

## Fachstelle der Normenkommission für Einzelfuttermittel

### Neuaufnahmen bzw. Eintragungsänderungen in die Positivliste für Einzelfuttermittel, eingestellt am 20.11.2020

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	<sup>5)</sup> Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	<sup>5)</sup> Anforderungen (in v.H. )	<sup>5)</sup> Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
02.15.04	Sonnenblumenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus geschälter, teilgeschälter oder ungeschälter Sonnenblumensaat anfällt		aus geschälter Saat Rohfaser max. 15  aus teilgeschälter Saat Rohfaser max. 25	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	
03.12.01	Mungbohnenfruchtwasserkonzentrat	Nebenerzeugnis, dass bei der Stärkegewinnung aus gereinigten Mungbohnen anfällt und dem Rohprotein und Wasser teilweise entzogen sind			Feuchte Rohprotein Rohasche Natrium Kalium	Datenblatt erforderlich	
03.12.02	Mungbohneneweiß	Nebenerzeugnis, dass bei der Stärkeherstellung aus dem separierten Fruchtwasser von Mungbohnen gewonnen wird		Rohprotein min. 80	Rohprotein Rohfett	Datenblatt erforderlich	
03.12.03	Mungbohnenstärke- / Fasergemisch	Erzeugnis, dass bei der Herstellung von Mungbohneneweiß anfällt und getrocknet sein kann			Rohprotein Rohfaser Stärke	Datenblatt erforderlich	

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	<sup>5)</sup> Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	<sup>5)</sup> Anforderungen (in v.H. )	<sup>5)</sup> Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
04.08.03	Topinambursaftkonzentrat, fermentiert	Erzeugnis, das aus gereinigten und gewaschenen Knollen von Topinambur gewonnen wird. Der nach Maischung gewonnene Topinambursaft wird mit Milchsäurebakterien fermentiert und anschließend inaktiviert und konzentriert		Inulin min. 20	Feuchte Inulin	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Milchsäurebakterien müssen inaktiviert sein
04.11.01	Knoblauchpulver, -granulat	Zwiebel von <i>Allium sativum</i> L., getrocknet und gemahlen				Datenblatt erforderlich Angaben zum Trocknungsverfahren und zum verwendeten Brennstoff	Gehalte an Alliin, Allicin und weiteren Folgeprodukten beachten
09.05.08	Molkenpermeat, Calciumreich	Erzeugnis, das bei der Ultrafiltration (Membrandurchgang) von Molke anfällt und das teilentzuckert und eingedickt oder getrocknet sein kann		Calcium min. 8	Feuchte, wenn > 8 Rohprotein Rohasche Laktose Calcium	Datenblatt erforderlich	
11.01.62	Kaliumcarbonat, Hydrat (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> * 1,5 H <sub>2</sub> O)	Erzeugnis, dass aus Kaliumchlorid über Elektrolyse zu Kaliumhydroxid im CO <sub>2</sub> -Strom unter Erhitzung als Hydratform entsteht.		Kalium min. 47	Kalium	Datenblatt erforderlich	
12.08.01	Lignocellulose	Erzeugnis, das aus frischen, naturbelassenen Holz nach Trocknung durch mechanische Aufarbeitung und ggf. chemischer Behandlung hergestellt wird und überwiegend aus Lignocellulose besteht	Saures Detergenzien Lignin (ADL) min. 20		Kann auch Holzfaser genannt werden. Pflanzenart ist anzugeben	Datenblatt erforderlich	Geringes Energie- und Nährstofflieferungsvermögen, Ballaststoffcharakter, Wasserbindungsvermögen kann angegeben werden

Nummer	Bezeichnung	Beschreibung	<sup>5)</sup> Differenzierungsmerkmale (in v.H.)	<sup>5)</sup> Anforderungen (in v.H. )	<sup>5)</sup> Angaben zur Kennzeichnung (anzugebende Inhaltsstoffe)	Zusätzliche Angaben zum Herstellungsprozess	Bemerkungen
14.06.01	Nebenerzeugnis aus der Fermentation pflanzlicher Substrate mit Pilzen	Nebenerzeugnis, das im Rahmen einer Feststofffermentation mittels Pilzen ( <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> und <i>Neurospora tetrasperma</i> ) unter Einsatz definierter Substrate (Rapsextraktionsschrot, Rübenmelasseschnitzel, Maiskleberfutter, Maisgrieß, Lignocellulose, Roggen, Weizen, Soja(bohnen)extraktionsschrot, Sonnenblumenextraktionsschrot) entsteht. Zur Abtötung der Restbiomasse und zur Konservierung erfolgt eine Zugabe organischer Säuren.		Rohprotein min. 20 in der Originalsubstanz	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein
14.06.02	Nebenerzeugnis aus der Herstellung von Enzymen durch Fermentation pflanzlicher Substrate mit <i>Aspergillus oryzae</i>	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Enzymen mittels Feststofffermentation mit dem Pilz <i>Aspergillus oryzae</i> unter Einsatz der Substrate Rübenmelasseschnitzel und Maisgrieß entsteht. Zur Abtötung der Restbiomasse und zur Konservierung erfolgt eine Zugabe organischer Säuren.			Rohprotein Rohfett Rohfaser	Datenblatt erforderlich	Enthaltene Pilze müssen abgetötet sein