

Numero CE	Additivo	Denominazione chimica, descrizione	Specie animale o categoria di animali	Età massima	Tenore		Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
					minimo	massimo		
E 1629	Endo-1,4-beta-xilanasi EC 3.2.1.8	Preparato di endo-1,4-beta-xilanasi prodotto da <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ATCC 2105), endo-1,3(4)-beta-glucanasi prodotto da <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ATCC 2106) avente un'attività minima di: endo-1,4-beta-xilanasi: 5 000 U ⁽²⁾ /ml endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 50 U ⁽¹⁾ /ml	Polli da ingrasso	—	Unità di attività/kg di alimento completo	Tenore massimo	1. Nelle istruzioni per l'uso dell'additivo e della premiscela, indicare la temperatura di conservazione, il periodo di conservazione e la stabilità quando incorporato in pellet. 2. Dose raccomandata per kg di alimento completo: endo-1,4-beta-xilanasi: 1 250-2 500 U endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 12-25 U. 3. Da utilizzare in alimenti composti ricchi di polisaccaridi non amilacei (soprattutto arabinoxilani e beta-glucani), contenenti ad esempio oltre il 20 % di orzo o il 40 % di frumento.	a tempo indeterminato
	Endo-1,3(4)-beta-glucanasi EC 3.2.1.6				Endo-1,4-beta-xilanasi: 1 250 U endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 12 U	—		

(1) 1 U è la quantità di enzimi che libera 1 micromole di zuccheri riduttori (equivalenti glucosio) da beta glucano dell'orzo, al minuto, a pH 5.0 ed a 30 °C.

(2) 1 U è la quantità di enzimi che libera 1 micromole di zuccheri riduttori (equivalenti xiloso) da xilano del farro avena, al minuto, a pH 5.3 ed a 50 °C.

(3) 1 U è la quantità di enzimi che idrolizza 1 micromole di legami di glucosio a partire da sostrato di polimero amilaceo reticolato, non solubile in acqua, al minuto, a pH 6.5 ed a 37 °C.

(4) 1 U è il quantitativo di enzima che libera 1 microgrammo-molecola di materiale riduttore (equivalenti acido galatturonico), a partire da substrato poli D-galatturonico, al minuto, a pH 5.0 ed a 40 °C.

(5) 1 U è la quantità di enzimi che libera 1 microgrammo di composto fenolico (equivalente tirosina) da substrato di caseina, al minuto, a pH 7.5 ed a 40 °C.