

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		Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						minimo	massimo		
			Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi — endo-1,4-beta-xilanasi: metodo colorimetrico basato sulla quantificazione di frammenti colorati idrosolubili prodotti dall'azione della xilanasi sull'arabinoxilano del frumento reticolato con azzurrina, — bacillolisina: metodo di prova su piastra basato sulla diffusione della proteasi in agar di azocaseina e sulla successiva idrolisi della caseina.			Unità di attività/kg di mangime completo con un tenore di umidità del 12 %			

(1) 1 U è la quantità di enzima che libera 0,0056 micromoli di zuccheri riduttori (equivalenti glucosio) al minuto dal beta-glucano dell'orzo a pH 7,5 e a 30 °C.
 (2) 1 U è la quantità di enzima che libera 0,0056 micromoli di zuccheri riduttori (equivalenti glucosio) al minuto dalla carbossimetilcellulosa a pH 4,8 e a 50 °C.
 (3) 1 U è la quantità di enzima che idrolizza 1 micromole di legami glicosidici al minuto dal polimero di amido reticolato insolubile in acqua a pH 7,5 e a 37 °C.
 (4) 1 U è la quantità di enzima che libera 0,0067 micromoli di zuccheri riduttori (equivalenti xilosio) al minuto dallo xilano di betulla a pH 5,3 e a 50 °C.
 (5) 1 U è la quantità di enzima che rende solubile un microgrammo di substrato di azocaseina al minuto, a pH 7,5 e a 37 °C.
 (6) Informazioni dettagliate sui metodi di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

17CE1569

