td>≤ 21,0</td> <td><i>Bacillus cereus</i> (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (%)</td> <td>36,0-86,0</td> <td><i>Listeria</i> spp. (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> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>LOD: Tespit Limiti</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Karakteristik özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Toplam <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (hücre/g) | 2,5 x 10 ¹⁰ - 2,5 x 10 ¹² | Aerofilik mezofilik toplam sayısı (kob/g) | ≤ 500 | Canlı <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (kob/g) | < 10 (LOD) | Sülfid indirgen anaeroblar (kob/g) | ≤ 50 | Su aktivitesi | ≤ 0,43 | Koagülaz pozitif Stafilokoklar (kob/g) | ≤ 10 | Nem (%) | ≤ 12,0 | Enterobakteraceae (kob/g) | ≤ 10 | Protein (%) | ≤ 35,0 | Maya (kob/g) | ≤ 10 | Yağ (%) | ≤ 4,0 | Küf (kob/g) | ≤ 10 | Ham kül (%) | ≤ 21,0 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | ≤ 100 | Karbonhidrat (%) | 36,0-86,0 | <i>Listeria</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | LOD: Tespit Limiti | | | | |
| Karakteristik özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (hücre/g) | 2,5 x 10 ¹⁰ - 2,5 x 10 ¹² | Aerofilik mezofilik toplam sayısı (kob/g) | ≤ 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canlı <i>A. muciniphila</i> hücre sayısı (kob/g) | < 10 (LOD) | Sülfid indirgen anaeroblar (kob/g) | ≤ 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su aktivitesi | ≤ 0,43 | Koagülaz pozitif Stafilokoklar (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | ≤ 12,0 | Enterobakteraceae (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (%) | ≤ 35,0 | Maya (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (%) | ≤ 4,0 | Küf (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ham kül (%) | ≤ 21,0 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidrat (%) | 36,0-86,0 | <i>Listeria</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LOD: Tespit Limiti | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Allanblackia</i> 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 tohum yağını içeren gıdaların etiketinde 'Allanblackia tohum yağı' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Allanblackia</i> tohum yağı; <i>A. floribunda</i> (<i>A. parviflora</i> ile eşanlımlı) ve <i>A. Stuhlmannii</i> türlerinin tohumlarından elde edilir.</p> <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>Çoklu doymamış yağ asitleri (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 | Çoklu doymamış yağ asitleri (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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çoklu doymamış yağ asitleri (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 | <p>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.</p> <p>Bu ekstrakt hidroksiantresen türevleri içermemelidir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bileşen</th> <th>% (Tipik bileşim)</th> </tr> </thead> <tbody> </tbody> </table> | | Bileşen | % (Tipik bileşim) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 hariç yetişkin nüfus için) | 137 mg/gün |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Ashibata (<i>Angelica keiskei</i>) gövde suyu” ifadesi yer alır. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde sadece hamile ve emziren kadınlar dışındaki 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 gövde suyu) 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: 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, dolayısıyla Ashitaba sap suyuna atıfta bulunmaktadır. Meyve suyu daha sonra pastörize edilir, yaklaşık %30 Ashitaba sap suyu ve %70 siklodekstrin oranında siklodekstrinlerle karıştırılır ve karışım daha sonra sterilize edilir, dondurularak kurutulur ve elenir. Kaynak: <i>Angelica keiskei</i> (Familya Apiaceae) | |

| | | Karakteristik özellikleri /Bileşimi | Ağır metaller (mg/kg) |
|--|---------------------------|---|--|
| | | Kalkon (Ksantoangelol+ 4-hidroksiderrisin) (%w/v) | 1,0-2,25 |
| | | Karbonhidratlar (%) | 5,0-7,5 |
| | | Su (%) | 90,0-95,0 |
| | | Yağ (%w/v) | 0,1-0,3 |
| | | Protein (%w/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 (<i>Euphausia superba</i>'dan elde edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla DHA ve EPA'nın kombinasyonları) |
| | | 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 | 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Kabuklu Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)’den elde edilen yağ ekstraktı’ ifadesi yer alır. | |
| | 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 (18.08.2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerini Tebliği kapsamında kullanımına izin verilen çözücülerle) lipid ekstraksiyonuna tabi tutulur. Proteinler ve krill maddesi filtrasyonla lipid ekstraktından ayrılır. Ekstraksiyon çözücülerini ve kalıntı su evaporasyon 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 (eikosapentaenoik asit) (%) ≥ 9 DHA (dokosaheksaenoik asit) (%) ≥ 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 (en fazla DHA ve EPA’nın kombinasyonları) |
| | | Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri | 200 mg/100 g veya peynir ürünleri için 600 mg/100 g |
| | | Alkolsüz içecekler Süt bazlı 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler) | 200 mg/100 g |
| | Besin barları/tahıl barları | 500 mg/100 g |
| | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Genel nüfus için 3000 mg/gün Hamile ve emziren kadınlar için 450 mg/gün |
| | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Kabuklu hayvan Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)’dan elde edilen yağ ekstraktı’ ifadesi yer alır. | |
| Diğer gereklilikler | | |
| Veri Koruması | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Antarktik Krill (<i>Euphausia superba</i>)’den fosfolipidçe zengin yağ üretiminde, yağın fosfolipid içeriğini artırmak için, 18.08.2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerini Tebliği kapsamında kullanımına izin verilen çözücüler ile tekrarlanan çözücü yıkamaları yapılır. Çözücüler evaporasyon yoluyla nihai üründen 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 (%) ≥ 60 Trans-yağ asitleri (%) ≤ 1 EPA (eikosapentaenoik asit) (%) ≥ 9 DHA (dokosaheksaenoik asit) (%) ≥ 5</p> | |

| <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 altı ergenler için olan takviye edici gıdalar hariç) | 990 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. <i>Antrodia camphorata</i> misel tozu içeren gıdaların etiketinde “ <i>Antrodia camphorata</i> misel tozu” ifadesi yer alır. 2. <i>Antrodia camphorata</i> misel tozu içeren takviye edici gıdaların etiketinde küçük çocuklar, çocuklar ve 14 yaş altı ergenler tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 10³</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>≤ 20</td> <td>Toplam maya/küf sayısı (kob/g) ≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100g)</td> <td>≤ 6</td> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>≤ 6</td> <td><i>Salmonella spp.</i> (25 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Toplam triterpenoidler (g/100 g)</td> <td>1,0-10,0</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Antrokinonol (mg/g)</td> <td>1,0-20,0</td> <td>(kob: Koloni oluşturan birim)</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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 10 ³ | Protein (g/100 g) | ≤ 20 | Toplam maya/küf sayısı (kob/g) ≤ 100 | Kül (g/100g) | ≤ 6 | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz | Yağ (g/100 g) | ≤ 6 | <i>Salmonella spp.</i> (25 g'da) Bulunmaz | Toplam triterpenoidler (g/100 g) | 1,0-10,0 | <i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz | Antrokinonol (mg/g) | 1,0-20,0 | (kob: Koloni oluşturan birim) |
| 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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (g/100 g) | ≤ 20 | Toplam maya/küf sayısı (kob/g) ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (g/100g) | ≤ 6 | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (g/100 g) | ≤ 6 | <i>Salmonella spp.</i> (25 g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam triterpenoidler (g/100 g) | 1,0-10,0 | <i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Antrokinonol (mg/g) | 1,0-20,0 | (kob: Koloni oluşturan birim) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Argan yağı (<i>Argania spinosa</i> 'dan elde edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kendisi çeşni olarak | Belirlenmemiş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Bitkisel sıvı yağların normal gıdalarda kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yağı içeren gıdaların etiketinde ‘Argan yağı’ ve eğer çeşni olarak kullanılıyorsa ayrıca ‘Sadece çeşni için bitkisel sıvı yağ’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|-----------|--------------------------|-----|------------------------|-------|---------------------------|-------|-------------------------|-------|-----------------------------|---------|--------------------------------|-------|-------------------|---------|--|------|
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Argan yağı, <i>Argania spinosa</i> (L.) meyvelerinin badem benzeri çekirdeklerinin soğuk preslenmesiyle elde edilen yağıdır. Çekirdekler preslemeden önce alevle doğrudan temas etmeden kavrulabilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Kompozisyon</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Palmitik asit (C16:0) (%)</td> <td>12-15</td> </tr> <tr> <td>Stearik asit (C18:0) (%)</td> <td>5-7</td> </tr> <tr> <td>Oleik asit (C18:1) (%)</td> <td>43-50</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (C18:2) (%)</td> <td>29-36</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>0,3-2</td> </tr> <tr> <td>Toplam steroller (mg/100 g)</td> <td>100-500</td> </tr> <tr> <td>Toplam tokoferoller (mg/100 g)</td> <td>16-90</td> </tr> <tr> <td>Oleik asitlik (%)</td> <td>0,2-1,5</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | Oleik asitlik (%) | 0,2-1,5 | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) | < 10 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oleik asitlik (%) | 0,2-1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) | < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ayçiçeği yağı ekstraktı | Kullanım Koşulları | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾</td> <td>1,1 g/gün</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 1,1 g/gün | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 1,1 g/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Ayçiçeği yağı ekstraktı içeren gıdaların etiketinde 'Ayçiçeği yağı ekstraktı' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Ayçiçeği ekstraktı; ayçiçeği tohumları, <i>Helianthus annuus</i> L'den ekstrakte edilen rafine ayçiçek yağının sabunlaşmayan fraksiyonununun 10 kat konsantrasyonu ile elde edilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Bileşen</th> <th>% (tipik bileşim)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oleik asit (C18:1)</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Linoleik asit (C18: 2)</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Fitosteroller</td> <td>5,5</td> </tr> <tr> <td>Tokoferoller</td> <td>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 ısıtılmış işlem görmüş süt ürünleri | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
|---|---|---|--|
| | | Fermente süt ürünü olarak (sıvı, yarı sıvı ve sprey kurutulmuş toz formda) | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Isıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünleri, <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)'in starter kültür olarak kullanılmasıyla üretilmektedir.</p> <p>Yarım yağlı süt (% 1,5 ile %1,8 arasında yağ) veya yağsız süt (% 0,5 veya daha az yağ) <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) ile fermantasyonundan önce pastörize edilir veya ultra-ısıtılmış işleminden geçirilir. Elde edilen fermente edilmiş süt ürünü homojenize edilir ve daha sonra <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964)'i inaktive etmek için ısıtılmış işlem uygulanır. Son ürün canlı <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) hücrelerini içermez^(a).</p> <p>Modifiye DIN EN ISO 21528-2.</p> | |
| | | | |
| Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | 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) |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1- Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde "Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen)" ifadesi yer alır.</p> <p>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.</p> <p>*Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p> | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| Veri Koruması | 30 Nisan 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. | | |

| | | <p>Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen)'in kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 37 nci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Kemin Foods L.C., 1900 Scott Avenue Des Moines, IA 50317, United States.</p> <p>Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin Beta-glukan için 37 nci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen) için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen) sadece Kemin Foods L. C. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2029.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|--|---|---|----------|-----------------------|--|--------------------------|--|---------|----------------|--------|-------|-----------------------------|--------|-----------------|------|----------|-------|--------------------|-------|------------------------------|--|------|--------|------------------|------|---------|-----|---------|--------|-------------------------|----------|---------|-----|--|--|--|----------|--|--|--|--|----------------------------------|----------|--|--|--|--|---|----------|
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Beta-glukan (<i>Euglena gracilis</i> mikroalginden elde edilen) (paramilon), genetiği değiştirilmemiş mikro alg <i>Euglena gracilis</i>'ten elde edilen doğrusal, dallanmamış bir beta-1,3-D-glukan polimeridir.</p> <p>Fermentasyon yoluyla üretilir, ardından beta-glukan granüllerini serbest bırakmak için pH ayarlaması ve homojenizasyon yapılır. Granüller boşaltma ve yıkama yoluyla izole edilmekte ve ardından asitlendirilip filtrelenmektedir. Kurutulduktan sonra ürün öğütülür. Proses, yeni gıdada canlı <i>Euglena gracilis</i> hücrelerinin bulunmamasını sağlamak için alkali pH ve mikroalglerin ısıyla öldürülmesi gibi koşulları içerir.</p> <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>Krem-beyaz toz</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 3000</td> </tr> <tr> <td>Beta-glukan (%)</td> <td>≥ 95</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam küf ve maya</td> <td>≤ 100</td> </tr> <tr> <td>(Toplam diyet lif cinsinden)</td> <td></td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,05</td> <td>Koliform (EMS/g)</td> <td>≤ 30</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 6</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,02</td> <td><i>E.coli</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 1</td> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | Karakteristik özellikler /Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik Kriterler | | Görünüm | Krem-beyaz toz | Kurşun | ≤ 0,5 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | ≤ 3000 | Beta-glukan (%) | ≥ 95 | Kadmiyum | ≤ 0,5 | Toplam küf ve maya | ≤ 100 | (Toplam diyet lif cinsinden) | | Cıva | ≤ 0,05 | Koliform (EMS/g) | ≤ 30 | Nem (%) | ≤ 6 | Arsenik | ≤ 0,02 | <i>E.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 |
| Karakteristik özellikler /Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik Kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüm | Krem-beyaz toz | Kurşun | ≤ 0,5 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | ≤ 3000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beta-glukan (%) | ≥ 95 | Kadmiyum | ≤ 0,5 | Toplam küf ve maya | ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (Toplam diyet lif cinsinden) | | Cıva | ≤ 0,05 | Koliform (EMS/g) | ≤ 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | ≤ 6 | Arsenik | ≤ 0,02 | <i>E.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 (bar) 136 mg / 100 g (çorba) 188 mg / 100 g (yulaf lapası) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 60 mg / 100 g (içecekler) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--|--------------------------|--|---------|---------------------------------|---------|-------|-----------------------------|-------|-------------------------------------|-------|------|---------|--------------------|----------|---------|---------------|----------|--------|---------------------------------|----------|--|---------------------|--------|--------|--------------|------|---------|-------|--|--|-------------|------|----|---------|--|--|--|--|------------------------|-------|--|--|--|--|
| | | (* Kullanım miktarı, tüketime hazır ürün ya da üretici talimatına göre sulandırılarak tüketime hazır hale getirilen son ürün içindir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Betain içeren gıdaların etiketinde “Betain” ifadesi yer alır. Betain içeren gıdaların etiketinde, aynı gün içinde betain içeren gıda takviyeleri tüketilmesi durumunda gıdaların kullanılmaması gerektiği belirtilmelidir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>22 Ağustos 2019 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Betainin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: DuPont Nutrition Biosciences ApS, Langebrogade 1 Copenhagen K, DK-1411, Denmark.</p> <p>Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin betain için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf 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.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 22 Ağustos 2024.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Betain (N,N,N-trimetilglisin veya karboksi-N,N,N-trimetilmetanaminium), şeker pancarının işlenmesi ile (örneğin melas, pancar lapası veya betain gliserol) susuz (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻ (CAS No: 107-43-7) ve monohidrat (CH₃)₃N⁺CH₂COO⁻·H₂O (CAS No:590-47-6) formda elde edilir.</p> <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 (% g/g kuru ağırlık bazında)</td> <td>≥99,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,005</td> <td>Koliform (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 2,0 (susuz)</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,01</td> <td><i>Salmonella</i> sp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td>≤ 15,0 (monohidrat)</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,05</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 0,1</td> <td></td> <td></td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5,0-7,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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 (% g/g kuru ağırlık bazında) | ≥99,0 | Cıva | < 0,005 | Koliform (10 g'da) | Bulunmaz | Nem (%) | ≤ 2,0 (susuz) | Kadmiyum | < 0,01 | <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) | Bulunmaz | | ≤ 15,0 (monohidrat) | Kurşun | < 0,05 | Maya (kob/g) | ≤ 10 | Kül (%) | ≤ 0,1 | | | Küf (kob/g) | ≤ 10 | pH | 5,0-7,0 | | | | | 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 (% g/g kuru ağırlık bazında) | ≥99,0 | Cıva | < 0,005 | Koliform (10 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | ≤ 2,0 (susuz) | Kadmiyum | < 0,01 | <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ≤ 15,0 (monohidrat) | Kurşun | < 0,05 | Maya (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | ≤ 0,1 | | | Küf (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,0-7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kalıntı protein (mg/g) | ≤ 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Biracılık artığı arpa (<i>Hordeum vulgare</i>) ve | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|------------|
| pirinçten (<i>Oryza sativa</i>) elde edilen kısmen hidrolize protein | 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 |
| | Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Biracılık artığı arpa ve pirinçten elde edilen kısmen hidrolize protein” ifadesi yer alır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin 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 korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. | |

| | | <p>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 atf 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|------------------------------------|---|--|------------------------------|--|---------|-----|---------|-------|----------------------------|-----|----------|-------|----------------------|-------|--------|-------|---------|-----|------|--------|------------------|------|--|--|---------|-----|-------------------------------|--|---------|-----|----------------|--------|----------------------|--|---------------------------------|--|---------------|----------|--|-------------------|------------------------------------|-----------|---------------------|------|-----------------|-------------|-----------------------------------|------|-------------------------------|-------------|--------------------------|----------|--------------|-----------|--------------------------|-----|------------|------------|-------------------------------|-----|---------|------------|--|----------|--|--|-------------------------|------|
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: | <p>Bu yeni gıda, bira üretiminin %45-70 oranında kullanılmış arpa ve %30-55 oranında kullanılmış pirinç içeren katı yan ürününden elde edilen kalıntılardır. Yeni gıda, bira üretiminin mayşeleme aşamasındaki pastörize edilmiş kullanılmış arpa ve pirinç kalıntılarının enzimatik olarak işlenmesiyle üretilmektedir. Son ürünü elde etmek için kısmi hidrolizatın çeşitli mekanik işlem adımları uygulanmaktadır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler /Bileşimi</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Toz</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> <tr> <td>Hidrolizasyon derecesi (%)</td> <td>1-7</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Protein (Nx6,25) (%)</td> <td>78-90</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,2</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>2-8</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,01</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (%)</td> <td>2-10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>0-2</td> <td colspan="2">Antinutrient faktörler</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>1-8</td> <td>Fitik asit (%)</td> <td>< 0,25</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Mikotoksinler</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoksin B1</td> <td>≤ 2µg/kg</td> <td>Toplam aerobik mikroorganizma sayısı (kob/g)</td> <td>< 10⁴</td> </tr> <tr> <td>Toplam aflatoksin (B1, B2, G1, G2)</td> <td>≤ 4 µg/kg</td> <td>Koliformlar (kob/g)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Deoksinivalenol</td> <td>< 200 µg/kg</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Fumonisinler (B1, B2 toplamı)</td> <td>≤ 200 µg/kg</td> <td>Salmonella spp (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Okratoksin A</td> <td>≤ 3 µg/kg</td> <td>Escherichia coli (kob/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Zearalenon</td> <td>≤ 20 µg/kg</td> <td>Staphylococcus aureus (kob/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Patulin</td> <td>≤ 50 µg/kg</td> <td>Listeria monocytogenes (kob/g) (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Bacillus cereus (kob/g)</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table> | | 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 | Salmonella spp (25 g'da) | Bulunmaz | Okratoksin A | ≤ 3 µg/kg | Escherichia coli (kob/g) | <10 | Zearalenon | ≤ 20 µg/kg | Staphylococcus aureus (kob/g) | <10 | Patulin | ≤ 50 µg/kg | Listeria monocytogenes (kob/g) (25 g'da) | Bulunmaz | | | Bacillus cereus (kob/g) | <100 |
| 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 | Salmonella spp (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Okratoksin A | ≤ 3 µg/kg | Escherichia coli (kob/g) | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zearalenon | ≤ 20 µg/kg | Staphylococcus aureus (kob/g) | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Patulin | ≤ 50 µg/kg | Listeria monocytogenes (kob/g) (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Bacillus cereus (kob/g) | <100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bitkisel diaçilgliserol yağı | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Piştirme 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından yoğurt yerine tercih edilenler) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Bitkisel diaçilgliserol yağı (en az %80 diaçilgliserol)’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Açılgliserol Dağılımı (%)</th> <th colspan="2">Yağ Asidi Bileşimi (MAG, DAG, TAG) (%)</th> <th colspan="2">Diğerleri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Diaçilgliseroller (DAG)</td> <td>≥ 80</td> <td>Oleik asit (C18:1)</td> <td>20-65</td> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>1,3-Diaçilgliseroller (1,3-DAG)</td> <td>≥ 50</td> <td>Linoleik asit (C18:2)</td> <td>15-65</td> <td>Nem ve uçucu madde (%)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Triaçilgliseroller (TAG)</td> <td>≤ 20</td> <td>Linolenik asit (C18: 3)</td> <td>≤ 15</td> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>Monoaçilgliseroller (MAG)</td> <td>≤ 5,0</td> <td>Doymuş yağ asitleri</td> <td>≤ 10</td> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>MAG = monoaçilgliseroller, DAG = diaçilgliseroller, TAG = triaçilgliseroller</p> | | Açılgliserol Dağılımı (%) | | Yağ Asidi Bileşimi (MAG, DAG, TAG) (%) | | Diğerleri | | Diaçilgliseroller (DAG) | ≥ 80 | Oleik asit (C18:1) | 20-65 | Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 0,5 | 1,3-Diaçilgliseroller (1,3-DAG) | ≥ 50 | Linoleik asit (C18:2) | 15-65 | Nem ve uçucu madde (%) | ≤ 0,1 | Triaçilgliseroller (TAG) | ≤ 20 | Linolenik asit (C18: 3) | ≤ 15 | Peroksit değeri (meq/kg) | ≤ 1,0 | Monoaçilgliseroller (MAG) | ≤ 5,0 | Doymuş yağ asitleri | ≤ 10 | Sabunlaşmayan madde (%) | ≤ 2,0 | | | | | Trans yağ asitleri (%) | ≤ 1,0 |
| Açılgliserol Dağılımı (%) | | Yağ Asidi Bileşimi (MAG, DAG, TAG) (%) | | Diğerleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diaçilgliseroller (DAG) | ≥ 80 | Oleik asit (C18:1) | 20-65 | Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1,3-Diaçilgliseroller (1,3-DAG) | ≥ 50 | Linoleik asit (C18:2) | 15-65 | Nem ve uçucu madde (%) | ≤ 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Triaçilgliseroller (TAG) | ≤ 20 | Linolenik asit (C18: 3) | ≤ 15 | Peroksit değeri (meq/kg) | ≤ 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Monoaçilgliseroller (MAG) | ≤ 5,0 | Doymuş yağ asitleri | ≤ 10 | Sabunlaşmayan madde (%) | ≤ 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Trans yağ asitleri (%) | ≤ 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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 yağı içeren gıdaların etiketinde ‘Rafine <i>Buglossoides</i> yağı’ ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Rafine <i>Buglossoides</i> yağı, <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst tohumlarından ekstrakte edilir. | |
| | | Özellikler | |
| | | Alfa-linolenik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% g/g) | ≥ 35 |
| | | Stearidonik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% g/g) | ≥ 15 |
| | | Linoleik asit: Toplam yağ asitlerine oranı (% g/g) | ≥ 8,0 |
| | | Trans yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (% g/g) | ≤ 2,0 |
| | | Asit sayısı (mg KOH/g) | ≤ 0,6 |
| | | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) | ≤ 5,0 |
| | | Sabunlaşmayan madde içeriği (%) | ≤ 2,0 |
| | | Protein içeriği (toplam azot) (µg/ml) | ≤ 10 |
| | | Pirolizidin alkaloidler (tespit limiti 4 µg/kg) | Tespit edilmez |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Buğday kepeği ekstraktı’ ifadesi yer alır. | |
| | 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: | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | <i>Triticum aestivum</i> L. kepeğinden enzimatik ekstraksiyonla elde edilen, arabinoksilan oligosakkaritler açısından zengin beyaz kristal toz | |
| | | Mikrobiyolojik özellikler | |
| | | Kuru madde (% en az) | 94 Mesofilik bakteri – toplam sayı 10 000 |
| | | Arabinoksilan oligosakkaritler (% en az kuru maddede) | 70 (g'da en fazla) |
| | | Arabinoksilan oligosakkaritlerin ortalama polimerizasyon derecesi | 3-8 Maya (g'da en fazla) 100 |
| | | Ferulik asit (Arabinoksilan oligosakkaritlere bağlı) (% kuru maddede) | 1-3 Küf (g'da en fazla) 100 |
| | | Toplam poli/oligosakkaritler (% en az) | 90 Salmonella (25 g'da) Bulunmaz |
| | | Protein (% en fazla kuru maddede) | 2 <i>Bacillus cereus</i> (g'da en fazla) 1 000 |
| | | Kül (% en fazla kuru maddede) | 2 <i>Clostridium perfringens</i> (g'da en fazla) 1 000 |
| 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 tozunu 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 korunması durumunda 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, büyük meyveli vaksiniyum (turna yemişi) ekstrakt tozu sadece Ocean Spray Cranberries Inc. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Kasım 2023.</p> | |

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) ekstrakt tozu; *Vaccinium macrocarpon* büyük meyveli vaksiniyum (Turna yemişi) meyvesinin sağlam ve olgun meyvelerinden elde edilen meyve suyu konsantresinin etanolik ekstraksiyonu ile hazırlanan fenolik maddece zengin suda çözünme özelliğine sahip bir tozdur.

| Özellikler/Bileşimi | | Ağır metaller |
|---|--|----------------------|
| Nem (% g/g ağırlıkça) | ≤ 4 | Arsenik (mg/kg) < 3 |
| Proantosiyandinler (PACs) (% g/g kuru ağırlık) | | |
| OSC-DMAC metodu ^{(a)(c)} | BL-DMAC metodu ^{(b)(c)} | |
| 55,0-60,0 | 15,0-18,0 | |
| Toplam fenolikler (GAE ^(c) , % g/g 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 | |
| Aerobik canlı sayısı (kob/g) | < 1 000 | |
| Koliform (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 JPJ, 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.

| | | <p>(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. <i>J Sci Food Agric.</i> 2010 Jul;90(9):1473-8.</p> <p>(c) Bu üç parametre için farklı değerler, kullanılan farklı yöntemlerden kaynaklanmaktadır.</p> <p>(ç) GAE: Gallik Asit eşdeğerleri</p> | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|--|--|-------------------------|--|--------|-------|-------------------------|------|-------------------------|------|
| <i>Calanus finmarchicus</i> 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 (< % 0,1 astaksantin esterleri, günlük astaksantin < 1,0 mg) küçük çocuklar hariç genel nüfus için) 2,3 g/gün (% 0,1 'den ≤ %0,25'e kadar astaksantin esterleri, günlük astaksantin ≤ 5,75 mg) 14 yaşından büyük genel nüfus için | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1.Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ' <i>Calanus finmarchicus</i> (kabuklu hayvan)'dan elde edilen yağ' ifadesi yer alır. 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde; a) Aynı gün astaksantin içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse bu gıdanın tüketilmemesi gerektiğine, b) Bebek ve 3 yaşından küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine, c) Bileşenin ≥ % 0,1 astaksantin içermesi durumunda, 14 yaşından küçük çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır. | | | | | | | | | |
| | 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Spesifikasyonlar</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | | | Spesifikasyonlar | | Su (%) | < 1,0 | Mum (wax) esterleri (%) | > 85 | Toplam yağ asitleri (%) | > 46 |
| Spesifikasyonlar | | | | | | | | | | | |
| Su (%) | < 1,0 | | | | | | | | | | |
| Mum (wax) esterleri (%) | > 85 | | | | | | | | | | |
| Toplam yağ asitleri (%) | > 46 | | | | | | | | | | |

| | | Eikosapentaenoik asit (EPA) (%) > 3,0 Dokosaheksaenoik acid (DHA) (%) > 4,0 Toplam yağ alkolleri (%) > 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|-------------------|--|--------------------------|--|-----|-----|------------------------------|-------------------------|-----|-----|------------------|-----|---------|-------------|------------------------|-----|--------------|-------------|---------------------|------|-----|-------------|-----------------------------|----------|-----------|-----------|--|----------|--|--|---|----------|-----------------------|--|-----------------------|--|---------------|--------|---------------|
| <p><i>Canarium indicum</i> L.kurutulmuş yemişleri (Kenari)</p> <p>(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)</p> | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla g/100 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Kurutulmuş kenari (<i>Canarium indicum</i>) yemişleri” ifadesi yer alır. 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bu 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>Koliform (EMS/g)</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>12,8 – 14,4</td> <td><i>E. 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> </tbody> </table> | | | Bileşim (g/100 g) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Kül | ≤ 5 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5,0 × 10 ³ | Nem | ≤ 6 | Koliform (EMS/g) | < 3 | Protein | 12,8 – 14,4 | <i>E. 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 |
| Bileşim (g/100 g) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül | ≤ 5 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5,0 × 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem | ≤ 6 | Koliform (EMS/g) | < 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein | 12,8 – 14,4 | <i>E. 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | <u>Kurşun(Pb) ≤ 0,07</u> | <u>Aflatoksin (B1, B2, G1, G2 toplamı) ≤ 4</u> |
| | | Dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler (pg/g yağ) | |
| | | Dioksinlerin toplamı | ≤ 0,75 |
| | | Dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı | ≤ 1,5 |
| <i>Canarium ovatum</i> Engl. kurutulmuş yemişleri | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak | |
| | Diğer gereklilikler | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Canarium ovatum</i> yemişleri” ve/veya “pili (<i>Canarium ovatum</i>)” ifadesi yer alır. 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. | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Geleneksel gıda, <i>Canarium ovatum</i> Engl.'in kavrulmamış kurutulmuş yemişlerinden oluşur (Familya: Burseraceae) ve Pili olarak bilinir. Pili fındıkları sadece Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza ve Magayon çeşidi <i>Canarium ovatum</i> Engl. bitkileri tarafından üretilir ve kabuklu veya kabuksuz olarak piyasaya arz edilebilir. Kabuklu yemişin yenilebilir kısmı çekirdekleridir. | |
| | | Tipik Bileşim (%) | Mikrobiyolojik kriterler |
| | | Yağ | 57-73 |
| | | Protein | 11-15 |
| | | Su | 1-5 |
| | | Karbonhidrat | 8-16,5 |
| | | Kül | 2,8-3,4 |
| | | | Maya ve küf |
| | | | ≤ 100 kob/g |
| | | | Toplam koloni sayısı (30°C'de) |
| | | | ≤ 10 000 kob/g |
| | | | Koliformlar |
| | | | ≤ 100 kob/g |
| | | | <i>Escherichia coli</i> |
| | | | ≤ 10 kob/g |
| | | | <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 | Açıklama: <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis otu; <i>Cistaceae</i> familyasına ait ve Akdeniz bölgesi Chalkidiki Yarımadası'na özgü türdür. Bu ot <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis'in kurutulmuş ve kesilmiş toprak üstü kısımlarından (odunsu kısımlara sahip genç sürgünler) oluşur. | |
| <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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)’ veya ‘ <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)’ ifadesi yer alır. | |
| | 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. Depo numarası: FERM BP-2789 | |
| | | Mikrobiyolojik kriterler <hr/> 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</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kahve yapraklarının infüzyonu | |

| Froehner kahve yapraklarının infüzyonu (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | | 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 infüzyonu içeren gıdaların etiketinde, piyasaya arz edilme biçimine göre “kahve yapraklarının infüzyonu” veya “kahve yapraklarının kurutulmuş infüzyonu” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bu geleneksel gıda, <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A.Froehner (familya: Rubiaceae) yapraklarının infüzyonundan oluşur. <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> 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).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Görünüm:</td> <td>kahverengi</td> <td rowspan="2">Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td rowspan="2">< 500</td> <td rowspan="2">Kurşun</td> <td rowspan="2">< 3,0</td> </tr> <tr> <td>yeşil sıvı</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Koku ve tat</td> <td>Karakteristik</td> <td rowspan="2">Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)</td> <td rowspan="2">< 100</td> <td rowspan="2">Kadmiyum</td> <td rowspan="2">< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Klorojenik asit (5-CQA) (mg/L)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kafein (mg/L)</td> <td></td> <td>Toplam koliform (kob/g)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Epigallokateşin gallat (EGCG) (mg/L)</td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (1 g’da)</td> <td></td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> (25 g’da)</td> <td></td> <td>bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/L) | | Görünüm: | kahverengi | Toplam canlı sayısı (kob/g) | < 500 | Kurşun | < 3,0 | yeşil sıvı | Koku ve tat | Karakteristik | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) | < 100 | Kadmiyum | < 1,0 | Klorojenik asit (5-CQA) (mg/L) | < 100 | | Kafein (mg/L) | | Toplam koliform (kob/g) | | | | Epigallokateşin gallat (EGCG) (mg/L) | | <i>Escherichia coli</i> (1 g’da) | | bulunmaz | | | | <i>Salmonella</i> (25 g’da) | | bulunmaz |
| Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/L) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüm: | kahverengi | Toplam canlı sayısı (kob/g) | < 500 | Kurşun | < 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | yeşil sıvı | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koku ve tat | Karakteristik | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) | < 100 | Kadmiyum | < 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Klorojenik asit (5-CQA) (mg/L) | | | | | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kafein (mg/L) | | Toplam koliform (kob/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Epigallokateşin gallat (EGCG) (mg/L) | | <i>Escherichia coli</i> (1 g’da) | | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | <i>Salmonella</i> (25 g’da) | | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Coffea arabica</i> L. ve/veya <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner kurutulmuş | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| kiraz pulpası ve bunların infüzyonları (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | | 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 | <p>Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “kahve kiraz pulpası” ve/veya “cascara (kahve kirazı pulpası)” ve/veya “kahve kirazı pulpası kurutulmuş infüzyonu” ifadesi yer alır.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım:</p> <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 konsantre 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 canlı sayısı (kob/g) < 10⁴</td> </tr> <tr> <td>Su aktivitesi (a_w)</td> <td>≤0,65</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) < 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (% KM’de)</td> <td><10,4</td> <td>Enterobacteraceae (kob/g) <50</td> </tr> <tr> <td>Protein (% KM’de)</td> <td><15</td> <td><i>Salmonella</i> (25 g’da) bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ (% KM’de)</td> <td><5</td> <td><i>Bacillus cereus</i> (kob/g) <100</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat: (% KM’de)</td> <td><85</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Kadmiyum <0,05</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Kurşun < 1,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Bakır ≤ 50</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Cıva ≤ 0,02</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Arsenik ≤ 0,2</td> </tr> </tbody> </table> | | Kurutulmuş kahve kirazı pulpasının bileşimi | Mikrobiyolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | Su (%) | <18 | Toplam canlı sayısı (kob/g) < 10 ⁴ | Su aktivitesi (a _w) | ≤0,65 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) < 100 | Kül (% KM’de) | <10,4 | Enterobacteraceae (kob/g) <50 | Protein (% KM’de) | <15 | <i>Salmonella</i> (25 g’da) bulunmaz | Yağ (% KM’de) | <5 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) <100 | Karbonhidrat: (% KM’de) | <85 | | | | Kadmiyum <0,05 | | | Kurşun < 1,0 | | | Bakır ≤ 50 | | | Cıva ≤ 0,02 | | | Arsenik ≤ 0,2 |
| Kurutulmuş kahve kirazı pulpasının bileşimi | Mikrobiyolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su (%) | <18 | Toplam canlı sayısı (kob/g) < 10 ⁴ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su aktivitesi (a _w) | ≤0,65 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (% KM’de) | <10,4 | Enterobacteraceae (kob/g) <50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (% KM’de) | <15 | <i>Salmonella</i> (25 g’da) bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (% KM’de) | <5 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) <100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidrat: (% KM’de) | <85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kadmiyum <0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kurşun < 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Bakır ≤ 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Cıva ≤ 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Arsenik ≤ 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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 | |
| | | TGK-Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde 639000 kod numarası (bitkisel infüzyonlar-diğer bitki kısımları) altında değerlendirilir. | |
| | | KM: Kuru madde | |
| <i>Coriandrum sativum</i> (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 | Kişniş tohumu yağını içeren gıdaların etiketinde “kişniş tohumu yağı” ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Kişniş 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 | |
| | | Yağ asiti kompozisyonu (%) | Safılık |
| | | 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 | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|----------------|--|----------------|----|----------------------------------|----|-------------------|-----------|------------------|-----------|------------------------------------|------|-------------------------------|-----|
| | | Bitkisel infüzyonlar | <i>Crataegus laevigata</i> 'nın normal gıda kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kompostolar* | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Crataegus pinnatifida</i> kurutulmuş meyvesini içeren gıdanın etiketinde ' <i>Crataegus pinnatifida</i> kurutulmuş meyvesi' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kuru madde (%)</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (g/kg taze ağırlık)</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Fruktoz (g/100 g)</td> <td>26,5–29,3</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (g/100 g)</td> <td>25,5–28,1</td> </tr> <tr> <td>C Vitamini (mg/100 g taze ağırlık)</td> <td>29,1</td> </tr> <tr> <td>Sodyum (g/100 g taze ağırlık)</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Komposto; bir veya birden çok türde meyvenin yenilebilir kısımlarının bütün veya parçalanmış halde, belirgin bir konsantrasyon olmadan ısıl işlemi ile üretilir. Şeker, su, sirke, baharatlar ve limon suyu kullanılabilir.</p> | | | Bileşim | | 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 |
| Bileşim | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çinko L-pidolat | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla pidolik asit) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Takviye edici gıdalarla ilgili mevzuat hükümlerine uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Çinko L-pidolat' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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
 Eşanlamlısı: Çinko 5-oksoprolin, Çinko piroglutamat, Çinko pirolidon karboksilat, Çinko PCA, L-Çinko pidolat
 CAS No: 15454-75-8
 Molekül formülü: (C₅H₆N₀₃)₂ Zn
 Bağlı susuz molekül ağırlığı: 321,4
 Görünüm: Beyaz veya beyazımsı toz

| Saflık | Ağır Metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler |
|-------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Çinko L-pidolat (saflık) (%) ≥ 98,0 | Kurşun ≤ 3 | Toplam canlı mezofilik ≤ 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 |
| Glutamik asit (%) < 2,0 | | Bulunmaz |

