Angemeldete Einzelfuttermittel

Version 18.08.2023

Code	Bezeichnung	Spezifische Kennzeichnungen	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.	Verwendungszweck
1	Mühlennachproduktegemisch		Gemisch von Nachprodukten, die bei der Vermahlung von Getreide anfallen		Rohfaser	
2	Weizenaleuron		Aleuronzellen aus Weizenkleie	Rein mechanisches Müllereiverfahren	Rohasche Rohfaser Rohprotein	
3	Haselnusshäutchen		Beim Rösten von entschälten Haselnüssen abfallende Kernhaut		Rohfaser Rohfett	
4	Leinsaat aufgeschlossen		Leinsaat mit Wärme ohne Dampf aufgeschlossen		Rohfett Rohprotein	
5	Mandelkuchen		Nebenprodukt, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus den Samen des Süssmandelbaumes (*Prunus dulcis*) anfällt		Rohfaser Rohfett Rohprotein	
6	Senfsaat		Samen von weissem oder gelbem Senf (*Sinapis alba L.*)			
7	Bananen, geschält / ungeschält		Getrocknete geschälte oder ungeschälte Bananen		Gesamtzucker als Saccharose Rohfaser	
8	Hagebutten		Getrocknete Früchte von Rosen (*Rosa ssp.*)			
9	Obstessig		Produkt, dessen Säure ausschliesslich durch natürliche Versäuerung von Obstwein gewonnen wird		Essigsäure	
10	Wacholderbeeren		Getrocknete Beeren von gemeinem Wacholder (*Juniperus communis*)			
11	China-Schilf- Nachprodukte		Produkte, die bei der Verarbeitung von China-Schilf anfallen		Rohfaser	
12	Mais-Ganzpflanzenwürfel (Voll-Mais-Pflanzenwürfel)		Durch künstliches Trocknen von ganzen Maispflanzen gewonnenes Produkt		Rohfaser	
13	Kastanienextrakt		Produkt, das durch das Trocknen des Extraktes aus Kastanienholzschnitzeln gewonnen wird		Tannine	
14	Futtergarnelenschalen, getrocknet, ganz		Produkte, die beim Schälen der Garnelen für Lebensmittelzwecke anfallen		Rohasche Rohfett Rohprotein	
15	*aufgehoben*					
16	Maca	*Lepidium meyenii Walpers*	Produkt, das durch das Trocknen und Mahlen der Knollen von Maca entsteht		Stärke	

