

ALLEGATO III

Numero CE	Additivo	Formula chimica, descrizione	Specie o categorie animali	Età massima	Tenore		Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
					Tenore minimo	Tenore massimo		
Enzimi								
«E 1604	Endo-1,3(4)-beta-glucanasi CE 3.2.1.6 Endo-1,4-beta-xilanasi CE 3.2.1.8	Preparato di endo-1,3(4)-beta-glucanasi e endo-1,4-beta-xilanasi prodotto da <i>Penicillium funiculosum</i> (IMI SD101) con un'attività minima di: in polvere: Endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 2 000 U ⁽¹⁾ /g Endo-1,4-beta-xilanasi: 1 400 U ⁽²⁾ /g in forma liquida: Endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 500 U/ml Endo-1,4-beta-xilanasi: 350 U/ml	Anatre da ingrasso	—	Endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 100 U Endo-1,4-beta-xilanasi: 70 U	—	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 per animali completo: endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 100 U endo-1,4-beta-xilanasi: 70 U 3. Da utilizzare in alimenti composti ricchi di polisaccaridi non amilacei (soprattutto beta-glucani e arabinoxilani), contenenti ad esempio oltre il 50 % di orzo o il 60 % di frumento.	A tempo indeterminato
			Suinetti (svezza-ti)	-	Endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 100 U Endo-1,4-beta-xilanasi: 70 U	-	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 per animali completo: endo-1,3(4)-beta-glucanasi: 100 U endo-1,4-beta-xilanasi: 70 U 3. Da utilizzare in alimenti composti ricchi di polisaccaridi non amilacei (soprattutto beta-glucani e arabinoxilani), contenenti ad esempio oltre il 30 % di orzo o il 20 % di frumento. 4. Da utilizzare per i suinetti svezziati fino a 35 kg.	A tempo indeterminato
(1) 1 U è il quantitativo di enzima che libera 5,55 micromoli di zuccheri riduttori (equivalenti maltosio), a partire da beta-glucano d'orzo, al minuto, con pH 5,0 e a 50 °C. (2) 1 U è il quantitativo di enzima che libera 4,00 micromoli di zuccheri riduttori (equivalenti maltosio), a partire da xilano di betulla, al minuto, con pH 5,5 e a 50 °C.»								