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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri | % 5 (bütün veya öğütülmüş çiya tohumu) |
| Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 ile işlem gerektirmeyen pudingler | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|----------------|-------|-------------|-------|---------|-------|----------------------|-------|------------------|-------|--------|-----|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Çiya tohumu içeren gıdaların etiketinde ‘Çiya tohumu (<i>Salvia hispanica</i>)’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Çiya (<i>Salvia hispanica</i> L.); <i>Labiatae</i> familyasına ait yıllık otsu bir bitkidir. Hasat sonrası tohumlar mekanik olarak temizlenir. Çiçekler, yapraklar ve bitkinin diğer kısımları ayrılır.</p> <p>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.</p> <table border="1"> <tr> <td>Kuru madde (%)</td> <td>90-97</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>15-26</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>18-39</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (*) (%)</td> <td>18-43</td> </tr> <tr> <td>Ham lif (**) (%)</td> <td>18-43</td> </tr> <tr> <td>Kül(%)</td> <td>3-7</td> </tr> </table> <p>(*) Karbonhidratlar lif değerini de içerir. (**) Ham lif, esas olarak sindirilemeyen selüloz, pentozanlar ve ligninden oluşan lifin bir parçasıdır.</p> | | Kuru madde (%) | 90-97 | Protein (%) | 15-26 | Yağ (%) | 18-39 | Karbonhidrat (*) (%) | 18-43 | Ham lif (**) (%) | 18-43 | Kül(%) | 3-7 |
| Kuru madde (%) | 90-97 | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (%) | 15-26 | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (%) | 18-39 | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidrat (*) (%) | 18-43 | | | | | | | | | | | | | | |
| Ham lif (**) (%) | 18-43 | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül(%) | 3-7 | | | | | | | | | | | | | | |
| Çiya tohumu tozu (<i>Salvia hispanica</i> '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⁾ (Bebek ve 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Kısmen yağsız çiya tohumu (<i>Salvia hispanica</i>) tozu” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>Yüksek lif içerikli tozun kek ve pastacılık ürünleri, işlenmiş meyve ve sebzeler (sebze bazlı yemekler dahil), Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri, makarna bazlı ürünler ve protein ürünlerinde kullanımına 13 Kasım 2023 tarihinde izin verilmiştir. Bu izin bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>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’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.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 13 Kasım 2028.</p> | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Kısmen yağsız çiya tohumu (<i>Salvia hispanica</i>) tozu <i>Salvia hispanica</i> L.’nin bütün haldeki tohumlarının preslenmesi ve öğütülmesi ile elde edilir.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 30%; text-align: center;">Yüksek protein içerikli toz</th> <th style="width: 30%; text-align: center;">Yüksek lif içerikli toz</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fiziksel-Duyusal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Yabancı madde (en fazla%)</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> </tr> </tbody> </table> | | | Yüksek protein içerikli toz | Yüksek lif içerikli toz | Fiziksel-Duyusal | | | Yabancı madde (en fazla%) | 0,1 | 0,1 |
| | Yüksek protein içerikli toz | Yüksek lif içerikli toz | | | | | | | | | |
| Fiziksel-Duyusal | | | | | | | | | | | |
| Yabancı madde (en fazla%) | 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 canlı 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 |
| | | Coliform (EMS/g) | < 100 | Toplam aflatoksinler (µg/kg) | ≤ 4 |
| | | Enterobacteriaceae (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 | Çiya yağını içeren gıdaların etiketinde 'Çiya yağı (<i>Salvia hispanica</i>)' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| Veri Koruması | | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Çiya yağı; çiya (<i>Salvia hispanica</i> L.) tohumlarından (% 99,9 saflık) soğuk sıkım ile elde edilir. Çözücü kullanılmaz, önce preslenir, dekantasyon tanklarında tutulur ve safsızlıkların uzaklaştırılması için filtrasyon işlemi uygulanır. Süperkritik CO ₂ ile ekstraksiyon ile de üretilebilir. | | |

| | | 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 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı^(a) (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kahvaltılık tahıllar</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini/100 g</td> </tr> <tr> <td>Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitlerinde ve pastacılık ürünleri</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini/100 g</td> </tr> <tr> <td>Tane tahıl ürünleri ve makarnalar</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini/100 g</td> </tr> <tr> <td>Meyve suları ve meyve/sebze karışımı içecekler</td> <td>1,125 µg D₂ vitamini/100 mL</td> </tr> <tr> <td>Çeşnili süt ürünleri (içme sütü hariç)</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini/100 g 1,125 µg D₂ vitamini/100 mL (içecekler için)</td> </tr> <tr> <td>Çeşnili peynir (Cottage peyniri, ricotta peyniri, sert ve ekstra sert peynirler hariç)</td> <td>2,25 µg vitamin D₂/100 g</td> </tr> <tr> <td>Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen barlar ve içecekler</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini /100 g 1,125 µg D₂ vitamini /100 mL (içecekler için)</td> </tr> <tr> <td>Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler)</td> <td>2,25 µg of D₂ vitamini /100 g</td> </tr> <tr> <td>Çorbalar ve et suları</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini /100 g</td> </tr> <tr> <td>Ekstrude sebze atıştırılabilirliği</td> <td>2,25 µg D₂ vitamini /100 g</td> </tr> <tr> <td>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç)</td> <td>15 µg/gün</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı ^(a) (en fazla) | Kahvaltılık tahıllar | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitlerinde ve pastacılık ürünleri | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | Tane tahıl ürünleri ve makarnalar | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | Meyve suları ve meyve/sebze karışımı içecekler | 1,125 µg D ₂ vitamini/100 mL | Çeşnili süt ürünleri (içme sütü hariç) | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g 1,125 µg D ₂ vitamini/100 mL (içecekler için) | Çeşnili peynir (Cottage peyniri, ricotta peyniri, sert ve ekstra sert peynirler hariç) | 2,25 µg vitamin D ₂ /100 g | Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen barlar ve içecekler | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g 1,125 µg D ₂ vitamini /100 mL (içecekler için) | Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler) | 2,25 µg of D ₂ vitamini /100 g | Çorbalar ve et suları | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g | Ekstrude sebze atıştırılabilirliği | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç) | 15 µg/gün |
| Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı ^(a) (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kahvaltılık tahıllar | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitlerinde ve pastacılık ürünleri | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tane tahıl ürünleri ve makarnalar | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meyve suları ve meyve/sebze karışımı içecekler | 1,125 µg D ₂ vitamini/100 mL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çeşnili süt ürünleri (içme sütü hariç) | 2,25 µg D ₂ vitamini/100 g 1,125 µg D ₂ vitamini/100 mL (içecekler için) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çeşnili peynir (Cottage peyniri, ricotta peyniri, sert ve ekstra sert peynirler hariç) | 2,25 µg vitamin D ₂ /100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen barlar ve içecekler | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g 1,125 µg D ₂ vitamini /100 mL (içecekler için) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler) | 2,25 µg of D ₂ vitamini /100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çorbalar ve et suları | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ekstrude sebze atıştırılabilirliği | 2,25 µg D ₂ vitamini /100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç) | 15 µg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “D vitamini içeren, UV işleme tabi tutulmuş mantar tozu” veya “D ₂ vitamini içeren, UV işleme tabi tutulmuş mantar tozu” ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>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 atf 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|---|--------------------------------------|---|------------------------------|---------------------------------|--|-------------|--------------------------------|------|--------|------------|------|--------|---------------|---------------------------|--|--|-------------------------------------|-----|--|
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: | <p>D₂ 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 altından geçirilir. Bulamaç daha sonra D₂ 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.</p> <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>1 000–1 300</td> <td>Kurşun ≤ 0,5 Kadmiyum ≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Nem%</td> <td>≤ 10,0</td> <td>Cıva ≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Kül%</td> <td>≤ 13,5</td> <td>Arsenik ≤ 0,3</td> </tr> <tr> <td>Mikotoksin (µg/kg)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aflatoksinler (B1+B2+G1+G2 toplamı)</td> <td>< 4</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) Bulunmaz <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10 Koliform (kob/g) ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a) 1 000 µg D₂ vitamini / gram mantar tozu içeren D₂ vitamini içeren mantar tozundaki D vitamini içeriği için minimum spesifikasyon</p> | | Karakteristik özellikler /Bileşimi | Ağır metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | D ₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu) | 1 000–1 300 | Kurşun ≤ 0,5 Kadmiyum ≤ 0,5 | Nem% | ≤ 10,0 | Cıva ≤ 0,1 | Kül% | ≤ 13,5 | Arsenik ≤ 0,3 | Mikotoksin (µg/kg) | | | Aflatoksinler (B1+B2+G1+G2 toplamı) | < 4 | Toplam canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) Bulunmaz <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10 Koliform (kob/g) ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz |
| Karakteristik özellikler /Bileşimi | Ağır metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D ₂ vitamini içeriği (µg/g mantar tozu) | 1 000–1 300 | Kurşun ≤ 0,5 Kadmiyum ≤ 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem% | ≤ 10,0 | Cıva ≤ 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül% | ≤ 13,5 | Arsenik ≤ 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikotoksin (µg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aflatoksinler (B1+B2+G1+G2 toplamı) | < 4 | Toplam canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) Bulunmaz <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10 Koliform (kob/g) ≤ 10 <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) ≤ 10 <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D ₂ vitamini içeren mantar tozu | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kahvaltılık tahıllar | 2,1 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitleri ve pastacılık ürünleri | 2,1 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Tane tahıl ürünleri ve makarnalar ve benzer ürünler | 2,1 µg D ₂ vitamini/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|--|---|
| | Meyve/sebze suları ve nektarları | 1,1 µg D ₂ vitamini/100 mL (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan) |
| | Çeşnili süt ürünleri (içecekler hariç) | 2,1 µg D ₂ vitamini/100 g (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan) |
| | İçecek olan çeşnili süt ürünleri | 1,1 µg D ₂ vitamini /100 mL (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan) |
| | Çeşnili süt ve süt tozu | 21,3 µg D ₂ vitamini /100 g (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan) |
| | Vegan ürünler (Tüketiciler tarafından et ürünlerine yerine tercih edilenler) | 2,1 µg D ₂ vitamini /100 g |
| | Çorbalar | 2,1 µg D ₂ vitamini /100 mL (Tüketime hazır halde satışa sunulan veya üretici talimatlarına göre sulandırılan) |
| | Ekstrude sebze atıştırmalıkları | 2,1 µg D ₂ vitamini /100 g |
| | Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar | 2,1 µg D ₂ vitamini /100 g |
| | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (Küçük çocuklar için olanlar hariç) | 15 µg D ₂ vitamini/gün |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “D ₂ vitamini içeren, UV işlemine tabi tutulmuş mantar tozu” ifadesi yer alır. “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 | <p>19 Aralık 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>D₂ vitamini içeren mantar tozunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: MBio, Monaghan Mushrooms, Tullygony, Tyholland, Co. Monaghan, 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, bu yeni gıda sadece MBio, Monaghan Mushrooms tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 19 Aralık 2026.</p> | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım:</p> <p>Yeni gıda, kurutulmuş bütün <i>Agaricus bisporus</i> mantarından üretilen mantar tozudur. İşlem, kurutma, öğütme ve mantar tozunun kontrollü olarak UV ışığına maruz tutulmasını içerir.</p> | |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------|--|---|--|--|--------------------------------------|----------|
| | | 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 | | | |
| | | D2 vitamini içeriği (µg/g mantar tozu) | 580-595 | Kurşun | ≤ 0,5 | Toplam canlı 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>E. coli</i> (kob/g) | < 10 |
| | | Nem içeriği (%) | ≤ 7,5 | Arsenik: | ≤ 0,3 | Salmonella spp. (25 g'da) | Bulunmaz |
| | | Karbonhidrat (%) | ≤ 35,0 | Mikotoksinler (µg/kg) | | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) | ≤ 10 |
| | | Toplam diyet lif (%) | ≥ 15 | Aflatoksin B1 | ≤ 0,10 | Koliformlar (kob/g) | ≤ 10 |
| | | Ham protein | ≥ 22 | Aflatoksin toplamı | < 4 | <i>Listeria</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz |
| | | (N × 6,25) (%) | | (B1 + B2 + G1 + G2) | | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | < 10 |
| | | Yağ (%) | ≤ 4,5 | | | | |
| D ₂ 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 ve tahıl barları | | | 2,2 | | |
| | | Çorbalar | | | 2,2 | | |
| | | Kurutulmuş çorbalar | | | 22,5 | | |
| | | Peynir altı suyu tozu | | | 14,1 | | |
| | | Meyve/sebze suları ve nektarlar | | | 1,1 | | |
| | | Meyve/sebze suyu tozu | | | 12,4 | | |
| | | Meyve/sebze suyu konsantresi (sıvı) | | | 3,4 | | |
| | | Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen içecekler ve fermente alkolsüz içecekler (fermente süt ürünü içecekleri hariç) | | | 1,1 | | |
| | | 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “D ₂ vitamini içeren, UV işlemine tabi tutulmuş mantar tozu” ifadesi yer alır. “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 | <p>24 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D₂ vitamini içeren mantar tozunun 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: 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 atf 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------|---|----------|-----------------------|--|--------------------------|--|--|---------|--------|-------|-----------------------------|---------|--------------|--|----------|-------|----------------------------|-------|---------|-----|------|-------|---------------------|-------|---------|--------|---------|-------|----------------------------------|----------|---------------|-------|--|--|--|----------|---------|-------|-----------------------|--|-----------------------------------|----------|-------------------------|--------|---------------|-----|---|----------|-------------|-----|--------------------|-----|-----------------------|--|--|--|---------------------|--|--|--|
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Yeni gıda, dilimlenmiş/doğranmış <i>Agaricus bisporus</i> mantarının UV ışığına kontrollü maruz tutulmasının ardından kurutma ve toz haline getirmek için öğütme işlemleri ile üretilir. UV radyasyonu: Bu Yönetmeliğe göre izin verilen UV ile işlenmiş yeni gıdalara benzer bir dalga boyu aralığında ultraviyole ışıkta uygulanan radyasyon sürecidir.</p> <table border="1" data-bbox="663 651 2148 995"> <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)</td> <td>125-375</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 5 000</td> </tr> <tr> <td>mantar tozu)</td> <td></td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,5</td> <td>Toplam maya ve küf (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 7</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Koliformlar (EMS/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 13,5</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,3</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Su aktivitesi</td> <td>< 0,5</td> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 4,5</td> <th colspan="2">Mikotoksinler (µg/kg)</th> <td><i>Escherichia coli</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (%)</td> <td>≤ 60,0</td> <td>Aflatoksin B1</td> <td>≤ 2</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>≤40</td> <td>Aflatoksin toplamı</td> <td>< 4</td> <td>EMS: En muhtemel sayı</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="2">(B1 + B2 + G1 + G2)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Karakteristik özellikler /Bileşimi | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | D ₂ vitamini içeriği (µg/g) | 125-375 | Kurşun | ≤ 0,5 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5 000 | mantar tozu) | | Kadmiyum | ≤ 0,5 | Toplam maya ve küf (kob/g) | < 100 | Nem (%) | ≤ 7 | Cıva | ≤ 0,1 | Koliformlar (EMS/g) | < 100 | Kül (%) | ≤ 13,5 | Arsenik | ≤ 0,3 | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | Su aktivitesi | < 0,5 | | | <i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) | Bulunmaz | Yağ (%) | ≤ 4,5 | Mikotoksinler (µg/kg) | | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) | Bulunmaz | Toplam karbonhidrat (%) | ≤ 60,0 | Aflatoksin B1 | ≤ 2 | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | Bulunmaz | Protein (%) | ≤40 | Aflatoksin toplamı | < 4 | EMS: En muhtemel sayı | | | | (B1 + B2 + G1 + G2) | | | |
| Karakteristik özellikler /Bileşimi | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D ₂ vitamini içeriği (µg/g) | 125-375 | Kurşun | ≤ 0,5 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mantar tozu) | | Kadmiyum | ≤ 0,5 | Toplam maya ve küf (kob/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | ≤ 7 | Cıva | ≤ 0,1 | Koliformlar (EMS/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | ≤ 13,5 | Arsenik | ≤ 0,3 | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su aktivitesi | < 0,5 | | | <i>Staphylococcus aureus</i> (10 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (%) | ≤ 4,5 | Mikotoksinler (µg/kg) | | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam karbonhidrat (%) | ≤ 60,0 | Aflatoksin B1 | ≤ 2 | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (%) | ≤40 | Aflatoksin toplamı | < 4 | EMS: En muhtemel sayı | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | (B1 + B2 + G1 + G2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir-II amonyum fosfat | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | | Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ | | Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾ | | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Demir-II amonyum fosfat’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Kimyasal özellikler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (% 5’lik su süspansiyonu içinde)</td> <td>6,8-7,8</td> </tr> <tr> <td>Demir (toplam) (%)</td> <td>≥ 28</td> </tr> <tr> <td>Demir (II) (% g/g)</td> <td>22-30</td> </tr> <tr> <td>Demir (III) (% g/g)</td> <td>≤ 7,0</td> </tr> <tr> <td>Amonyak (% g/g)</td> <td>5-9</td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 3</td> </tr> </tbody> </table> | | Kimyasal özellikler | | pH (% 5’lik su süspansiyonu içinde) | 6,8-7,8 | Demir (toplam) (%) | ≥ 28 | Demir (II) (% g/g) | 22-30 | Demir (III) (% g/g) | ≤ 7,0 | Amonyak (% g/g) | 5-9 | Su (%) | ≤ 3 |
| Kimyasal özellikler | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (% 5’lik su süspansiyonu içinde) | 6,8-7,8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir (toplam) (%) | ≥ 28 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir (II) (% g/g) | 22-30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir (III) (% g/g) | ≤ 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Amonyak (% g/g) | 5-9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su (%) | ≤ 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir-III sodyum EDTA | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) (susuz EDTA olarak) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Çocuklar için 18 mg/gün Yetişkinler için 75 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ | 12 mg/100 g | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾ | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Söz konusu yeni gıda, 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 (g/g)'dan fazla olan kokusuz, serbest akışlı ve rengi sarıdan kahverengiye değişen bir tozdur. Suda serbestçe çözünür. 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 (yetişkin nüfus için) | ≤ 100 mg(gün (≤ 30 mg Fe/gün) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar (4 yaş altındakiler hariç 18 yaş altındaki ergenler ve çocuklar için) | ≤ 50 mg(gün (≤ 14 mg Fe/gün) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “demir hidroksit adipat tartrat (nano)” ifadesi yer alır.</p> <p>Bu 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 korunması durumunda 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Veri korumasının bitiş tarihi: 28 Ağustos 2027.

Spesifikasyonlar

Demir hidroksit adipat tartrat, kokusuz, suda çözünmeyen ve asit-baz reaksiyonu, çöktürme, filtrasyon ve kurutma basamaklarını içeren kimyasal sentezle üretilen, toz formda bir tasarlanmış nanometaryaldır.

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.

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.

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 madde) | 24,0-36,0 | Nikel | < 50,0 |
| Adipat (kuru madde) | 1,5-4,5 | Çözücü kalıntısı (mg/kg) | |
| Tartrat (kuru madde) | 28,0-40,0 | Etanol | < 500 |
| Su içeriği | 10,0-21,0 | Mikrobiyolojik kriterler (kob/g) | |
| Sodyum (kuru madde) | 9,0-11,0 | Toplam aerobik mikrobial sayı | < 10 |
| Klorür (kuru madde) | 2,6-4,2 | Toplam maya ve küf sayısı | < 10 |
| Faz dağılımı (%) | | | |
| Çözünür | 2,0-4,0 | | |

| | | | |
|---------------------|--|--|--|
| | | 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 ile (TEM)). (2) Hacim bazında (hidrodinamik çap- Dinamik ışık saçılımı ile (DLS)) | |
| Demir-süt kazeinatu | Kullanım Koşulları İlave özel etiketleme gereklilikleri Diğer gereklilikler Veri Koruması | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri Toz halde süt ve süt ürünleri Fiziksel egzersizle ilişkilendirilerek piyasaya arz edilen alkolsüz içecekler Kakao içeceği hazırlamak için toz ürünler Toz veya sıvı halde malt bazlı kahve ikameleri Tahıl barları Noodle (şeffaf noodle hariç) Stok küpler veya tozlar (bulyon bazlı) Vücut ağırlığı kontrolü için tek öğün yerini alan gıdalar Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (bebekler ve küçük çocuklar hariç 18 yaşın altındaki çocuk ve ergenler için) | Kullanım miktarı (en fazla) 500 mg/100 g (\leq 10 mg Fe/100 g) 85 mg/100 g (\leq 1,7 mg Fe/100 g) 400 mg/100 g (\leq 8 mg Fe/100 g) 1050mg/100 g (\leq 21 mg Fe/100 g) 350 mg/100 g (\leq 7 mg Fe/100 g) 75 mg/100 g (\leq 1,5 mg Fe/100 g) 4750 mg/100 g (\leq 95 mg Fe/100 g) 120 mg/100 g (\leq 2,4 mg Fe/100 g) 235 mg/öğün (\leq 4,7 mg Fe/öğün) veya 700 mg/gün (\leq 14,0 mg/Fe/gün) 700 mg/day (\leq 14 mg Fe/gün) 350 mg/day (\leq 7 mg Fe/gün) |
| | | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “demir-süt kazeinatu” ifadesi yer alır. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde; 1. 3 yaşın altındaki çocuklar tarafından kullanılmaması, 2. Aynı gün içinde demir-süt kazeinatu ve/veya demir ilave edilmiş bir gıda tüketilmişse bu gıdanın tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır. | |
| | | 4 Haziran 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. | |

| | | <p>Demir-süt kazeinatının kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Société des Produits Nestlé S.A., Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, Switzerland</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-süt kazeinatı sadece Société des Produits Nestlé S.A tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 4 Haziran 2028.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-------|---------------------------------------|--|--|------------------------------|--|---------------------------------|--|---------|-------------|--------|-------|------------------------------|--------|-----|-------------|---------|-------|---------------------|------|-----|-------|----------|-------|---------------------------|----------|-----|-------|------|-------|---------------------|------|-------|-----------|--|--|---------------------------------|------|----------|------------|--|--|---------------------------------------|----------|--------|-----------|--|--|--|--|--------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|------------------------------|--|--|--|--|--|---------------|--------|
| | Spesifikasyonlar | <p>Tanım: Demir-süt kazeinatı, demir (III) demir tuzlarının (demir(III) sülfat veya demir (III) klorür) sığır sütünden elde edilen kazein çözeltisi 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 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>Protein</td> <td>50,0 – 65,0</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,5</td> <td>Aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 1000</td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>20,0 – 40,0</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 1,0</td> <td>Koliformlar (CFU/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>< 8,0</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,5</td> <td>Salmonella spp. (25 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>< 1,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,1</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Demir</td> <td>2,0 – 4,0</td> <td></td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Potasyum</td> <td>5,0 – 15,0</td> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Fosfor</td> <td>2,0 – 6,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodyum</td> <td>< 4,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <th colspan="2">Mikotoksinler (mg/kg)</th> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td>Aflatoksin M1</td> <td>≤ 0,02</td> </tr> </tbody> </table> | | | Karakteristik özellikler/ Bileşim (%) | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Protein | 50,0 – 65,0 | Kurşun | < 0,5 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | ≤ 1000 | Kül | 20,0 – 40,0 | Arsenik | ≤ 1,0 | Koliformlar (CFU/g) | ≤ 10 | Nem | < 8,0 | Kadmiyum | < 0,5 | Salmonella spp. (25 g'da) | bulunmaz | Yağ | < 1,0 | Cıva | < 0,1 | Maya ve küf (kob/g) | ≤ 10 | Demir | 2,0 – 4,0 | | | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) | ≤ 10 | Potasyum | 5,0 – 15,0 | | | <i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da) | bulunmaz | Fosfor | 2,0 – 6,0 | | | | | Sodyum | < 4,0 | | | | | | | | | Mikotoksinler (mg/kg) | | | | | | Aflatoksin M1 | ≤ 0,02 |
| Karakteristik özellikler/ Bileşim (%) | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein | 50,0 – 65,0 | Kurşun | < 0,5 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | ≤ 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül | 20,0 – 40,0 | Arsenik | ≤ 1,0 | Koliformlar (CFU/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem | < 8,0 | Kadmiyum | < 0,5 | Salmonella spp. (25 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ | < 1,0 | Cıva | < 0,1 | Maya ve küf (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir | 2,0 – 4,0 | | | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potasyum | 5,0 – 15,0 | | | <i>Staphylococcus aureus</i> (1 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfor | 2,0 – 6,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodyum | < 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Mikotoksinler (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Aflatoksin M1 | ≤ 0,02 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf'in kabuğu soyulmuş taneleri | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Belirlenmemiştir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “kabuğu soyulmuş fonio (<i>Digitaria exilis</i>) taneleri” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Fonio'nun kabuğu soyulmuş tanelerinin tipik besinsel bileşenleri | |
|---|-------|
| 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 |

| Dihidrokapstat (DHK) | 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 atıştırmalıklar | 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 ezmesi 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 | | |
| Çikolata 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 (içecekler hariç) | 3 mg/öğün | | |
| Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (içecekler için) | 1 mg/100 mL | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Dihidrokapasiat ’ ifadesi yer alır. 2. Sentetik dihidrokapsiat içeren takviye edici gıdaların etiketinde, ‘4,5 yaşından küçük çocuklar için uygun değildir.’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Dihidrokapasiat, vanilil alkol ve 8-metilnonanoik asitin enzim-katalizli esterifikasyonu ile sentezlenir. Esterifikasyon işlemini takiben dihidrokapsiat, n-heksan ile ekstrakte edilir. Viskoz, renksizden sarıya rengi değişen sıvı Kimyasal formül: C₁₈H₂₈O₄ CAS No: 205687-03-2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Fiziksel-kimyasal özellikleri (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dihidrokapasiat</td> <td>> 94</td> </tr> <tr> <td>8-Metilnonanoik asit</td> <td>< 6,0</td> </tr> <tr> <td>Vanilil alkol</td> <td>< 1,0</td> </tr> <tr> <td>Sentezle ilgili diğer maddeler</td> <td>< 2,0</td> </tr> </tbody> </table> | | | Fiziksel-kimyasal özellikleri (%) | | Dihidrokapasiat | > 94 | 8-Metilnonanoik asit | < 6,0 | Vanilil alkol | < 1,0 | Sentezle ilgili diğer maddeler | < 2,0 |
| 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 (içecek olarak) | 0,13 g/100 g | | | | | | | | | | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (bar olarak) | 3,30 g/100 g | | | | | | | | | | |

| | Şekerlemeler | 0,20 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|--|-----------------------|--|---------|---|------------------------------|-------|--------|-------|---|-----------------------|--------------|-------|---------|-------|--|------------|-------------|-------|----------|-------|-------|--|------------------|------|------|-------|---------|-------|--------------------------------|----------|--|--|-----------------------|-------|--|--|--|--|--------------------------------------|------|--|--|--|--|
| | Çay ve infüzyonlar (sulandırılmak üzere üretilmiş toz formda-Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği kapsamındaki ürünler hariç) | 0,23 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Söz konusu yeni gıda, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'D-riboz' olarak belirtilir. D-riboz 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 | <p>16 Nisan 2019 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. D-ribozun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Bioenergy Life Science, Inc., 13840 Johnson St. NE, Minneapolis, Minnesota, 55304, 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 dışında, yeni gıda olarak D-riboz sadece Bioenergy Life Science, Inc. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 16 Nisan 2024.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: D-riboz, <i>Bacillus subtilis</i>'in transketolaz-eksik suşu (transketolase-deficient strain) kullanılarak fermentasyon yoluyla üretilen bir aldopentoz monosakkarittir.</p> <p>Kimyasal formül: C₅H₁₀O₅</p> <p>CAS No: 50-69-1</p> <p>Molekül ağırlığı: 150,13 Da</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler /Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır Metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Tozlu yapıda kuru, beyazdan sarıya değişen renkte</td> <td>Toplam koloni sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Spesifik rotasyon [α]_D²⁵</td> <td>(- 19,0°) - (- 21,0°)</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>D-riboz saflık (% kuru formda) HPLC/RI (*)</td> <td>98,0-102,0</td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Metot</td> <td></td> <td>Koliform (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 0,2</td> <td><i>Salmonella</i> sp (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (% nem)</td> <td>< 0,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Çözeltilinin berraklığı (% geçirgen)</td> <td>≥ 95</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | 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 [α] _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 | | Koliform (kob/g) | ≤ 10 | Cıva | ≤ 0,1 | Kül (%) | < 0,2 | <i>Salmonella</i> sp (25 g'da) | Bulunmaz | | | Kurutma kaybı (% nem) | < 0,5 | | | | | Çözeltilinin berraklığı (% geçirgen) | ≥ 95 | | | | |
| 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 [α] _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 | | Koliform (kob/g) | ≤ 10 | Cıva | ≤ 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | < 0,2 | <i>Salmonella</i> sp (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurutma kaybı (% nem) | < 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çözeltilinin berraklığı (% geçirgen) | ≥ 95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | *Refraktif indeks HPLC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---------------------------------------|--|--|--|----------------|--|---------|-------------------------------------|------------------------------|------|-------------|-----------|-----------------------------------|-------|----------|------------------|---|----------------|--------|---------|--------------------|-----------|-----------------|---|----------------------|--|-------------------------|--------|-----------------|
| D-Tagatoz | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Belirlenmemiş. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘D-Tagatoz’ ifadesi yer alır. 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 | <p>Açıklama/Tanım: Tagatoz, galaktozun kimyasal veya enzimatik dönüşüm yoluyla izomerleştirilmesiyle veya fruktozun enzimatik dönüşüm yoluyla epimerizasyonu ile üretilir. Bunlar tek basamaklı dönüşümlerdir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Safılık</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Beyaz veya beyazımsı kristal yapıda</td> <td>D-Tagatoz (% Kuru ağırlıkta)</td> <td>≥ 98</td> </tr> <tr> <td>Kimyasal ad</td> <td>D-tagatoz</td> <td>Kurutma kaybı (102°C, 2 saat) (%)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Sinonimi</td> <td>D-likso-Hekzuloz</td> <td>Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$ (% 1 sulu çözelti)**</td> <td>(-4°)- (-5.6°)</td> </tr> <tr> <td>CAS No</td> <td>87-81-0</td> <td>Erime aralığı (°C)</td> <td>133 – 137</td> </tr> <tr> <td>Kimyasal formül</td> <td>C₆H₁₂O₆</td> <td colspan="2">Ağır Metaller</td> </tr> <tr> <td>Formül ağırlığı (g/mol)</td> <td>180,16</td> <td>Kurşun (mg/kg)*</td> <td>≤ 1</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Belirli bir seviyeye uygun bir atomik absorpsiyon tekniği kullanılarak belirlenir. Örneklerin büyüklüğünün seçimi ve numune hazırlama yöntemi, FNP 5*** de belirtilen ‘Enstrümental Yöntemlerin’ 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.</p> | | | | | Safılık | | Görünüm | Beyaz veya beyazımsı kristal yapıda | D-Tagatoz (% Kuru ağırlıkta) | ≥ 98 | Kimyasal ad | D-tagatoz | Kurutma kaybı (102°C, 2 saat) (%) | ≤ 0,5 | Sinonimi | 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)* |
| | | Safılık | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüm | Beyaz veya beyazımsı kristal yapıda | D-Tagatoz (% Kuru ağırlıkta) | ≥ 98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kimyasal ad | D-tagatoz | Kurutma kaybı (102°C, 2 saat) (%) | ≤ 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sinonimi | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 <table border="1"> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Koyu kırmızıdan mora rengi değişen toz</td> </tr> <tr> <td>Kakao ekstraktı, konsantre (% en az)</td> <td>99</td> </tr> <tr> <td>Silisyum dioksit (teknolojik amaçlı) (% en fazla)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Kakao flavanoller (mg/g en az)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Epikateşin (mg/g en az)</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (% en fazla)</td> <td>5,0</td> </tr> </table> | | Görünüm | Koyu kırmızıdan mora rengi değişen toz | Kakao ekstraktı, konsantre (% en az) | 99 | Silisyum dioksit (teknolojik amaçlı) (% en fazla) | 1,0 | Kakao flavanoller (mg/g en az) | 300 | Epikateşin (mg/g en az) | 45 | Kurutma kaybı (% en fazla) | 5,0 |
| Görünüm | Koyu kırmızıdan mora rengi değişen toz | | | | | | | | | | | | | | |
| Kakao ekstraktı, konsantre (% en az) | 99 | | | | | | | | | | | | | | |
| Silisyum dioksit (teknolojik amaçlı) (% en fazla) | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | |
| Kakao flavanoller (mg/g en az) | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| Epikateşin (mg/g en az) | 45 | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurutma kaybı (% en fazla) | 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: Bitki doku kültüründen elde edilen <i>Echinacea angustifolia</i> köklerinin ekstraktı, piyasaya çıkartılmış % 4 echinacaside'e titre edilen etanol-sudan elde edilen <i>Echinacea angustifolia</i> kökü ekstraktına büyük ölçüde eşdeğerdir. | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Echinacea purpurea</i> 'nın hücre kültürünün ekstraktı | 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 ekstraktın takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Echinacea purpurea</i> 'nın hücre kültürü ekstraktını içeren gıdanın etiketinde 'EchiPure-PC™ hücre kültüründen elde edilen <i>Echinacea purpurea</i> 'nın kurutulmuş ekstraktı' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: <i>Echinacea purpurea</i> 'nın EchiPure-PC™ hücre kültürlerinin kurutulmuş ekstraktı. | |
| <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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Rafine echium yağı' ifadesi yer alır. | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: <i>Echium</i> yağı, <i>Echium plantagineum</i> L. tohumlarından ekstrakte edilen yağın rafine edilmesiyle elde edilen açık sarı renkli üründür. | | |
| | Özellikler | | |
| | 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 | |

| <i>Ecklonia cava</i> florotanninleri | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|-------------------------------------|-------------|--------------------------|--|-------------------------------------|--|-------------------------|--------|-----------------------------------|---------|--------|-------|----------------------------|-----|------------------|-------|------|-------|---------|-----|-------------|----------|----------|-------|---------|-----|-------------------|----------|---------|--------|--|--|------------------------------|----------|-------------------|-------|--|--|--|--|------|-------------|
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (12 yaşın altındaki çocuklar haricinde genel nüfus için) | 12 ile 14 yaş arası ergenler için 163 mg/gün 14 yaş üstü ergenler için 230 mg/gün Yetişkinler için 263 mg/gün. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Ecklonia cava</i> florotanninlerini içeren gıdanın etiketinde ' <i>Ecklonia cava</i> florotanninleri' ifadesi yer alır. <i>Ecklonia cava</i> florotanninleri içeren takviye edici gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır: (a) Bu takviye edici gıda oniki/on dört/onsekiz yaşın altında çocuklar/ergenler (*) tarafından tüketilmemelidir. (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. (c) Bu takviye edici gıda, iyot içeren başka takviye edici gıdaların tüketildiği durumda tüketilmemelidir. (*) Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Ecklonia cava</i> florotanninleri, yenilebilir deniz algisi <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 tozdur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller ve halojenler (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Florotannin içeriği (%)</td> <td>90 ± 5</td> <td>Toplam canlı hücre sayısı (kob/g)</td> <td>< 3 000</td> <td>Kurşun</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Antioksidan aktivitesi (%)</td> <td>>85</td> <td>Küf/maya (kob/g)</td> <td>< 300</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5</td> <td>Koliformlar</td> <td>Bulunmaz</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 3,0</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 5</td> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td>Arsenik</td> <td>< 25,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td>İnorganik arsenik</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>İyot</td> <td>150,0-650,0</td> </tr> </tbody> </table> | | | 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 |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Elma meyvesi hücre kültürü biyokütlesi” ifadesi yer alır. 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 | <p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, İsviçre elma çeşidi Uttwiler Spätlauber'in (<i>Malus domestica</i> 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.</p> <hr/> <p>Özellikler/Bileşimi</p> <table border="1"> <tr><td>Nem (g/100g)</td><td>10,9-15,5</td></tr> <tr><td>Kül (g/100g)</td><td>11,8-20,8</td></tr> <tr><td>Protein (g/100g)</td><td>14,3-20,0</td></tr> <tr><td>Yağ (g/100g)</td><td>0,6-2,5</td></tr> <tr><td>Sindirilemeyen karbonhidrat (g/100g)</td><td>17,1-25,2</td></tr> <tr><td>Diğer karbonhidratlar (hesaplanan*) (g/100 g)</td><td>21,9-38,9</td></tr> <tr><td>Toplam şeker (g/100 g)</td><td>17,1-32,6</td></tr> <tr><td>Fruktoz (g/100 g)</td><td>10,8-20,2</td></tr> <tr><td>Glukoz (g/100 g)</td><td>3,8-7,0</td></tr> <tr><td>Toplam fenoller (g/100 g)</td><td>0,15-0,29</td></tr> <tr><td>Malik asit (g/100 g)</td><td>0,41-1,19</td></tr> <tr><td>Suksinik asit (g/100 g)</td><td>0,14-0,26</td></tr> </table> <p>*Diğer karbonhidratlar (g/100 g)=100 (Kuru madde)- kül-Protein(azotx6,25)-toplam yağ-suksinik asit-L-malik asit-diyet lif</p> | | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Erik çekirdeği yağı | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kızartma için ve çeşni olarak | Bitkisel sıvı yağların normal gıda kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|------------------------|----|---------------------------|----|--|----|---|-------|-------------------------------------|-------|---------------------------------------|---|
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Erik çekirdeği yağı, erik (<i>Prunus domestica</i>) çekirdeklerinin soğuk preslenmesiyle elde edilen bir bitkisel yağdır.</p> <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-Tocopherol: 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-Tocopherol: toplam tokoferollere oranı (%) | 80 | β-Sitosterol: toplam sterollere oranı (%) | 80-90 | Triolein: trigliseridlere oranı (%) | 40-55 | Siyanhidrik asit (en fazla mg/kg yağ) | 5 |
| Bileşenler | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oleik asit (C18:1) (%) | 68 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Linoleik asit (C18:2) (%) | 23 | | | | | | | | | | | | | | | |
| γ-Tocopherol: 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde; - 'soya fosfatidilserin ve fosfatidik asit' ifadesi ve - bu gıdanın hamile ve emziren kadınlar tarafından tüketilememesi 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 lesitininin enzimatik dönüşümü ile üretilir. Fosfolipid ürünü, eşit seviyede fosfatidilserin ve fosfatidik asitten oluşan yoğun konsantre sarı-kahverengi bir toz formdadır. | | | |
| | | 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 | | |
| <i>Euryale ferox</i> Salisb. Kavrulmuş ve patlatılmış tohumları | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | Kullanım miktarı (en fazla) | |
| | | İşlenmiş tohum/meyve (nuts) | | | |
| (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde " <i>Euryale ferox</i> 'un kavrulmuş tohumları" ifadesi yer alır. | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | |
| | Veri Koruması | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <i>Euryale ferox</i> Salisb.'in (Familya: Nymphaeaceae, genellikle dikenli nilüfer olarak da anılır) taze bitkilerinin tohum içlerinin kavrulmuş ve patlatılmış tanelerinden oluşan yeni gıda, atıştırılabilirlik 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 patlatılmış 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) | |
| | | Yağ | 13,0 | Selenyum | ≤ 0,8 |
| | | Karbonhidrat | 75,0 | Bakır | ≤ 30,0 |
| | | Lif | 2,5 | Kurşun | ≤ 0,1 |
| | | Protein | 7 | Arsenik | ≤ 0,1 |
| | | Nem | < 5,0 | Kadmium | ≤ 0,1 |
| | | | | Mikrobiyolojik kriterler | |
| | | | | Toplam vanlı sayısı (kob/g) | < 103 |
| | | | | Toplam küf ve maya (kob/g) | < 100 |
| | | | | Toplam Enterobacteriaceae (kob/g) | < 10 |
| | | | | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | bulunmaz |
| | | | | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | bulunmaz |