Code	Bezeichnung	Spezifische Kennzeichnungen	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.	Verwendungszweck
17	Sojaextraktionsschrot, fermentiert		Produkt aus der Behandlung von Sojaextraktionsschrot mit Hefen. Am Ende des Prozesses werden die Hefen per thermischer Behandlung abgetötet.		Rohfaser Rohprotein	
18	Ganz-Baumnusskuchen, gemahlen		Nebenprodukt, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von ganzen Baumnüssen (ungeschält) anfällt		Rohfaser Rohprotein	
19	Napfsteinmehl		Feinste Fraktion, die beim Brechen/Mahlen von Steinen aus dem Napfgebiet anfällt		-	Trägerstoff, Füll- und Presshilfstoff
20	Magnesiumaspartathydrochlorid		Produkt, das aus technisch reinem Magnesiumaspartathydrochlorid besteht		Magnesium	
21	Getreideabgang		Nebenprodukt, das bei der Getreidereinigung anfällt nach der Entfernung von Fremdbestandteilen		Rohfaser	
22	Paprikamehl / Paprikaflocken (mit oder ohne Kerne)		Produkt aus der Vermahlung und ggf. Flockierung von Paprikas, ggf. nach herkömmlichen Entkernung	1. [Herkömmliche Entkernung] 2. Vermahlung 3. Flockierung	-	Eidotter-Färbung
23	Hyaluronsäure	Natriumhyaluronat (CAS 9067-32-7)	Hochmolekulares Natriumsalz der Hyaluronsäure			Versorgung mit Kohlenhydraten
24	Cellu-Ligno-Karbon-Isolat	CLK-WH67	Produkt aus der Trocknung und Mahlung von Huminsäuren	1. Schonendes Trocknen 2. Mahlen ausgesuchter, natürlich vorkommender, von Verunreinigungen mechanisch befreiter Huminsäuren	Huminsäuren Rohfaser	
25	Weizenstrohfaserhydrolysat	Weizenstrohfaser, hydrolisiert und filtriert	Erzeugnis, das über die chemische Hydrolyse von Weizenstrohfasern gewonnen wird.	1. Hydrolyse des Strohs mit Natronlauge (NaOH) 2. Hydrolyse mit Schwefelsäure (H_2SO_4) und Trennung der Ligninpolyphenole 3. Filtrierung und Reinigung	Natrium Rohfaser Schwefel *Die Art der Behandlung ist anzugeben*	
26	Faserhydrolysat von Saccharum munja	Faser von Saccharum munja, hydrolisiert und filtriert	Erzeugnis, das über die chemische Hydrolyse von wildem Saccharum munja gewonnen wird.	1. Hydrolyse der Saccharum munja-Rohre mit Natronlauge (NaOH) 2. Behandlung mit Schwefelsäure (H_2SO_4) und Trennung der Ligninpolyphenole 3. Filtrierung und Reinigung	Natrium Rohfaser Schwefel *Die Art der Behandlung ist anzugeben*	
27	Chitosan	Poly-(1-4)-2-amino-2-deoxy-β-D-glucan (CAS 9012-76-4)	Erzeugnis aus Pilzen, welches aus dem GVO-freien Myzelium von Aspergillus niger oder von Agaricus bisporus durch alkalische Hydrolyse extrahiert wurde. Polysaccharid, bestehend aus Chitosan (Polyglucosamine) und weniger als 15% beta-(1,3)-Glucan aus einer natürlichen Faserquelle und/oder einem Trägerstoff.	1. Alkalische Hydrolyse vom Myzelium 2. Verdünnung des Chitosans in Essigsäure 3. Filtrierung, Reinigung und Trocknung 4. Mahlung	Rohfaser Gesamtzucker als Saccharose	Faserzufuhr

Code	Bezeichnung	Spezifische Kennzeichnungen	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.	Verwendungszweck
28	Corn-cob-mix	CCM	Maiskörner und Spindel ohne Lieschen	Trockungsverfahren	Rohfaser Stärke	Energiefutter für Rindvieh
29	Malzextrakt	Malzextrakt (aus Gerste oder anderem Getreide, zu präzisieren), fest oder flüssig	Erzeugnis, das durch die Extraktion von Getreide oder vom Malz gewonnen wird	1. Mahlung des Getreides oder des Malzes 2. Extraktion durch Hydrolyse 3. Filtrierung und Pasteurisation 4. Trocknung (für das feste Produkt)	Rohfaser Rohfette Rohprotein	
30	Moringa oleifera	Blattpulver von Moringa oleifera	Getrocknete Blätter von Moringa oleifera	Die Blätter werden geerntet, von den Ästen abgestreift und getrocknet. Das Trockengut wird gemahlen.	Rohprotein Rohfaser Rohasche	Proteinquelle für Tiere
31	Granatapfelkonzentrat	Fruchthautkonzentrat von *Punica granatum*	Erzeugnis, das durch die Konzentrierung der Fruchthäute von Granatäpfeln (*Punica granatum*) gewonnen wird	1. Konzentrierung der Fruchthäute mit Wasser/Ethanol 2. Filtrierung und Distillation 3. Trocknung und Siebung	Rohfaser	Energiequelle
32	Fischprotein-Enzymhydrolysat	Enzymhydrolysat von Fischprotein	Erzeugnis, das durch die enzymatische Hydrolyse von Fischprotein gewonnen wird	1. Enzymatische Hydrolyse von Fischprotein 2. Siebung und Filtrierung 3. Sterilisation und Trocknung	Rohprotein Rohfette	Proteinquelle für Tiere
33	Getrocknete Fliegenlarven BSF*	Getrocknete Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens*	Erzeugnis, das durch die Trocknung von Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens* gewonnen wird	1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Verpackung	Rohprotein Rohfette	Proteinquelle für Heimtiere und Fische
34	BSF-Fliegenlarvenöl*	Öl aus gepressten getrockneten Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens*	Erzeugnis, das durch das Pressen von getrockneten Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens* gewonnen wird	1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Extraktion durch Pressen 4. Verpackung	Rohfette	Energiequelle für Heimtiere und Fische
35	BSF-Fliegenlarvenprotein*	Protein aus gepressten getrockneten Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens*	Erzeugnis, das durch das Pressen von getrockneten Larven von Soldatenfliegen *Hermetia illucens* gewonnen wird	1. Produktion von Fliegenlarven BSF 2. Ernte und Pasteurisierung 3. Trocknung und Extraktion durch Pressen 4. Verpackung	Rohprotein Rohfette Rohfaser	Proteinquelle für Heimtiere und Fische
36	Chia-Samen		Samen von Chia (*Salvia hispanica*)		Rohprotein Rohfett	
37	Erzeugnisse aus der Herstellung von kakaohaltigen Getränken		Erzeugnis, das bei der Herstellung von Getränken aus Kakaopulver anfällt	1. Mischung der Bestandteile (Kakaopulver, Zucker, usw.) 2. Feinstmahlung 3. Agglomerierung 4. Nachtrocknung 5. Kühlung 6. Siebung und Absackung	Rohprotein Rohfette Gesamtzucker, als Saccharose	
38	Eierschalenmembran	Kollagen aus Eierschalenmembranen	Erzeugnis, das durch das Trocknen und die Micronisierung von Eierschalenmembranen entsteht	1. Separierung durch Luft 2. Micronisierung	Rohprotein Kalzium	Protein- und Mineralstoffquelle
39	Mariendistel-Presskuchen	Presskuchen von Samen von Mariendistel (*Silybum marianum*)	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen der Mariendistel (*Silybum marianum*) gewonnen wird.	1. Abpressung der Mariendistelsamen im Schneckenpress-Verfahren 2. Brechen und Vermahlen des Presskuchens 3. Verpackung	Rohprotein Rohfett Rohfaser	Proteinquelle

