

2) nella tabella 2 (Specifiche) è inserita la voce seguente:

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
«Frutta a guscio secca di <i>Canarium indicum</i> L. (Kenari) (Alimento tradizionale da un paese terzo)	Descrizione/definizione L'alimento tradizionale è costituito dalle noci Kenari secche trasformate. Il termine "noci Kenari" fa riferimento alle mandorle dell'omonimo frutto maturo, nome scientifico <i>Canarium indicum</i> L. (o <i>Canarium amboinense</i> Hochr.; famiglia: Burseracee).
	Composizione
	Ceneri: ≤ 5 (g/100 g)
	Umidità: ≤ 6 (g/100 g)
	Proteine: 12,8 - 14,4 g/100 g
	Carboidrati: 11,0 - 16,4 g/100 g
	Grassi: 59,3 - 66,3 g/100 g
	Fibre alimentari: 4,4 - 9,8 g/100 g
	Criteri microbiologici
	Conteggio aerobico in piastra: ≤ 5,0 × 10 ³ CFU/g
	Coliformi: < 3 MPN/g
	E. coli: < 3 MPN/g
	Lieviti e muffe: < 10 CFU/g
	<i>Salmonella</i> : assente in 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i> (assente/25 g)
	<i>Listeria monocytogenes</i> (assente/25 g)
	<i>Aflatossine</i>
	Aflatossine B1: ≤ 2 mcg/kg
	Aflatossine (somma di B1, B2, G1 e G2): ≤ 4 mcg/kg
	Diossine e PCB diossina-simili
	Somma di diossine: ≤ 0,75 pg/g di grassi
	Somma di diossine e PCB diossina-simili: ≤ 1,5 pg/g di grassi
	Metalli pesanti
	Cadmio (Cd): ≤ 0,02 mg/kg
	Piombo (Pb): ≤ 0,07 mg/kg
	CFU: unità formanti colonie».