| | | | | |
|----------------|---|--|--------------|--|
| | | Kül < 0,5 | Kalay ≤ 3,5 | |
| | | | Cıva ≤ 0,025 | Mikotoksinler (µg/kg) |
| | | İşleme bulaşanları | | Aflatoksin B1 ≤ 2,0 |
| | | Akrilamid (µg/kg) ≤ 40,0 | | Toplam aflatoksin (B1, B2, G1 ve G2) ≤ 4,0 |
| | | Toplam PAH (µg/kg) ≤ 10,0 | | Oktratoksin A ≤ 1,0 |
| | | Toplam dioksin benzeri PCB (pg/g) ≤ 0,35 | | Sitrinin ≤ 20,0 |
| | | 3-MCPD (µg/kg) ≤ 20,0 | | Siyanotoksinler (mg/kg) |
| | | Glisidil yağ asidi esterleri (glisidol olarak ifade edilir) (µg/kg) ≤ 500,0 | | Mikrosistin ≤ 0,0015 |
| | | 3-MCPD ve 3-MCPD yağ asidi esterleri toplamı (µg/kg) ≤ 750,0 | | Pestisitler mg/kg |
| | | | | Pestisitler ≤ 0,01 |
| | | PAH: Polisiklik aromatik hidrokarbonlar; PCB:Poliklorlu bifeniller ; 3-MCPD: 3-monokloropropan-1,2-diol | | |
| 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Fenilkapsaisin' ifadesi yer alır. Bu gıdanın 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 korunması durumunda 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 atıf 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-yramid, 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 | ≤ 1,0 |
| Nem (%) | ≤ 0,5 | Koliformlar (kob/g) | ≤ 10 | Kadmiyum | ≤ 1,0 |
| Toplam sentezle ilgili üretim yan ürünleri (%) | ≤ 1,0 | <i>Escherichia coli</i> (10 g'da) | Bulunmaz | Cıva | ≤ 0,1 |
| <i>N,N</i> -dimetil formamid (mg/kg) | ≤ 880 | <i>Salmonella</i> sp. (10 g'da) | Bulunmaz | Arsenik | ≤ 1,0 |
| Diklorometan (mg/kg) | ≤ 600 | Maya ve Küf (kob/g) | ≤ 10 | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Fermente siyah fasulye (soya) ekstraktı' veya 'Fermente soya ekstraktı' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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="1"> <tbody> <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> </tbody> </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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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 hariç yetişkin nüfus için) | 100 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Fermente soya fasulyesi ekstraktı' ifadesi yer alır. 2. Fermente soya fasulyesi ekstraktını içeren takviye edici gıdaların etiketinde, ilaç kullanan kişilerin ürünü sadece tıbbi gözetim altında tüketmeleri gerektiğine dair uyarı yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Fermente soya fasulyesi ekstraktı; kokusuz, süt beyazı rengine bir tozdur. % 30 fermente soya fasulyesi ekstraktı tozu ile % 70 dirençli dekstrinden (mısır nişastasından elde edilen ve işlem sırasında taşıyıcı olarak ilave edilen) oluşmaktadır. K₂ vitamini üretim süreci sırasında 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nattokinaz aktivitesi (FU ^(a)/ g^(b))</td> <td>20 000-28 000</td> <td>Toplam canlı aerobik sayısı</td> <td>≤ 10³</td> </tr> <tr> <td>Kimlik</td> <td>Doğrulanabilir</td> <td>kob/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (%)</td> <td>≤ 10</td> <td>Maya ve küf kob/g</td> <td>≤ 10²</td> </tr> <tr> <td>Koşul</td> <td>Hoşa gitmeyen tat veya koku içermemeli</td> <td>Koliformlar kob/g</td> <td>≤ 30</td> </tr> <tr> <td>K₂ Vitamini (mg/kg)</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Spor oluşturan bakteriler kob/g</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Ağır metaller (mg/kg)</td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Kurşun</td> <td>≤ 5,0</td> <td><i>Salmonella</i>: (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Arsenik</td> <td>≤ 3,0</td> <td><i>Listeria</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a) FU: fibrin bozunma birimi (b) Deney metodu Takaoka et al. (2010)</p> | | | Mikrobiyolojik Kriterler | | | | Nattokinaz aktivitesi (FU ^(a) / g ^(b)) | 20 000-28 000 | Toplam canlı aerobik sayısı | ≤ 10 ³ | Kimlik | Doğrulanabilir | kob/g | | Kurutma kaybı (%) | ≤ 10 | Maya ve küf kob/g | ≤ 10 ² | Koşul | Hoşa gitmeyen tat veya koku içermemeli | Koliformlar kob/g | ≤ 30 | K ₂ Vitamini (mg/kg) | ≤ 0,1 | Spor oluşturan bakteriler kob/g | ≤ 10 | Ağır metaller (mg/kg) | | <i>Escherichia coli</i> (25 g'da) | Bulunmaz | Kurşun | ≤ 5,0 | <i>Salmonella</i> : (25 g'da) | Bulunmaz | Arsenik | ≤ 3,0 | <i>Listeria</i> (25 g'da) | Bulunmaz |
| Mikrobiyolojik Kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nattokinaz aktivitesi (FU ^(a) / g ^(b)) | 20 000-28 000 | Toplam canlı aerobik sayısı | ≤ 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kimlik | Doğrulanabilir | kob/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurutma kaybı (%) | ≤ 10 | Maya ve küf kob/g | ≤ 10 ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Koşul | Hoşa gitmeyen tat veya koku içermemeli | Koliformlar kob/g | ≤ 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K ₂ Vitamini (mg/kg) | ≤ 0,1 | Spor oluşturan bakteriler kob/g | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ağır metaller (mg/kg) | | <i>Escherichia coli</i> (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurşun | ≤ 5,0 | <i>Salmonella</i> : (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsenik | ≤ 3,0 | <i>Listeria</i> (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fesleğen tohumları (<i>Ocimum basilicum</i>) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Meyve suyu ve meyve/sebze karışımı içecekler | Bütün haldeki fesleğen tohumları (<i>Ocimum basilicum</i>) 3g/200 mL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|------------------------------------|---|------|-------------|------|---------|------|------------------|-----|--|------|---------|------|
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Fesleğen (<i>Ocimum basilicum</i> L.), "Lamiales" takımının "Lamiaceae" familyasına aittir. Hasat sonrası tohumlar mekanik olarak temizlenir. Çiçek, yaprak ve bitkinin diğer kısımları çıkarılır. Fesleğen tohumlarının en yüksek saflığı filtreleme (optik, mekanik) ile sağlanmalıdır. Fesleğen tohumları (<i>Ocimum basilicum</i> L.) içeren meyve suları ve meyve/sebze karışımı içeceklerin üretim süreci tohum ön-hidrasyon ve pastörizasyon aşamalarını içerir. Mikrobiyolojik kontroller ve izleme sistemleri mevcuttur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Özellikler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kuru Madde (%)</td> <td>94,1</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>20,7</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>24,4</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (%)</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Diyet Lifi (%) (AOAC 958.289 nolu metod)</td> <td>40,5</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>6,78</td> </tr> </tbody> </table> | 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 |
| 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 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>İlgili dikey gıda kodeksi dikkate alınarak işlenmiş gıdalar</td> <td>% 25</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | İlgili dikey gıda kodeksi dikkate alınarak işlenmiş gıdalar | % 25 | | | | | | | | | | |
| | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlgili dikey gıda kodeksi dikkate alınarak işlenmiş gıdalar | % 25 | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Fitoglikojen içeren gıdaların etiketinde "fitoglikojen" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama: Beyazdan kirli beyaza rengi değişen toz, geleneksel gıda işleme teknikleri kullanılarak genetiği değiştirilmemiş tatlı mısırdan elde edilen kokusuz, renksiz, tatsız bir polisakkarittir.</p> <p>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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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. |
| | | 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⁾ | | 3g/gün | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmi Gazete) Ek-2'nin 5 inci bölümüne uygun olarak. | | | |
| 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. | | | |
| | Bileşim (%) (GC-FID veya eşdeğer bir yöntem ile belirlenmiş) | | Bulaşma/Saflık (GC-FID veya eşdeğer yöntem) | |
| | β –sitosterol | < 81 | Gıda için uygun bitkisel yağ dışındaki kaynaklardan ekstrakte edilen fitosterol ve fitostanol bulaşanları içermemelidir, | |
| | β –sitostanol | < 35 | | |
| Kampesterol | < 40 | | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | Kampestanol < 15 Stigmasterol < 30 Brassikasterol < 3,0 Diğer steroller/stanoller < 3,0 | fitosterol/fitostanol bileşeninin saflığı % 99'dan fazla olmalıdır. |
| Fitosteroller/fitostanoller ile zenginleştirilmiş yağ | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla fitosterol/fitostanol seviyeleri) |
| | | Sürülebilir katı yağlar ⁽⁸⁾ (Tereyağı veya başka hayvansal yağ esaslı sürülebilir yağlar ve pişirme ve kızartmalık yağlar hariç olmak üzere) | 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 içeceklerle ilave edilen fitosterol/fitostanol miktarı 3 g'ı aşmamalıdır. 3. Salata sosları, mayonez ve baharatlı soslar tekli porsiyonlar şeklinde paketlenir. |
| | | 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 | |
| | | Soya içecekleri | |
| | Salata sosları, mayonez ve baharatlı soslar | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | 26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (Ek-2'nin 5'inci maddesi)'ne uygun olarak | | |
| 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" data-bbox="683 276 2094 563"> <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 sağlanana kadar</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></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) 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 sağlanana kadar | Kampestanol | ≤ 5,0 | | | | | Stigmasterol | ≤ 30 | | | | | 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 sağlanana kadar | Kampestanol | ≤ 5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Stigmasterol | ≤ 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Brassikasterol | ≤ 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Diğer steroller/stanoller | ≤ 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfatidilserin (Balık fosfolipidlerinden elde edilen) | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <table border="1" data-bbox="660 810 1554 1061"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Yoğurt bazlı içecekler</td> <td>50 mg/100 mL</td> </tr> <tr> <td>Süt tozu bazlı tozlar</td> <td>3500 mg/100 g (tüetime hazır içeceklerde 40 mg/100 mL'ye eş değer miktarda)</td> </tr> <tr> <td>Yoğurt bazlı gıdalar</td> <td>80 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Tahıl barları</td> <td>350 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Çikolata bazlı şekerlemeler</td> <td>200 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾</td> <td>300 mg/gün</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin) | Yoğurt bazlı içecekler | 50 mg/100 mL | Süt tozu bazlı tozlar | 3500 mg/100 g (tüetime 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla fosfatidilserin) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yoğurt bazlı içecekler | 50 mg/100 mL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Süt tozu bazlı tozlar | 3500 mg/100 g (tüetime 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Balık fosfatidilserini' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 50 mg/100 mL |
| | | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Soya fosfatidilserini' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Yeni gıda bileşeni, rengi kirli beyazdan açık sarıya değişen tozdur. Ayrıca, sıvı halde rengi açık kahverengiden turuncuya değişen şekilde bulunur. Sıvı form, taşıyıcı olarak orta zincirli triaçilgliseritler içerir. Önemli miktarlarda yağ içerdiği için düşük miktarda fosfatidilserin içerir. Soya fosfolipidlerinden elde edilen fosfatidilserin, amino asit L-serin ile yüksek fosfatidilkolin soya fasulyesi lesitininin enzimatik transfosfatidilasyonu yoluyla elde edilir. Fosfatidilserin, iki yağ asidi ve L-serin'in bir fosfodiester bağı vasıtasıyla bir gliserofosfat iskeletine konjuge edilmesi sonucu oluşur. | |

| | | Soya fosfolipidlerinden elde edilen fosfatidilserinin karakteristik özellikleri | |
|-------------------------------|---|--|------------------------------------|
| | | Toz formu | Sıvı formu |
| | | Nem (%) | < 2 |
| | | Fosfolipidler (%) | ≥ 25 |
| | | Fosfatidilserinler (%) | ≥ 20 |
| | | Gliseritler (%) | uygulanmaz |
| | | Serbest L-serin (%) | < 1 |
| | | Tokoferoller (%) | < 0,3 |
| | | Fitosteroller (%) | < 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç) | %15 |
| | | Makarna | |
| | | Kahvaltılık tahıllar | |
| | | Tahıl barları | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Fosfatlanmış mısır nişastası’ ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |

| | Spesifikasyonlar | <p>Buğday nişastasından üretilen fosfatlı disnişasta fosfat (fosfatlanmış buğday nişastasası), buğday nişastasından nişasta molekülleri içinde ve arasında fosfat çapraz bağları oluşturmak için kimyasal işlemleri birleştirerek türetilen, kimyasal olarak modifiye edilmiş dirençli bir nişastadır.</p> <p>Karakteristik Özellikler/Bileşim</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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|--|---|---------------------------------|--|------------------------------|-------------------|--|-------------------|---------|------|--|-------|--------|------|-------------------------|----------|-------|-------|---|----------|--------|--------|---------|--|-----|--|-------------|--|-------|--|----------------|--|--------|--------|--|--|-------|--|-----------------------|--|
| | | <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 madde bazında) (%)</td> <td></td> <td>≥ 85</td> <td>≥ 75</td> </tr> <tr> <td>Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru madde bazında) (%)</td> <td></td> <td>≤ 15</td> <td>≤ 25</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td></td> <td colspan="2">9 -12</td> </tr> <tr> <td>Toplam diyet lif (Kuru madde bazında) (%)</td> <td></td> <td>≥ 76,0</td> <td>≥ 66,0</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td></td> <td colspan="2">≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td></td> <td colspan="2">≤ 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 colspan="2">≤ 0,4</td> </tr> <tr> <td>pH (%25 sulu karışım)</td> <td></td> <td colspan="2">4,5 – 6,5</td> </tr> </tbody> </table> | | Parametreler | | Toz form 1 | Toz form 2 | Fosfatlanmış dinişasta fosfat (Kuru madde bazında) (%) | | ≥ 85 | ≥ 75 | Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru madde bazında) (%) | | ≤ 15 | ≤ 25 | Nem (%) | | 9 -12 | | Toplam diyet lif (Kuru madde bazında) (%) | | ≥ 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) | |
| Parametreler | | Toz form 1 | Toz form 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfatlanmış dinişasta fosfat (Kuru madde bazında) (%) | | ≥ 85 | ≥ 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Modifiye edilmemiş buğday nişastasası (Kuru madde bazında) (%) | | ≤ 15 | ≤ 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | | 9 -12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam diyet lif (Kuru madde bazında) (%) | | ≥ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <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 (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 spp.</i></td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | Toplam aerobik canlı (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 spp.</i> | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam aerobik canlı (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 spp.</i> | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfatlanmış Mısır Nişastasası | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Piştirilmiş fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç)</p> <p>Makarna</p> <p>Kahvaltılık tahıllar</p> | <p>Kullanım miktarı (en fazla)</p> <p>% 15</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | Tahıl barları | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|----------------|-------|----|---------|-------------|------|----------|------|----------|-------|------|-------|---|-------|--|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Fosfatlanmış mısır nişastası’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Fosfatlanmış di-nişasta fosfatın kimyasal özellikleri</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | Fosfatlanmış di-nişasta fosfatın kimyasal özellikleri | | 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 | |
| Fosfatlanmış di-nişasta fosfatın kimyasal özellikleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Fucus vesiculosus</i> ’dan elde edilen fukoidan ekstraktı” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Deniz yosunu/alg <i>Fucus vesiculosus</i> 'dan elde edilen fukoidan, organik çözelti kullanılmadan asidik çözeltinin sulu ekstraksiyonu ve filtrasyon prosesi ile ekstrakte edilir. Elde edilen ekstrakt, aşağıdaki spesifikasyonlara sahip bir fukoidan ekstraktı elde etmek için konsantre edilir ve kurutulur: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------------|--|-----------------------|--|--------------------------------------|---|-------------------|---------------------|--------------|---------------------------------|------------------------------|------------|--------------------------------------|--------------------------------|--|--|--------------------------|--|--|-------------------------------------|--|
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellikler</th> <th>Mikrobiolojik kriterler</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz</td> <td>Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g)</td> <td>Arsenik (inorganik) < 1,0 Kadmiyum < 3,0</td> </tr> <tr> <td>Tatsız ve kokusuz</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>Kurşun < 2,0</td> </tr> <tr> <td>Nem (105 °C'de 2 saat) (%) < 10</td> <td>Toplam enterobacteria (g'da)</td> <td>Cıva < 1,0</td> </tr> <tr> <td>pH (25 °C'de %1'lik çözelti) 4,0-7,0</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Salmonella</i> (g'da)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (g'da)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Özellikler | Mikrobiolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz | Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) | Arsenik (inorganik) < 1,0 Kadmiyum < 3,0 | Tatsız ve kokusuz | Maya ve küf (kob/g) | Kurşun < 2,0 | Nem (105 °C'de 2 saat) (%) < 10 | Toplam enterobacteria (g'da) | 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) | |
| Özellikler | Mikrobiolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz | Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) | Arsenik (inorganik) < 1,0 Kadmiyum < 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tatsız ve kokusuz | Maya ve küf (kob/g) | Kurşun < 2,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (105 °C'de 2 saat) (%) < 10 | Toplam enterobacteria (g'da) | 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Galaktooligosakkarit | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | Kullanım miktarı (en fazla kg galakto-oligosakkarit/kg son ürün) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | | 0,333 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (küçük çocuklar için olanlar hariç) | | 0,450 (5,4 g galakto-oligosakkarit/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 | | | | | | | | | |
| | Öğün yerine geçen içecekler | 0,012 | | | | | | | | |
| | Bebek ve küçük çocuk meyve suyu | 0,025 | | | | | | | | |
| | Bebek ve küçük çocuk yoğurt içeceği | 0,024 | | | | | | | | |
| | Bebek ve küçük çocuk tatlısı | 0,027 | | | | | | | | |
| | Bebek ve küçük çocuk atıştırmalığı | 0,143 | | | | | | | | |
| | Bebek ve küçük çocuk tahılları | 0,027 | | | | | | | | |
| | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Galaktooligosakkarit” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | |
| 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 işleme süt laktozundan üretilir.</p> <table border="1"> <tr> <td>GOS (% kuru maddede en az)</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Laktoz (% kuru maddede en fazla)</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (% kuru maddede en fazla)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Kül (% kuru maddede en fazla)</td> <td>4,0</td> </tr> </table> | | GOS (% kuru maddede en az) | 46 | Laktoz (% kuru maddede en fazla) | 40 | Glukoz (% kuru maddede en fazla) | 22 | Kül (% kuru maddede en fazla) | 4,0 |
| GOS (% kuru maddede en az) | 46 | | | | | | | | | |
| Laktoz (% kuru maddede en fazla) | 40 | | | | | | | | | |
| Glukoz (% kuru maddede en fazla) | 22 | | | | | | | | | |
| Kül (% kuru maddede en fazla) | 4,0 | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | Protein (% kuru maddede en fazla) 4,5 Nitrit (En fazla 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-Glukozamin HCl: Referans standardın % 98,0-102,0'ı (HPLC) Spesifik rotasyon: + 70.0° - + 73.0° | | |
| Glukozamin sülfat KCl (<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 |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | |
| | Diğer gereklilikler | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Beyaz kristalize kokusuz toz Molekül formülü: (C ₆ H ₁₄ N ₀₅) ₂ SO ₄ .2KCl Bağlı molekül ağırlığı: 605,52 g/mol D-Glukozamin Sulfat 2KCl: Referans standardın % 98,0-102,0'ı (HPLC) Spesifik rotasyon: + 50.0° - + 52.0° | |
| Glukozamin sülfat NaCl (<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 |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Beyaz kristalize kokusuz toz Molekül formülü: (C ₆ H ₁₄ N ₀₅) ₂ SO ₄ .2NaCl Bağlı molekül ağırlığı: 573,31 g/mol D-Glukozamin NaCl: Referans standardın % 98-102'si (HPLC) Spesifik rotasyon: + 52 ° - + 54 ° | |
| <i>Glycyrrhiza glabra</i> 'dan elde edilen flavonoidler | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla <i>Glycyrrhiza glabra</i> (meyan)'dan elde edilen flavonoid) |
| | | Süt bazlı içecekler | 120 mg/gün |
| | | Yoğurt bazlı içecekler | |
| | | Meyve veya sebze bazlı içecekler | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---------|-------|---------|-------|--|-------|---------------------------|---------|-------------------------|---------|--|------|-------------|-------|-----------------|----------------|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.’den elde edilen flavonoidler’ ifadesi yer alır.</p> <p>2. <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.’den elde edilen flavonoidleri içeren gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır:</p> <p>a) Ürün hamile ve emziren kadınlar, çocuklar ve genç ergenler tarafından tüketilmemelidir.</p> <p>b) İlaç kullanan kişiler, ürünü sadece tıbbi gözetim altında tüketmelidir.</p> <p>c) Flavonoidler günde en fazla 120 mg tüketilmelidir.</p> <p>3. <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.’den elde edilen flavonoidleri içeren gıdaların etiketinde, son üründeki flavonoid miktarı belirtilir.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | Bu yeni gıdayı içeren içecekler son tüketiciye tek porsiyon olarak sunulmalıdır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.’nin köklerinden elde edilen flavonoidler, etanol ile ekstraksiyonu takiben, bu etanol ekstratının orta zincirli trigliseritlerle ileri düzeyde ekstraksiyonu sonucunda elde edilir. % 2,5- 3,5 oranında glabridin içeren koyu kahverengi renkli bir sıvıdır.</p> <hr/> <p>Özellikler</p> <table border="0"> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Glabridin: Yağa oranı (%)</td> <td>2,5-3,5</td> </tr> <tr> <td>Glisirizininik asit (%)</td> <td>< 0,005</td> </tr> <tr> <td>Polifenol tipi maddeler de dahil olmak üzere yağ (%)</td> <td>≥ 99</td> </tr> <tr> <td>Protein (%)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidratlar</td> <td>Tespit edilmez</td> </tr> </table> | | 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 |
| 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 ürününde hiç bulunmayacak 1 g/100 g gıdanın tüketime hazır halinde | | | | | | | | | | | | | | | | |

| İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde “guar gam” ifadesi yer alır.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde; 8 yaşın altındaki çocukların guar gama ilişkili olası sindirim rahatsızlığı risklerini belirten bir ifade görünür biçimde yer almalıdır. Örneğin, 'Bu ürünlerin aşırı tüketimi, özellikle 8 yaşın altındaki çocuklar için sindirim rahatsızlığına neden olabilir'.</p> <p>3. Süt ve tahıl ürünlerini ayrı ayrı içeren iki bölmeli ürünlerin kullanım talimatlarında, potansiyel gastro-intestinal darlık 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 polisakkaritten oluşur.</p> <p>Görünüş: Rengi beyazdan sarımsı renge değişen toz.</p> <p>Molekül ağırlığı: 50 000 – 8 000 000 Dalton</p> <p>CAS No: 9000-30-0</p> <p>Einecs No: 232-536-8</p> <p>Safılık: 3/4/2017 tarihli ve 30027 Mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelik'te guar gamla ilgili belirtilen spesifikasyonlara uygun olmalıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Fiziko kimyasal özellikler</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Toz</th> <th>İnce pulcuklar (Flakes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Raf ömrü (yıl)</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Renk</td> <td>Beyaz</td> <td>Siyah noktaların hiç olmadığı veya çok az olduğu beyazdan kirli beyaza değişen renkte</td> </tr> <tr> <td>Koku</td> <td>Hafif</td> <td>Hafif</td> </tr> <tr> <td>Ortalama partikül çapı</td> <td>60-70 µm</td> <td>1-10 mm</td> </tr> <tr> <td>Nem (en fazla %)</td> <td>15</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>1 saatte viskozite*</td> <td>—</td> <td>3 000</td> </tr> <tr> <td>2 saatte viskozite* (En az mPa.s)</td> <td>3600</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>24 saatte viskozite* (En az mPa.s)</td> <td>4000</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük</td> <td colspan="2">Sıcak ve soğuk suda çözünür</td> </tr> <tr> <td>pH (10g/L için, 25 °C'de)</td> <td>6-7,5</td> <td>5-7,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Viskozite ölçümü şu şartlarda yapılır: %1, 25 °C, 20 rpm</p> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| <i>Haematococcus pluvialis</i> 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 | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde "<i>Haematococcus pluvialis</i> alginden elde edilen astaksantince zengin oleoresin" ifadesi yer alır.</p> <p>2. <i>Haematococcus pluvialis</i> alginden elde edilen astaksantince zengin oleoresin içeren takviye edici gıdaların etiketinde;</p> <p>a) aynı gün içerisinde astaksantin esterleri içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse,</p> <p>b) 3 yaşın altındaki bebek ve küçük çocuklar tarafından,</p> <p>c) 10 yaşın altındaki bebek ve çocuklar tarafından*,</p> <p>d) 14 yaş altı bebek, çocuk ve 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: Astaksantin, <i>Haematococcus pluvialis</i> 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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Oleoresin Bileşimi (%)</th> <th colspan="2">Karotenoidlerin spesifikasyonu (% , ağırlıkça g/g)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Yağ</td> <td>42,2-99</td> <td>Toplam Astaksantinler</td> <td>2,9-11,1</td> <td>Toplam aerobik bakteri (kob/g)</td> <td>< 3 000</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>≤4,4</td> <td>9-cis-astaksantin</td> <td>0,3-30</td> <td>Maya ve Küfler (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat</td> <td>≤52,8</td> <td>13-cis-astaksantin</td> <td>0,2-7,0</td> <td>Koliformlar (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> | | | 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 |
| 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>E. coli</i> | Bulunmaz | |
| | | Kül ≤4,2 | Astaksantin diesterleri | 0,16-32,5 | <i>Salmonella</i> | Bulunmaz | |
| | | | β-Karoten | 0,01- 0,3 | <i>Stafilokok</i> | Bulunmaz | |
| | | | Lutein | ≤1,8 | | | |
| | | | Kantaksantin | ≤1,30 | | | |
| Hidroksitirosol | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | | | | Kullanım miktarı (en fazla) | |
| | | Balık yağı ve bitkisel sıvı yağlar (17/09/2017 tarihli ve 30183 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde tanımlanan zeytinyağı ve pirina yağı hariç) | | | | 0,215 g/kg | |
| | | Sürülebilir katı yağlar ⁽⁸⁾ | | | | 0,175 g/kg | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘hidroksitirosol’ ifadesi yer alır. Hidroksitirosol içeren gıdaların etiketinde aşağıdaki ifadeler yer alır: (a) Bu gıda ürünü, üç yaşından küçük çocuklar, hamile ve emziren kadınlar tarafından tüketilememelidir, (b) Bu gıda; pişirme, fırınlama veya kızartma için kullanılmamalıdır. | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Hidroksitirosol kimyasal sentezle elde edilen açık sarı viskoz sıvıdır. Moleküler formül: C ₈ H ₁₀ O ₃ Molekül ağırlığı: 154,6 g/mol CAS No: 10597-60-1 | | | | | | |
| | | | Saflık (%) | | Ağır metaller (mg/kg) | Çözücü kalıntısı (mg/kg) | |
| | Nem (%) | ≤ 0,4 | Hidroksitirosol | ≥ 99 | Kurşun ≤ 0,03 | Etil asetat ≤ 25 | |
| | Koku | Karakteristik | Asetik asit | ≤ 0,4 | Kadmium ≤ 0,01 | İsopropanol ≤ 2,5 | |
| | Tat | Hafif acı | Hidroksitirosol asetat | ≤ 0,3 | Cıva ≤ 0,01 | Metanol ≤ 2,00 | |
| | Çözünürlük (su) | Su ile karışabilir | Homovanililik asit, iso-homovanililik asit ve 3-metoksi-4-hidroksifenilglikolün toplamı | ≤ 0,3 | | Tetrahidrofuran ≤ 0,01 | |
| | pH | 3,5-4,5 | | | | | |
| | Reflaktif indeks | 1,571-1,575 | | | | | |

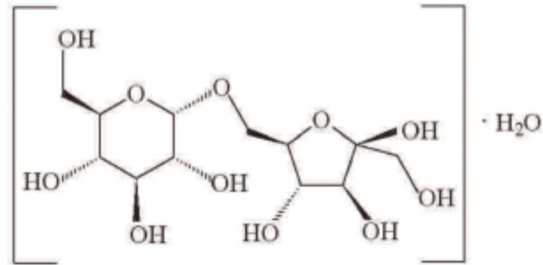
| <i>Hoodia parviflora</i> 'nın kurutulmuş toprak üstü kısımları | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------------------------------------|-----------------------|--------|-----------------------|--|-----------------------|--|---------------|--|-----|------|---------|--------|---------|---|---|-------------|------|-------|-------------------------|------|---|----------|----------|-------|---------|-------|--------|------------|--------|-------|----------------|-------|---------------------------------|--|--|--|----|-------|------------------------------|--|-------------------|--|-------------------|-------|---------------------------------|--|------|--|---------------|-----|--------------------------------------|--|------|--|---|------|-------------------------|--|------|--|----------------------|------|--------------|--|-------|--|---------------------------|--------|-------------|--|-------|--|---------|------|-------------------------------------|--|----------|--|--|--|---|--|----------|--|
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) | 9,4 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ' <i>Hoodia parviflora</i> 'nın kurutulmuş toprak üstü' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 korunması durumunda 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> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 3 Eylül 2023.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Hoodia parviflora</i> N.E.Br. (<i>Apocynaceae</i> familyası)'nın bütün kurutulmuş toprak üstü kısımlarıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Özellikler/Bileşen</th> <th colspan="2">Hoodigosidler (mg/kg)</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bitki maddesi</td> <td>En az 3 yaşındaki bitkilerin toprak üstü kısımları</td> <td>P57</td> <td>5-50</td> <td>Arsenik</td> <td>< 1,00</td> </tr> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Açık yeşilden ten rengine değişen renklerde, ince toz</td> <td>L</td> <td>1 000-6 000</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük (su) (mg/mL)</td> <td>> 25</td> <td>O</td> <td>500-5000</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5,5</td> <td>Toplam</td> <td>500-11 000</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>A_w</td> <td>< 0,3</td> <td colspan="4">Mikrobiyolojik kriterler</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>< 5,0</td> <td colspan="2">Aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td colspan="2">< 10⁵</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>< 4,5</td> <td colspan="2"><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td colspan="2">< 10</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>< 3</td> <td colspan="2"><i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)</td> <td colspan="2">< 50</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (diyet lifi dahil) (g/100 g)</td> <td>< 80</td> <td colspan="2">Toplam koliform (kob/g)</td> <td colspan="2">< 10</td> </tr> <tr> <td>Diyet lifi (g/100 g)</td> <td>< 55</td> <td colspan="2">Maya (kob/g)</td> <td colspan="2">≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Toplam şekerler (g/100 g)</td> <td>< 10,5</td> <td colspan="2">Küf (kob/g)</td> <td colspan="2">≤ 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>< 20</td> <td colspan="2"><i>Salmonella</i> türleri (25 g'da)</td> <td colspan="2">Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="2"><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td colspan="2">Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | | Özellikler/Bileşen | | Hoodigosidler (mg/kg) | | Ağır metaller (mg/kg) | | Bitki maddesi | En az 3 yaşındaki bitkilerin toprak üstü kısımları | P57 | 5-50 | Arsenik | < 1,00 | Görünüm | Açık yeşilden ten rengine değişen renklerde, ince toz | L | 1 000-6 000 | Cıva | < 0,1 | Çözünürlük (su) (mg/mL) | > 25 | O | 500-5000 | Kadmiyum | < 0,1 | Nem (%) | < 5,5 | Toplam | 500-11 000 | Kurşun | < 0,5 | A _w | < 0,3 | Mikrobiyolojik kriterler | | | | pH | < 5,0 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | | < 10 ⁵ | | Protein (g/100 g) | < 4,5 | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) | | < 10 | | Yağ (g/100 g) | < 3 | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) | | < 50 | | Karbonhidrat (diyet lifi dahil) (g/100 g) | < 80 | Toplam koliform (kob/g) | | < 10 | | Diyet lifi (g/100 g) | < 55 | Maya (kob/g) | | ≤ 100 | | Toplam şekerler (g/100 g) | < 10,5 | Küf (kob/g) | | ≤ 100 | | Kül (%) | < 20 | <i>Salmonella</i> türleri (25 g'da) | | Bulunmaz | | | | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | | Bulunmaz | |
| Özellikler/Bileşen | | Hoodigosidler (mg/kg) | | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bitki maddesi | En az 3 yaşındaki bitkilerin toprak üstü kısımları | P57 | 5-50 | Arsenik | < 1,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüm | Açık yeşilden ten rengine değişen renklerde, ince toz | L | 1 000-6 000 | Cıva | < 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Çözünürlük (su) (mg/mL) | > 25 | O | 500-5000 | Kadmiyum | < 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | < 5,5 | Toplam | 500-11 000 | Kurşun | < 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A _w | < 0,3 | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | < 5,0 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | | < 10 ⁵ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (g/100 g) | < 4,5 | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) | | < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (g/100 g) | < 3 | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) | | < 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidrat (diyet lifi dahil) (g/100 g) | < 80 | Toplam koliform (kob/g) | | < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diyet lifi (g/100 g) | < 55 | Maya (kob/g) | | ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam şekerler (g/100 g) | < 10,5 | Küf (kob/g) | | ≤ 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | < 20 | <i>Salmonella</i> türleri (25 g'da) | | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <i>Listeria monocytogenes</i> (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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Fromage frais</i> | | 110 mg/100 g veya mg/100 mL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Horoz ibiği ekstraktı’ veya ‘Yavru horoz ibiği ekstraktı’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Horoz ibiği ekstraktı, <i>Gallus gallus</i>'dan horoz ibiğinin enzimatik hidrolizi ve takiben filtrasyon, konsantrasyon ve çöktürme adımlarıyla elde edilir. Horoz ibiği ekstraktının başlıca bileşenleri glikozaminoglikanlar hiyalüronik asit, kondroitin sülfat A ve dermatan sülfattır (kondroitin sülfat B). Beyaz veya neredeyse beyaz higroskopik toz.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Safılık (%)</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hiyalüronik asit (%)</td> <td>60-80</td> <td>Klorürler</td> <td>≤ 1</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> <td>Toplam canlı aerobik</td> <td>≤ 10²</td> </tr> <tr> <td>Kondroitin sülfat A (%)</td> <td>≤ 5</td> <td>Azot</td> <td>≤ 8</td> <td>Arsenik</td> <td>≤ 1</td> <td>sayı (kob/g)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dermatan sülfat (kondroitin sülfat B) (%)</td> <td>≤ 25</td> <td>Kuruma kaybı (105 °C, 6 saat için)</td> <td>≤ 10</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 1</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5,0-8,5</td> <td></td> <td></td> <td>Krom</td> <td>≤ 10</td> <td><i>Salmonella</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 0,5</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i>: (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>Pseudomonas aeruginosa</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | 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 (kondroitin sülfat B) (%) | ≤ 25 | Kuruma kaybı (105 °C, 6 saat için) | ≤ 10 | Kadmiyum | ≤ 1 | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | pH | 5,0-8,5 | | | Krom | ≤ 10 | <i>Salmonella</i> (g'da) | Bulunmaz | | | | | Kurşun | ≤ 0,5 | <i>Staphylococcus aureus</i> : (g'da) | Bulunmaz | | | | | | | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (g'da) | Bulunmaz |
| | | 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 (kondroitin sülfat B) (%) | ≤ 25 | Kuruma kaybı (105 °C, 6 saat için) | ≤ 10 | Kadmiyum | ≤ 1 | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,0-8,5 | | | Krom | ≤ 10 | <i>Salmonella</i> (g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 | | <i>Ilex paraguariensis</i> 'in kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktının bitkisel infüzyonlar ve takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Ilex guayusa’ nın kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktı” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|---|------------------------------------|----------------|--|--------------------|-------|----------------|-------|-------------------------|---------|----------------------------|-------|--------------------|-----------|-----------------------|--------|--------------------------------|----------|
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Koyu kahverengi sıvı. <i>Ilex guayusa</i> ’nın kurutulmuş yapraklarının sulu ekstraktı | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (g/100 mL)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 mL)</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (g/100 mL)</td> <td>0,2-0,3</td> </tr> <tr> <td>Toplam şekerler (g/100 mL)</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Kafein (mg/100 mL)</td> <td>19,8-57,7</td> </tr> <tr> <td>Teobromin (mg/100 mL)</td> <td>0,14-2</td> </tr> <tr> <td>Klorojenik asitler (mg/100 mL)</td> <td>9,9-72,4</td> </tr> </tbody> </table> | | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Izomalto-oligosakkarit | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Enerjisi azaltılmış alkolsüz içecekler | % 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Sert şekerlemeler | % 97 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Yumuşak şekerleme/çikolata barları | % 25 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (barlar veya süt bazlı olarak) | % 20 | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-------------|---|--|---|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'izomalto-oligosakkarit' ifadesi yer alır. 2. Yeni gıda bileşenini içeren gıdanın etiketinde 'glukoz kaynağıdır' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | Toz form | Şurup form |
| | | Çözünürlük (su) (%) | > 99 |
| | | Glukoz (% , kuru madde bazında) | ≤ 5,0 |
| | | İzomaltoz + DP3'dan DP9'a kadar (% kuru madde bazında) | ≥ 90 |
| | | Nem (%) | ≤ 4,0 |
| | | Sülfatlanmış kül (g/100g) | ≤ 0,3 |
| | | Kurutulmuş katılar (g/100 g) | > 75 |
| | | pH | 4-6 |
| | | Kurşun (mg/kg) | ≤ 0,5 |
| | | Arsenik (mg/kg) | ≤ 0,5 |
| İzomaltuloz | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | İlgili gıda kodeksi gereğince şeker kullanımına ilişkin kısıt bulunan gıdalar dışındaki gıdalar | Benzer gıdaların kullanımına uygun olarak |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'izomaltuloz' ifadesi yer alır. 2. Etiketinde, bir işaret (* gibi) aracılığıyla 'İzomaltuloz glukoz ve fruktoz kaynağıdır' şeklinde belirgin bir dipnot yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bir α-1,6- glikozidik bağ ile bağlanmış bir glukoz ve bir fruktoz parçasını içeren indirgen bir disakkarittir. Enzimatik bir işlem ile sukrozdan elde edilir. Bu ticari ürün, bir monohidrattır.</p> <p>Görünüm: Hemen hemen kokusuz, tatlı bir tada sahip, beyaz veya hemen hemen beyaz kristaller.</p> <p>Kimyasal ad: 6-O- α -D-glukopiranosil-D-fruktofuranoz, monohidrat.</p> <p>CAS No: 13718-94-0</p> <p>Kimyasal formül: C₁₂H₂₂O₁₁.H₂O</p> | |

Yapısal formül:



Formül ağırlığı: 360,3 (monohidrat)

Saflık

İzomaltuloz (% kuru maddede ağırlıkça) ≥ 98
Kurutma kaybı (% , 60°C, 5 saat) $\leq 6,5$

Ağır Metaller (mg/kg)

Kurşun* $\leq 0,1$

*Belirli bir seviyeye uygun bir atomik absorpsiyon tekniği kullanarak 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 şeker 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'izomaltuloz tozu' ifadesi yer alır.
2. Etiketle, 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 işlemle 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 → 6)-D-fructofuranose

Yaygın adı: İzomaltuloz

CAS numarası: 13718-94-0

Molekül formülü: C₁₂H₂₂O₁₁

Molekül ağırlığı: 342,30 g/mol

Trehalulozun kimyasal tanımlanması

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

Yaygın adı: Trehalulose

CAS numarası: 51411-23-5

Molekül formülü: C₁₂H₂₂O₁₁

Molekül ağırlığı: 342,30 g/mol

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

Jatropha curcas L.
(Yenilebilir çeşit)
çekirdekleri

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

Tanenin kendisi, şekerlenmiş veya şekerle korunmuş ve işlenmiş sert kabuklu yemiş olarak

Tahıl barları

Kahvaltılık tahıllar

Kurutulmuş meyveler

5

5

5

| | |
|---|--|
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Yenilebilir <i>Jatropha curcas</i> L.’den elde edilen çekirdekler” ifadesi yer alır. |
| Diğer gereklilikler | |
| Veri Koruması | <p>12 Temmuz 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Jatropha curcas</i> L. (yenilebilir çeşit) çekirdeklerinin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: JatroSolutions GmbH Echterding er Strasse 30, 70599 Stuttgart, Germany.</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 gıda JatroSolutions GmbH tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 12 Temmuz 2027.</p> |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım:</p> <p>Taneler, tespit edilemeyen seviyelerde forbol esterler içeren çekirdekler üreten <i>Jatropha curcas</i> L. bitkilerinin yenilebilir çeşidinin olgun meyvelerinin çekirdeklerinden elde edilir. Bunun için; meyvelerin temizlenmesi ve kabuğunun çıkarılması, çekirdeklerin kurutulması, artıkları ve diğer kalıntıları uzaklaştırmak için çekirdeklerin temizlenmesi, tanelerin elde edilmesi için çekirdek kabuklarının mekanik olarak uzaklaştırılarak temizlenmesi ve antinutrientlerin ve mikrobiyolojik yükün azaltılması için hidrotermal işlem (>120°C - 40 dakika) uygulanmasını içeren bir dizi adım uygulanır.</p> <p>Belirlenemeyen seviyelerde forbol ester içeren çekirdekler üreten <i>Jatropha curcas</i> L. bitkilerinin yenilebilir çeşidi fenotipik olarak yenilebilir olmayan çeşitten ayırt edilemez olduğundan, sadece <i>Jatropha curcas</i> L. bitkilerinin uygun yenilebilir çeşidi kullanılmalıdır. Tüm üretim sürecinde, yenilebilir ve yenilebilir olmayan çekirdeklerin karışmaması sağlanmalıdır.</p> <p>Yenilebilir çekirdeklerin yenilebilir olmayan çekirdeklerle karıştırılmaması, Tablo A'daki numune alma prosedürüne göre çekirdek kurutma adımından sonra ve kabuk ayırma adımından önce çekirdeklerin her partisi üzerinde taşınan forbol esterler için analitik kontrollerle doğrulanmalıdır. Her paçal numuneden alınan beş laboratuvar numunesi kabuklarından arındırılır, öğütülür ve doğrulanmış bir UHPLC-UV-MS^(b) yöntemi kullanılarak forbol esterler için analiz edilir. Yalnızca beş numunenin hepsinde de forbol esterlerin tespit edilemediği partiler, çekirdeklerin kabuğunu soyma ve hidrotermal işlem adımlarına işlenir.</p> |
| | <p style="text-align: center;">Tablo A</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Parti ağırlığı (ton) Alt parti ağırlığı veya sayısı Birincil numune sayısı</p> |

| | | |
|----------------|-------------|-----|
| ≥ 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 numuneden 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 | ≤ 0,75 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | ≤ 1 000 |
| Toplam yağ | 54,0-61,0 | eq ^(a) /g tane) ^(b) (LOD) ^(c) | | Toplam maya/küf (kob/g) | ≤ 100 |
| Toplam protein | 21,0-32,0 | Kurşun (mg/kg) | ≤ 0,20 | Enterobacteriaceae (kob/g) | ≤ 10 |
| Toplam lif | 6,0-10,0 | Kadmiyum (mg/kg) | ≤ 0,20 | <i>Salmonella</i> sp.: (25 g'da) | Bulunmaz |
| Kül | 3,0-5,0 | Toplam aflatoksin (B1+ | ≤ 4,0 | <i>Listeria monocytogenes</i> | ≤ 100 |
| | | B2+G1+G2) (µg/kg) | | (kob/g) | |

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

(b) Forbol ester piklerinin tespiti için valide edilmiş Ultraviyole Spektrofotometre ve Kütle Spektrometrelili Ultra-Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi.

