

ALLEGATO

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Unità di attività/kg di alimento per animali completo con un tasso di umidità del 12 %			
Categoria: additivi zootecnici. Gruppo funzionale: promotori della digestione.									
4a17	Kerry Ingredients and Flavours	Alfa-galattosidasi (EC 3.2.1.22) Endo-1,4-beta-glucanasi (EC 3.2.1.4)	<i>Composizione dell'additivo:</i> Preparato di alfa-galattosidasi (EC 3.2.1.22) prodotta da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 615.94) e di endo-1,4-beta-glucanasi (EC 3.2.1.4) prodotta da <i>Aspergillus niger</i> (CBS 120604), in forma solida, avente un'attività minima di: — 1 000 U ⁽¹⁾ alfa-galattosidasi/g — 5 700 U ⁽²⁾ endo-1,4-beta-glucanasi/g <i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i> Alfa-galattosidasi prodotta da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 615.94) e endo-1,4-beta-glucanasi prodotta da <i>Aspergillus niger</i> (CBS 120604) <i>Metodo di analisi</i> ⁽³⁾ Determinazione: — metodo colorimetrico di misurazione del p-nitrofenolo rilasciato dall'azione di alfa-galattosidasi a partire da un substrato di p-nitrofenil-alfa-galattopiranoside, — metodo colorimetrico di misurazione della sostanza colorata idrosolubile rilasciata dall'azione di endo-1,4-beta-glucanasi a partire da un substrato di glucano d'orzo reticolato con azzurrina.	Polli da ingrasso	—	50 U alfa-galattosidasi 285 U endo-1,4-beta-glucanasi	—	1. Nelle istruzioni per l'impiego dell'additivo e della premiscela, indicare temperatura e periodo di conservazione, nonché la stabilità quando incorporato in pellet. 2. Dose massima raccomandata: — 100 U alfa-galattosidasi/kg — 570 U endo-1,4-beta-glucanasi/kg 3. Per motivi di sicurezza: utilizzare dispositivi di protezione dell'apparato respiratorio, occhiali e guanti durante la manipolazione.	9 aprile 2022

⁽¹⁾ 1 U è la quantità di enzima che libera 1 micromole di p-nitrofenolo al minuto a partire da p-nitrofenil-alfa-galattopiranoside (pNPG) con pH 5,0 e a 37 °C.

⁽²⁾ 1 U è la quantità di enzima che libera 1 mg di zuccheri riduttori (equivalenti glucosio) al minuto a partire da beta-glucano, con pH 5,0 e a 50 °C.

Informazioni dettagliate sui metodi di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: (<http://irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/index.aspx>).

⁽¹⁾ 1 U è la quantità di enzima che libera 1 micromole di p-nitrofenolo al minuto a partire da p-nitrofenil-alfa-galattopiranoside (pNPG) con pH 5,0 e a 37 °C.

⁽²⁾ 1 U è la quantità di enzima che libera 1 mg di zuccheri riduttori (equivalenti glucosio) al minuto a partire da beta-glucano, con pH 5,0 e a 50 °C.

⁽³⁾ Informazioni dettagliate sui metodi di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: (http://irmm.jrc.ec.europa.eu/EURLs/EURL_feed_additives/Pages/index.aspx).