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

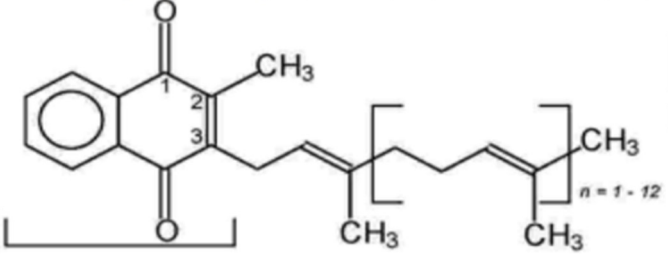
K₂ vitamini (menakinon)

Kullanım Koşulları

Kullanımına izin verilen gıda kategorileri

Kullanım miktarı (en fazla)

02/07/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 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 16/08/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği ve 07/03/2017 tarihli ve 30000 sayılı Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmeliğine uygun olarak kullanılır.

| | | | |
|---------------------------------|---|---|---|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Menakinon’ veya ‘K ₂ vitamini’ ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>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.</p> <p>Kimyasal Ad: (bütün-E) -2- (3,7,11,15,19,23,27-Heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakosaheptaenil) -3-metil-1,4-naftalenedion</p> <p>CAS No: 2124-57-4</p> <p>Molekül formülü: C₄₆H₆₄O₂</p> <p>Molekül ağırlığı: 649 g/mol</p>  <p><u>Sentetik K₂ vitamini (Menakinon-7)’nin spesifik özellikleri</u></p> <p>Görünüm: Sarı toz</p> <p>Safılık: % 6 cis-izomer, en fazla % 2 diğer safsızlıklar</p> <p>Bileşen:% 97-102 Menakinon-7 (en az % 92 bütün-trans Menakinon-7 içeren)</p> <p><u>Mikrobiyal olarak üretilen K₂ vitamini (Menakinon-7)’nin spesifik özellikleri</u></p> <p>Kaynak: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto ve <i>Bacillus licheniformis</i></p> <p>Görünüm: Sarı toz veya yağ süspansiyonu</p> | |
| Kalamardan ekstrakte edilen yağ | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla DHA ve EPA’nın kombinasyonları) |

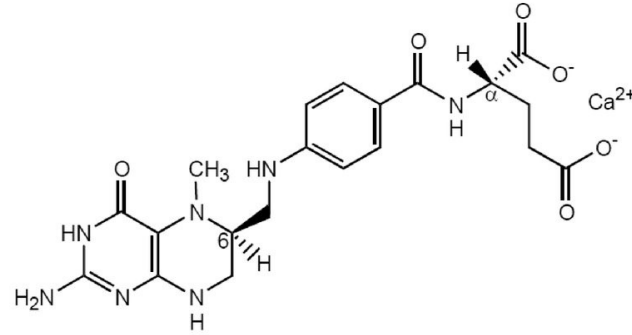
| | | | |
|-----------------------------|---|--|---|
| | | Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri | 200 mg/100 g veya çeşnili peynir ürünleri için 600 mg/100 g |
| | | Sürülebilir katı yağlar (tereyağı ve sadeyağ hariç) ve soslar | 600 mg/100 g |
| | | Kahvaltılık tahıllar | 500 mg/100 g |
| | | Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Kalamar yağı' ifadesi yer alır. | |
| | 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 (% g/g) ≤ 0,1 Sabunlaşmayan madde (%) ≤ 5,0 Trans yağ asitleri (%) ≤ 1,0 Dokosaheksaenik asit (%) ≥ 20 Eikosapentaenoik asit (%) ≥ 10 | |
| Kalsidiol monohidrat | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | 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) |

| | |
|---|---|
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “kalsidiol (kalsifediol) monohidrat (D vitamini)” ifadesi yer alır.</p> <p>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.</p> <p>* Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir.</p> |
| Diğer gereklilikler | |
| Veri Koruması | <p>1 Mayıs 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Kalsidiol monohidrat kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: DSM Nutritional Products Ltd., Wurmisweg 576, 4303 Kaiseraugst, Switzerland.</p> <p>Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin kalsidiol monohidrat için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf 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 piyasada yer alır.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 1 Mayıs 2029.</p> |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım</p> <p>Yeni gıda kalsidiol monohidrattır (25-hidroksikolekalsiferol monohidrat). Bu yeni gıda, vücutta dolaşan başlıca D₃ vitamini metabolitinin monohidrat formunu içermekte ve biyolojik olarak aktif D vitamini formu olan 1,25-dihidroksivitamin D kaynağıdır.</p> <p>Çevrim faktörü: 10 µg/gün alım düzeyine kadar 1 µg kalsidiol = 2,5 µg vitamin D₃</p> <p>Yeni gıdanın üretim süreci, elde edilen ana sterol, trienol olmak üzere bir sterol karışımı ile sonuçlanan bir maya fermantasyonu ile başlar. Fermantasyondan 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 D₃, 25-hidroksi-takisterol ve 25-hidroksi-lumisterol karışımını elde etmek için bir fotoreaksiyon izler. Daha sonra, 25-hidroksi-previtamin D₃ termal olarak "Kalsidiol"e izomerize edilir ve gerekli saflıkta yeni gıdayı elde etmek için yeniden kristalleştirilir.</p> <p>Yeni gıdanın, %0,250-0,275 g/g kalsidiol (susuz) içeren seyreltilmiş bir form olan "%0,25 g/g" olarak piyasaya sürülmesi amaçlanmaktadır. Yeni gıda, stabilitesini garanti eden bir preparat içinde piyasaya sürülmelidir.</p> <p>IUPAC adı:(1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3αS,7αR)-1-[(2R)-6-hydroxy-6-methylheptan-2-yl]-7α-methyl-2,3,3α,5,6,7-hexahydro-1H-inden-4-ylidene]ethylidene]- 4-methylidenecyclohexan-1-ol; hydrate</p> <p>CAS No:: 63283-36-3 (Kalsifediol monohidrat)</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------------------------------------|--|------------|--------------------------|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------------|----------|------------|---------|----------------|---------|---------------------|------|-----------------|-----|
| | | <p>Ampirik formül: C₂₇H₄₄O₂.H₂O</p> <p>Molekül ağırlığı: 418,7 g/mol</p> <hr/> <p>Karakteristik özellikler/Bileşim</p> <hr/> <table> <tr> <td>25(OH)D₃.H₂O</td> <td>% 97,0-100</td> </tr> <tr> <td>Toplam ilişkili maddeler</td> <td>≤ %1,5 (Δ²²-25(OH)D₃: ≤ % 0,5; Lumisterol^(a): ≤ % 0,5; pre-25(OH)D₃^(b): ≤ % 0,5; Tachysterol^(c): ≤ % 0,5; trans-D₃ vitamini^(d): ≤ % 0,5)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>^a 9b,10a-Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol (25(OH)).</td> </tr> <tr> <td></td> <td>^b Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>^c (6E)-9,10-Secocholesta-5(10),6,8-triene-3b,25-diol (iso-25(OH)).</td> </tr> <tr> <td></td> <td>^d (5E,7E)-9,10-Secocholesta-5,7,10(19)-triene-3b,25-diol.</td> </tr> <tr> <td>Diğer safsızlıklar</td> <td>≤ % 0,10</td> </tr> <tr> <td>Su içeriği</td> <td>% 3,8-5</td> </tr> <tr> <td>Aseton (mg/kg)</td> <td>≤ 1 000</td> </tr> <tr> <td>İzopropanol (mg/kg)</td> <td>≤ 10</td> </tr> </table> <hr/> <p>Ağır metaller</p> <table> <tr> <td>Arsenik (mg/kg)</td> <td>≤ 1</td> </tr> </table> | | 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; Tachysterol ^(c) : ≤ % 0,5; trans-D ₃ vitamini ^(d) : ≤ % 0,5) | | ^a 9b,10a-Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol (25(OH)). | | ^b Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol. | | ^c (6E)-9,10-Secocholesta-5(10),6,8-triene-3b,25-diol (iso-25(OH)). | | ^d (5E,7E)-9,10-Secocholesta-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 | Arsenik (mg/kg) | ≤ 1 |
| 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; Tachysterol ^(c) : ≤ % 0,5; trans-D ₃ vitamini ^(d) : ≤ % 0,5) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ^a 9b,10a-Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol (25(OH)). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ^b Cholesta-5,7-diene-3b,25-diol. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ^c (6E)-9,10-Secocholesta-5(10),6,8-triene-3b,25-diol (iso-25(OH)). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ^d (5E,7E)-9,10-Secocholesta-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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “kalsiyum fruktoborat” ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>Veri koruma süresi boyunca, başka bir başvuru sahibinin Kalsiyum fruktoborat için 25 inci maddeye göre koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere atıf yapmadan izin alması veya kalsiyum fruktoborat için ilk başvuru sahibi ile anlaşma yaparak izin alması dışında, yeni gıda olarak kalsiyum fruktoborat sadece VDF FUTURECeutical, Inc. tarafından piyasada yer alır.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 23 Aralık 2026.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|----------|--|--------------------------------------|--|--------------------------|--|-----------------------|-------------|-------|---------------------------|---------|-------------|----------|-------|-------------------|-------|--|-----|---------|----------------|------|--|---------|-------|---------------------------------|------|--|-----|-------|----------------------------------|----------|--|--|--|---------------------------------------|----------|--|
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım | <p>Kalsiyum fruktoborat, toz formdaki borik asitin bis(fruktoz) esterlerinin kalsiyum tuzu tetrahidratıdır.</p> <p>Kimyasal Formülü: $\text{Ca}[(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_6)_2\text{B}]_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$</p> <p>Molekül ağırlığı: 846 Da.</p> <p>Yeni gıda, fruktozun borik asitle borik asitin bis(fruktoz) esterini üretmek için su içinde ısıtma ve karıştırma işlemleri ile kimyasal sentez ile üretilir.</p> <p>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 fruktoboratın (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 ($22 \pm 1^\circ\text{C}$ RH 55-60 %) paketlenir ve saklanır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/Bileşim (%)</th> <th></th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> <th></th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serbest nem</td> <td>< 5,0</td> <td>Toplam canlı sayısı kob/g</td> <td>≤ 1 000</td> <td>Arsenik ≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Kalsiyum</td> <td>4,5-5</td> <td>Küf ve maya kob/g</td> <td>< 100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bor</td> <td>2,5-2,9</td> <td>Koliform kob/g</td> <td>< 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fruktoz</td> <td>80-85</td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>15-16</td> <td><i>Salmonella</i> spp: (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Koagulaz pozitif staphylococci (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Karakteristik özellikler/Bileşim (%) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | Serbest nem | < 5,0 | Toplam canlı sayısı kob/g | ≤ 1 000 | Arsenik ≤ 1 | Kalsiyum | 4,5-5 | Küf ve maya kob/g | < 100 | | Bor | 2,5-2,9 | Koliform 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 staphylococci (g'da) | Bulunmaz | |
| Karakteristik özellikler/Bileşim (%) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Serbest nem | < 5,0 | Toplam canlı sayısı kob/g | ≤ 1 000 | Arsenik ≤ 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kalsiyum | 4,5-5 | Küf ve maya kob/g | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bor | 2,5-2,9 | Koliform 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 staphylococci (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 Tebliğine uygun olarak |
| | Zenginleştirilmiş gıdalar | 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-hexahydro-5-methyl-4-oxo-6-pteridinyl)methyl]amino]benzoyl}-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 Sinonimleri: 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> | |



| Karakteristik Özellikler (%) | Metaller (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler |
|---------------------------------------|------------------|-------------------------------|
| Saflık (Kuru maddede) | > 95 | Kurşun ≤ 1 |
| Su | ≤ 17.0 | Bor ≤ 10 |
| Kalsiyum (susuz ve çözücüsüz bazda) | 7,0 – 8,5 | Kadmiyum ≤ 0,5 |
| Kalsiyum D-metilfolat (6R, αS izomer) | ≤ 1,0 | Cıva ^(a) ≤ 1,0 |
| Diğer folatlar ve ilişkili bileşikler | ≤ 2,5 | Cıva ^(b) ≤ 1,5 |
| Etanol | ≤ 0,5 | Arsenik ≤ 1,5 |
| | | Platinyum ^(a) ≤ 2 |
| | | Platinyum ^(b) ≤ 10 |

(a) Bebek ve küçük çocuklar için

(b) Genel nüfus (bebek ve küçük çocuklar hariç) için

Kitin-glukan
(*Aspergillus niger*'den 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde '*Aspergillus niger*'den elde edilen kitin-glukan' ifadesi yer alır.

Diğer gereklilikler

| | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde " <i>Fomes fomentarius</i> 'dan elde edilen kitin-glukan" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 rowspan="3">Toz formda, kokusuz, aromasız, kahverengi renkte</td> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 15</td> <td>Kurşun ≤ 1,00</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 3,0</td> <td>Kadmiyum ≤ 1,00</td> </tr> <tr> <td>Kitin-glukan (%)</td> <td>≥ 90</td> <td>Cıva ≤ 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 Toplam mezofilik bakteri (g'da) ≤ 10 ³ Maya ve küfler (g'da) ≤ 10 ³ Koliformlar (30 °C' de) (g'da) ≤ 10 ³ <i>E. coli</i> (g'da) ≤ 10 <i>Salmonella</i> ve diğer patojen bakteriler (25 gda) Bulunmaz | Kitin-Glukan oranı 70:20 Glukanlar hariç toplam karbonhidrat (%) ≤ 0,1 Protein (%) ≤ 2,0 Lipidler (%) ≤ 1,0 Melaninler (%) ≤ 8,3 Katkı Maddeleri Yok pH 6,7-7,5 | Arsenik ≤ 0,20 |
| Kitosan (<i>Agaricus bisporus</i> veya <i>Aspergillus niger</i> 'den ekstrakte edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Kullanım miktarı (en fazla) Kabuklulardan elde edilen kitosanın takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ' <i>Agaricus bisporus</i> 'den ekstrakte edilen kitosan' veya ' <i>Aspergillus niger</i> 'den ekstrakte edilen kitosan' ifadesi yer alır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| | Veri Koruması | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Esas olarak poli-D-glukozamin'den oluşan kitosan ekstraktı, <i>Agaricus bisporus</i> 'un gövdesinden veya <i>Aspergillus niger</i> 'in miselyumundan elde edilir. Patentli üretim prosesi, alkali ortamda ekstraksiyon ve alkali ortamda deasetilasyon (hidroliz), asidik ortamda çözündürme, alkali ortamda çökeltme, yıkama ve kurutma gibi birkaç aşamadan oluşur. Eşanlamlısı: Poli-D-glukozamin Kitosan CAS No: 9012-76-4 Kitosanın kimyasal formülü: (C ₆ H ₁₁ NO ₄) _n Görünüm: İnce serbest akışlı toz Renk: Kirli beyazdan açık kahverengiye değişen Koku: Kokusuz | | |
| | Saflık | Mikrobiyolojik Kriterler | | |
| | Kitosan içeriği (%g/g kuru ağırlık) ≥ 85 Glukan içeriği (% g/g kuru ağırlık) ≤ 15 | Aerobik sayısı (kob/g) ≤ 10 ³ Maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ³ | | |

| | | | |
|-----------------------|---|--|---|
| | | Kurutma kaybı (% g/g kuru ağırlık) ≤ 10 | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 10 |
| | | Viskozite (% 1'lik asetik asitte %1) 1-15 | Enterobacteriaceae (kob/g) ≤ 10 |
| | | Asetilasyon derecesi (% mol/yaş ağırlıkta) 0-30 | <i>Salmonella</i> (25g'da) Bulunmaz |
| | | Viskozite (% 1'lik asetik asitte % 1) (mPa.s) 1-14 | <i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) Bulunmaz |
| | | <i>Aspergillus niger</i> 'den elde edilen kitosan için 12-25 | |
| | | <i>Agaricus bisporus</i> 'dan elde edilen kitin için | Ağır metaller (mg/kg) |
| | | Kül (% g/g kuru ağırlık) ≤ 3 | Cıva ≤ 0,1 |
| | | Protein (% g/g 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 (g/g 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 bitkisel protein kullanımına izin verilmeyen gıdalar dışındaki gıdalarda bitkisel protein kaynağı olarak | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Etiketle '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 |
| | | Toplam protein (%) ≥ 90 | Toplam fitat (%) ≤ 1,5 |
| | | Çözünebilir protein (%) ≥ 85 | Kurşun (mg/kg) ≤ 0,5 |
| | | Nem (%) ≤ 7 | Maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 100 |
| | | Karbonhidrat (%) ≤ 7 | Aerobik bakteri sayısı (kob/g) ≤ 10 000 |
| | | Yağ (%) ≤ 2 | Toplam koliform sayısı (kob/g) ≤ 10 |
| | | Kül (%) ≤ 4 | <i>Escherichia coli</i> (10 g' da) Bulunmaz |
| | | Lif (%) ≤ 0,5 | <i>Salmonella</i> (25 g' da) Bulunmaz |

| | | Toplam glukosinolatlar ≤ 1 (mmol/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|----------------|--|--|--|-------------------------------|-----|-------------------|-----|------------------------|-------|------------------|---------|-------------------------|-------|----------------|-------|-------------------------|-------|-------------------|-------|-------------------------|-------|--------------------|------|---|-----|-----------------|-----|--|--|------------------------|------------|--|--|--|-----------|---------------------|--|---|--|--|-----|------------|---------|-----------------------------|--|------------|
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde "Kolza tohumu yağı ekstraktı" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Safılık</th> <th colspan="2">Trigliseritlerdeki yağ asitleri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (g/100 g)</td> <td>> 7</td> <td>Palmitik asit (%)</td> <td>3-8</td> </tr> <tr> <td>Tokoferoller (g/100 g)</td> <td>> 0,8</td> <td>Stearik asit (%)</td> <td>0,8-2,5</td> </tr> <tr> <td>α-tokoferol (%)</td> <td>30-50</td> <td>Oleik asit (%)</td> <td>50-70</td> </tr> <tr> <td>γ-tokoferol (%)</td> <td>50-70</td> <td>Linoleik asit (%)</td> <td>15-28</td> </tr> <tr> <td>δ-tokoferol (%)</td> <td>< 6,0</td> <td>Linolenik asit (%)</td> <td>6-14</td> </tr> <tr> <td>Steroller, triterpenik alkoller, metilsteroller (g/100 g)</td> <td>> 5</td> <td>Erusik asit (%)</td> <td>< 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>$\leq 6,0$</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Peroksit değeri (meq O₂/kg)</td> <td>≤ 10</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Safsızlıklar</th> <th colspan="2">Ağır metaller (μg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH)</td> <td>< 2</td> <td>Demir (Fe)</td> <td>< 1 000</td> </tr> <tr> <td>Benzo(a)piren (μg/kg)</td> <td></td> <td>Bakır (Cu)</td> <td>< 100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sabunlaşmayan maddece zengin kolza tohumu yağının üretiminde polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH)'ın oluşumunun artmaması için aktif karbon metodu uygulaması gereklidir.</p> | | | 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) | $\leq 6,0$ | | | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) | ≤ 10 | Safsızlıklar | | Ağır metaller (μg/kg) | | Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) | < 2 | Demir (Fe) | < 1 000 | Benzo(a)piren (μ g/kg) | | Bakır (Cu) |
| 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) | $\leq 6,0$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Safsızlıklar | | Ağır metaller (μg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) | < 2 | Demir (Fe) | < 1 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Benzo(a)piren (μ g/kg) | | Bakır (Cu) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Kolza tohumu tozu (<i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L.'den elde edilen kısmen yağı alınmış) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|-------------------------------------|----------|-----------------------|--|--------------------------|--|------------------------|-----------|--------|-------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|----------|-------|---------------------------|------|-----------------------------|-------------|---------------------|-------|---------------------------------|----------|---------------------|-------------|------|-------|---------------------|-------|---------|-------|-----------|--------|--------------------------------|-------|---------|---------|--|--|--|--|-------------------------------|---------------------|--|--|--|--|--------|-------|--|--|--|--|
| | | Tahıl barı karışımlarında | 20 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Müsli ve benzeri kahvaltılık tahıllarda | 20 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Ekstrude kahvaltılık 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 ürünlerine yerine tercih edilenler) | 10 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L.'den elde edilen kısmen yağı alınmış kolza tohumu tozu içeren gıdaların etiketinde "Kısmen yağı alınmış kolza tohumun tozu" ifadesi yer alır. Bu bileşenin hardal ve ürünlerine alerjisi olan tüketicilerde alerjik reaksiyona neden olabileceğine dair bir ifade yer alır. Bu ifade içindekiler listesine yakın bir yerde bulunur. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Tanım: Toz, genetiği değiştirilmemiş <i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L.'nin double low (00) çeşidinin kısmen yağı alınmış tohumlarından glukozinolatları ve fitatları azaltmak için bir dizi işlem adımıyla üretilir.</p> <p>Kaynak: <i>Brassica rapa</i> L. ve <i>Brassica napus</i> L. tohumları</p> <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>Protein (N × 6,25) (%)</td> <td>33,0-43,0</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,2</td> <td>Toplam canlı sayısı (30 °C) (kob/g)</td> <td>< 5 000</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>14,0 – 22,0</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,2</td> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (*) (%)</td> <td>33,0 – 40,0</td> <td>Arsenik (inorganik)</td> <td>< 0,2</td> <td><i>Salmonella</i> sp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Toplam lif (**) (%)</td> <td>33,0 – 43,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,1</td> <td>Küf ve maya (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 7,0</td> <td>Alüminyum</td> <td>< 35,0</td> <td><i>Bacillus cereus</i> (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>2,0-5,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam glukozinolat (mmol/kg)</td> <td>< 0,3 (≤ 120 mg/kg)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fitat%</td> <td>< 1,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | Karakteristik özellikler/Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Protein (N × 6,25) (%) | 33,0-43,0 | Kurşun | < 0,2 | Toplam canlı sayısı (30 °C) (kob/g) | < 5 000 | Yağ (%) | 14,0 – 22,0 | Kadmiyum | < 0,2 | <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 | Toplam karbonhidrat (*) (%) | 33,0 – 40,0 | Arsenik (inorganik) | < 0,2 | <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) | Bulunmaz | Toplam lif (**) (%) | 33,0 – 43,0 | Cıva | < 0,1 | Küf ve maya (kob/g) | < 100 | Nem (%) | < 7,0 | Alüminyum | < 35,0 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | < 100 | Kül (%) | 2,0-5,0 | | | | | Toplam glukozinolat (mmol/kg) | < 0,3 (≤ 120 mg/kg) | | | | | Fitat% | < 1,5 | | | | |
| Karakteristik özellikler/Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (N × 6,25) (%) | 33,0-43,0 | Kurşun | < 0,2 | Toplam canlı sayısı (30 °C) (kob/g) | < 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (%) | 14,0 – 22,0 | Kadmiyum | < 0,2 | <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam karbonhidrat (*) (%) | 33,0 – 40,0 | Arsenik (inorganik) | < 0,2 | <i>Salmonella</i> sp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam lif (**) (%) | 33,0 – 43,0 | Cıva | < 0,1 | Küf ve maya (kob/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | < 7,0 | Alüminyum | < 35,0 | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | 2,0-5,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam glukozinolat (mmol/kg) | < 0,3 (≤ 120 mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fitat% | < 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | Peroksit değeri (tozun ≤ 3,0 ağırlığında) (meq O ₂ /kg) (* Toplam karbonhidrat (%) = 100- [% protein + % nem + % yağ + % 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 | Söz konusu yeni gıda, kendisini içeren gıdaların etiketinde 'Mikrobiyal fermentasyon ve sülfasyon ile elde edilen kondroitin sülfat' olarak belirtilir. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) bir biyosentetik üründür. <i>Escherichia coli</i> O5: K4: H4 bakterisinin U1-41 suşunun (ATCC 23502) fermentasyonundan elde edilen kondroitinin kimyasal olarak sülfatlanmasıyla elde edilir. | | |
| | Kondroitin sülfat (sodyum tuzu) (% kuru maddede) | 95-105 | |
| | MWw (ağırlık ortalaması) (kDa) | 5-12 | |
| | MWn (sayı ortalaması) (kDa) | 4-11 | |
| | Dispersite (w _h /w _{0,05}) | ≤ 0,7 | |
| | Sülfatlanma paterni (ΔDi-6S) (%) | ≤ 85 | |
| | Kurutma kaybı (%) (sabit ağırlığa göre 105°C) | ≤ 10,0 | |
| | Yakma kalıntısı (kuru maddede %) | 20-30 | |
| | Protein (% kuru maddede) | ≤ 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 olan takviye edici gıdalar 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Krom içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi’ ifadesi yer alır. Krom içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) 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 | <p>Açıklama/Tanım: Yeni gıda, kurutulmuş ve ısı ile öldürülmüş krom içeren maya <i>Yarrowia lipolytica</i> biyokütlesidir. Krom klorür varlığında fermentasyonu 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 krom (µg/g)</td> <td>18–23</td> <td>Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 × 10³</td> </tr> <tr> <td>Krom (VI) (µg/kg)</td> <td>< 10</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10²</td> </tr> <tr> <td>(Tespit limiti)</td> <td></td> <td>Koliformlar kob/g ≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>40–50</td> <td>Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri (*) < 10</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif (g/100 g)</td> <td>24–32</td> <td>(kob/g) (tespit limiti)</td> </tr> <tr> <td>Şekerler (g/100 g)</td> <td>< 2</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>*Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> 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 <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri ile çapraz kontaminasyonu önlemek için önlemler alınmalıdır.</p> | | | Karakteristik özellikler/Bileşim | Mikrobiyolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | Toplam krom (µg/g) | 18–23 | Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 × 10 ³ | Krom (VI) (µg/kg) | < 10 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ² | (Tespit limiti) | | Koliformlar kob/g ≤ 10 | Protein (g/100 g) | 40–50 | Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri (*) < 10 | Diyet lif (g/100 g) | 24–32 | (kob/g) (tespit limiti) | 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 | |
| Karakteristik özellikler/Bileşim | Mikrobiyolojik kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam krom (µg/g) | 18–23 | Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 × 10 ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Krom (VI) (µg/kg) | < 10 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 10 ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (Tespit limiti) | | Koliformlar kob/g ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (g/100 g) | 40–50 | Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri (*) < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diyet lif (g/100 g) | 24–32 | (kob/g) (tespit limiti) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Krom pikolinat | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla toplam krom) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ | 250 µg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|---|---|--------------------------------------|
| | | Zenginleştirilmiş gıdalar ⁽⁷⁾ | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Krom pikolinat’ ifadesi yer alır. | |
| | 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.</p> <p>Kimyasal adı: tris (2-piridinkarboksilato-N,O) krom (III) veya 2-piridinkarboksilik asit krom (III) tuzu</p> <p>CAS No: 14639-25-9</p> <p>Kimyasal Formül: Cr(C₆H₄NO₂)₃</p> <hr/> <p>Kimyasal özellikler</p> <p>Krom Pikolinat (%) ≥ 95</p> <p>Krom (III) (%) 12-13</p> <p>Krom (VI) Tespit edilmemeli</p> <p>Su (%) ≤ 4</p> | |
| Ksilo-oligosakkaritler | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla**) |
| | | Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Ksilo-oligosakkaritler” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------|-------------------|--|--|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------|-------|-------|---|------------|---|---|-------|-------------------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|----|---------|---------|---------|---------------------------------------|------|------|------|--|------|------|------|--|---------|------|----------|----------------------------------|-------|------|------|------------------|-----|-----|-----|---------------------|-------|-----|------|------------------|-------|-----|------|--------------------------------|---------|-------|-----------|-------------------------------|-------|-------|-------|---------------------|-------|-----|---------|-----------------------------------|-------|-------|-------|--------------------------------|-------|-------|-------|----------------------------------|-------|-------|------|----------------------------------|------|------|------|----------------------------------|-----|-----|-----|----------------------------------|-----|-----|-----|--|---|-------|---|---------------|-------|-------|-------|----------------|-------|-------|-------|-----------------|-------|-------|-------|
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama: Ksilo-oligosakkaritler <i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i> türüne ait mısır koçanlarının <i>Trichoderma reesei</i> kaynaklı bir ksilanaz enzimi ile hidrolizini takiben yapılan bir saflaştırma işlemi ile elde edilen bir Ksilo-oligosakkaritlerin karışımıdır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Özellikleri/Bileşimi</th> </tr> <tr> <th>Parametre</th> <th>Toz form 1</th> <th>Toz form 2</th> <th>Şurup form</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 5,0</td> <td>≤ 5,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Kuru madde</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>70-75</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>< 0,2</td> <td>< 0,2</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 0,3</td> <td>≤ 0,3</td> <td>≤ 0,3</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,5-5,0</td> <td>3,5-5,0</td> <td>3,5-5,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat içeriği (g/100 g)</td> <td>≥ 97</td> <td>≥ 95</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Ksilo-oligosakkarit içeriği (kuru maddede) (g/100 g)</td> <td>≥ 95</td> <td>≥ 70</td> <td>≥ 70</td> </tr> <tr> <td>Diğer karbonhidratlar (g/100 g) ^(a)</td> <td>2,5-7,5</td> <td>2-16</td> <td>1,5-31,5</td> </tr> <tr> <td>Toplam monosakkaritler (g/100 g)</td> <td>0-4,5</td> <td>0-13</td> <td>0-29</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (g/100 g)</td> <td>0-2</td> <td>0-5</td> <td>0-4</td> </tr> <tr> <td>Arabinose (g/100 g)</td> <td>0-1,5</td> <td>0-3</td> <td>0-10</td> </tr> <tr> <td>Ksiloz (g/100 g)</td> <td>0-1,0</td> <td>0-5</td> <td>0-15</td> </tr> <tr> <td>Toplam disakkaritler (g/100 g)</td> <td>27,5-48</td> <td>25-43</td> <td>26,5-42,5</td> </tr> <tr> <td>Ksilobioz (XOS DP2) (g/100 g)</td> <td>25-45</td> <td>23-40</td> <td>25-40</td> </tr> <tr> <td>Sellobioz (g/100 g)</td> <td>2,5-3</td> <td>2-3</td> <td>1,5-2,5</td> </tr> <tr> <td>Toplam oligosakkaritler (g/100 g)</td> <td>41-77</td> <td>36-72</td> <td>32-71</td> </tr> <tr> <td>Ksilotrioz (XOS DP3) (g/100 g)</td> <td>27-35</td> <td>18-30</td> <td>18-30</td> </tr> <tr> <td>Ksilotetraoz (XOS DP4) (g/100 g)</td> <td>10-20</td> <td>10-20</td> <td>8-20</td> </tr> <tr> <td>Ksilopentaoz (XOS DP5) (g/100 g)</td> <td>3-10</td> <td>5-10</td> <td>3-10</td> </tr> <tr> <td>Ksiloheksaoz (XOS DP6) (g/100 g)</td> <td>1-5</td> <td>1-5</td> <td>1-5</td> </tr> <tr> <td>Ksiloheptaoz (XOS DP7) (g/100 g)</td> <td>0-7</td> <td>2-7</td> <td>2-6</td> </tr> <tr> <td>Maltodekstrin (g/100 g) ^(b)</td> <td>0</td> <td>20-25</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Bakır (mg/kg)</td> <td>< 5,0</td> <td>< 5,0</td> <td>< 5,0</td> </tr> <tr> <td>Kurşun (mg/kg)</td> <td>< 0,5</td> <td>< 0,5</td> <td>< 0,5</td> </tr> <tr> <td>Arsenik (mg/kg)</td> <td>< 0,3</td> <td>< 0,3</td> <td>< 0,3</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | Arabinose (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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arabinose (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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|----------|----------|
| | | <p><i>Salmonella</i> (kob ^(c)/25 g) Bulunmaz</p> <p><i>E. coli</i> (EMS ^(d)/100 g) Bulunmaz</p> <p>Maya (kob/g) < 10</p> <p>Küf (kob/g) < 10</p> <hr/> <p>DP: Polimerizasyon derecesi</p> <p>(a) Monosakkaritleri (glukoz, ksiloz and arabinoz) ve sellobioz içeren diğer karbonhidratlar.</p> <p>(b) Maltodekstrin içeriği işlem sırasında eklenen miktara göre hesaplanır.</p> <p>(c) EMS: En muhtemel sayı</p> | Bulunmaz | Bulunmaz | Bulunmaz |
| Kurutulmuş mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | |
| | | Özel tuzlar | %1 | | |
| | | Soslar | 250 mg/gün | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 250 mg/gün | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaları etiketinde ‘Kurutulmuş mikroalg <i>Tetraselmis chuii</i> ’ veya ‘kurutulmuş mikroalg <i>T. chuii</i> ’ ifadesi yer alır. 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> <p>Yağ (%) 5-8</p> <p>Doymuş yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı% 29-31</p> <p>Tekli doymamış yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (%) 21-24</p> | | | | |

| | | | |
|------------------------------------|--|--|---|
| | | Çoklu doymamış yağ asitleri: Toplam yağ asitlerine oranı (%) | 44-49 |
| | | İyot mg/kg | ≤ 15 |
| Kurutulmuş <i>Euglena gracilis</i> | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Kahvaltılık tahıl barları, granola barlar ve protein barları | 630 mg/100 g |
| | | 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 ⁽⁵⁾ | 190 mg/öğün | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde; ‘Kurutulmuş <i>Euglena gracilis</i> algi biyokütlesi’ ifadesi yer alır. 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> kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda 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: <i>Euglena gracilis</i> 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 | Aerobik canlı 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 |

EMS: En Muhtemel Sayı

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 Tebliğine uygun olarak

Bebek formülleri⁽²⁾ ve devam formülleri⁽³⁾

2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 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 Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği hükümlerine göre

Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları⁽⁴⁾

2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 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 Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliğine uygun

Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾

2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 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 Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Tebliği hükümlerine uygun olarak |
| | Zenginleştirilmiş gıdalar | | 07/03/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olarak |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “L-5-metiltetrahidrofolik asit, monosodyum tuzu” ifadesi yer alır.</p> <p>2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde bebek ve küçük çocuklar tarafından kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> | | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | <p>30 Nisan 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>L-5-metiltetrahidrofolik asitin monosodyum tuzu kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Merck & Cie KmG, Im Laternenacker 5, 8200 Schaffhausen, Switzerland.</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 gıda sadece Merck & Cie KmG tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2029.</p> | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda kimyasal sentezle üretilir ve L-5-metiltetrahidrofolik asitten oluşur.</p> <p>Molekül formülü: C₂₀H₂₄N₇NaO₆</p> <p>Kimyasal ad: N-[4-[[[2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-(6S)-pteridinil)metil]amino]benzoil]-l-glutamik acid</p> <p>CAS No: 2246974-96-7</p> <p>Molekül ağırlığı: 481,44 g/mol</p> | | |
| | Karakteristik özellikler/Bileşim | Elemental safsızlıklar (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler |
| | Görünüş | Bor | ≤ 10 |
| | | | ≤ 100 |

| | | | | | | |
|--|---|--|----------|----------------|--------------------------------------|----------|
| | | Beyaz-sarı veya krem renkli toz | Platin | ≤ 10 ≤ 2 ** | Toplam aerobik koloni sayısı (kob/g) | ≤ 100 |
| | | 5-MeTHFA*-Na (Kuru madde bazında) | Arsenik | ≤ 1,5 | Toplam küf ve maya (kob/g) | ≤ 100 |
| | | Folatla ilişkili maddeler | Kadmiyum | ≤ 0,5 | <i>E. coli</i> | Bulunmaz |
| | | Sodyum (% g/g) | Kurşun | ≤ 1,0 | Çözücü kalıntıları | |
| | | Su (%) | Cıva | ≤ 1,5 | Etanol (%) | ≤ 0,5 |
| | | | | ≤ 1** | İsopropanol (%) | ≤ 0,5 |
| | | | | | Diastereomerik saflık: (6R)- | ≤ %1,0 |
| | | | | | Mefolinat | 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 hariç yetişkin nüfus için) | | | 350 mg/gün | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde " <i>Labisia pumila</i> 'nın sulu etanolik ekstraktı" ifadesi yer alır. | | | | |
| | | 2. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaların etiketinde 18 yaş üstündeki hamile ve emziren kadınlar hariç 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 kullanımını 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 gıda, kurutulmuş bütün <i>Labisia pumila</i> (Blume) Fern.-Vill. bitkisinden elde edilen hidroalkolik ekstrattır. <i>Labisia pumila</i> bitkisinin yıkanması, kurutulması 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 sprey kurutma yapılır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------------------|--|------|------------------------------|---------------------|-----|------|---------------------|---------------------|------------------------|-----|--------------------------|----------|-----|-----|---------------------------|----------|--------------|-----|----------------------|----------|-------------------|------|--------------------------------|----------|--------------------|-------|--|--|---------------|-----|--|--|------------------|-----|--|--|---|-------|--|--|
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Karakteristik özellikler/Bileşim (maltodekstrin dahil) (%)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Partikül boyutu: 120 mesh elekten (125 µm) geçen</td> <td>> 90</td> <td>Aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td>< 1×10⁴</td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>< 10</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>< 5×10²</td> </tr> <tr> <td>Asitte çözünebilir kül</td> <td>< 1</td> <td><i>E. coli</i> (10 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>< 8</td> <td><i>S.aureus</i> (10 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Etanol (w/w)</td> <td>< 1</td> <td>Salmonella (25 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Gallik asit (w/w)</td> <td>2-10</td> <td><i>P. aeruginosa</i> (10 g'da)</td> <td>bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (g/g)</td> <td>70-90</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Protein (w/w)</td> <td>< 9</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ (w/w)</td> <td>< 3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saponin (ardisiakripsin A olarak) (w/w)</td> <td>< 1,5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 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>E. coli</i> (10 g'da) | bulunmaz | Nem | < 8 | <i>S.aureus</i> (10 g'da) | bulunmaz | Etanol (w/w) | < 1 | Salmonella (25 g'da) | bulunmaz | Gallik asit (w/w) | 2-10 | <i>P. aeruginosa</i> (10 g'da) | bulunmaz | Karbonhidrat (g/g) | 70-90 | | | Protein (w/w) | < 9 | | | Toplam yağ (w/w) | < 3 | | | Saponin (ardisiakripsin A olarak) (w/w) | < 1,5 | | |
| 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>E. coli</i> (10 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem | < 8 | <i>S.aureus</i> (10 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Etanol (w/w) | < 1 | Salmonella (25 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gallik asit (w/w) | 2-10 | <i>P. aeruginosa</i> (10 g'da) | bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidrat (g/g) | 70-90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (w/w) | < 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam yağ (w/w) | < 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Saponin (ardisiakripsin A olarak) (w/w) | < 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 | Söz konusu yeni gıda, kendisini içeren takviye edici 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 ağırlık bazında)</td> <td>≥ 95</td> </tr> </tbody> </table> | | | Saflık | | Çözünebilirlik (suda) | Suda çözünürlüğü yüksektir | Spesifik rotasyon: [α] _D ²⁰ | +13° - +16° | Laktitol (% kuru ağırlık bazında) | ≥ 95 |
| Saflık | | | | | | | | | | | |
| Çözünebilirlik (suda) | Suda çözünürlüğü yüksektir | | | | | | | | | | |
| Spesifik rotasyon: [α] _D ²⁰ | +13° - +16° | | | | | | | | | | |
| Laktitol (% kuru ağırlık bazında) | ≥ 95 | | | | | | | | | | |

| | | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|---|
| | | Su% $\leq 10,5$ Diğer polioller (% kuru ağırlık bazında) $\leq 2,5$ İndirgen şekerler (% kuru ağırlık bazında) $\leq 0,2$ Klotritler (mg/kg kuru ağırlık bazında) ≤ 100 Sülfatlar (mg/kg kuru ağırlık bazında) ≤ 200 Sülfatlanmış kül (% kuru ağırlık bazında) $\leq 0,1$ Nikel (mg/kg kuru ağırlık bazında) ≤ 2 Arsenik (mg/kg kuru ağırlık bazında) ≤ 3 Kurşun (mg/kg kuru ağırlık bazında) ≤ 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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; çay, bitki, meyve ve tahıl infüzyon preparatları, ayrıca bu ürünlerin karışımları ve instant karışımları | 4,8 g/L (kullanıma hazır ürünler için) |
| | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Lakto-N-neotetraoz’ ifadesi yer alır.</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 →4)-2-asetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranosil-(1→4) -D-glukopiranoz Kimyasal formül: C₂₆H₄₅NO₂₁ CAS No: 13007-32-4 Molekül ağırlığı: 707,63 g/mol Açıklama: Lakto-N-neotetraoz beyazdan kirli beyaza rengi değişen bir tozdur. Kimyasal sentez ile üretilir ve kristalizasyonla izole edilir.</p> | |
| | Saflık | Mikrobiyolojik kriterler |
| | Lakto-N-neotetraoz (%) (susuz) ≥ 96 | Toplam aerobik mezofilik bakteri sayısı (kob/g) ≤ 500 |
| | D-Laktoz (%) ≤ 1 | Maya (kob/g) ≤ 10 |
| | Lakto-N-trioz II (%) ≤ 0,3 | Küf (kob/g) ≤ 10 |
| | Lakto-N-neotetraoz fruktoz izomeri (%) ≤ 0,6 | Endotoksin kalıntısı (EU/mg) ≤ 10 |
| | pH (20 ° C de,% 5 lik çözelti) 5,0-7,0 | |
| | Su (%) ≤ 9,0 | |
| | Sülfatlanmış kül (%) ≤ 0,4 | |
| | Asetik asit (%) ≤ 0,3 | |
| | Çözücü kalıntısı (metanol, 2-propanol, metil asetat, aseton) (mg/kg) ≤ 50 tek başına | |
| | Protein kalıntısı (%) ≤ 0,01 | |

| | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| | | Paladyum (mg/kg) ≤ 0,1 Nikel (mg/kg) ≤ 3.0 | |
| <i>Lemna gibba</i> ve <i>Lemna minor</i> 'den elde edilen protein konsantresi | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Tahıl barları | 10 g/100 g |
| | | Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>1- Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde, <i>Lemna minor</i> bulunma durumuna göre “<i>Lemna gibba</i> ve <i>Lemna minor</i>'den elde edilen protein konsantresi” ifadesi veya “<i>Lemna gibba</i>'dan elde edilen protein konsantresi” ifadesi yer alır.</p> <p>2- Bu yeni gıdayı içeren gıdanın, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin Ek-9'una göre belirgin miktarda K vitamini içermesi durumunda, beslenme bildiriminde K vitamini miktarı belirtilmelidir. Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaları etiketinde de K vitamini miktarı belirtilir.</p> <p>3- Bu yeni gıdayı içeren takviye edici gıdaları etiketinde sadece yetişkinler tarafından kullanılması gerektiğine dair ifade yer alır.</p> | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | <p>30 Nisan 2024 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Lemna gibba</i> ve <i>Lemna minor</i>'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.</p> <p>Başvuru sahibi: ABC Kroos BV, Drosteweg 8, 8101 NB Raalte, NETHERLANDS.</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 ABC Kroos BV. tarafından piyasada yer alır.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 30 Nisan 2029.</p> | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Lemna gibba</i> (%70-100) ve <i>Lemna minor</i> (%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 sprey kurutmayı içerir.</p> | | |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------|---|---|------------------------------------|---------|---|-------------------|
| | | Yetiştirme, kontrollü koşullar altında seralardaki havuzlarda gerçekleştirilir. Yetiştirme için kullanılan su filtre edilir 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-/Nodularin | 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) | | <i>Clostridium perfringens</i> | < 100 |
| | | Kül (%) | 4-12 | Lisinoalanin (bağlı) | < 500 | (kob/g) | |
| | | Yağ (%) | 2-11 | Lisinoalanin (serbest) | < 10 | Kolagulaz pozitif Stafilokoklar | < 100 |
| | | Lif (%) | 6-17 | Nitrat | < 3 000 | (kob/g) | |
| | | Ağır metaller (µg/g) | | Vitaminler ve Mineraller | | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) | < 10 |
| | | Kurşun | ≤ 0,3 | β-Carotene (mg/kg) | < 755 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | < 10 |
| | | Kadmiyum | ≤ 0,2 | K1 vitamini (fillokuinon) | < 16 | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | Bulunmaz |
| | | Cıva | ≤ 0,1 | (mg/100 g) | | <i>Salmonella spp.</i> (25 g'da) | Bulunmaz |
| | | Arsenik | ≤ 0,2 | Bor (mg/kg) | < 10 | Toplam maya/küf sayısı | < 10 |
| | | | | Bakır (mg/kg) | < 12 | (kob/g) | |
| | | | | Molibden (mg/kg) | < 40 | | |
| | | | | Demir (mg/kg) | < 670 | Antinutrient faktörler | |
| | | | | Çinko (mg/kg) | < 50 | Oksalik asit (mg/kg) | 1900 |
| | | | | Mangan (mg/kg) | < 100 | | |
| | | Pestisitler | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde 254000 kod numarası (Alt grup (ç) su teresi) altında değerlendirilir. | | | | |
| <i>Lentinula edodes</i> (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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 g | | | |
| | | Karışım 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 ürünlerine 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mantarı) miselleri ile fermente edilmiş bezelye ve pirinç proteini” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>24 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mantarı) miselleri ile fermente edilmiş bezelye ve pirinç proteini kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: MycoTechnology, Inc., 18250 E. 40th Avenue, Suite 50, Aurora, 80011 Colorado, United States.</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 MycoTechnology, Inc. tarafından piyasada yer alır.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 24 Ocak 2028.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: %65 bezelye ve %35 pirinç proteini konsantresi karışımının <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mantarı) miselleri ile fermantasyonunu takiben ısıl işleme fermantasyonun durdurulması ve toz ürünün elde edilmesi için kurutma basamakları ile üretilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Ağır metaller (µg/g)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (kuru maddede %, Nx6,25)</td> <td>≥ 75,0</td> <td>Arsenik</td> <td>< 0,1</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td>< 1 000</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 7,0</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,1</td> <td>Toplam maya/küf sayısı (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ (kuru maddede %)</td> <td>≤ 10,0</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,3</td> <td>Koliformlar (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Kül (kuru maddede %)</td> <td>≤ 10,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,1</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat (Hesaplama ile %)</td> <td>≤ 15,0</td> <td></td> <td></td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | Karakteristik özellikler/Bileşim | | Ağır metaller (µg/g) | | Mikrobiyolojik kriterler | | Protein (kuru maddede %, Nx6,25) | ≥ 75,0 | Arsenik | < 0,1 | Toplam canlı 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 |
| Karakteristik özellikler/Bileşim | | Ağır metaller (µg/g) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (kuru maddede %, Nx6,25) | ≥ 75,0 | Arsenik | < 0,1 | Toplam canlı 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'L-ergotiyonein' ifadesi yer alır. Bu bileşeni içeren gıdaların etiketinde 3 yaş altındaki bebek ve küçük çocuklar tarafından tüketilmeyeceğine ilişkin ifade bulunur. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | | |
| Spesifikasyonlar | Tanım: Kimyasal ad (IUPAC, International Union for Pure and Applied Chemistry): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonyo)-propanoat Kimyasal formül: C ₉ H ₁₅ N ₃ O ₂ S Molekül ağırlığı: 229,3 Da CAS No: 497-30-3 | | | |
| | 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] | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Kimlik | ≥ 99 Yapı ile uyumlu C (%): 47,14 ± 0,4 H (%): 6,59 ± 0,4 N (%): 18,32 ± 0,4 | 1H-NMR 1H-NMR Elemental analiz |
| | 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) |
| | Cıva | < 0,1 | Atomik floresan (Hg) |
| | Mikrobiyolojik kriterler^(b) | | |
| | Toplam canlı aerobik sayı (TVAC) (kob/g) | ≤ 1 × 10 ³ | [Eur. Ph. 01/2011:50104] |
| Toplam maya ve küf sayısı (TYMC) (kob/g) | ≤ 1 × 10 ² | | |
| <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | | |
| Eur. Ph.: European Pharmacopoeia; 1H-NMR: Proton nükleer manyetik rezonans; HPLC: Yüksek performanslı sıvı kromatografisi; GPC: Jel permeasyon kromatografisi; ICP/AES: İndüktif olarak bağlanmış plazma atomik emisyon spektroskopisi; (a) Lit. [α] _D = (+) 126,6° (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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç) | % 5 |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Dekstran' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |

| | Veri Koruması | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| | Spesifikasyonlar | Toz formda | Sıvı formda |
| | Karbonhidrat (%) | 60 | 12 |
| | Dekstran | 50 | 6,9 |
| | Mannitol | 0,5 | 1,1 |
| | Fruktoz | 0,3 | 1,9 |
| | Leucose | 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 (<i>Blakeslea trispora</i> ' dan elde edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Meyve/sebze suyu bazlı 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 Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri | 3 mg/100 g |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 15 mg/gün |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'likopen' ifadesi yer alır. | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | |

| | | | |
|----------------------------------|---|--|------------------------------------|
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: <i>Blakeslea trispora</i> '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: C ₄₀ H ₅₆ Formül ağırlığı: 536,85 Da | |
| Likopen (Domatesten elde edilen) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Meyve/sebze suyu bazlı 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri | 3 mg/100 g |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 15 mg/gün |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Likopen içeren gıdaların etiketinde "likopen" ifadesi yer alır. | |
| | 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 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: 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Ktır ekme ve Türk Gıda Kodeksi Ekme ve Ekme Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğ ekme çeşitleri | 3 mg/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Likopen oleoresin içeren gıdaların etiketinde "domatesten elde edilen likopen oleoresin" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğ 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 deışen, 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>Diğ 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 | Diğ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğ 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri | 3 mg/100 g |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 15 mg/gün |
| | | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘likopen’ ifadesi yer alır. |
| 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 matris 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> | | |
| | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |

| <i>Lippia citriodora</i> 'nın hücre kültürünün kurutulmuş ekstraktı | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | <i>Lippia citriodora</i> yapraklarından benzer bir ekstraktın takviye edici gıdalarda normal kullanımına uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|-----------------|------|-----|-----|--------|-----|------------|-----|-----|-----|----|------|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Lippia citriodora</i> 'nın hücre kültürünün kurutulmuş ekstraktını içeren gıdanın etiketinde ' <i>Lippia citriodora</i> 'nın hücre kültürünün kurutulmuş ekstraktı HTN®Vb' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Belirtilmemiş. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu meyveyi içeren gıdanın etiketinde "haskap (<i>Lonicera caerulea</i>) meyvesi" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Haskap meyvelerinin tipik besinsel bileşenleri (taze meyveler için) (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | | | Haskap meyvelerinin tipik besinsel bileşenleri (taze meyveler için) (%) | | Karbonhidratlar | 12,8 | Lif | 2,1 | Yağlar | 0,6 | Proteinler | 0,7 | Kül | 0,4 | Su | 85,5 |
| Haskap meyvelerinin tipik besinsel bileşenleri (taze meyveler için) (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidratlar | 12,8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lif | 2,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağlar | 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteinler | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su | 85,5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Magnezyum sitrat malat | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | |

| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|--|---------------------|--|------------|---|----------|--------|----------------|-----------|------------|--------|---------------|-----------|-----------------|-------|-----------------------------------|------|----------------|-------|-------------|----------------------|------------------|-----|--------------------------|------------------|--------------|-------|-----------------------------|----------------|--|--|------------------------|--------------|--|--|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Magnezyum sitrat malat’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Magnezyum sitrat malat beyazdan sarımsı beyaza değişen renkte, amorf tozdur. Kimyasal formül: Mg₅(C₆H₅O₇)₂(C₄H₄O₅)₂ Chemical name: Pentamagnezyum di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2- hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat) CAS No: 1259381-40-2 Molekül ağırlığı: 763,99 Dalton (susuz)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Safsızlıklar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Çözünürlük</td> <td>Suda serbestçe çözünür (100 mL’de yaklaşık 20g)</td> <td>Klor (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Fiziksel durum</td> <td>Amorf toz</td> <td>Sulfat (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Magnezyum (%)</td> <td>12,0-15,0</td> <td>Arsenik (mg/kg)</td> <td>≤ 3,0</td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (120 °C/4 saat) (%)</td> <td>≤ 15</td> <td>Kurşun (mg/kg)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td>Renk (Katı)</td> <td>Beyaz- sarımsı beyaz</td> <td>Kadmiyum (mg/kg)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>Renk (% 20 sulu çözelti)</td> <td>Renksiz- sarımsı</td> <td>Cıva (mg/kg)</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Görünüm (% 20 sulu çözelti)</td> <td>Berrak çözelti</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH (% 20 sulu çözelti)</td> <td>Yaklaşık 6,0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | 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 (Katı) | 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 | | |
| | | 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 (Katı) | 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) | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Sakız | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu ekstraktı içeren gıdanın etiketinde ‘Manolya kabuğu ekstraktı’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|------------------------------------|--------------------|------------------------------|---------|------------------------|----------|---------|----------------------|------|-------------|-------|----------------------|-----|------------------------|------|-------------------------|-------|-----------------|-----|--|--|-----|------|
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Manolya kabuğu ekstraktı, <i>Magnolia officinalis</i> 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.</p> <p>Manolya kabuğu ekstraktı, esas olarak iki fenolik bileşik; magnolol ve honokiolden oluşur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th>Safılık (%)</th> <th>Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüş</td> <td>Açık kahverengimsi toz</td> <td>Magnolol</td> <td>≥(85,2)</td> </tr> <tr> <td>Metil öjenol (mg/kg)</td> <td>≤ 10</td> <td>Honokiolden</td> <td>≥ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Turbokurarin (mg/kg)</td> <td>≤ 2</td> <td>Magnolol & Honokiolden</td> <td>≥ 94</td> </tr> <tr> <td>Toplam Alkaloid (mg/kg)</td> <td>≤ 100</td> <td>Toplam Eudesmol</td> <td>≤ 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Nem</td> <td>0,50</td> </tr> </tbody> </table> | | | Safılık (%) | Ağır metaller (mg/kg) | Görünüş | Açık kahverengimsi toz | Magnolol | ≥(85,2) | Metil öjenol (mg/kg) | ≤ 10 | Honokiolden | ≥ 0,5 | Turbokurarin (mg/kg) | ≤ 2 | Magnolol & Honokiolden | ≥ 94 | Toplam Alkaloid (mg/kg) | ≤ 100 | Toplam Eudesmol | ≤ 2 | | | Nem | 0,50 |
| | | Safılık (%) | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Görünüş | Açık kahverengimsi toz | Magnolol | ≥(85,2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metil öjenol (mg/kg) | ≤ 10 | Honokiolden | ≥ 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turbokurarin (mg/kg) | ≤ 2 | Magnolol & Honokiolden | ≥ 94 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam Alkaloid (mg/kg) | ≤ 100 | Toplam Eudesmol | ≤ 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Nem | 0,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maş fasulyesi (<i>Vigna radiata</i>) proteini | Kullanım Koşulları | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein ürünleri</td> <td>20 g/100 g</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | Protein ürünleri | 20 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Protein ürünleri | 20 g/100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “maş fasulyesi (<i>Vigna radiata</i>) proteini olarak ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>15 Mayıs 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Maş fasulyesi proteininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda 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 | Açıklama/Tanım: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|------|---|--------------------------------------|--|--------------------------|--|-----|-----|------------------------------|---------|---------------|------|---------------------|-------|-----------|-----|------------------|-------|-----------|-----|---------------------------------|------|------------------------------------|-----|--|----------|--|--|----------------------------------|----------|
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler/Bileşim (%)</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik Kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem</td> <td>≤ 6</td> <td>Aerobik canlı 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>Koliform (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 spp</i> (25 g' da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | Karakteristik özellikler/Bileşim (%) | | Mikrobiyolojik Kriterler | | Nem | ≤ 6 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | < 5 000 | Protein (a/a) | ≥ 84 | Maya ve küf (kob/g) | < 100 | Kül (a/a) | ≤ 6 | Koliform (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 spp</i> (25 g' da) | Bulunmaz |
| Karakteristik özellikler/Bileşim (%) | | Mikrobiyolojik Kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem | ≤ 6 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) | < 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (a/a) | ≥ 84 | Maya ve küf (kob/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (a/a) | ≤ 6 | Koliform (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 spp</i> (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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) beta-glukanları ’ ifadesi yer alır. | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | |
| Veri Koruması | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Beta-glukanlar, birçok mayanın ve tahılın hücre duvarında bulunan kompleks, yüksek molekül ağırlıklı (100-200 kDa) polisakaritlerdir. ‘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 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>'dan izole edilir. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>'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; çözünebilir, çözünmeyen ve suda çözünmeyen, fakat birçok sıvı matriste dağılabilen üç farklı formda bulunabilir.</p> | | | |
| | Maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) 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 | ≤ 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 plaka sayısı (kob/g) | < 1000 | Kurşun | < 0,2 |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | < 100 | Arsenik | < 0,2 |

| | | Toplam koliformlar (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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Medicago sativa</i> '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 ekstraktı içeren gıdaların etiketinde 'Yonca (<i>Medicago sativa</i>) proteini' veya 'Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>) proteini' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | | Çeşnili 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'metilselüloz' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | Küçük çocuklar için özel olarak 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'un herbiri aşağıdakilerden biri olabilir;</p> <p>-H -CH₃ veya -CH₂CH₃</p> <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 colspan="2"></th> <th style="text-align: left;">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kurutma Kaybı(105 °C, 3 saat) (%)</td> <td>≤ 10</td> <td></td> <td>Arsenik ≤ 3</td> </tr> <tr> <td>Sülfatlanmış Kül (800 ± 25 °C'de) (%)</td> <td>≤ 1,5</td> <td></td> <td>Kurşun ≤ 2</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 |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde "Mısır ruşeymi yağı ekstresi" ifadesi yer alır. | | | | |
| | 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). | | | | |
| | | Saflık | | 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) | | | |
| | Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) | < 2 | Demir (Fe) | < 1 500 | | |
| | Benzo(a)piren µg/kg | | Bakır (Cu) | < 100 | | |
| | Sabunlaşmayan maddece zengin mısır ruşeymi yağının' üretiminde polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH)'ın 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Organik Silikon (monometilsilanetriol)’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Kimyasal ad: Silanetriol, 1-metil- Kimyasal formül: CH₆O₃Si Molekül ağırlığı: 94,14 g/mol CAS No: 2445-53-6</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Safılık</th> <th>Organik silikon (monometilsilanetriol) preparatı (sulu çözelti)</th> <th>Ağır metaller (µg/L)</th> <th>Çözücüler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asitlik (pH)</td> <td>6,4-6,8</td> <td>Kurşun ≤ 1</td> <td>Metanol mg/kg (kalıntı varlığı) ≤ 5</td> </tr> <tr> <td>Silikon (mg Si/L)</td> <td>100-150</td> <td>Cıva ≤ 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Kadmiyum ≤ 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Arsenik ≤ 3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Safılık | Organik silikon (monometilsilanetriol) preparatı (sulu çözelti) | Ağır metaller (µg/L) | Çözücüler | Asitlik (pH) | 6,4-6,8 | Kurşun ≤ 1 | Metanol mg/kg (kalıntı varlığı) ≤ 5 | Silikon (mg Si/L) | 100-150 | Cıva ≤ 1 | | | | Kadmiyum ≤ 1 | | | | Arsenik ≤ 3 | |
| Safılık | Organik silikon (monometilsilanetriol) preparatı (sulu çözelti) | Ağır metaller (µg/L) | Çözücüler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Asitlik (pH) | 6,4-6,8 | Kurşun ≤ 1 | Metanol mg/kg (kalıntı varlığı) ≤ 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Silikon (mg Si/L) | 100-150 | Cıva ≤ 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kadmiyum ≤ 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Arsenik ≤ 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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⁾ | 2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 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 Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek Formülleri ve Devam Formülleri Tebliği hükümlerine göre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Mortierella alpina</i> ’dan elde edilen yağ’ veya ‘ <i>Mortierella alpina</i> yağı’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------------------|---|---|------|--|--------|--|-------|-------------------------|-------|--------------------------|-----|-----------------|------|------------------------|-------|---------|-------|
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>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.</p> <table border="1"> <tr> <td>Araşidonik asit (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)</td> <td>≥ 40</td> </tr> <tr> <td>Serbest yağ asitleri (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)</td> <td>≤ 0,45</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (toplam yağ asidi içeriği ağırlığına oranı) (%)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 1,5</td> </tr> <tr> <td>Peroksit değeri (meq/kg)</td> <td>≤ 5</td> </tr> <tr> <td>Anisidin değeri</td> <td>≤ 20</td> </tr> <tr> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 0,5</td> </tr> </table> | 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 |
| 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 |
| | | Fermantasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş aromalandırılmamış fermente süt bazlı ürünler, ısıtılmış 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 (içecekler 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'N-Asetil-D-nöraminik asit' ifadesi yer alır. 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 | <p>Açıklama: N-Asetil-D-nöraminik asit beyazdan kirlili beyaza değişen renklerde kristalize bir tozdur.</p> <p>Tanım:</p> <p>Kimyasal ad: IUPAC isimleri: N-Asetil-D-nöraminik asit (dihidrat) 5-Asetamido-3,5-dideoksi-D-glisero-D-galakto-non-2-ulopiranosonik asit (dihidrat)</p> <p>Eşanlamlısı: Sialik asit (dihidrat)</p> <p>Kimyasal formül: C₁₁H₁₉NO₉ (asit) C₁₁H₂₃NO₁₁ (C₁₁H₁₉NO₉.2H₂O) (dihidrat)</p> <p>Molekül ağırlığı: 309,3 Da (asit) 345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)</p> <p>CAS No: 131-48-6 (serbest asit) 50795-27-2 (dihidrat)</p> | |

| | | Özellikler | Mikrobiyolojik kriterler |
|----------------------------|---|--|--|
| | | 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 % hesaplanır) (% g/g) | 10,4'ü ≤ 12,5 |
| | | Sülfatlanmış kül(% g/g) | < 0,2 |
| | | Asetik asit (serbest asit ve/veya sodyum asetat olarak) (% g/g) | < 0,5 |
| | | Ağır Metaller (mg/kg) | Çözücü Kalıntısı (% g/g) |
| | | Demir | < 20,0 |
| | | Kurşun | < 0,1 |
| | | Protein kalıntısı (% g/g) | < 0,01 |
| | | EU: Endotoksin Birimi | |
| | | Toplam aerobik mezofilik sayısı (kob/g) | < 500 |
| | | <i>Salmonella</i> (25 g'da) | Bulunmaz |
| | | <i>Cronobacter</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>) (10 g'da) | Bulunmaz |
| | | Enterobacteriaceae (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 |
| | | 2-Propanol | < 0,1 |
| | | Aseton | < 0,1 |
| | | 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 (genel popülasyon için, hamile ve emziren kadınlar hariç) 230 mg/gün (hamile ve emziren kadınlar için) |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar ⁽⁵⁾ (Hamile ve emziren kadınlar hariç yetişkin nüfus için) | 500 mg/gün |
| | | Vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar (Hamile ve emziren kadınlar hariç yetişkin nüfus için) | 150 mg/öğün (en fazla 300 mg/gün'e kadar en fazla 2 öğün/gün) |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Nikotinamid ribosid klorür' ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda 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 atf 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 bitiş tarihi: 20 Şubat 2025
(a) Veri koruması sadece takviye edici gıdalarda kullanılacak nikotinamid ribozit klorür içindir.

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım:
Nikotinamid ribositin sentetik formudur.
Yeni gıda, ağırlıklı olarak β formunda \geq % 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-karboksamid; klorür

Kimyasal formül: $C_{11}H_{15}N_2O_5Cl$

Molekül ağırlığı: 290,7 g/mol

Özellikler/Bileşim

| | |
|--------------------------------|--|
| Renk | Beyazdan açık kahveye değişen renkte |
| Form | Toz |
| Tanımlama | NMR (nükleer manyetik rezonans) ile uyumlu |
| Nikotinamid ribosid klorür (%) | \geq 90 |
| Su içeriği (%) | \leq 2 |

Çözücü kalıntısı (mg/kg)

| | |
|-----------------------|--------------|
| Aseton | \leq 5 000 |
| Metanol | \leq 1 000 |
| Asetonitril | \leq 50 |
| Metil tert-bütil eter | \leq 500 |

Mikrobiyolojik kriterler

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Toplam canlı sayısı (kob/g) | \leq 1 000 |
| Maya ve Küf (kob/g) | \leq 100 |
| <i>Escherichia coli</i> : (10 g'da) | Bulunmaz |

Reaksiyon yan ürünleri (mg/kg)

| | |
|--------------|--------------|
| Metil asetat | \leq 1 000 |
| Asetamid | \leq 27 |
| Asetik asit | \leq 5 000 |

Ağır metaller (mg/kg)

| | |
|----------|------------|
| Arsenik | \leq 1 |
| Cıva* | \leq 0,1 |
| Kadmiyum | \leq 1 |
| Kurşun* | \leq 0,5 |

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

| Noni meyve suyu (<i>Morinda citrifolia</i>) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
|---|--|--|--|
| | | Pastörize meyve ve meyve nektarı bazlı içecekler | Bir porsiyonda 30 mL (%100 noni suyuna kadar) veya Günde 2 kez 20 mL, günde en çok 40 mL |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Noni suyu' veya ' <i>Morinda citrifolia</i> suyu' ifadesi yer alır. | | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Noni meyveleri (<i>Morinda citrifolia</i> L. meyveleri) preslenir. Elde edilen meyve suyu patörize edilir. Preslemeden önce veya sonra isteğe bağlı olarak fermentasyon yapılabilir.</p> <p>Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lusidin: ≤ 10 µg/kg</p> | | |
| Noni meyve suyu tozu (<i>Morinda citrifolia</i>) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 6,6 g/gün (30 mL noni suyuna eşdeğer) |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Noni suyu tozu' veya ' <i>Morinda citrifolia</i> suyu tozu' ifadesi yer alır. | | |
| 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 ekspiyanla karıştırılmasıyla; meyve suyunun başlangıçta kurutulması ve ardından maltodekstrinlerle (atomizasyonda kullanılanla aynı miktarda) karıştırılması sağlanır.</p> | | |

| Noni meyve püresi ve konsantresi (Morinda citrifolia) | 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 sorbe | 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 sorbe | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde; meyve püresi için; ‘ <i>Morinda citrifolia</i> meyve püresi’ veya ‘Noni meyve püresi’; meyve konsantresi için; ‘ <i>Morinda citrifolia</i> meyve konsantresi’ veya ‘Noni meyve konsantresi’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|--|--|---------|--|------|-----------|---------|-------|-------|-------------------|-------|-------|---------------|-------|--------|---------------|-------|---------|-------------------------------|------|-------|-------------------|----------|------|------------------|----------|------|---------------------|-------|---------|---|---------|---------|------------------------|----------------|--|-------------------------|----------------|--|-------------------------|----------------|--|
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Morinda citrifolia</i>'nın meyveleri elle hasat edilir. Tohumlar ve kabuk, püre meyvelerinden mekanik olarak ayrılabilir. Pastörizasyondan sonra püre, aseptik kaplarda paketlenir ve soğuk koşullar altında saklanır. <i>Morinda citrifolia</i> konsantresi, pektinolitik enzimler (1-2 saat, 50-60°C) ile muamele edilerek <i>M. citrifolia</i> püresinden hazırlanır. Daha sonra pektinazları inaktive etmek için püre ısıtılır ve hemen soğutulur. Meyve suyu bir durultma santrifüjünde ayrılır. Daha sonra meyve suyu pastörize edilir, önce 6-8 briksten nihai konsantre içinde 49- 51 brikse kadar bir vakum buharlaştırıcıda konsantre edilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Bileşim</th> </tr> <tr> <th>Püre</th> <th>Konsantre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>89-93</td> <td>48-53</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>< 0,6</td> <td>3-3,5</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>≤ 0,4</td> <td>< 0,04</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>< 1,0</td> <td>4,5-5,0</td> </tr> <tr> <td>Toplam karbonhidrat (g/100 g)</td> <td>5-10</td> <td>37-45</td> </tr> <tr> <td>Fruktoz (g/100 g)</td> <td>0,5-3,82</td> <td>9-11</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (g/100 g)</td> <td>0,5-3,14</td> <td>9-11</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif (g/100 g)</td> <td>0,5-3</td> <td>1,5-5,0</td> </tr> <tr> <td>5,15-dimetilmorindol^(a) (µg/ml)</td> <td>≤ 0,254</td> <td>≤ 0,254</td> </tr> <tr> <td>Lusidin^(a)</td> <td colspan="2">Tespit edilmez</td> </tr> <tr> <td>Alizarin^(a)</td> <td colspan="2">Tespit edilmez</td> </tr> <tr> <td>Rubiadin^(a)</td> <td colspan="2">Tespit edilmez</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a) <i>Morinda citrifolia</i> püresi ve konsantresindeki 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).</p> | | | | Bileşim | | Püre | Konsantre | 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-dimetilmorindol ^(a) (µg/ml) | ≤ 0,254 | ≤ 0,254 | Lusidin ^(a) | Tespit edilmez | | Alizarin ^(a) | Tespit edilmez | | Rubiadin ^(a) | Tespit edilmez | |
| | Bileşim | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Püre | Konsantre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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-dimetilmorindol ^(a) (µg/ml) | ≤ 0,254 | ≤ 0,254 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lusidin ^(a) | Tespit edilmez | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alizarin ^(a) | Tespit edilmez | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rubiadin ^(a) | Tespit edilmez | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Noni yaprağı (<i>Morinda citrifolia</i>) | 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 <i>Morinda citrifolia</i> yaprağı ile hazırlanmalıdır. |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | | 1.Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Noni yaprakları’ veya ‘ <i>Morinda citrifolia</i> yaprakları’ ifadesi yer alır. 2. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde tüketicilere, 1 fincan infüzyonun 1 g’den daha fazla kurutulmuş ve kavrulmuş <i>Morinda citrifolia</i> 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. | |
| | 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 meyve tozu (<i>Morinda citrifolia</i>) | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘ <i>Morinda citrifolia</i> meyve tozu’ veya ‘Noni meyve tozu’ ifadesi yer alır. | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | |

| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Noni meyve tozu, pulp haldeki noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) meyvelerden dondurularak kurutulularak yapılır. Meyveler pulp haline getirilir ve tohumlar ayrılır. Su, noni meyvelerinden dondurarak kurutma ile uzaklaştırıldıktan sonra, kalan noni pulpu bir toz haline öğütülür 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> <tr> <td>Fruktoz (g/100 g)</td> <td>20,4-22,5</td> </tr> <tr> <td>Glukoz (g/100 g)</td> <td>22-25</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif (g/100 g)</td> <td>15,4-24,5</td> </tr> <tr> <td>5,15-dimetilmorindol^(a) (µg/ml)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>(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)</p> | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|--------------------------------------|
| <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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘mikroalg <i>Odontella aurita</i> ’ ifadesi yer alır. | |
| 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⁾ | 35 mg/gün (yetişkin nüfus için, hamileler için olan takviye edici gıdalar hariç) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu ekstraktı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Panax notoginseng</i> ve <i>Astragalus membranaceus</i> ekstraktı” ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda 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 atıf 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 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 maltodekstrin (%5-10) ile karıştırılır (her ekstrakt % 45-47,5).</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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000</td> </tr> <tr> <td>Ginsenoside Rb1</td> <td>0,1-0,5</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500</td> </tr> <tr> <td>Astragaloside I</td> <td>0,01-0,1</td> <td>Enterobacteriaceae (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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 | Ginsenoside Rb1 | 0,1-0,5 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500 | Astragaloside I | 0,01-0,1 | Enterobacteriaceae (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 canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ginsenoside Rb1 | 0,1-0,5 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) ≤ 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Astragaloside I | 0,01-0,1 | Enterobacteriaceae (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 (Çöktürülmüş =Koagüle) ve bunların hidrolizatları | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------------------------|-------------------|-------|--|-------|---------------------------------|-------|-------------------------------|-------|-------------------------------|-------|--------------------------------|------|
| | | Belirtilmemiş | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde "patates proteini" ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <table border="0"> <tr> <td>Kuru madde (mg/g)</td> <td>≥ 800</td> </tr> <tr> <td>Protein (N x 6,25 mg/g) (kuru madde bazında)</td> <td>≥ 600</td> </tr> <tr> <td>Kül (mg/g) (kuru madde bazında)</td> <td>≤ 400</td> </tr> <tr> <td>Glikoalkaloid (toplam) (mg/g)</td> <td>≤ 150</td> </tr> <tr> <td>Lisinoalanin (toplam) (mg/kg)</td> <td>≤ 500</td> </tr> <tr> <td>Lisinoalanin (serbest) (mg/kg)</td> <td>≤ 10</td> </tr> </table> | | Kuru madde (mg/g) | ≥ 800 | Protein (N x 6,25 mg/g) (kuru madde bazında) | ≥ 600 | Kül (mg/g) (kuru madde bazında) | ≤ 400 | Glikoalkaloid (toplam) (mg/g) | ≤ 150 | Lisinoalanin (toplam) (mg/kg) | ≤ 500 | Lisinoalanin (serbest) (mg/kg) | ≤ 10 |
| Kuru madde (mg/g) | ≥ 800 | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (N x 6,25 mg/g) (kuru madde bazında) | ≥ 600 | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (mg/g) (kuru madde bazında) | ≤ 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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Pirolokuinolin kinon disodyum tuzu’ ifadesi yer alır. 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 | <p>2 Eylül 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Pirolokuinolin kinon disodyum tuzunun kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır.</p> <p>Başvuru sahibi: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building, 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japon.</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 Mitsubishi Gas Chemical Company tarafından piyasaya arz edilir.</p> | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---|------------------------------|--------|
| | | 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: | Pirolokinolin 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 | Kırmızımsı-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 absorbansı (A322/A259) | 0,56 ± 0,03 | Koliformlar (g'da) | Bulunmaz | Kurşun | < 3 |
| UV absorbansı (A233/A259) | 0,90 ± 0,09 | <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> (kob/g) | ≤ 25 | Arsenik | < 2 | |
| Nem (%) | ≤ 12,0 | | | | | |
| <i>Plukenetia volubilis</i> 'ten 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Sacha inchi yağı (<i>Plukenetia volubilis</i>)' ifadesi yer alır. | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | 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. | | | | |
| | 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 |
| | | Oleik asitlik (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:kolestrol (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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu' ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | <p>20 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Rafine edilmiş karides peptidi konsantratu kullanımı, bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda 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 | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------------|--|---------------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------|----------------------|--|----------------------|----------------------------------|--|--------------------|-----------------------|---|-------------------------|---------------------|---|--|----------------------|----------------------------|--|-------------------|--|--|
| | <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 $\geq 95,0$</td> <td>Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) $\leq 20\ 000$</td> <td>Arsenik (inorganik) $\leq 0,22$</td> </tr> <tr> <td>Peptidler* (g/g kuru madde) $\geq 87,0$</td> <td><i>Salmonella</i> (25g'da) ≤ 200</td> <td>Arsenik (organik) $\leq 51,0$</td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/g) $\leq 1,0$</td> <td>Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200</td> <td>Kadmiyum $\leq 0,09$</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidratlar (g/g) $\leq 1,0$</td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) ≤ 20</td> <td>Kurşun $\leq 0,18$</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/g) $\leq 15,0$</td> <td><i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20</td> <td>Toplam cıva $\leq 0,03$</td> </tr> <tr> <td>Kalsiyum $\leq 2,0$</td> <td><i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) ≤ 20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Potasyum $\leq 0,15$</td> <td>Küf/maya (kob/g) ≤ 20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodyum $\leq 3,5$</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Özellikler/Bileşim (%) | Mikrobiyolojik Kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | Toplam kuru madde $\geq 95,0$ | Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) $\leq 20\ 000$ | Arsenik (inorganik) $\leq 0,22$ | Peptidler* (g/g kuru madde) $\geq 87,0$ | <i>Salmonella</i> (25g'da) ≤ 200 | Arsenik (organik) $\leq 51,0$ | Yağ (g/g) $\leq 1,0$ | Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200 | Kadmiyum $\leq 0,09$ | Karbonhidratlar (g/g) $\leq 1,0$ | <i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) ≤ 20 | Kurşun $\leq 0,18$ | Kül (g/g) $\leq 15,0$ | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20 | Toplam cıva $\leq 0,03$ | Kalsiyum $\leq 2,0$ | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) ≤ 20 | | Potasyum $\leq 0,15$ | Küf/maya (kob/g) ≤ 20 | | Sodyum $\leq 3,5$ | | |
| Özellikler/Bileşim (%) | Mikrobiyolojik Kriterler | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam kuru madde $\geq 95,0$ | Toplam canlı hücre sayısı (kob/g) $\leq 20\ 000$ | Arsenik (inorganik) $\leq 0,22$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peptidler* (g/g kuru madde) $\geq 87,0$ | <i>Salmonella</i> (25g'da) ≤ 200 | Arsenik (organik) $\leq 51,0$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (g/g) $\leq 1,0$ | Koagulaz pozitif <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) ≤ 200 | Kadmiyum $\leq 0,09$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Karbonhidratlar (g/g) $\leq 1,0$ | <i>Listeria monocytogenes</i> (25g'da) ≤ 20 | Kurşun $\leq 0,18$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (g/g) $\leq 15,0$ | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) ≤ 20 | Toplam cıva $\leq 0,03$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kalsiyum $\leq 2,0$ | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (25 g'da) ≤ 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potasyum $\leq 0,15$ | Küf/maya (kob/g) ≤ 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodyum $\leq 3,5$ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MA: Molekül ağırlığı * 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Sakız bazı (metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimeri içeren)' veya 'Sakız bazı (CAS No: 9011-16-9 içeren)' ifadesi yer alır. | |
| | 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 kirli beyaza rengi değişen toz. CAS No: 9011-16-9 | | |
| | Saflık | Mikrobiyolojik kriterler | |
| | Metil vinil eter-maleik anhidrit kopolimer (% kuru maddede) $\geq 99,5$ | Toplam aerobik petri 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> ≤ 20 | Bulunmaz |
| | Maleik anhidrit kalıntısı (mg/kg) ≤ 250 | <i>Salmonella</i> ≤ 200 | Bulunmaz |
| | Asetaldehid (mg/kg) ≤ 500 | <i>Staphylococcus aureus</i> ≤ 200 | Bulunmaz |
| | Metanol (mg/kg) ≤ 500 | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ≤ 20 | Bulunmaz |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|--|---------|-------|-------------------|-------|----------------|-------|---------------|-------|-----------------------------|------|------------------------|-------|-----------------|--------|----------------------|-------|-----------------------------|-------|--|------|-----------------------|-------|-------------------------|------|--------------------------------------|-------|------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|---------------------|-------|---------------------|
| | | Dilauroil peroksit (mg/kg) | ≤ 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Toplam ağır metaller (mg/kg) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sakız bazı (Monometoksipolietilen glikol) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Sakız | % 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı 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)’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 Dalton'dan 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 Dalton'dan 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) |
| 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 Dalton'dan 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 (Resmî Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri dışındaki ekmekler hariç) ve şekerlemeler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘enerjisi azaltılmış yağ (salatrim)’ ifadesi yer alır. 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 açiltriğliserid moleküllerinin uluslararası olarak tanınan bir kısaltmasıdır. Salatrim; triasetin, tripropionin ve tribütürinin 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>Mole % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri)</td> <td>33-70</td> </tr> <tr> <td>Diaçilgliseroller ≤ 10</td> <td>Mole % 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 | Mole % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri) | 33-70 | Diaçilgliseroller ≤ 10 | Mole % 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 | Mole % LCFA (uzun zincirli yağ asitleri) | 33-70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diaçilgliseroller ≤ 10 | Mole % 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Sardinops sagax</i> ’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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Balık (<i>Sardinops sagax</i>) peptitleri’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bu yeni gıda, balık (<i>Sardinops sagax</i>) etinin alkali proteaz katalizli hidrolizini takiben peptit fraksiyonunun kolon kromatografisiyle izole edilmesi, vakum ve sprey kurutma ile konsantre edilmesi sonucunda elde edilen bir peptit karışımıdır. 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> <tr> <td>Val-Tyr (dipeptitler) (g/100 g)</td> <td>0,1-0,16</td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Nem (g/100 g)</td> <td>≤ 8</td> </tr> </table> <p>(*) Kjeldahl metodu</p> | | Peptitler (*) (Kısa zincirli peptitler, dipeptitler ve molekül ağırlığı 2 kDa'nın altında olan tripeptitler) (g/100 g) | ≥ 85 | Val-Tyr (dipeptitler) (g/100 g) | 0,1-0,16 | Kül (g/100 g) | ≤ 10 | Nem (g/100 g) | ≤ 8 |
| Peptitler (*) (Kısa zincirli peptitler, dipeptitler ve molekül ağırlığı 2 kDa'nın altında olan tripeptitler) (g/100 g) | ≥ 85 | | | | | | | | | | |
| Val-Tyr (dipeptitler) (g/100 g) | 0,1-0,16 | | | | | | | | | | |
| Kül (g/100 g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | |
| Nem (g/100 g) | ≤ 8 | | | | | | | | | | |
| <i>Schizochytrium limacinum</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 Tebliğine uygun olarak | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Etikette ‘Mikroalg <i>Schizochytrium limanicum</i> ’ dan elde edilen yağ’ ifadesi yer alır | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: <i>Schizochytrium limanicum</i> mikroalginin TKD-1 suşundan üretilen yağıdır.</p> <hr/> <p>Bileşim</p> | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| | | DHA içeriği (%) $\geq 35,0$ | |
| | | Asit değeri (mg KOH/g) $\leq 0,5$ | |
| | | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg) $\leq 5,0$ | |
| | | 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.'den elde edilen DHA ve EPA'ca zengin yağ | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla DHA ve EPA kombinasyonları) |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus için) | 3000 mg/gün |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (hamile ve emziren kadınlar için) | 450 mg/gün |
| | | 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 | Çeşnili peynir için 600 mg/100 g, çeşnili süt ürünleri için 200 mg/100 g (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 | | <i>Schizochytrium sp.</i> 'den elde edilen DHA ve EPA'ca zengin yağ içeren gıdaların etiketinde 'Mikroalg <i>Schizochytrium sp.</i> 'den elde edilen DHA ve EPA'ca zengin yağ' ifadesi yer alır. | |
| Diğer gereklilikler | | | |
| Veri Koruması | | | |
| Spesifikasyonlar | | <p>Asit değeri (mg KOH/g) ≤ 0,5</p> <p>Peroksit değeri (meq O₂/kg yağ) ≤ 5,0</p> <p>Nem ve uçucu maddeler (%) ≤ 0,05</p> <p>Sabunlaşmayan madde (%) ≤ 4,5</p> <p>Trans-yag asitleri (%) ≤ 1</p> <p>DHA içeriği (%) ≥ 15</p> <p>EPA içeriği (%) ≥ 10</p> <p>Oksidatif stabilite: <i>Schizochytrium sp.</i>'den elde edilen DHA ve EPA açısından zengin yağ içeren tüm gıda ürünleri standartlara uygun ve geçerliliği kabul edilmiş ulusal/uluslararası test yöntemlerine göre (örneğin AOAC) oksidatif stabilite göstermelidir.</p> | |

| <i>Schizochytrium sp.</i> (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 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 DHA/gün (genel nüfus için) 450 mg DHA/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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’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 Tebliğine uygun olarak |
| | | Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ⁽⁴⁾ | 200 mg/100 g |
| | | Meyve/sebze püresi | 100 mg/100g |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) yağı içeren gıdanın etiketinde ‘Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)’ dan elde edilen yağ’ ifadesi yer alır. | |
| | 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 | |
| | | Docosapentaenoik 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 Tebliğine uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|----------------|--|-----------------|--------|------------------------|-------|--|-------|------------------------|--------|-------------------------|-------|------------------------|-------|--------------------------|-------|-------------------|------|
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Etikette 'Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.'den elde edilen yağ' ifadesi yer alır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | Bu yeni gıda, <i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginin CABIO-A-2 suşundan elde edilen yağdır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşim</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DHA içeriği (%)</td> <td>≥ 35,0</td> </tr> <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 uçucu madde (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 3,5</td> </tr> <tr> <td>Trans yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 2,0</td> </tr> <tr> <td>Serbest yağ asitleri (%)</td> <td>≤ 0,4</td> </tr> <tr> <td>p-anisidin değeri</td> <td>≤ 10</td> </tr> </tbody> </table> | | | Bileşim | | DHA içeriği (%) | ≥ 35,0 | Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 0,5 | Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ) | ≤ 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 |
| Bileşim | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DHA içeriği (%) | ≥ 35,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peroksit değeri (meq O ₂ /kg yağ) | ≤ 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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 Tebliğine uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | 1g/gün (3 yaş üzeri genel nüfus için) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Etikette 'Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.'den elde edilen yağ' ifadesi yer alır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--------------------------------|---------------------------|---|---|
| | Spesifikasyonlar | <p><i>Schizochytrium</i> sp. mikroalginin FCC-3204 suşundan elde edilir.</p> <hr/> <p>Bileşim</p> <p>Asit değeri (mg KOH/g) ≤ 0,5 Peroksit değeri (meq O₂/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</p> | |
| <i>Schizochytrium</i> sp. yağı | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Süt bazlı içecekler hariç çeşnili süt ürünleri</p> <p>Sürülebilir katı yağlar ve soslar (tereyağı ve sadeyağ hariç)</p> <p>Kahvaltılık tahıllar</p> <p>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾</p> <p>Vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar⁽⁵⁾ ve vücut ağırlığı kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar</p> <p>Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları⁽⁴⁾</p> <p>Yoğun kas gücü harcamalarını karşılamak amacıyla özellikle sporcular için kullanılan gıdalar</p> <p>Glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar⁽⁶⁾</p> <p>Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler)</p> <p>Tahıl barları</p> <p>Pişirme amaçlı katı yağlar</p> <p>Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil)</p> <p>Meyve/sebze püreleri</p> | <p>Kullanım miktarı (en fazla DHA)</p> <p>200 mg/100 g veya çeşnili peynir ürünleri için 600 mg/100 g</p> <p>600 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>250 mg DHA/gün (genel nüfus için) 450 mg DHA/gün</p> <p>250 mg/öğün (hamile ve emziren kadınlar için)</p> <p>200 mg/100 g</p> <p>500 mg/100 g</p> <p>360 mg/100 g</p> <p>80 mg/100 mL</p> <p>100 mg/100 g</p> |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|------------------------|-------|--|-------|---------------------------|--------|-------------------------|-------|---------------------|-----|-----------------|--------|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Schizochytrium</i> sp. yağı içeren gıdaların etiketinde ‘Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp. den elde edilen yağ’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <table border="1"> <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 uçucu maddeler (%)</td> <td>≤ 0,05</td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşmayan madde (%)</td> <td>≤ 4,5</td> </tr> <tr> <td>Trans-yağ asiti (%)</td> <td>≤ 1</td> </tr> <tr> <td>DHA içeriği (%)</td> <td>≥ 32,0</td> </tr> </table> | | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Schizochytrium</i> 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 DHA/gün (genel nüfus için) 450 mg DHA/gün (hamile ve emziren kadımlar 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler) | 200 mg/100 g | | | | | | | | | | | | |
| | | Tahıl barları | 500 mg/100 g | | | | | | | | | | | | |
| | | Pişirme amaçlı katı yağlar | 360 mg/100 g | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|----------------------|-------|--|-------|------------------------|--------|----------------------|-------|------------------|-----|-----------------------|-------|--------------|------|
| | | Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil) Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾ | 80 mg/100 mL 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 Tebliğine 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 'Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.'den 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 Tebliğine uygun olarak | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Schizochytrium</i> sp. (T18) yağı içeren gıdanın etiketinde 'Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.'den elde edilen yağ' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|------------------------|-------|--|-------|---------------------|--------|-------------------------|-------|------------------------|-------|---------------------------------|--------|-------------------|------|
| | Veri Koruması | <p>16 Mayıs 2021 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p><i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477) yağı kullanımı bu Yönetmeliğinin Verilerin korunması durumunda 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 atf 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>Mikroalg <i>Schizochytrium</i> sp.'nin 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>Dokosaheksaenoik asit (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 | Dokosaheksaenoik asit (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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dokosaheksaenoik asit (DHA) (%) | ≥ 32,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| p-anisidin değeri | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Selenyum içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾ (küçük çocuklar ve 4 yaş altı çocuklar için kullanılan takviye edici gıdalar hariç)</p> | <p>Kullanım miktarı (en fazla)</p> <p>Günde 10 µg selenyum geçmeyecek şekilde 50 mg/gün (4-6 yaş çocuklar için)</p> <p>Günde 20 µg selenyum geçmeyecek şekilde 100 mg/gün (7-10 yaş arası çocuklar için)</p> <p>Günde 100 µg selenyum geçmeyecek şekilde 500 mg/gün (11-17 yaş arası ergenler için)</p> <p>Günde 160 µg selenyum geçmeyecek şekilde 800 mg/gün (Yetişkin nüfus için)</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <p>Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Selenyum içeren maya (<i>Yarrowia lipolytica</i>) biyokütlesi’ ifadesi yer alır.</p> <p>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> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | * Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------|---|------------------------------------|-----------------------|-------|----------------------------------|--|--------------------------|--|-----------------------|--|------------------------|---------|-------------------------------------|---------------------|--------|-------|-----------------------|---------|-----------------------------------|-------------------|----------|-------|-------------------|-------|--|------|------|-------|---------------------|-------|-----------------------|--|--|--|--------------------|-----|-------------------|------|--|--|---------------|------|---------------------------|----------|--|--|----------------|------|--|--|--|--|--------|-----|--|--|--|--|----------------|------|--|--|--|--|
| | 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 colspan="2">Karakteristik özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam selenyum (µg/g)</td> <td>165–200</td> <td>Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 5×10³</td> <td>Kurşun</td> <td>≤ 3,0</td> </tr> <tr> <td>Se-metionin(*) (µg/g)</td> <td>100–140</td> <td>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 10²</td> <td>Kadmiyum</td> <td>≤ 1,0</td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>40–50</td> <td>Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri(**)</td> <td>< 10</td> <td>Cıva</td> <td>≤ 0,1</td> </tr> <tr> <td>Diyet lif (g/100 g)</td> <td>24–32</td> <td>(kob/g tespit limiti)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Şekerler (g/100 g)</td> <td>< 1</td> <td>Coliforms (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Yağ (g/100 g)</td> <td>6–12</td> <td>Salmonella spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam kül (%)</td> <td>≤ 15</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Su (%)</td> <td>≤ 5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kuru madde (%)</td> <td>≥ 95</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*Selenyum olarak ifade edilir. **Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücrelerinin yokluğunu garanti etmek ve ilk olarak ısı işlem aşamasından hemen sonra olmak üzere ısı 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 canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5×10 ³ | Kurşun | ≤ 3,0 | Se-metionin(*) (µg/g) | 100–140 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) | ≤ 10 ² | Kadmiyum | ≤ 1,0 | Protein (g/100 g) | 40–50 | Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri(**) | < 10 | Cıva | ≤ 0,1 | Diyet lif (g/100 g) | 24–32 | (kob/g tespit limiti) | | | | Şekerler (g/100 g) | < 1 | Coliforms (kob/g) | ≤ 10 | | | Yağ (g/100 g) | 6–12 | Salmonella spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | 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 canlı sayısı (kob/g) | ≤ 5×10 ³ | Kurşun | ≤ 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Se-metionin(*) (µg/g) | 100–140 | Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) | ≤ 10 ² | Kadmiyum | ≤ 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (g/100 g) | 40–50 | Canlı <i>Yarrowia lipolytica</i> hücreleri(**) | < 10 | Cıva | ≤ 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diyet lif (g/100 g) | 24–32 | (kob/g tespit limiti) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Şekerler (g/100 g) | < 1 | Coliforms (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (g/100 g) | 6–12 | Salmonella spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “sellobiyoz” ifadesi yer alır. 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 korunması durumunda 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 | <p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler/Bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sellobiyoz KM (%)</td> <td>≥ 99</td> <td>Toplam aerobik sayısı(kob/g)</td> <td>≤ 1 000</td> <td>Arsenik</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 1</td> <td>Maya ve küf (kob/g)</td> <td>≤ 100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tespit edilen diğer şekerler (%)</td> <td>≤ 1</td> <td>Salmonella (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Optik rotasyon [α]D (c 10, su)</td> <td>+33-36</td> <td>Koliform (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kül (g/100 g)</td> <td>< 0,1</td> <td><i>E. coli</i> (10 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>< 0,01</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Karakteristik özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | Sellobiyoz KM (%) | ≥ 99 | Toplam aerobik sayısı(kob/g) | ≤ 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 [α]D (c 10, su) | +33-36 | Koliform (kob/g) | ≤ 10 | | | Kül (g/100 g) | < 0,1 | <i>E. coli</i> (10 g'da) | Bulunmaz | | | Protein (g/100 g) | < 0,01 | | | | |
| Karakteristik özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sellobiyoz KM (%) | ≥ 99 | Toplam aerobik sayısı(kob/g) | ≤ 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 [α]D (c 10, su) | +33-36 | Koliform (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (g/100 g) | < 0,1 | <i>E. 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Setillenmiş yağ asiti” ifadesi yer alır. 2.Bu bileşeni içeren takviye edici gıdanın etiketinde 18 yaşın altındaki kişiler tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair ifade yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---------------------------------|--|-------------------|-------|--|--------|-----------------|-------|---------------------|------|--------------------|-------|--|--|--------------------|-------|--|--|------------------------|-----|--|--|------------------------------|---------|--|--|
| | Veri Koruması | <p>3 Mart 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Setillenmiş yağ asitlerinin kullanımı, bu Yönetmeliğinin Verilerin korunması durumunda izin prosedürü başlıklı 25 inci maddesinde bahsedilen koruma altına alınan tescilli bilimsel kanıtlar veya bilimsel verilere dayanmaktadır</p> <p>Başvuru sahibi: Pharmanutra S.p.A., Via Delle Lenze 216/b, 56122 Pisa, Italy.</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 Pharmanutra S.p.A. tarafından piyasaya arz edilir.</p> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 3 Mart 2027.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım:</p> <p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Karakteristik özellikler/bileşim</th> <th colspan="2">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ester içeriği (%)</td> <td>70-80</td> <td>Toplam Aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 1000</td> </tr> <tr> <td>Setil oleat (%)</td> <td>22-30</td> <td>Küf ve maya (kob/g)</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Setil miristat (%)</td> <td>41-56</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Trigliseritler (%)</td> <td>22-25</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Asit değeri (mg KOH/g)</td> <td>≤ 5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sabunlaşma sayısı (mg KOH/g)</td> <td>130-150</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Karakteristik özellikler/bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ester içeriği (%) | 70-80 | Toplam Aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g) | ≤ 1000 | Setil oleat (%) | 22-30 | Küf ve maya (kob/g) | ≤100 | Setil miristat (%) | 41-56 | | | Trigliseritler (%) | 22-25 | | | Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 5 | | | Sabunlaşma sayısı (mg KOH/g) | 130-150 | | |
| Karakteristik özellikler/bileşim | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ester içeriği (%) | 70-80 | Toplam Aerobik mikrobiyal sayısı (kob/g) | ≤ 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Setil oleat (%) | 22-30 | Küf ve maya (kob/g) | ≤100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Setil miristat (%) | 41-56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trigliseritler (%) | 22-25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Asit değeri (mg KOH/g) | ≤ 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabunlaşma sayısı (mg KOH/g) | 130-150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Shiitake mantarının (<i>Lentinula edodes</i>) miselyum ekstraktı | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ' <i>Lentinula edodes</i> mantarı ekstraktı' veya 'Shiitake mantarı ekstraktı' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|-----------------------------|---|---------------|--------------------------------|--------------|---------------------------------------|--------------|---|--------------|------------------------------|-------------|--------------------|--------------|----------------------|-------------|----------------------|---------------|---------------------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|--------------|-------|---------------|
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Bu gıda bileşeni, 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 x 10⁵ Dalton, 2/5 dallanma derecesi ve üçlü sarmal üçüncül yapıya sahip bir β- (1-3) β- (1-6) -D-glukandır.</p> <p style="text-align: center;"><u>Lentinula edodes miselyum ekstraktının saflık/bileşimi</u></p> <table border="1"> <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> </table> <p>(a) Bradford metodu (b) Kjeldahl metodu</p> | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sığır laktoferrini | Kullanım Koşulları | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾ (tüketime hazır)</td> <td>100 mg/100 mL</td> </tr> <tr> <td>İşlenmiş tahıl gıdaları (katı)</td> <td>670 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Süt bazlı içecekler</td> <td>200 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Süt bazlı toz halinde içecek karışımları (tüketime hazır)</td> <td>330 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Fermente süt bazlı içecekler</td> <td>50 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Alkolsüz içecekler</td> <td>120 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Yoğurt bazlı ürünler</td> <td>80 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Peynir bazlı ürünler</td> <td>2000 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Yenilebilir buzlu ürünler</td> <td>130 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Kek ve pastacılık ürünleri</td> <td>1000 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Şekerlemeler</td> <td>750 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sakız</td> <td>3000 mg/100 g</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾ (tüketime hazır) | 100 mg/100 mL | 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 |
| Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebek formülleri ⁽²⁾ ve devam formülleri ⁽³⁾ (tüketime hazır) | 100 mg/100 mL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'inek sütünden elde edilen laktoferrin' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | 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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Sığır laktoferrininin fiziko-kimyasal özellikleri</th> </tr> </thead> <tbody> <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 (%)</td> <td>> 95</td> </tr> <tr> <td>Diğer proteinler (%)</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> </tbody> </table> | Sığır laktoferrininin fiziko-kimyasal özellikleri | | Nem (%) | < 4,5 | Kül (%) | < 1,5 | Arsenik (mg/kg) | < 2 | Demir (mg/kg) | < 350 | Protein (%) | > 93 | Sığır laktoferrinin proteini (%) | > 95 | Diğer proteinler (%) | < 5 | pH (% 2 solüsyon, 20 °C) | 5,2-7,2 | Çözünürlük (% 2 solüsyon, 20 °C) | Tam çözülmüş |
| Sığır laktoferrininin fiziko-kimyasal özellikleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | < 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | < 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsenik (mg/kg) | < 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Demir (mg/kg) | < 350 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (%) | > 93 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sığır laktoferrinin proteini (%) | > 95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer proteinler (%) | < 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⁾ | 30 mg/100 g (toz haldeki formüllerde) 3,9 mg/100 mL (sulandırılmış formüllerde) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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>Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Süt bazlı peynir altı suyu proteini izolatu” ifadesi yer alır.</p> <p>Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatu içeren takviye edici gıdalarda aşağıdaki ifade yer alır:</p> <p>Bu takviye edici gıdaların etiketinde bir/üç/on sekiz yaşın altındaki bebekler/çocuklar/ ergenler tarafından* kullanılmaması gerektiğine dair bir ifade yer alır.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | * Takviye edici gıdanın hedef aldığı yaş grubuna bağlı olarak ifade düzenlenir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------|--|--------------------------|--|-----------------------|--|--|------|----------------------------------|----------|--------|-------|---------------------------------------|-------|-----------------------------------|------|----------|-------|---|-------|--|----------|------|-------|--|------|--------------------------------|----------|---------|-------|-------------------|-------|-----------------------------|----------|--|--|---------|-------|---------------------------|----------|--|--|-----------------------------------|---------|-----------------------------------|----------|--|--|------------|-------|-------------|------|--|--|---------|-------|--------------|------|--|--|---------|-------|--|--|--|--|------------------|------|--|--|--|--|
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>20 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Sığır sütü bazlı peynir altı suyu proteini izolatının 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: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, France. 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 Armor Protéines S.A.S. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitiş tarihi: 20 Kasım 2023.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama: Sığır Sütü Bazlı Peynir Altı Suyu proteini izolatı 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></th> <th>Ağır Metaller (mg/kg)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>≥ 90</td> <td>Aerobik mezofilik sayısı (kob/g)</td> <td>≤ 10 000</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,1</td> </tr> <tr> <td>Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>25-75</td> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,2</td> </tr> <tr> <td>Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı)</td> <td>10-40</td> <td>Koagulaz pozitif <i>Staphylococci</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,6</td> </tr> <tr> <td>Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı)</td> <td>≤ 30</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td>Arsenik</td> <td>< 0,1</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> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>≤ 6,0</td> <td><i>Listeria</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH (%5 lik çözelti ağırlık/hacim)</td> <td>5,5-7,6</td> <td><i>Cronobacter spp.</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Laktoz (%)</td> <td>≤ 3,0</td> <td>Küf (kob/g)</td> <td>≤ 50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>≤ 4,5</td> <td>Maya (kob/g)</td> <td>≤ 50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>≤ 3,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Demir (mg/100 g)</td> <td>≤ 25</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik Kriterler | | Ağır Metaller (mg/kg) | | Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı) | ≥ 90 | Aerobik mezofilik sayısı (kob/g) | ≤ 10 000 | Kurşun | < 0,1 | Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı) | 25-75 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | ≤ 10 | Kadmiyum | < 0,2 | Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı) | 10-40 | Koagulaz pozitif <i>Staphylococci</i> (g'da) | Bulunmaz | Cıva | < 0,6 | Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı) | ≤ 30 | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | Arsenik | < 0,1 | 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 spp.</i> (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 | | | | |
| Özellikler/Bileşim | | Mikrobiyolojik Kriterler | | Ağır Metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam protein (% ağırlık/ürün ağırlığı) | ≥ 90 | Aerobik mezofilik sayısı (kob/g) | ≤ 10 000 | Kurşun | < 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoferrin (% ağırlık/ürün ağırlığı) | 25-75 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | ≤ 10 | Kadmiyum | < 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoperoksidaz (% ağırlık/ürün ağırlığı) | 10-40 | Koagulaz pozitif <i>Staphylococci</i> (g'da) | Bulunmaz | Cıva | < 0,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer proteinler (% ağırlık / ürün ağırlığı) | ≤ 30 | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | Arsenik | < 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 spp.</i> (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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Sığır sütü beta-laktoglobulini (β -laktoglobulin) | Kullanım Koşulları | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “sığır sütü beta-laktoglobulini” veya “sığır sütü β -laktoglobulini” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Veri Koruması | <p>11 Ocak 2023 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Sığır sütü beta-laktoglobulininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda 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> <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>pH (10 %'luk çözelti)</td> <td>3,5-8,0</td> <td>Kadmium</td> <td>< 0,2</td> <td>Toplam canlı sayısı (kob/g)</td> <td>\leq 5 000</td> </tr> <tr> <td>Protein (N x 6,38) (%)</td> <td>\geq 86,0</td> <td>Kurşun</td> <td>< 0,1</td> <td>Toplam maya ve küf (kob/g)</td> <td>\leq 10</td> </tr> <tr> <td>Beta-laktoglobulin (proteinin %'si)</td> <td>\geq 90,0</td> <td>Cıva</td> <td>< 0,01</td> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g)</td> <td>\leq 10</td> </tr> <tr> <td>Laktoz (%)</td> <td>\leq 1,0</td> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Yağ (%)</td> <td>\leq 1,0</td> <td></td> <td></td> <td><i>Bacillus cereus</i> (kob/g)</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Kül (%)</td> <td>\leq 5,0</td> <td>Mikotoksinler (μg/kg)</td> <td></td> <td><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>\leq 5,5</td> <td>Aflatoksin M1</td> <td>< 0,01</td> <td><i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Sülfid indirgen <i>Clostridia</i> (kob/g)</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> | | | Karakteristik özellikler /Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | pH (10 %'luk çözelti) | 3,5-8,0 | Kadmium | < 0,2 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | \leq 5 000 | Protein (N x 6,38) (%) | \geq 86,0 | Kurşun | < 0,1 | Toplam maya ve küf (kob/g) | \leq 10 | Beta-laktoglobulin (proteinin %'si) | \geq 90,0 | Cıva | < 0,01 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | \leq 10 | Laktoz (%) | \leq 1,0 | | | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | Yağ (%) | \leq 1,0 | | | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | < 100 | Kül (%) | \leq 5,0 | Mikotoksinler (μg/kg) | | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | Bulunmaz | Nem (%) | \leq 5,5 | Aflatoksin M1 | < 0,01 | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) | < 10 | | | | | Sülfid indirgen <i>Clostridia</i> (kob/g) | < 10 |
| Karakteristik özellikler /Bileşim | | Ağır metaller (mg/kg) | | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (10 %'luk çözelti) | 3,5-8,0 | Kadmium | < 0,2 | Toplam canlı sayısı (kob/g) | \leq 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (N x 6,38) (%) | \geq 86,0 | Kurşun | < 0,1 | Toplam maya ve küf (kob/g) | \leq 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beta-laktoglobulin (proteinin %'si) | \geq 90,0 | Cıva | < 0,01 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | \leq 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laktoz (%) | \leq 1,0 | | | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yağ (%) | \leq 1,0 | | | <i>Bacillus cereus</i> (kob/g) | < 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (%) | \leq 5,0 | Mikotoksinler (μg/kg) | | <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | \leq 5,5 | Aflatoksin M1 | < 0,01 | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) | < 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Sülfid 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Sığır sütü osteopontini’ ifadesi yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | <p>26 Mart 2023 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir.</p> <p>Sığır sütü osteopontininin kullanımı bu Yönetmeliğin Verilerin korunması durumunda 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 atf 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> <p>Veri korumasının bitiş tarihi: 26 Mart 2028.</p> | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama:</p> <p>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 şekilde peynir altı suyu proteinleri uzaklaştırılır.</p> | |
| | | Karakteristik Özellikler/Bileşim | Ağır metaller (mg/kg) |
| | | Protein (%) (N × 6,38) | 76,5–80,5 Kurşun < 0,05 |

| | | | |
|-----------|--|---|--|
| | | Sığır sütü osteopontini (ssOPN) (proteinin %'si) $\geq 84,5$ Tam uzunlukta ssOPN (MA 33,9 kDa) (ssOPN'nin %'si) ≥ 15 ssOPN'nin N-terminal parçası (MA 19,8 kDa) (ssOPN'nin %'si) ≥ 70 Diğer süt proteinleri (proteinin %'si) $\leq 14,5$ Nem (%) $< 9,5$ Laktoz (%) $\leq 1,0$ Yağ (%) $\leq 1,0$ Kül (%) ≤ 11 Çözünmezlik indeksi (mL) $\leq 1,0$ | Kadmiyum $< 0,05$ Cıva $< 0,05$ Arsenik $< 0,5$ <hr/> Aflatoksin M1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) $< 0,1$ |
| | | Mikrobiyolojik kriterler Toplam canlı sayısı (30 °C) (kob/g) $\leq 5\ 000$ 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 <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g) < 10 <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) Bulunmaz | |
| Sitikolin | Kullanım Koşulları Kullanımına izin verilen gıda kategorileri Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkinler için) | Kullanım miktarı (en fazla) 500 mg/gün | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'sitikolin' ifadesi yer alır. Sitikolin içeren gıdaların etiketinde ürünün çocuklar tarafından tüketilmemesi gerektiğine dair bir ifade yer alır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| | Spesifikasyonlar Açıklama/Tanım: Sitikolin; mikrobiyal proses ile elde edilir. Sitikolin; sitozin, riboz, pirofosfat ve kolinden oluşur. Beyaz renkli kristalize toz Kimyasal ad: Kolin sitidin 5'-pirofosfat, Sitidin 5'-(trihidrojen difosfat) P' - [2-(trimetilamonyo)etil]ester içindeki tuz Kimyasal formül: C ₁₄ H ₂₆ N ₄ O ₁₁ P ₂ Molekül ağırlığı: 488,32 g/mol | | |

| | | CAS No.: 987-78-0 pH (% 1'lik örnek solüsyon): 2,5-3,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|---|---|---------------------------------|-------------------------|---|--------------------------|--|---|--|----------------------------------|--|--|
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Safılık</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sitikolin (% kuru maddede) ≥ 98</td> <td>Toplam petri sayısı (kob/g) $\leq 10^3$</td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (100 ° C, 4 saat için) (%) $\leq 5,0$</td> <td>Maya ve küf (kob/g) $\leq 10^2$</td> </tr> <tr> <td>Amonyum (%) $\leq 0,05$</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Arsenik (mg/kg) ≤ 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Serbest fosforik asitler (%) $\leq 0,1$</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5'-Sitidilik asit (%) $\leq 1,0$</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Safılık | Mikrobiyolojik kriterler | Sitikolin (% kuru maddede) ≥ 98 | Toplam petri sayısı (kob/g) $\leq 10^3$ | Kurutma kaybı (100 ° C, 4 saat için) (%) $\leq 5,0$ | Maya ve küf (kob/g) $\leq 10^2$ | Amonyum (%) $\leq 0,05$ | <i>Escherichia coli</i> (g'da) Bulunmaz | Arsenik (mg/kg) ≤ 2 | | Serbest fosforik asitler (%) $\leq 0,1$ | | 5'-Sitidilik asit (%) $\leq 1,0$ | | |
| Safılık | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sitikolin (% kuru maddede) ≥ 98 | Toplam petri sayısı (kob/g) $\leq 10^3$ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kurutma kaybı (100 ° C, 4 saat için) (%) $\leq 5,0$ | Maya ve küf (kob/g) $\leq 10^2$ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Amonyum (%) $\leq 0,05$ | <i>Escherichia coli</i> (g'da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsenik (mg/kg) ≤ 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Serbest fosforik asitler (%) $\leq 0,1$ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5'-Sitidilik asit (%) $\leq 1,0$ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p><i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench' den elde edilen şurup</p> <p>(Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda)</p> | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Belirtilmemiş. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Sorghum (<i>Sorghum bicolor</i>) şurubu” ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Geleneksel gıda <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (cins, Sorghum; familya, Poaceae (alt. Gramineae) den elde edilen bir şuruptur. Şurup “<i>S. bicolor</i>” saplarının öğütme, ekstrakte etme ve 74 briks derecesine ulaşacak şekilde ısı işlem uygulaması gibi işlemlerden sonra elde edilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench'den elde edilen şurubun bileşimi</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> | | | <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench'den elde edilen şurubun bileşimi | | Su (g/100 g) | 22,7 | Kül (g/100 g) | 2,4 | Toplam şeker (g/100 g) | > 74,0 | | | | | | |
| <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench'den elde edilen şurubun bileşimi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Su (g/100 g) | 22,7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül (g/100 g) | 2,4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam şeker (g/100 g) | > 74,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spermidince zengin buğday ruşeymi ekstraktı (<i>Triticum aestivum</i>) | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Spermidin’ce zengin buğday ruşeymi ekstraktı’ ifadesi yer alır. | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | |
| | Veri Koruması | | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Spermidince zengin buğday ruşeymi ekstraktı; fermente olmamış, filizlenmemiş buğday (<i>Triticum aestivum</i>) ruşeyminin sadece poliaminleri amaçlamaksızın 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 |
| | | 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 |
| | | Kadaverin (µg/g) | < 16 | <i>Listeria monocytogenes</i> (25g’da) | Bulunmaz |
| | | | | Aflatoksinler (toplam µg/kg) | < 0,4 |
| <i>Synsepalum dulcificum</i> ’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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Synsepalum dulcificum</i> ’un kurutulmuş meyveleri” olarak ifade edilir. <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 korunması durumunda 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 atıf yapmadan izin alması dışında, bu gıda sadece Medicinal Gardens S.L.. tarafından piyasaya arz edilir. Veri korumasının bitişi tarihi: 05 Aralık 2026. | | | |

| | | | | | |
|----------------------------|---|---|---|--|---------------------------|
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: | | | |
| | | Sapotaceae familyasına ait <i>Synsepalum dulcificum</i> (Schumach. & Thonn.) Daniell'in çekirdeksiz meyvelerinin liyofilize posası ve kabuğudur. Ortaya çıkan kuru kek öğütülerek toz haline getirilir. | | | |
| | | Karakteristik özellikler/Bileşim (g/100g) | Mikrobiyolojik kriterler (kob/g) | Pestisitler | |
| | | Nem | < 6 | Toplam canlı 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 Clostridia ≤ 30 | Kalıntı Limitleri |
| | | Şeker | 50-75 | Toplam Enterobacteriaceae < 100 | Yönetmeliğinde 820990 kod |
| | | Lif | 1-6,5 | Maya ve küf < 500 | numarası (Meyve türleri- |
| | | Toplam protein | 3,5-6,0 | | Diğerleri) altında |
| | | Mirakulin (*) | 1,5-2,5 | | değerlendirilir. |
| | | 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri | | 8 | |
| | | Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 | Açıklama/Tanım: Şeker kamışı lifi, şeker kamışından (Saccharum genotipleri) şeker suyunun ekspresyon veya ekstraksiyon yoluyla ayrılmasından sonra geriye kalan kuru hücre duvarından veya lifli kalıntıdan elde edilir. Ağırlıklı olarak selüloz ve hemiselülozdan oluşur. Üretim süreci; kesme, alkali sindirim, ligninlerin ve diğer selülozik olmayan bileşenlerin ayrılması, saflaştırılmış liflerin ağartılması, asitle yıkama ve nötralizasyon gibi çeşitli aşamalardan oluşur. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------|--|----------|----------|--------------------------|--|-----------------------|--|---------|-------|---------------------|---------|------|-------|---------|-------|-------------------|----------|--------|-----|----------------|-------|-------------------------------|----------|---------|-----|-------------|-----|--|--|----------|-------|-----|-------------|--|--|--|--|----|-----|--|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <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>Cıva</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> <tr> <td>pH</td> <td>4-7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam Diyet Lifi (AOAC) kuru madde bazında (hepsi çözünmeyen) (%)</td> <td>≥ 95</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bunun % 20-25'i hemiselüloz ve % 70-75'i selüloz</td> <td></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 | Cıva | ≤ 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 madde bazında (hepsi çözünmeyen) (%) | ≥ 95 | | | | | Bunun % 20-25'i hemiselüloz ve % 70-75'i selüloz | | | | | | |
| Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | ≤ 7,0 | Maya ve küf (kob/g) | ≤ 1 000 | Cıva | ≤ 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 madde bazında (hepsi çözünmeyen) (%) | ≥ 95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bunun % 20-25'i hemiselüloz ve % 70-75'i selüloz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|---|------------------------------------|
| 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⁾ (bebek, küçük çocuk ve 14 yaşından küçük gençler haricindeki genel nüfus için) | 100 mg/gün |

| | (*) Taksifolince zengin ekstrakt, süt ürünlerinde kullanıldığında, kısmen veya tamamen herhangi bir süt bileşeninini yerini almamalıdır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------------------|--------------------------|---|--------------------------------|--|----------|---|---|--|---------------------------------|---|--|----------------|--|--|--|--------------------------|--|------------|---------|--------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | Taksifolince zengin ekstraktı içeren gıdaların etiketinde ‘Toksifolince zengin ekstrakt’ ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: Kimyasal ad: [(2R, 3R) -2- (3,4 dihidroksifenil)-3,5,7 trihidroksi-2,3-dihidroksifenil]-4-bir, aynı zamanda (+) trans (2R, 3R)-dihidroksifenil] olarak da adlandırılır. Kimyasal formül: C₁₅H₁₂O₇ Molekül ağırlığı: 304,25 Da CAS No: 480-18-2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Spesifik özellikler (%)</th> <th>Ağır Metaller, Pestisit (mg/kg)</th> <th>Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taksifolin (m/m) ≥ 90,0 (kuru maddede)</td> <td>Kurşun ≤ 0,5 Arsenik ≤ 0,02</td> <td>Toplam Canlı Sayısı (TPC) ≤ 10⁴ (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Nem ≤ 10</td> <td>Kadmiyum ≤ 0,5 Cıva ≤ 0,1 Diklorodifeniltrikloroetan (DDT) ≤ 0,05</td> <td><i>Enterobacter</i> (g’da) ≤ 100 Maya ve Kf (kob/g) ≤ 100 <i>Staphylococcus aureus</i> (g’da) Bulunmaz <i>Salmonella</i> (10 g’da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Çözücü kalıntısı (mg/kg)</td> <td><i>Escherichia coli</i> (g’da) Bulunmaz <i>Pseudomonas</i> (g’da) Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Etanol < 5 000</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Taksifolin bakımından zengin ekstraktın bileşenlerinin normal aralığı (kuru madde bazında)</th> </tr> <tr> <th><i>Ekstrakt bileşeni</i></th> <th><i>İçerik, genel gözlenen aralık (%)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Taksifolin</td> <td>90 - 93</td> </tr> <tr> <td>Aromadendrin</td> <td>2,5 – 3,5</td> </tr> <tr> <td>Eriodiktol</td> <td>0,1 – 0,3</td> </tr> <tr> <td>Kuersetin</td> <td>0,3 – 0,5</td> </tr> </tbody> </table> | Spesifik özellikler (%) | Ağır Metaller, Pestisit (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | Taksifolin (m/m) ≥ 90,0 (kuru maddede) | Kurşun ≤ 0,5 Arsenik ≤ 0,02 | Toplam Canlı Sayısı (TPC) ≤ 10 ⁴ (kob/g) | Nem ≤ 10 | Kadmiyum ≤ 0,5 Cıva ≤ 0,1 Diklorodifeniltrikloroetan (DDT) ≤ 0,05 | <i>Enterobacter</i> (g’da) ≤ 100 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Staphylococcus aureus</i> (g’da) Bulunmaz <i>Salmonella</i> (10 g’da) Bulunmaz | | Çözücü kalıntısı (mg/kg) | <i>Escherichia coli</i> (g’da) Bulunmaz <i>Pseudomonas</i> (g’da) Bulunmaz | | Etanol < 5 000 | | Taksifolin bakımından zengin ekstraktın bileşenlerinin normal aralığı (kuru madde bazında) | | <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 |
| Spesifik özellikler (%) | Ağır Metaller, Pestisit (mg/kg) | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Taksifolin (m/m) ≥ 90,0 (kuru maddede) | Kurşun ≤ 0,5 Arsenik ≤ 0,02 | Toplam Canlı Sayısı (TPC) ≤ 10 ⁴ (kob/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem ≤ 10 | Kadmiyum ≤ 0,5 Cıva ≤ 0,1 Diklorodifeniltrikloroetan (DDT) ≤ 0,05 | <i>Enterobacter</i> (g’da) ≤ 100 Maya ve Küf (kob/g) ≤ 100 <i>Staphylococcus aureus</i> (g’da) Bulunmaz <i>Salmonella</i> (10 g’da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Çözücü kalıntısı (mg/kg) | <i>Escherichia coli</i> (g’da) Bulunmaz <i>Pseudomonas</i> (g’da) Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Etanol < 5 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Taksifolin bakımından zengin ekstraktın bileşenlerinin normal aralığı (kuru madde bazında) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'Tavuk yumurtası beyazı lizozim hidrolizati' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Açıklama/Tanım: Tavuk yumurtası beyazı lizozim hidrolizati, 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>Hidroliz 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>Enterobacteria (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 | Hidroliz 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 | Enterobacteria (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 | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidroliz 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 | Enterobacteria (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 | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Tetrahidrokurkuminoid” ifadesi yer alır. Tetrahidrokurkuminoid içeren takviye edici gıdaların etiketinde: 1-Sadece hamile ve emziren kadınlar haricindeki yetişkin nüfus tarafından kullanılması gerektiğine, 2-Aynı gün içerisinde kurkumin ve/veya kurkuminoid içeren başka bir takviye edici gıda tüketilmişse bu takviye edici gıdanın tüketilmemesi gerektiğine dair ifadeler yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| Veri Koruması | 11 Temmuz 2022 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Tetrahidrokurkuminoidin 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: Sabinsa Europe GmbH, Monzastrasse 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 (<i>Curcuma longa</i> 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 | Mikrobiyolojik kriterler | |
| | Toplam tetrahidrokurkuminoid (kuru maddede % w/w) | > 95,0 | Toplam aerobik canlı sayısı (kob/g) ≤ 5 000 |
| | Nem (% w/w) | ≤ 1,0 | Toplam maya/küf sayısı (kob/g) ≤ 100 |
| | Kül (% w/w) | ≤ 1,0 | <i>Escherichia coli</i> (kob/g) < 10 |
| | Paladyum (mg/kg) | < 5,0 | <i>Staphylococcus aureus</i> (kob/g) < 10 |
| | | | Enterobacteriaceae (kob/g) ≤ 10 |
| | | | <i>Salmonella</i> spp (25 g'da) Bulunmaz |
| | | | Koliformlar (kob/g) ≤ 10 |

| <i>Theobroma cacao</i> L.'den elde edilen meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------------------------------------|---|---------------------------------|--|--|-------------------|---------|---------------------------------------|----------|----------------------|---------|-----------------------------------|------|------------------------|--------|----------------------|----------|--------------------------|------|--|--|----|---------|--|--|
| | | Belirtilmemiş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde, kullanılan forma bağlı olarak; “kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpu”, “kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulp suyu” veya “kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) konsantre pulp suyu” ifadelerinden biri yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) bitkisinin meyve pulpu; tohumların gömüldüğü sulu, zamlı ve asidik bir maddedir. Kakao meyve pulpu, kakao kapsülünün bölünmesi ve ardından kabuklardan ve çekirdeklerden ayrılmasından sonra pulpa pastörizasyona ve dondurma uygulanır. Kakao pulp suyu ve /veya kakao konsantre pulp suyu; enzimatik işlem, pastörizasyon, filtrasyon ve konsantrasyon işlemleri uygulanılarak üretilir.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kakao meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu'nun tipik bileşimi</th> <th colspan="3">Mikrobiyolojik kriterler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protein (g/100 g)</td> <td>0,0-2,0</td> <td>Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g)</td> <td>< 10 000</td> </tr> <tr> <td>Toplam yağ (g/100 g)</td> <td>0,0-0,2</td> <td><i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td>Toplam şeker (g/100 g)</td> <td>> 11,0</td> <td>Salmonella (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Briks derecesi (° Briks)</td> <td>≥ 14</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,3-4,0</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | Kakao meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu'nun tipik bileşimi | Mikrobiyolojik kriterler | | | Protein (g/100 g) | 0,0-2,0 | Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | < 10 000 | Toplam yağ (g/100 g) | 0,0-0,2 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | ≤ 10 | Toplam şeker (g/100 g) | > 11,0 | Salmonella (25 g'da) | Bulunmaz | Briks derecesi (° Briks) | ≥ 14 | | | pH | 3,3-4,0 | | |
| Kakao meyve pulpu, pulp suyu, konsantre pulp suyu'nun tipik bileşimi | Mikrobiyolojik kriterler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein (g/100 g) | 0,0-2,0 | Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | < 10 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam yağ (g/100 g) | 0,0-0,2 | <i>Enterobacteriaceae</i> (kob/g) | ≤ 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Toplam şeker (g/100 g) | > 11,0 | Salmonella (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Briks derecesi (° Briks) | ≥ 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 3,3-4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Theobroma cacao</i> L.pulpundan elde edilen şeker | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Belirlenmemiş. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Kakao (<i>Theobroma cocoa</i>) pulpundan elde edilen şeker’, ‘Kakao (<i>Theobroma cocoa</i>) pulpundan elde edilen glukoz’ veya Kakao (<i>Theobroma cocoa</i>) pulpundan elde edilen fruktoz’ olarak belirtilir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | <p>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> <td></td> </tr> <tr> <td>Toplam şeker (g/100g)</td> <td>> 80</td> <td>Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g)</td> <td>< 10⁴</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nem (%)</td> <td>< 5</td> <td>Mayalar ve küfler (kob/g)</td> <td>< 50</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Enterobacteriaceae (kob/g)</td> <td>< 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>Alicyclobacillus</i> (50 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Thermo-asidofilik bakteriler (50 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | Kurutma işlemiyle elde edilen şekerler | | Mikrobiyolojik kriterler | | Besin bileşimi | | | | | Toplam şeker (g/100g) | > 80 | Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | < 10 ⁴ | | Nem (%) | < 5 | Mayalar ve küfler (kob/g) | < 50 | | | | Enterobacteriaceae (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 canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | < 10 ⁴ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem (%) | < 5 | Mayalar ve küfler (kob/g) | < 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Enterobacteriaceae (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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Saflaştırma işlemiyle elde edilen şekerler</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen glukozun besin bileşimi (%)</td> <td>Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen fruktozun besin bileşimi (%)</td> <td>Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) pulpundan elde edilen glukoz ve fruktozun mikrobiyolojik kriterleri</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glukoz içeriği</td> <td>> 93</td> <td>Fruktoz içeriği</td> <td>> 98</td> <td>Toplam canlı sayısı (aerobik) (kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Kül</td> <td>< 0,2</td> <td>Glukoz içeriği</td> <td>< 0,5</td> <td>(kob/g)</td> </tr> <tr> <td>Nem</td> <td>< 1,0</td> <td>Kül</td> <td>< 0,2</td> <td><i>Salmonella</i> spp. (25 g'da)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Nem</td> <td>< 0,5</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Saflaştırma işlemiyle 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 canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | Kül | < 0,2 | Glukoz içeriği | < 0,5 | (kob/g) | Nem | < 1,0 | Kül | < 0,2 | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | | | Nem | < 0,5 | Bulunmaz | | | | | | | | | | |
| Saflaştırma işlemiyle 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 canlı sayısı (aerobik) (kob/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kül | < 0,2 | Glukoz içeriği | < 0,5 | (kob/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nem | < 1,0 | Kül | < 0,2 | <i>Salmonella</i> spp. (25 g'da) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Nem | < 0,5 | Bulunmaz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Therapon barcoo</i> / 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 ürünleri mutfağı ve yemeklerin hazırlanması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Scortum / <i>Therapon barcoo</i> , Therapontidae familyasından bir tür balıktır. Avustralya'dan gelen endemik bir tatlısu türüdür. Artık balık çiftliklerinde yetiştirilmektedir. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|---|--|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | Taksonomik Kimlik: Sınıf: Actinopterygii > Takım: Perciformes > Familya: Theraponidae > Cins: <i>Therapon</i> veya <i>Scortum Barcoo</i> | | | |
| | | Balık etinin bileşimi | | Yağ asitleri (mg/g fileto) | |
| | | Protein (%) | 18-25 | Σ PUFA n-3 | 1,2-20,0 |
| | | Nem (%) | 65-75 | Σ PUFA n-6 | 0,3-2,0 |
| | | Kül (%) | 0,5-2 | PUFA n-3/n-6 | 1,5-15,0 |
| | | Enerji (kJ/kg) | 6000-11500 | Toplam omega 3 yağ asitleri | 1,6-40,0 |
| | | Karbonhidratlar (%) | 0 | Toplam omega 6 yağ asitleri | 2,6-10,0 |
| | | Yağ (%) | 5-15 | | |
| 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Trans-resveratrol’ ifadesi yer alır. 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 | 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: C ₁₄ H ₁₂ O ₃ Molekül ağırlığı: 228,25 Da CAS No: 501-36-0 | | | |
| | Safılık (%) | | Ağır metaller (mg/kg) | Safsızlık (mg/kg) | |
| | Trans-resveratrol | ≥ 98-99 | Kurşun | ≤ 1,0 | Diizopropilamin ≤ 50 |
| | 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) |
| | | Belirlenmemiş. | |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘Trehaloz*’ ifadesi yer alır. 2. Yeni gıdayı içeren gıdanın etiketinde, ‘*Trehaloz bir glukoz kaynağıdır’ şeklinde belirgin bir dipnot yer alır. | |
| | Diğer gereklilikler | | |
| | Veri Koruması | | |
| Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: Trehaloz; α-1,1- glikosidik bağı ile bağlanan iki glukoz parçasını içeren indirgen olmayan bir disakkarittir. 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.</p> <p>Eşanlamlısı: α,α-trehaloz</p> <p>Kimyasal ad: α-D-glukopiranosil-α-D-glukopiranozid, dihidrat</p> <p>CAS No: 6138-23-4 (dihidrat)</p> <p>Kimyasal formül: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrat)</p> <p>Formül ağırlığı: 378,33 g/mol (dihidrat)</p> <p>Trehaloz: \geq % 98 (Kuru maddede)</p> <p>Analiz methodu:</p> <p>Prensip: Trehaloz, sıvı kromatografisi ile belirlenir ve standart trehaloz içeren bir referans standardı ile karşılaştırma yöntemi ile miktarı tespit edilir.</p> <p>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.</p> <p>Standart çözeltinin hazırlanması: Yaklaşık 30 mg trehaloz/mL konsantrasyonunda bir çözelti elde etmek için, doğru şekilde tartılmış miktardaki standart referans kuru trehaloz suda çözündürülür.</p> <p>Cihaz: Bir refraktif indeks detektörü ve entegre kaydedici içeren sıvı kromatografisi</p> <p>Koşullar:</p> <p>Kolon: Shodex Ionpak KS-801 (Showa Denko Co.) ya da eşdeğer nitelikte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uzunluk: 300 mm - Çap: 10 mm - Sıcaklık: 50 °C <p>Hareketli faz: su</p> <p>Akış hızı: 0,4 mL/dk</p> <p>Enjeksiyon hacmi: 8 μL</p> | | |

| | | <p>Prosedür: Eşit hacimlerde numune ve standart-solüsyon çözelti ayrı ayrı kromatografa enjekte edilir. Kromatogramlar kaydedilir ve trehaloz pikinin yanıt boyutu ölçülür.</p> <p>Aşağıdaki formül yardımı ile 1 mL'lik numune çözeltisindeki trehaloz miktarı mg olarak hesaplanır.</p> $\% \text{ trehaloz} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S / W_U)$ <p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Özellikler</th> <th>Safılık</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Çözünürlük</td> <td>Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür</td> </tr> <tr> <td>Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$</td> <td>+ 179° (% 5 sulu çözelti, dihidrat), + 199° (% 5 sulu çözelti, susuz madde)</td> </tr> <tr> <td>Erime noktası (dihidrat) (°C)</td> <td>97</td> </tr> </tbody> </table> <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 çözeltileri ve referans materyallerinin tanımlanması için rehber doküman (JECFA), 1991, 322p.— ISBN 92-5-102991-1.</p> | Özellikler | Safılık | Çözünürlük | Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür | Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$ | + 179° (% 5 sulu çözelti, dihidrat), + 199° (% 5 sulu çözelti, susuz madde) | Erime noktası (dihidrat) (°C) | 97 |
|--------------------------------------|---|--|------------|---------|------------|---|--------------------------------------|---|-------------------------------|----|
| Özellikler | Safılık | | | | | | | | | |
| Çözünürlük | Su içinde serbestçe çözünebilir, etanol içinde çok az çözünür | | | | | | | | | |
| Spesifik rotasyon: $[\alpha]_D^{20}$ | + 179° (% 5 sulu çözelti, dihidrat), + 199° (% 5 sulu çözelti, susuz madde) | | | | | | | | | |
| Erime noktası (dihidrat) (°C) | 97 | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|-----------------|---|---|--|
| <i>Ulkenia</i> mikroalginden elde edilen algal yağı | <i>sp.</i> elde | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla DHA) |
| | | | Fırıncılık ürünleri (Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'nde tanımlanan diğer ekmek çeşitleri ve tatlı bisküviler) | 200 mg/100 g |
| | | | Tahıl barları | 500 mg/100 g |
| | | | Alkolsüz içecekler (süt bazlı içecekler dahil) | 60 mg/100 ml |
| | | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'mikroalg <i>Ulkenia sp.</i> den elde edilen yağ' ifadesi yer alır. | |
| | | Diğer gereklilikler | | |
| | | Veri Koruması | | |

| | | | | |
|--|--|---|----------|---|
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Mikroalg <i>Ulkenia</i> sp.'den algal yağı | | |
| | | 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 | |
| <i>Undaria pinnatifida</i> 'dan elde edilen fukoidan ekstraktı | 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Undaria pinnatifida</i> 'dan elde edilen fukoidan ekstraktı” ifadesi yer alır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| | Veri Koruması | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Deniz yosunu/alg <i>Undaria pinnatifida</i> 'dan elde edilen fukoidan, organik çözelti kullanılmadan asidik çözeltinin sulu ekstraksiyonu ve filtrasyon prosesi ile ekstrakte edilir. Elde edilen ekstrakt, aşağıdaki spesifikasyonlara sahip bir fukoidan ekstraktı elde etmek için konsantre edilir ve kurutulur: | | |
| | | Mikrobiyolojik kriterler | | Ağır metaller (mg/kg) |
| | Kirli beyazdan kahverengiye değişen renkte toz | Toplam aerobik koloni 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 enterobacteria sayısı (g'da) | Bulunmaz | Cıva < 1,0 |
| | pH (1 %'lik çözelti 25 °C'de) 4,0-7,0 | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | Bulunmaz | |
| | | <i>Salmonella</i> (10 g'da) | Bulunmaz | |
| | | <i>Staphylococcus aureus</i> (g'da) | Bulunmaz | |
| Fukoidan seviyesine göre izin verilen iki tip ekstraksiyonun bileşimi | | | | |

| | | Ekstrakt 1 (%) | Ekstrakt 2 (%) |
|---|---|---|---|
| | | Fukoidan | 75-95 |
| | | Aljinat | 2,0-6,5 |
| | | Polifloroglusinol | 0,5-3,0 |
| | | Mannitol | 1-10 |
| | | Doğal tuzlar/Serbest mineraller | 0,5-1,0 |
| | | Diğer karbonhidratlar | 0,5-2,0 |
| | | Protein | 2,0-2,5 |
| | | | 1,0-1,5 |
| UV işleme tabi tutulmuş mantar (<i>Agaricus bisporus</i>) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini) |
| | | Mantar (<i>Agaricus bisporus</i>) | 20 µg /100 g taze ağırlık |
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘UV işleme 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: UV ışınları, ticari olarak yetiştirilen ve hasat edilen <i>Agaricus bisporus</i> ’a uygulanır. UV radyasyonu: 200-800 nm dalga boyunda ultraviyole ışıkta radyasyon prosesi. D₂ Vitamini: Kimyasal ad: (3β, 5Z, 7E, 22E) -9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol Eşanlamlısı: 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 işleme tabi tutulmuş ekmek | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini) |
| | | Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan mayalanmış diğer ekmek çeşitleri (üzerinde çeyni maddesi olanlar hariç) | 3 µg /100 g |

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|---------------------------------|----------------|----------------------------|
| | İlave özel etiketleme gereklilikleri | Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde ‘UV işleme tabi tutularak üretilmiş D vitamini içerir’ ifadesi yer alır. | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | |
| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: UV işleme tabi tutulmuş ekme, ergosterolü D₂ vitaminine (ergokalsiferol) dönüştürmek için fırınlamadan sonra ultraviyole ışığa maruz tutulan mayalanmış ekme ve rulolardır (üzerinde çeşni maddesi olanlar hariç) UV radyasyonu: 10-50 mJ /cm² enerji girişiyle ve en fazla 5 saniye boyunca 240-315 nm dalga boyunda ultraviyole ışıkta bir radyasyon uygulamasıdır.</p> <p>D₂ Vitamini: Kimyasal ad: (5Z, 7E, 22E) -3S-9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol Eşanlamlısı: Ergokalsiferol CAS No: 50-14-6 Molekül ağırlığı: 396,65 g/mol</p> <hr/> <p>Bileşenler</p> <table border="1"> <tr> <td>Son üründeki D₂ Vitamini (ergokalsiferol)</td> <td>0,75-3 µg /100 g ⁽¹⁾</td> </tr> <tr> <td>Hamurdaki maya</td> <td>1-5 g/100 g ^(b)</td> </tr> </table> <p>^(a) EN 12821, 2009, Avrupa Standardı ^(b) Tarif hesaplama</p> | | Son üründeki D ₂ Vitamini (ergokalsiferol) | 0,75-3 µg /100 g ⁽¹⁾ | Hamurdaki maya | 1-5 g/100 g ^(b) |
| Son üründeki D ₂ Vitamini (ergokalsiferol) | 0,75-3 µg /100 g ⁽¹⁾ | | | | | | |
| Hamurdaki maya | 1-5 g/100 g ^(b) | | | | | | |
| | | | | | | | |
| UV işleme tabi tutulmuş ekme mayası (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla D₂ vitamini) | | | | |
| | | Türk Gıda Kodeksi - Ekme ve Ekme Çeşitleri Tebliği (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)’nde tanımlanan mayalanmış diğer ekme çeşitleri | 5 µg/100 g | | | | |
| | | Mayalanmış hafif fırıncılık ürünleri | 5 µg/100 g | | | | |
| | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ | Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliğine 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 bazı 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 Tebliğine 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 Tebliğine 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 ürünlerine 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>Söz konusu yeni gıda, 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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bu gıdanın etiketinde ‘sadece pişirme için kullanım amacı taşır ve çiğ tüketilmemelidir’ ifadesi yer alır. 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. | |

| | 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 kullanımı için inaktive edilirken, diğer gıdalarda kullanımında inaktive edilerek veya edilmeden kullanılabilir.</p> <p>Maya konsantresi, evde kullanıma yönelik önceden paketlenmiş yaş veya kuru mayadaki maksimum seviyeyi aşmamak için normal ekmek mayası ile karıştırılır.</p> <p>Ten renkli, serbest akışlı granüller</p> <p>D₂ Vitamini: Kimyasal ad: (5Z, 7E, 22E) -3S-9,10-sekoergosta-5,7,10 (19), 22-tetraen-3-ol Eşanlamlısı: Ergokalsiferol CAS No: 50-14-6 Molekül ağırlığı: 396,65 g/mol</p> <hr/> <p>Maya konsantresinin mikrobiyolojik kriterleri</p> <table border="1"> <tr> <td>Koliformlar(g'da)</td> <td>≤ 10³</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (g'da)</td> <td>≤ 10</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> (25 g'da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> </table> | Koliformlar(g'da) | ≤ 10 ³ | <i>Escherichia coli</i> (g'da) | ≤ 10 | <i>Salmonella</i> (25 g'da) | Bulunmaz |
| Koliformlar(g'da) | ≤ 10 ³ | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> (g'da) | ≤ 10 | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> (25 g'da) | Bulunmaz | | | | | | | |
| UV işlemine tabi tutulmuş süt | Kullanım Koşulları | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla D₃ vitamini)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastörize tam yağlı süt⁽⁹⁾</td> <td>5-32 µg/kg (bebekler hariç genel nüfus için)</td> </tr> <tr> <td>Pastörize yarım yağlı süt⁽¹⁰⁾</td> <td>1-15 µg/kg (bebekler hariç genel nüfus için)</td> </tr> </tbody> </table> | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla D ₃ 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) |
| Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla D ₃ 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 | <p>1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'UV işlemine tabi tutulmuştur.' ifadesi yer alır.</p> <p>2. UV işlemine tabi tutulmuş süt; 26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı 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.</p> | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | | | | | | | |
| | Veri Koruması | | | | | | | |

| | Spesifikasyonlar | <p>Açıklama/Tanım: UV işleme tabi tutulmuş süt, pastörizasyon sonrası türbülent akış yoluyla ultraviyole (UV) radyasyon 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 radyasyonu: 1045 J/L enerji girişiyle 200-310 nm dalga boyunda ultraviyole ışıktaki bir radyasyon uygulamasıdır.</p> <p>D₃ Vitamini: 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 Eşanlamlısı : Kolekalsiferol CAS No: 67-97-0 Molekül ağırlığı: 384,6377 g/mol</p> | | | | |
|---|-------------------------|--|---|--|------------------------------|------------------------|
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Bileşenler (Son ürünlerdeki D₃ vitamini µg/100 g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tam yağlı süt^(a)</td> <td>0,5-3,2^(b)</td> </tr> <tr> <td>Yarım yağlı süt^(a)</td> <td>0,1-1,5^(b)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a) 27/02/2019 tarihli ve 30699 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğinde tanımlanan (b) HPLC</p> | Bileşenler (Son ürünlerdeki D₃ vitamini µg/100 g) | | Tam yağlı süt ^(a) | 0,5-3,2 ^(b) |
| Bileşenler (Son ürünlerdeki D₃ vitamini µg/100 g) | | | | | | |
| Tam yağlı süt ^(a) | 0,5-3,2 ^(b) | | | | | |
| Yarım yağlı süt ^(a) | 0,1-1,5 ^(b) | | | | | |

| 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 | Üç bitki kökünün (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. ve <i>Angelica gigas</i> Nakai) ekstraktını içeren gıdanın etiketinde ‘ Üç bitki kökünün (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. ve <i>Angelica gigas</i> Nakai) ekstraktı’ ifadesi yer alır. 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 | <p>Açıklama/Tanım: Üç bitki kökünün karışımı, sıcak su ekstraksiyonu, evaporasyon ile konsantrasyon ve sprey kurutma ile üretilen sarımsı kahverengi ince tozdur.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Üç bitki kökünün karışım ekstraktının bileşimi (% g/g)</th> <th>Analiz (mg/g)</th> <th colspan="2">Besin bileşenleri (mg/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Cynanchum wilfordii</i> kökü</td> <td>32,5</td> <td>Sinamik asit</td> <td>0,012 - 0,039</td> <td>Karbonhidratlar</td> <td>600 - 880</td> </tr> </tbody> </table> | | | Üç bitki kökünün karışım ekstraktının bileşimi (% g/g) | Analiz (mg/g) | Besin bileşenleri (mg/g) | | <i>Cynanchum wilfordii</i> kökü | 32,5 | Sinamik asit | 0,012 - 0,039 | Karbonhidratlar | 600 - 880 |
| Üç bitki kökünün karışım ekstraktının bileşimi (% g/g) | 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 <i>Angelica gigas</i> kökü 35,0 <hr/> Spesifikasyonlar (mg/g) Kurutma kaybı NMT 100 <hr/> Mikrobiyolojik kriterler Toplam canlı sayısı (kob/g) < 5 000 Toplam küf ve maya (kob/g) < 100 Koliform bakteriler (kob/g) < 10 <i>Salmonella</i> (25 g'da) Bulunmaz <i>Escherichia coli</i> (25 g'da) Bulunmaz <i>Staphylococcus aureus</i> (25 g'da) Bulunmaz | Shanzhiside metil ester 0,20 - 1,55 Nodakenin 3,35 - 10,61 Metoksalen < 3 Fenoller 13,0 - 40,0 Kumarinler 13,0 - 40,0 İridoidler 13,0 - 39,0 Saponinler 5,0 - 15,5 <hr/> Ağır metaller (mg/kg) Kurşun < 0,65 Arsenik < 3,0 Cıva < 0,1 Kadmiyum < 1,0 | Proteinler 70 - 170 Yağlar < 4 |
| <i>Vigna subterranea</i> (L.) Verdc. tohumu ve tohumunu (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 | 1. Bu yeni gıdayı 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' ifadesi yer alır. 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. 3. Tohumlar pişirilmeden satıldığında, etiket üzerinde tüketilmeden önce ıslatılması ve kaynatılması gerektiğine dair bir ifade bulunmalıdır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| | Veri Koruması | | | |

Spesifikasyonlar

Açıklama/Tanım: Bu geleneksel gıda, *Vigna subterranea* (L.) Verdc.'nin [Familya: Fabaceae (alt. Leguminosae)] kabuğu soyulmuş bütün kurutulmuş tohumlarından veya tohumların ısıtma işlem ve öğütülmesi dahil olmak üzere çeşitli aşamalarla elde edilen undan oluşur.

Eşanlamlıları: *Cryptolobus subterraneus* (L.) Spreng., *Glycine subterranea* L., *Tetrodea subterranea* (L.) Raf., *Voandzeia subterranea* (L.) Thouars.

Yaygın isimler: Bambara yerfıstığı, Bambara yemişi, Bambara fasulyesi, Bambara bezelyesi, Nyimo fasulyesi.

Kurutulmuş tohumlar**Tipik bileşim aralığı (%)**

| | |
|--------------|-------|
| Nem | 7-11 |
| Protein | >15 |
| Karbonhidrat | 32-65 |
| Şeker | < 6,0 |
| Yağ | 4-7 |
| Lif | 7-31 |

Mikrobiyolojik Kriterler

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Aerobik mezofilik sporlar | < 1 spor/g |
| <i>Alicyclobacillus</i> (10 g'da) | Bulunmaz |
| Muhtemel <i>Bacillus cereus</i> | < 10 kob/g |
| Koliformlar | < 10 kob/g |
| <i>E.coli</i> | < 10 kob/g |
| <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)

| | |
|----------|--------|
| Arsenik | < 0,05 |
| Kadmiyum | < 0,02 |
| Kurşun | < 0,05 |
| Cıva | < 0,01 |

Mikotoksinler

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2) | < 4 µg/kg |
| Aflatoksin B1 | < 2 µg/kg |
| Toplam Fumonisin (B1+B2+B3) | < 60 µg/kg |
| 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 (%)**

| | |
|-----|-----|
| Nem | 4-7 |
|-----|-----|

Mikrobiyolojik Kriterler

| | |
|---------------------------|------------|
| Aerobik mezofilik sporlar | < 1 spor/g |
|---------------------------|------------|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|-----|------------------------------------|----------|--------------|-------|---------------------------------|------------|-------|------|-------------|------------|-----|-----|---------------|------------|-----|-------|------------------------------|----------|--|--|------------------------------|------------|--|--|----------------------|--------------|--|--|-------------|-------------|------------------------------|--|----------------------|--|---------|--------|---------------------------------|-----------|----------|--------|---------------|-----------|--------|--------|-----------------------------|------------|------|--------|-----------------|-------------|--|--|--------------|-------------|--|--|------------|-------------|--|--|--|--|--|---|-----------|--|--|------------|----------------|--|--|
| | | <table border="0"> <tr> <td>Protein</td> <td>>15</td> <td><i>Alicyclobacillus</i> (10 g' da)</td> <td>Bulunmaz</td> </tr> <tr> <td>Karbonhidrat</td> <td>55-75</td> <td>Muhtemel <i>Bacillus cereus</i></td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Şeker</td> <td>< 20</td> <td>Koliformlar</td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Yağ</td> <td>4-9</td> <td><i>E.coli</i></td> <td>< 10 kob/g</td> </tr> <tr> <td>Lif</td> <td>10-30</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>< 1000 kob/g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Maya ve küf</td> <td>< 100 kob/g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</td> <td colspan="2">Mikotoksinler</td> </tr> <tr> <td>Arsenik</td> <td>< 0,05</td> <td>Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2)</td> <td>< 4 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Kadmiyum</td> <td>< 0,02</td> <td>Aflatoksin B1</td> <td>< 2 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Kurşun</td> <td>< 0,05</td> <td>Toplam Fumonisin (B1+B2+B3)</td> <td>< 60 µg/kg</td> </tr> <tr> <td>Cıva</td> <td>< 0,01</td> <td>Deoksinivalenol</td> <td>< 0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Okratoksin A</td> <td>< 0,5 µg/kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Zearalenon</td> <td>< 0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Diğer bulaşanlar veya antinütriyent faktörler</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Hidrosiyanik asit (siyanojenik glikozitlerde bağlı hidrosiyanik asit dahil)</td> <td><15 mg/kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fitik asit</td> <td>< 0,01 g/100 g</td> <td></td> </tr> </table> | 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>E.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 antinütriyent faktörler | | | | | Hidrosiyanik asit (siyanojenik glikozitlerde bağlı hidrosiyanik asit dahil) | <15 mg/kg | | | Fitik asit | < 0,01 g/100 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>E.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 antinütriyent faktörler | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hidrosiyanik asit (siyanojenik glikozitlerde bağlı 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 | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda) | İlave özel etiketleme gereklilikleri | <i>Wolffia arrhiza</i> ve/veya <i>Wolffia globosa</i> 'nın taze bitkileri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Diğer gereklilikler | Bu yeni gıdayı 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> ' ifadesi yer alır. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 elementler (mg/kg) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|---|
| | | <p>Toplam canlı sayısı (kob/g) <10³</p> <p>Toplam maya ve küf sayısı (kob/g) <100</p> <p>Toplam Enterobacteriaceae (kob/g) <100</p> <p><i>Escherichia coli</i> (kob/g) <100</p> <p><i>Salmonella</i> (25 g'da) Bulunmaz</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> (25 g'da) Bulunmaz</p> <p><i>Stapylococcus aureus</i> (10 g'da) Bulunmaz</p> | <p>Kurşun < 0,3</p> <p>Arsenik (inorganik) < 0,10</p> <p>Kadmiyum < 0,2</p> <p>Krom < 1</p> <p>Cıva < 0,10</p> | <p>Bakır < 0,8</p> <p>Molibden < 0,3</p> <p>Çinko < 5</p> <p>Bor < 5</p> <p>Mangan < 6</p> |
| | | <p>Siyanotoksinler (µg/g)</p> <p>Mikrosistinler <0,006</p> | <p>Pestisitler</p> <p>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.</p> | |
| Yağsız kakao tozu ekstraktı | Kullanım Koşulları | <p>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</p> <p>Besin barları</p> <p>Süt bazlı içecekler</p> <p>Takviye edici gıdalar⁽¹⁾</p> | <p>Kullanım miktarı (en fazla)</p> <p>1 g/gün ve takviye edici gıdanın bir porsiyonunda en fazla 550 mg yağsız kakao tozu ekstraktına karşılık gelecek şekilde 300 mg polifenol</p> | |
| | 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 | <p>Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) ekstraktı</p> <p>Görünüm: Görünür yabancı maddeler içermeyen koyu kahverengi toz</p> <hr/> <p>Fiziksel ve kimyasal özellikler</p> <p>Polifenol içeriği (gallik asit eşdeğeri) (% en az) 55,0</p> <p>Theobromin içeriği (% en fazla) 10,0</p> <p>Kül içeriği (% en fazla) 5,0</p> <p>Nem içeriği (% en fazla) 8,0</p> <p>Özkütlesi (g/cm³) 0,40-0,55</p> | | |

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| | | pH Çözücü kalıntısı (mg/kg en fazla) | 5,0 – 6,5 500 |
| <i>Yarrowia lipolytica</i> 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 çikolata 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 (Resmi Gazete 04 Ocak 2012 – 28163)'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 atıştırmalıklar | 300 g/kg | | |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|----------------------|
| | | İşlenmiş yemişler | 20 g/kg | | |
| İlave özel etiketleme gereklilikleri | | 1. Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “ <i>Yarrowia lipolytica</i> maya biyokütlesi” ifadesi yer alır. 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, <i>Yarrowia lipolytica</i> 'nın kurutulmuş ve ısı ile öldürülen maya biyokütlesidir. | | | |
| | | Karakteristik özellikler /Bileşimi | Mikrobiyolojik Kriterler | | |
| | | Protein (g/100 g) | 45-55 | Toplam Aerobik Koloni 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 | Koliform (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 | $\leq 0,1$ | | |
| | | Cıva | $\leq 0,1$ | | |
| | | Kadmiyum | $\leq 0,1$ | | |
| | | Arsenik | $\leq 0,15$ | | |
| | | ^(a) Isıl işlem basamağından hemen sonra test etmek için. Depolama veya paketlenme 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 | <p>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 epigallo-kateşin gallattan (EGCG) oluşur ve erime noktası yaklaşık 210°C ile 215 °C arasındadır.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Ağır metaller (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Görünüm</td> <td>Kirli beyazdan soluk pembeye rengi değişen toz</td> <td>Arsenik</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>Kurutma kaybı (% en fazla)</td> <td>5</td> <td>Kurşun</td> <td>< 5</td> </tr> <tr> <td>Kimyasal adı</td> <td>Polifenol (-) epigallokateşin-3-gallat</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eşanlamlılar</td> <td>Epigallokateşin gallat (EGCG)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CAS No</td> <td>989-51-5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>INCI adı</td> <td>Epigallokateşin gallat</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Molekül ağırlığı (g/mol)</td> <td>458,4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Çözünürlük EGCG</td> <td>Su, etanol, metanol ve asetonda oldukça çözünür</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>EGCG (kuru madde bazında) (% en az)</td> <td>94</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kafein (% en fazla)</td> <td>0,1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | 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 | | | Eşanlamlılar | 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 madde bazında) (% en az) | 94 | | | Kafein (% en fazla) | 0,1 | | |
| | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eşanlamlılar | 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 madde bazında) (% en az) | 94 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kafein (% en fazla) | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Yumurta Hidrolizati | Membranı | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kullanım Koşulları</th> <th>Kullanımına izin verilen gıda kategorileri</th> <th>Kullanım miktarı (en fazla)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için)</td> <td>450 mg/gün</td> </tr> </tbody> </table> <p>İlave özel etiketleme gereklilikleri</p> <p>Bu yeni gıdayı içeren gıdaların etiketinde “Yumurta membranı hidrolizati” ifadesi yer alır.</p> <p>Diğer gereklilikler</p> <p>Veri Koruması</p> <p>25 Kasım 2018 tarihinde kullanımına izin verilmiştir. Yumurta membranı hidrolizatının 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: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa 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 Biova, LLC. tarafından piyasaya arz edilir.</p> | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) | 450 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Takviye edici gıdalar ⁽¹⁾ (yetişkin nüfus için) | 450 mg/gün | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | Veri korumasının bitiş tarihi: 25 Kasım 2023. | | |
| Spesifikasyonlar | Yumurta membranı hidrolizatı, 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. | | |
| | Özellikler/Bileşimi | | |
| | Kimyasal parametreler | | Metotlar |
| | Toplam Azotlu Madde (% g/g) | ≥ 88 | AOAC 990.03 ve AOAC 992.15 e göre yanma testi |
| | Kollajen (% g/g) | ≥ 15 | Sircol™ Çözünür Kollajen Analizi |
| | Elastin (% g/g): | ≥ 20 | Fastin™ Elastin Analizi |
| | Toplam glikozaminoglikanlar (% g/g): | ≥ 5 | USP26 (Kondroitin sülfat K0032 metodu) |
| | Kalsiyum (%) | ≤ 1 | |
| | Fiziksel Parametreler | | Mikrobiyolojik Kriterler |
| | pH | 6,5 – 7,6 | Aerobik canlı sayısı (kob/g) |
| Kül (% g/g) | ≤ 8 | <i>Escherichia coli</i> (EMS/g) | ≤ 5 |
| Nem (% g/g) | ≤ 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 |
| USP: Amerika Birleşik Devletleri Farmakopesi | | | |
| Yumurta sarısından elde edilen fosfolipidler | Kullanım Koşulları | Kullanımına izin verilen gıda kategorileri | Kullanım miktarı (en fazla) |
| | | Belirlenmemiş. | |
| | 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 | Yüksek basınç uygulanarak pastörize edilmiş ifadesi söz konusu meyve preparatının adının yanında ve bunların kullanıldığı herhangi bir üründe 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 pH | % 40-% 60 çözündürülmüş meyve 3,2 - 4,2 | Meyve homojenize edilir ve diğer bileşenlere eklenir. | |
| | ° 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 üründeki 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 gıdayı içeren gıdaların etiketinde 'zeaksantin' ifadesi yer alır. | | |
| | Diğer gereklilikler | | | |
| | Veri Koruması | | | |
| | Spesifikasyonlar | Açıklama/Tanım: Zeaksantin, doğal olarak oluşan bir ksantofil pigmentidir, oksijenlenmiş bir karotenoidtir. | | |

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.

Az kokulu veya kokusuz portakal-kırmızı kristalize toz.

Kimyasal formül: $C_{40}H_{56}O_2$

CAS No: 144-68-3

Molekül ağırlığı: 568,9 Da

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⁾16/08/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliğinde tanımlanan takviye edici gıdalar

⁽²⁾2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği’nde tanımlanan bebek formülleri

⁽³⁾2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği’nde tanımlanan devam formülleri

⁽⁴⁾2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği’nde tanımlanan bebek ve küçük çocuk ek gıdaları

⁽⁵⁾2/7/2019 tarihli ve 30819 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bebek ve Küçük Çocuklara Yönelik Gıdalar ile Vücut Ağırlığı Kontrolü İçin Diyetin Yerini Alan Gıdalar Yönetmeliği’nde tanımlanan vücut ağırlığı kontrolü için diyetin yerini alan gıdalar

⁽⁶⁾26/01/2017 tarihli ve 29960 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine göre glutenin gıdadaki yokluğu veya azaltılmış varlığı hakkında ifade içeren gıdalar

⁽⁷⁾07/03/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik kapsamında zenginleştirilmiş gıdalar

⁽⁸⁾ 17/05/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğinde ve 12/04/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliğinde tanımlanan sürülebilir yağlar

⁽⁹⁾27/02/2019 tarihli ve 30699 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğinde tanımlanan pastörize tam yağlı süt

⁽¹⁰⁾27/02/2019 tarihli ve 30699 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliğinde tanımlanan pastörize yarım yağlı süt

TASLAK

**TÜRK GIDA KODEKSİ
YENİ GIDALARA İLİŞKİN UYGULAMA TEBLİĞİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM
Başlangıç Hükümleri**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı;

a) Bir gıdanın ... tarihli ve ... sayılı Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamına girip girmediğinin belirlenmesine yönelik danışma işlemi sırasında uygulanacak olan prosedüre ilişkin usul ve esasları,

b) Yeni gıdalara izin verilmesine yönelik başvurular ile ilgili idari ve bilimsel gereklilikleri,

c) Diğer ölkelerden gelen geleneksel gıdalara izin verilmesine yönelik bildirimler ve başvurular ile ilgili idari ve bilimsel gereklilikleri belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 5 inci maddesinin uygulanmasına ilişkin kuralları, 9 uncu maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde bahsedilen başvuruları ve 13 üncü ve 15 inci maddelerinde bahsedilen bildirimler ve başvuruları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ ... tarihli ve sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 5 inci maddesinin üçüncü fıkrasına, 12 inci maddesinin birinci ve ikinci fıkrasına ve 19 uncu maddesinin birinci ve ikinci fıkrasına dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 –

(1) Bu Tebliğde geçen;

a) Başvuru: Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin birinci fıkrasının (b) bendi veya 15 inci maddesi gereğince, bir yeni gıdanın kullanımına izin verilmesi için sunulan bilgi ve bilimsel verileri içeren tek bir dosyayı,

b) Bildirim: Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinde belirtilen, diğer bir ölkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanımına izin verilmesi için sunulan bilgi ve bilimsel verileri içeren tek bir dosyayı,

c) Danışma talebi: Bir gıda işletmecisinin belirli bir gıdanın yeni gıda statüsünün belirlenmesi için Genel Müdürlüğe ilettiği talebi ifade eder.

(2) Bu Tebliğın uygulanmasında, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 3 üncü maddesindeki tanımlar ile Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde yer alan tanımlar da dikkate alınır.

İKİNCİ BÖLÜM

**Yeni Gıdaların Statüsünün Belirlenmesine Yönelik Danışma İŞlemi Sırasında
Uygulanacak Olan Prosedür**

Danışma talebi

MADDE 5 – (1) Gıda işletmecisi, Genel Müdürlüğe bir danışma talebi sunarak Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 5 inci maddesinin ikinci fıkrasında belirtildiği gibi Genel Müdürlüğe danışır.

Danışma talebinin içeriği ve sunumu

MADDE 6 – (1) Danışma talebi, bir adet yazılı kopya ve bir adet elektronik kopya olarak Genel Müdürlüğe gönderilir ve aşağıdaki belgeleri içerir:

a) Ek-1'de yer alan formata göre hazırlanan dilekçe,

b) Ek-2'de yer alan formata göre hazırlanacak ve Genel Müdürlüğün yeni gıdanın statüsü ile ilgili karar vermesine olanak sağlayacak gerekli bilgileri içerir nitelikteki teknik dosya,

c) Destekleyici belgeler,

ç) Sunulan belgelerin amacını ve uygunluğunu açıklayan bilgiler.

(2) Birinci fıkranın (b) bendi uyarınca istenen teknik dosyanın, başvuru sahibinin her bir eksik unsur için doğrulanabilir bir gerekçe sunması halinde Ek-2'de yer alan tüm unsurları sağlaması gerekmez.

Danışma talebinin geçerliliğinin kontrolü

MADDE 7 – (1) Genel Müdürlük, danışma talebinin 6 ncı maddede yer alan gerekliliklere uygun olup olmadığını kontrol eder.

(2) Gıda işletmecisinin danışma talebinde sunduğu bilgilerin yetersiz olması durumunda, Genel Müdürlük gıda işletmecisinden verilen süre içerisinde ilave bilgi sağlamasını veya danışma talebiyle ilgili güncellemeleri yapmasını talep eder.

(3) Danışma talebi aşağıdaki durumlarda geçersiz sayılır:

a) Gıda işletmecisinin, Genel Müdürlük tarafından verilen süre içerisinde, talep edilen ilave bilgileri veya güncellenmiş danışma talebini sunmaması durumunda,

b) Sunulan ilave bilgilerin, danışma talebinin geçerliliğinin karara bağlanması için yetersiz olması durumunda.

(4) Genel Müdürlük, danışma talebinin geçerliliği ile ilgili kararını verdikten sonra, gıda işletmecisini resmi yazı ile bilgilendirir. Danışma talebinin geçerli bulunmadığı durumlarda, talebin neden geçerli bulunmadığı konusunda bilgi verilir.

Geçerli bir danışma talebinin değerlendirilmesi

MADDE 8 – (1) Genel Müdürlük, danışma talebinin geçerli olduğuna karar verilen tarihten itibaren dört ay içinde söz konusu gıdanın yeni gıda statüsü hakkında kararını verir.

(2) Genel Müdürlüğün, söz konusu gıdanın yeni gıda statüsü hakkında karar vermek için yeterli kanıt bulunmadığını tespit etmesi durumunda, gıda işletmecisinden ilave bilgi talep edilebilir. Bu talebin yerine getirilmesi için verilen süre gıda işletmecisi ile birlikte belirlenir ve gıda işletmecisine resmi yazı ile bildirilir.

(3) Genel Müdürlük birinci fıkrada belirtilen süreyi gerekçeli olarak en fazla dört ay uzatabilir. Bu durumda Genel Müdürlük, alınan kararı ve gerekçelerini gıda işletmecisine bildirir.

(4) Üçüncü fıkra saklı kalmak kaydıyla, ikinci fıkrada bahsi geçen ilave bilgi talebi birinci fıkrada belirtilen süreyi uzatmaz.

(5) Bir gıdanın yeni gıda statüsü hakkında karara varılması ile ilgili olarak, Genel Müdürlük, alınan kararı gıda işletmecisine bilgilendirir ve 9 uncu maddeye uygun olarak gerekçelerini sunar.

Yeni gıdaların statüsü hakkında bilgilendirme ve bu bilgilerin yayımlanması

MADDE 9 – (1) 8 inci maddenin beşinci fıkrasında bahsedilen bilgilendirme aşağıdakileri içerir:

a) İlgili gıdanın adı ve tanımı,

b) İlgili gıdanın, yeni gıda olduğunu ya da olmadığını veya sadece takviye edici gıdalarda kullanım açısından yeni gıda olduğunu ya da olmadığını belirten bir açıklama,

c) (b) bendinde belirtilen açıklamayı destekleyen nedenler,
ç) Söz konusu gıdanın yeni gıda olması durumunda, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (h) bendine göre bu gıdanın yer alacağı en uygun gıda kategorisi.

(2) Yeni gıdaların statüsünün belirlenmesine yönelik danışma işlemi sonucunda alınan kararlar, birinci fıkrada belirtilen bilgileri içerecek şekilde Genel Müdürlüğün internet sayfasında yayımlanır.

Gizlilik

MADDE 10– (1) Gıda işletmecileri, danışma talebinin bir parçası olarak sunulan ve açıklanması durumunda rekabetçi konumlarına zarar verebilecek belirli bilgilerin, gizli olarak işleme alınmasını talep edebilir.

(2) Birinci fıkrada belirtilen amaç doğrultusunda, gıda işletmecileri, sunulan bilgilerin hangi kısımlarının gizli olarak işleme alınmasını istediğini belirtir ve gizlilik talebini desteklemek için gerekli tüm ayrıntıları sunar.

(3) Genel Müdürlük, bilgilerin hangi kısımlarının gizli kalması gerektiği konusunda bir karar verir ve alınan karar doğrultusunda gıda işletmecisini bilgilendirir.

(4) Aşağıdaki bilgiler hiçbir durumda gizli olarak kabul edilmez:

a) Başvuru sahibinin adı ve adresi,

b) Gıdanın adı ve tanımı,

c) Başvuru sahibi tarafından sunulan çalışmaların özeti,

ç) Varsa analiz yöntemleri.

(5) Gıda işletmecisi, üçüncü fıkraya uygun olarak bilgilendirilmesinin ardından, üç hafta içinde danışma talebini geri çekebilir. Bu süre boyunca söz konusu bilgilerin gizliliği korunur.

(6) Genel Müdürlük, bu Tebliğin hükümlerine uygun olarak teslim alınan ve üçüncü fıkrada bahsedildiği şekilde gizli kalması uygun görülen bilgilerin gizliliğinin korunması için gerekli önlemleri alır. Ancak insan sağlığının korunması için kamu ile paylaşılması gereken bilgiler gizlilik kapsamının dışındadır.

(7) Gıda işletmecisinin beşinci fıkraya göre başvurusunu geri çekmesi durumunda, Genel Müdürlük, gıda işletmecisi tarafından birinci fıkra uyarınca gizli olarak işleme alınması talep edilen bilgileri ifşa etmez.

(8) Bu madde hükümlerinin uygulanması, bu Tebliğ kapsamında sunulan danışma talebinin değerlendirilmesi için gerekli olan Genel Müdürlük içindeki bilgi alışverişini etkilemez.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yeni Gıdaların Başvuruları İçin İdari ve Bilimsel Gereklilikler

Başvuru usulü

MADDE 11– (1) Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen başvuru, bir adet yazılı kopya ve bir adet elektronik kopya olarak Genel Müdürlüğe gönderilir ve aşağıdaki belgeleri içerir:

a) Ek-3'de yer alan formata göre hazırlanan dilekçe,

b) 12 nci maddede belirtilen idari bilgiler ile 13 üncü maddede belirtilen bilimsel verileri içeren teknik dosya,

c) Teknik dosyanın özeti,

(2) Başvuru sahibinin, halihazırda kullanımına izin verilmiş olan bir yeni gıdanın kullanım koşullarında, spesifikasyonlarında, ilave özel etiketleme gerekliliklerinde veya piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına yönelik bir başvuru sunması durumunda, önerilen değişikliklerin mevcut risk değerlendirmesinin sonuçlarını etkilemeyeceğine dair doğrulanabilir bir gerekçe sunulduğu takdirde, 13 üncü maddede yer alan tüm verilerin sağlanmasına gerek olmayabilir.

(3) Birinci fıkranın (c) bendinde bahsedilen teknik dosyanın özeti, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin ikinci fıkrasının (a), (b) ve (d) bentlerinde belirtilen bilgilere ilave olarak, söz konusu yeni gıdanın kullanımının Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 7 nci maddesinin birinci fıkrasında belirtilen genel koşullara uygun olduğuna dair gerekçeleri içerir.

İdari bilgi gereklilikleri

MADDE 12 – (1) Başvuru, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin ikinci fıkrasında bahsedilen bilgilere ilave olarak aşağıda yer alan idari bilgileri içerir:

- a) Yeni gıdanın üreticisinin başvuru sahibinden farklı olması durumunda yeni gıda üreticisinin adı, adresi ve diğer iletişim bilgileri,
- b) Başvuru sahibi adına Genel Müdürlük ile doğrudan iletişime geçmek üzere yetkilendirilmiş olan sorumlu kişinin adı, adresi ve diğer iletişim bilgileri,
- c) Dosyanın sunulma tarihi,
- ç) Dosyanın içindekiler listesi,
- d) Dosyaya eklenen belgelerin, başlık, cilt ve sayfa atıflarını da içerecek şekilde ayrıntılı bir listesi,
- e) Başvuru sahibinin, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 22 nci maddesi gereğince, ek bilgiler de dahil olmak üzere dosyadaki bilgilerin belirli bölümlerinin gizli olarak ele alınması talebini sunması durumunda, gizli olarak değerlendirilecek bölümlerin bir listesi ile birlikte bu tür bilgilerin açıklanmasının potansiyel olarak başvuranın çıkarlarına önemli ölçüde zarar vereceğini gösteren doğrulanabilir bir gerekçe,
- f) Üretim süreci gizli veri içeriyorsa, üretim sürecinin gizli nitelikte olmayan bir özeti;
- g) Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 25 inci maddesine göre, başvuru sahibinin tescilli bilimsel kanıtlara ve bilimsel verilere atıfta bulunma hakkının olduğunu doğrulayan ve ayrı bir dosya olarak sunulacak olan bilgiler ve açıklamalar.
- ğ) Başvuruyu desteklemek için sunulan çalışmaların bir listesi.

Bilimsel veri gereklilikleri

MADDE 13 – (1) Bir yeni gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik bir başvuruyu desteklemek için sunulan dosya, söz konusu yeni gıda için kapsamlı bir risk değerlendirmesi yapılmasına olanak sağlar.

(2) Bir yeni gıdanın kullanımına izin verilmesi için yapılan başvurunun Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (h) bendinin 8 inci ve 9 uncu alt bentlerinde bahsedilen tasarlanmış nanomateryallerin kullanımını içermesi durumunda, başvuru sahibi aynı Yönetmeliğin 9 uncu maddesinin dördüncü fıkrasında belirtilen gerekliliklere uygun olarak tespit ve karakterizasyona yönelik test yöntemlerini dosyada sunar.

(3) Başvuru sahibi, verilerin toplanması sırasında izlenen yöntem ve strateji ile ilgili belgelerin bir kopyasını sunar.

(4) Başvuru sahibi, güvenilirlik değerlendirme stratejisi ve ilgili toksikolojik test stratejisi hakkında bilgi verir ve belirli çalışmaların veya bilgilerin değerlendirmeye dâhil edilmesi veya değerlendirme dışında bırakılmasını gerekçelendirir.

(5) Başvuru sahibi, başvurusunu desteklemek amacıyla kendisi tarafından veya kendisi adına gerçekleştirilmiş olan, yayımlanmış ve yayımlanmamış her bir çalışmanın ham verilerini, talep edilmesi halinde sunar. Bu bilgiler, her bir çalışmanın sonuçlarını elde etmek için kullanılan verileri ve incelemelerin sonuçlarını içerir.

(6) Nüfusun belirli bir grubuna yönelik olan bir yeni gıdanın, nüfusun diğer grupları tarafından da tüketileceğinin göz ardı edilemeyeceği durumlarda, güvenilirlik verileri söz konusu diğer nüfus gruplarını da kapsayacak şekilde sağlanır.

(7) Başvuru sahibi, her bir biyolojik veya toksikolojik çalışma için, test materyalinin önerilen veya mevcut spesifikasyonlara uyup uymadığını açıklar. Test materyalinin bu spesifikasyonlardan farklı olması durumunda, başvuru sahibi, söz konusu verilerin değerlendirilmekte olan yeni gıdaya uygun olduğunu kanıtlar. Toksikolojik çalışmalar, uluslararası kabul görmüş gerekliliklere uygun olarak yürütülür (örneğin, İyi Laboratuvar Uygulamalarına İlişkin Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü İlkeleri). Başvuru sahibi, söz konusu gerekliliklerin yerine getirildiğine dair kanıtları sunar ve standart protokollerden herhangi bir sapma olması durumunda bunu gerekçelendirir.

(8) Başvuru sahibi, söz konusu yeni gıdanın önerilen kullanımının güvenilirliği hakkında dosyada sunduğu belgeler ışığında genel bir değerlendirme yapar. İnsan sağlığına yönelik potansiyel riskin genel değerlendirmesi, insanların bilinen veya tahmin edilen maruz kalma miktarları dikkate alınarak yapılır.

Başvurunun geçerliliğinin kontrolü

MADDE 14 – (1) Başvuru Genel Müdürlük tarafından teslim alındığında, başvurunun Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamına girip girmediği ve Yönetmeliğin 9 uncu maddesinin ikinci fıkrasında belirtilen gereklilikleri karşılayıp karşılamadığına ilişkin ön kontrol yapılır.

(2) Birinci fıkraya göre yapılan ön kontrolde geçerli olarak kabul edilen başvuru, risk değerlendirmesi açısından da detaylı kontrolden geçirilebilir. Detaylı kontrol, otuz işgünü içerisinde tamamlanır.

(3) Genel Müdürlük, başvurunun geçerliliği konusunda başvuru sahibinden ilave bilgi talep edebilir. Bu durumda, başvuru sahibi ile görüşülerek istenilen ilave bilginin sağlanması için bir süre belirlenir ve başvuru sahibi resmi yazı ile bilgilendirilir. Bu durumda ikinci fıkrada belirtilen bir aylık süre uzatılır.

(4) Birinci fıkraya istisna olarak ve Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, başvuru sahibinin her bir eksik unsur için doğrulanabilir bir gerekçe sunması koşuluyla, başvuru 11 inci, 12 nci ve 13 üncü maddelerde belirtilen tüm unsurları içermese de geçerli olarak kabul edilebilir.

(5) Genel Müdürlük, başvurunun geçerli olup olmadığı konusunda başvuru sahibini resmi yazı ile bilgilendirir. Başvurunun geçerli olmadığına karar verirse, Genel Müdürlük başvurunun neden geçersiz kabul edildiğini resmi yazıda belirtir.

Bilimsel Komisyonun bilimsel görüşünde yer alması gereken bilgiler

MADDE 15 – (1) Bilimsel Komisyonun başvuru için oluşturduğu bilimsel görüş aşağıdaki bilgileri içerir:

- a) Yeni gıdanın tanımlanması ile ilgili bilgiler,
- b) Üretim sürecinin değerlendirilmesi,
- c) Bileşim ile ilgili veriler,
- ç) Spesifikasyonlar,
- d) Yeni gıdanın ve/veya kaynağının tüketim geçmişi,
- e) Önerilen kullanımlar, kullanım seviyeleri ve beklenen alım miktarı,
- f) Emilim, dağılım, metabolizma ve atılım ile ilgili bilgiler,
- g) Beslenme ile ilgili bilgiler,
- ğ) Toksikolojik bilgiler,
- h) Alerjenisite ile ilgili bilgiler,
- ı) Yeni gıdanın, önerilen kullanımlar ve kullanım seviyelerine göre ve gerektiğinde belirsizlikler ve kısıtlamaların vurgulandığı genel risk değerlendirmesi,
- i) Beslenme yoluyla maruz kalma miktarının genel risk değerlendirmesinde belirlenen sağlık bazlı kılavuz değeri aşması durumunda, kullanıma izin verilen veya kullanımın talep edildiği her bir gıda grubunun veya gıdanın toplam maruz kalmaya katkısının ayrıntılarını içerecek şekilde, yeni gıdaya beslenme yoluyla maruz kalma değerlendirmesi,

- j) Sonuç değerlendirme.
(2) Genel Müdürlük, Bilimsel Komisyondan bilimsel görüş talep ederken ilave bilgiler isteyebilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Diğer Bir Ülkeden Gelen Geleneksel Gıdalar İçin İdari ve Bilimsel Gereklilikler

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdalar için bildirim usulü

MADDE 16 – (1) Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinde belirtilen bildirimler, bir adet yazılı kopya ve bir adet elektronik kopya olarak Genel Müdürlüğe gönderilir ve aşağıdaki belgeleri içerir:

- a) Ek-4'te yer alan formata göre hazırlanan dilekçe,
- b) 18 inci maddede belirtilen idari bilgiler ve 19 uncu maddede belirtilen bilimsel verileri içeren teknik dosya
- c) Teknik dosyanın özeti

(2) Başvuru sahibinin, halihazırda kullanımına izin verilmiş olan diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanım koşullarında, spesifikasyonlarında, ilave özel etiketleme gerekliliklerinde veya piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına yönelik bir bildirim sunması durumunda, önerilen değişikliklerin mevcut güvenilirlik değerlendirmesinin sonuçlarını etkilemeyeceğine dair doğrulanabilir bir gerekçe sunulduğu takdirde, 19 uncu maddede yer alan tüm verilerin sağlanmasına gerek olmayabilir.

(3) Birinci fıkranın (c) bendinde bahsedilen teknik dosyanın özeti, diğer bir ülkeden gelen söz konusu geleneksel gıdanın kullanımının Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 7 nci maddesinin birinci fıkrasında belirtilen genel koşullara uygun olduğunu gösteren kanıtları içerir. Aynı Yönetmeliğin 22 nci maddesi gereği gizli olarak değerlendirme talebine konu herhangi bir bilgi içermez.

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdalar için başvuru usulü

MADDE 17 – (1) Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 15 inci maddesinde belirtilen başvurular, bir adet yazılı kopya ve bir adet elektronik kopya olarak Genel Müdürlüğe gönderilir ve aşağıdaki belgeleri içerir:

- a) Ek-5'te yer alan formata göre hazırlanan dilekçe,
- b) 18 inci maddede belirtilen idari bilgiler ve 19 uncu maddede belirtilen bilimsel verileri içeren teknik dosya,
- c) Teknik dosyanın özeti,
- ç) Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin ikinci fıkrasında bahsedilen, Bilimsel Komisyonun gıdanın güvenilirliğine dair itirazını içeren, uygun şekilde gerekçelendirilmiş bilimsel görüşü,

d) Başvuru sahibinin, (ç) bendinde bahsedilen gıdanın güvenilirliğine dair itiraza karşılık yanıtı.

(2) Başvuru sahibinin, halihazırda kullanımına izin verilmiş olan diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanım koşullarında, spesifikasyonlarında, ilave özel etiketleme gerekliliklerinde veya piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına yönelik bir başvuru sunması durumunda, önerilen değişikliklerin mevcut güvenilirlik değerlendirmesinin sonuçlarını etkilemeyeceğine dair doğrulanabilir bir gerekçe sunulduğu takdirde, 19 uncu maddede yer alan tüm verilerin sağlanmasına gerek olmayabilir.

(3) Birinci fıkranın (c) bendinde bahsedilen teknik dosyanın özeti, diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın kullanımının Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 7 nci maddesinin birinci fıkrasında belirtilen genel koşullara uygun olduğunu gösteren kanıtları içerir. Aynı Yönetmeliğin 22 nci maddesi gereği gizli olarak değerlendirme talebine konu herhangi bir bilgi içermez.

Bildirimde veya başvuruda sağlanması gereken idari bilgiler

MADDE 18 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik bildirimler ve başvurular, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinde bahsedilen bilgilere ilave olarak aşağıda yer alan idari bilgileri de içerir:

- a) Başvuru sahibi adına Genel Müdürlük ile iletişime geçmek üzere yetkilendirilmiş olan sorumlu kişinin adı, adresi ve diğer iletişim bilgileri,
- b) Dosyanın sunulma tarihi,
- c) Dosyanın içindekiler listesi,
- ç) Dosyaya eklenen belgelerin, başlık, cilt ve sayfa atıflarını da içerecek şekilde ayrıntılı bir listesi,
- d) Başvuru sahibinin, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 22 nci maddesi gereğince, ek bilgiler de dahil olmak üzere dosyadaki bilgilerin belirli bölümlerinin gizli olarak ele alınması talebini sunması durumunda, gizli olarak değerlendirilecek bölümlerin bir listesi ile birlikte bu tür bilgilerin açıklanmasının potansiyel olarak başvuranın çıkarlarına önemli ölçüde zarar vereceğini gösteren doğrulanabilir bir gerekçe,
- e) Başvuruyu desteklemek için sunulan çalışmaların bir listesi.

Bildirimde veya başvuruda sağlanması gereken bilimsel veriler

MADDE 19 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik bir bildirim veya başvuruyu desteklemek için sunulan dosya, diğer bir ülkeden gelen söz konusu geleneksel gıdanın güvenilir tüketim geçmişinin değerlendirilmesine olanak sağlar.

(2) Başvuru sahibi, verilerin toplanması sırasında izlenen yöntem ve strateji ile ilgili belgelerin bir kopyasını sunar.

(3) Başvuru sahibi, güvenilirlik değerlendirme stratejisi hakkında bilgi verir ve belirli çalışmaların veya bilgilerin değerlendirmeye dâhil edilmesi veya değerlendirme dışında bırakılmasını gerekçelendirir.

(4) Başvuru sahibi, diğer bir ülkeden gelen söz konusu geleneksel gıdanın önerilen kullanımının güvenilirliği hakkında dosyada sunduğu belgeler ışığında genel bir değerlendirme yapar. İnsan sağlığına yönelik potansiyel riskin genel değerlendirmesi, insanların bilinen veya tahmin edilen maruz kalma miktarları dikkate alınarak yapılır.

Bildirimin geçerliliğinin kontrolü

MADDE 20– (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdaya ilişkin bildirim Genel Müdürlük tarafından teslim alındığında, söz konusu gıdanın Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamına girip girmediği ve bildirim bu Tebliğin 16 ncı, 18 inci ve 19 uncu maddelerde belirtilen gereklilikleri karşılayıp karşılamadığı kontrol edilir.

(2) Birinci fıkraya göre yapılan ön kontrolde geçerli olarak kabul edilen başvuru, risk değerlendirmesi açısından da detaylı kontrolden geçirilebilir. Detaylı kontrol, otuz işgünü içerisinde tamamlanır.

(3) Genel Müdürlük, bildirim geçerliliği konusunda başvuru sahibinden ilave bilgi talep edebilir. Bu durumda, başvuru sahibi ile görüşülerek istenilen ilave bilginin sağlanması için bir süre belirlenir ve başvuru sahibi resmi yazı ile bilgilendirilir. Bu durumda ikinci fıkrada belirtilen bir aylık süre uzatılır.

(4) Birinci fıkraya istisna olarak ve Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 13 üncü maddesi saklı kalmak kaydıyla, başvuru sahibinin her bir eksik unsur için doğrulanabilir bir gerekçe sunması koşuluyla, bildirim bu Tebliğin 16 ncı, 18 inci ve 19 uncu maddelerde belirtilen tüm unsurları içermese de geçerli olarak kabul edilebilir.

(5) Genel Müdürlük, bildirim geçerli olup olmadığı konusunda başvuru sahibini resmi yazı ile bilgilendirir. Bildirimin geçerli olmadığına karar verilirse, Genel Müdürlük başvurunun neden geçersiz kabul edildiğini resmi yazıda belirtir.

Başvurunun geçerliliğinin kontrolü

MADDE 21 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik başvuru Genel Müdürlük tarafından teslim alındığında, başvurunun 17 inci, 18 inci ve 19 uncu maddelerde belirtilen gereklilikleri karşılayıp karşılamadığı kontrol edilir.

(2) Birinci fıkraya göre yapılan ön kontrolde geçerli olarak kabul edilen başvuru, risk değerlendirmesi açısından da detaylı kontrolden geçirilebilir. Detaylı kontrol, otuz işgünü içerisinde tamamlanır.

(3) Genel Müdürlük, başvurunun geçerliliği konusunda başvuru sahibinden ilave bilgi talep edebilir. Bu durumda, başvuru sahibi ile görüşülerek istenen ilave bilginin sağlanması için bir süre belirlenir ve başvuru sahibi resmi yazı ile bilgilendirilir. Bu durumda ikinci fıkrada belirtilen bir aylık süre uzatılır.

(4) Birinci fıkraya istisna olarak ve Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 15 inci maddesi saklı kalmak kaydıyla, başvuru sahibinin her bir eksik unsur için doğrulanabilir bir gerekçe sunması koşuluyla, başvuru 17 inci, 18 inci ve 19 uncu maddelerde belirtilen tüm unsurları içermese de geçerli olarak kabul edilebilir.

(5) Genel Müdürlük, başvurunun geçerli olarak kabul edilip edilmediği konusunda başvuru sahibini bilgilendirir. Başvurunun geçerli olmadığına karar verilirse, Genel Müdürlük başvurunun neden geçersiz kabul edildiğini belirtir.

Bilimsel Komisyonun bildirimler için oluşturduğu bilimsel görüşünde yer alması gereken bilgiler

MADDE 22 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdaya ilişkin bildirim ile ilgili olarak; Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 14 üncü maddesinin ikinci fıkrası gereğince Bilimsel Komisyon tarafından Genel Müdürlüğe sunulan ve Bilimsel Komisyonun gıdanın güvenilirliğine dair bir itirazı olup olmadığına ilişkin uygun şekilde gerekçelendirilmiş bilimsel görüşü, duruma göre ikinci veya üçüncü fıkrada belirtilen bilgileri içerir.

(2) Birinci fıkrada bahsedilen bilimsel görüş, Bilimsel Komisyonun bildirim konu olan diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın güvenilirliğine dair bir itirazı bulunması halinde, aşağıdaki bilgileri içerir:

a) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın adı ve tanımı,

b) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın insan sağlığı için neden bir güvenilirlik riski oluşturabileceğini gösteren bilimsel açıklamalar.

(3) Birinci fıkrada bahsedilen bilimsel görüş, Bilimsel Komisyonun bildirim konu olan diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın güvenilirliğine dair bir itirazı bulunmaması halinde, aşağıdaki bilgileri içerir:

a) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın tanımlanması ve özellikleri ile ilgili bilgiler,

b) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın güvenilir gıda tüketim geçmişine ilişkin değerlendirme,

c) Önerilen kullanımlar, kullanım seviyeleri.

Bilimsel Komisyonun başvurular için oluşturduğu bilimsel görüşünde yer alması gereken bilgiler

MADDE 23 – (1) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik bir başvuru için Bilimsel Komisyon tarafından oluşturulan bilimsel görüş aşağıdaki bilgileri içerir:

a) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın tanımlanması ve özellikleri ile ilgili bilgiler,

b) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın güvenilir gıda tüketim geçmişine ilişkin değerlendirme,

c) Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın, mümkünse güvenilirliğini ortaya koyan ve gerektiğinde belirsizlikler ve kısıtlamaların vurgulandığı genel risk değerlendirmesi,

- ç) Sonuç değerlendirme.
(2) Genel M¼d¼rl¼k, Bilimsel Komisyondan bilimsel g¼r¼þ talep ederken ilave bilgiler isteyebilir.

BEŞİNCİ B¼L¼M **Çeşitli ve Son H¼k¼mler**

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 24 - (1) Bu Tebliğ;

a) Yeni gıda stat¼s¼n¼n belirlenmesine ilişkin 19/3/2018 tarihli ve (AT) 2018/456 sayılı Komisyon Uygulama T¼z¼ę¼,

b) Yeni gıdaların başvuruları için idari ve bilimsel gerekliliklere ilişkin 20/12/2017 tarihli ve (AT) 2017/2469 sayılı Komisyon Uygulama T¼z¼ę¼,

c) Diğer bir ¼lkeden gelen geleneksel gıdalar için idari ve bilimsel gerekliliklere ilişkin 20/12/2017 tarihli ve (AT) 2017/2468 sayılı Komisyon Uygulama T¼z¼ę¼ dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 25 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine g¼re yaptırım uygulanır.

Y¼r¼rl¼k

MADDE 26 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde y¼r¼rl¼ęe girer.

Y¼r¼tme

MADDE 27– (1) Bu Tebliğ h¼k¼mlerini Tarım ve Orman Bakanı y¼r¼t¼r.

EK-1
YENİ GIDA STATÜSÜNÜN BELİRLENMESİNE YÖNELİK DANIŞMA TALEBİ
DİLEKÇESİ FORMATI

Konu:’nın yeni gıda-statüsünün belirlenmesi için danışma talebi

Tarih: ... / ... / ...

GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

...(gıdanın adı)....hakkında Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliğine uygun olarak hazırladığımız danışma talebimizin değerlendirilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Gıda İşletmecisi ve/veya Temsilcisi
Adı, Soyadı, Adresi, İmzası, Kaşe

Gıda işletmecisi veya temsilcisi

Firma:.....

Adres:.....

Telefon:.....

e-posta:.....

İlgili kişi:

EK:

- Teknik dosya
- Danışma talebini destekleyen belgeler
- Açıklayıcı not

EK-2
TEKNİK DOSYA FORMATI

Açıklayıcı bir not oluşturularak farklı bilgi parçaları arasında bir bağlantı kurulur. Özellikle, 2024 yılından önce ülkemizde insan tüketimine yönelik olarak önemli bir ölçüde kullanımının bulunduğu desteklemek için sunulan kanıtlar açısından, bir sonuca varabilmek için bir dizi kaynaktan elde edilen belgelerin dikkate alınması gerektiği durumlarda bu bağlantı kurulmalıdır.

Sunulan belgelerin sadece belirli bölümleri yeni gıda statüsünün belirlenmesi ile ilgiliyse, bu bölümler vurgulanır.

Bölüm 1 tüm gıdalar için doldurulur.

Ekstraktlar için, Bölüm 1'e ek olarak Bölüm 2 de doldurulur.

Ülkemizde 2024 yılından önce gıda üretiminde kullanılmayan bir üretim prosesi sonucu elde edilen gıdalar için, Bölüm 1 (1, 2, 3 ve 7 nolu başlıklar) ve Bölüm 3 doldurulur.

Bölüm 1: Tüm gıdalar (Ülkemizde 2024 yılından önce gıda üretiminde kullanılmayan bir üretim prosesi sonucu elde edilen gıdalar için, sadece 1, 2, 3 ve 7 nolu başlıklar)

| Gıdanın tanımı | |
|--|--|
| 1.1. Gıdanın adı | |
| 1.2. Gıdanın ayrıntılı tanımı (Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (h) bendinin 8 inci ve 9 uncu alt bentlerinde belirtilen tasarlanmış nanomateryalleri içerip içermediği bilgisi de dahil olmak üzere) | |
| 1.3. Uygun hallerde, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinin ikinci fıkrasının (h) bendine uygun olarak önerilen yeni gıda kategorisi | |
| 2. Gıdanın ve/veya gıdanın kaynağının detaylı karakterizasyonu (ilgili durumlarda) | |
| A. Organizmalar (mikroorganizmalar, mantarlar, algler, likenler, bitkiler, hayvanlar) | |
| 2.1. Taksonomik adı (otör ile birlikte tam Latince adı) | |
| 2.2. Uygun hallerde, sinonimleri (eş anlamlıları), diğer adları | |
| 2.3. Uygun hallerde, 2024 yılından önce ülkemizde organizmanın hangi kısmının insan tüketimi için kullanıldığının belirtilmesi | |
| 2.4. Saflık/konsantrasyon ile ilgili spesifikasyonları | |
| B. Kimyasal maddeler | |
| 2.5. CAS numarası/numaraları (eğer belirlenmişse) | |
| 2.6. IUPAC isimlendirme kurallarına göre kimyasal adı/adları | |
| 2.7. Uygun hallerde, sinonimleri (eş anlamlıları), ticari adı, yaygın adı | |
| 2.8. Molekül ve yapı formülü | |
| 2.9. Saflık/konsantrasyon ile ilgili spesifikasyonları | |
| 3. Kullanım koşulları | |
| 3.1. Gıdanın nasıl kullanılması amaçlanmaktadır? | |
| 3.2. Gıdanın kullanımının amaçlandığı ürün grupları | |

3.3. Gıdanın kullanımının amaçlandığı ürünlerdeki seviyesi/konsantrasyonu (veya kullanım seviyelerinin aralığı)

4. Üretim süreci

4.1. Üretim sürecinin ayrıntılı açıklaması. Üretim sürecini açıklamak için bir üretim akış şeması ekleyiniz.

5. Gıdanın ülkemizde 2024 yılından önce insan tüketimine yönelik geçmişi

5.1. Gıda 2024 yılından önce ülkemizde ne düzeyde önemli ölçüde tüketildi? Ayrıntılı şekilde açıklayınız.

5.2. Gıda 2024 yılından önce ülkemizde sadece bölgesel olarak veya küçük bir yerel ölçekte mi tüketildi? Ayrıntılı şekilde açıklayınız.

5.3. Gıda 2024 yılından önce ülkemizde özel bir nüfus grubu için (örneğin bebek gıdaları için) tasarlanan bir bileşen olarak mevcut muydu? Ayrıntılı şekilde açıklayınız.

6. Gıdanın 2024 yılından önce ülkemizde kullanımına ilişkin görüş alışverişi

Gıda işletmecileri, söz konusu gıdanın 2024 yılından önce ülkemizde insan tüketimine yönelik olarak önemli ölçüde kullanıldığını kanıtlamak için sahip oldukları bilgilerin yeterliliğinden emin olmadıkları durumlarda, yeterli bilgiyi toplamak amacıyla diğer gıda işletmecilerine veya gıda işletmecilerini temsil eden kuruluşlara danışabilirler.

6.1. Diğer gıda işletmecilerine veya gıda işletmecilerini temsil eden kuruluşlara danışıldı mı? Ayrıntılı şekilde açıklayınız.

6.2. Gıda şu anda ülkemiz piyasasında mevcut mu? Ayrıntılı şekilde açıklayınız.

7. İlave bilgiler

7.1. Söz konusu gıdanın 2024 yılından önce ülkemizde tıbbi ürün olarak kullanıldığına dair herhangi bir bilgi var mı?

7.2. Yeni gıdanın statüsünün belirlenmesine yardımcı olacak başka bir bilgi var mı? Özel olarak talep edilmemiş olsa bile, ilgili olan her türlü bilgiyi sununuz.

Bölüm 2: Ekstraktlar

8. Ekstraktlar

| | |
|---|--|
| 8.1. Bölüm 1'de belirtilmemişse, ekstraktın kaynak materyali ile ilgili diğer ayrıntılar. Ayrıntılı şekilde açıklayınız. | |
| 8.2. Ekstraktın spesifikasyonları. Ayrıntılı şekilde açıklayınız. | |
| 8.3. Eğer bir gıda kaynağından ekstrakte edilmişse, herhangi bir ekstrakt bileşeninin içine ekleneceği gıdadan alınan miktarı, bu bileşenlerin ilgili gıda kaynağından alınan miktarından daha yüksek olacak mı? Ayrıntılı şekilde açıklayınız. | |

Bölüm 3: Ülkemizde 2024 yılından önce gıda üretiminde kullanılmayan bir üretim prosesi sonucu elde edilen gıdalar

9. Üretim süreci

| | |
|--|--|
| 9.1. Üretim sürecinin ayrıntılı açıklaması. Üretim sürecini açıklamak için bir üretim akış şeması ekleyiniz | |
| 9.2. Gıdanın yapısı veya bileşimi, gıdanın hazırlanma sürecinden dolayı besin değerini, metabolizmasını veya istenmeyen maddelerin seviyesini etkiliyor mu? Ayrıntılı şekilde açıklayınız. | |
| 9.3. Gıda, normalde diyetin bir parçası olarak tüketilmeyen bir kaynaktan mı üretiliyor? Ayrıntılı şekilde açıklayınız. | |

EK-3
YENİ GIDA İÇİN BAŞVURU DİLEKÇESİ FORMATI

Konu: Yeni gıda başvurusu

Tarih: ... / ... / ...

GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

...(yeni gıdanın adı).....hakkında Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamındaki yeni gıdalar listesinin güncellenmesine ilişkin başvurumuzun değerlendirilmesi hususunda gereğini arz ederim.

*Başvuru Sahibi ve/veya Temsilcisi
Adı, Soyadı, Adresi, İmzası, Kaşe*

(Lütfen başvurunuza ilişkin ilgili kutucuğu işaretleyiniz.)

- Bir yeni gıdanın kullanımına ilk kez izin verilmesine yönelik başvuru.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan bir yeni gıdanın kullanım koşullarında değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik başvuru.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan bir yeni gıdanın spesifikasyonlarında değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik başvuru.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan bir yeni gıdanın ilave özel etiketleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik başvuru.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan bir yeni gıdanın piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik başvuru.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.

Yeni gıdanın tanımlanması:

(Söz konusu yeni gıdanın yer aldığı yeni gıda kategorisine/kategorilerine göre bilgi veriniz.)

.....
.....

Gizlilik:

Uygun hallerde, başvurunun Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 22 nci maddesi uyarınca gizli olarak işleme alınması talep edilen bilgiler içerip içermediğini belirtiniz.

- Evet
- Hayır

Veri koruması:

Uygun hallerde, başvurunun Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 25 inci maddesi uyarınca tescilli verilerin koruma altına alınmasına yönelik bir talep içerip içermediğini belirtiniz.

- Evet
- Hayır

Gıda kategorileri, kullanım koşulları ve etiketleme gereklilikleri:

| Gıda kategorisi | Özel kullanım koşulları | İlave özel etiketleme gereklilikleri |
|-----------------|-------------------------|--------------------------------------|
| | | |
| | | |

EK:

- Başvuru dosyasının tamamı
- Başvuru dosyasının özeti (gizli bilgi içermemelidir)
- Başvuru dosyasının gizli olarak işleme alınması talep edilen bölümlerinin listesi ve bu tür bilgilerin açıklanmasının başvuru sahibinin çıkarlarına önemli ölçüde zarar verme potansiyeline sahip olduğunu gösteren doğrulanabilir gerekçeler
- Yeni gıda başvurusu ile ilgili tescilli verilerin koruma altına alınmasını destekleyen bilgiler
- Başvuru sahibinin/sahiplerinin idari bilgileri

EK-4
DİĞER BİR ÜLKEDEN GELEN GELENEKSEL BİR GIDA İÇİN BİLDİRİM
DİLEKÇESİ FORMATI

Konu: Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıda bildirimini

Tarih: ... / ... / ...

GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

...(diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın adı).....hakkında Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamındaki yeni gıda listesinin güncellenmesine ilişkin bildirimimizin değerlendirilmesi hususunda gereğini arz ederim.

*Başvuru Sahibi ve/veya Temsilcisi
Adı, Soyadı, Adresi, İmzası, Kaşe*

(Lütfen bildirimimize ilişkin ilgili kutucuğu işaretleyiniz.)

- Diğer bir ülkeden gelen yeni bir geleneksel gıdanın kullanımına izin verilmesine yönelik bildirim.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan, diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın kullanım koşullarında değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik bildirim.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan, diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın spesifikasyonlarında değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik bildirim.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan, diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın ilave özel etiketleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik bildirim.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.
- Hâlihazırda kullanımına izin verilmiş olan, diğer bir ülkeden gelen geleneksel bir gıdanın piyasaya arz sonrası izleme gerekliliklerinde değişiklik yapılmasına (ekleme, çıkarma veya değiştirme) yönelik bildirim.
Lütfen bahse konu izin için bir referans belirtiniz.

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın tanımlanması:

.....
.....

Gizlilik:

Uygun hallerde, dosyanın Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 22 nci maddesi uyarınca gizli olarak işleme alınması talep edilen bilgiler içerip içermediğini belirtiniz.

- Evet
- Hayır

Gıda kategorileri, kullanım koşulları ve etiketleme gereklilikleri:

| Gıda kategorisi | Özel kullanım koşulları | İlave özel etiketleme gereklilikleri |
|-----------------|-------------------------|--------------------------------------|
| | | |
| | | |

EK:

- Dosyanın tamamı
- Dosyanın özeti (gizli bilgi içermemelidir)
- Dosyanın gizli olarak işleme alınması talep edilen bölümlerinin listesi ve bu tür bilgilerin açıklanmasının başvuru sahibinin çıkarlarına önemli ölçüde zarar verme potansiyeline sahip olduğunu gösteren doğrulanabilir gerekçeler
- Başvuru sahibinin/sahiplerinin idari bilgileri
- Başvuruyu desteklemek için sunulan çalışmaların bir listesi

EK-5
DİĞER BİR ÜLKEDEN GELEN GELENEKSEL BİR GIDA İÇİN BAŞVURU
DİLEKÇESİ FORMATI

Konu: Diğer bir ülkeden gelen geleneksel
gıda başvurusu

Tarih: ... / ... / ...

GIDA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

...(diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın adı)....hakkında Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği kapsamındaki yeni gıda listesinin güncellenmesine ilişkin başvurumuzun değerlendirilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Başvuru Sahibi ve/veya Temsilcisi
Adı, Soyadı, Adresi, İmzası, Kaşe

Diğer bir ülkeden gelen geleneksel gıdanın tanımlanması:

.....
.....

Gizlilik:

Uygun hallerde, Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliğinin 22 nci maddesinde yer alan hükümleri dikkate alarak dosyanın gizli olarak işleme alınması talep edilen bilgiler içerip içermediğini belirtiniz.

- Evet
 Hayır

Gıda kategorileri, kullanım koşulları ve etiketleme gereklilikleri:

| Gıda kategorisi | Özel kullanım koşulları | İlave özel etiketleme gereklilikleri |
|-----------------|-------------------------|--------------------------------------|
| | | |
| | | |

EK:

- Dosyanın tamamı
 Dosyanın özeti (gizli bilgi içermemelidir)
 Dosyanın gizli olarak işleme alınması talep edilen bölümlerinin listesi ve bu tür bilgilerin açıklanmasının başvuru sahibinin çıkarlarına önemli ölçüde zarar verme potansiyeline sahip olduğunu gösteren doğrulanabilir gerekçeler
 Bilimsel Komisyon tarafından verilen ve itiraz içeren bilimsel görüş kapsamındaki hususlara ilişkin belgeye dayalı veriler
 Başvuru sahibinin/sahiplerinin idari bilgileri

GÖRÜŞ FORMU*

Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalar Yönetmeliği
Görüş Bildiren Kurum:

| Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme | | |
|--|--------------|--------------------|
| Mevcut Metin | Taslak Metin | Öneri/Teklif Metni |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

GÖRÜŞ FORMU*

Türk Gıda Kodeksi Yeni Gıdalara İlişkin Uygulama Tebliği

Görüş Bildiren Kurum:

| Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme | | |
|--|--------------|--------------------|
| Mevcut Metin | Taslak Metin | Öneri/Teklif Metni |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |
| | | |
| Değerlendirme | | |

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.