Code	Bezeichnung	Spezifische Kennzeichnungen	Beschreibung	Angaben über Prozess/Herstellungsverfahren	Obligatorische Angab.	Verwendungszweck
40	Pic-Mix	Mischung aus verschiedenen Lebensmitteln und -Nebenprodukten	Erzeugnis, das bei der Mischung von verschiedenen Lebensmitteln und -Nebenprodukten entsteht	1. Sammlung von verschiedenen Lebensmitteln und Nebenprodukten 2. Reinigung (Verpackungsentfernung) 3. Trocknung 4. Mischung 5. Pressen	Rohprotein Rohfett Rohfaser Rohasche Natrium	Energiequelle für Nutztiere
41	Archaeenextrakt TG1	Erzeugnis aus Archaeen, kultiviert in Pansenflüssigkeit	fermentiertes, getrocknetes Archaeen-Pulver	1. Die Archaeen werden in Reinkultur in gesundem Nährmedium mit steril gefilterter Pansenflüssigkeit gezüchtet 2. Die gesamte Nährflüssigkeit wird sterilisiert 3. Die Archaeen werden inaktiviert (Effektivitätstest) 4. Die so erhaltene Biomasse wird gereinigt mittels NaCl-Lösung und Zentrifugation	Rohprotein Rohasche Rohfett Rohfaser	Proteinquelle
42	Flohsamenschalen	Samenschalen der Wegericharten Plantago indica, Plantago afra (Syn.: Plantago psyllium), Plantago ovata	getrocknete Würfel	Die reifen Pflanzen werden geerntet, gebunden, getrocknet, geschlagen und anschliessend gewürfelt	Rohfaser	Faserzufuhr
43	Spirulina/Mikroalgen	Spirulina Pulver, Blaualgen (Cyanobakterien), Mikroalgen, Arthrospira platensis	getrocknetes, feines, dunkelgrünes Pulver	Erzeugnis aus geschlossenen oder offenen und Aquakulturen, getrocknet	Rohprotein Rohfett Rohasche	Proteinquelle
44	Futterstärke	Mais-, Kartoffel-, Tapiokastärke und Dextrine	Weissliches Pulver	Stärke wird durch Zugabe von HCl-Gas und Wärme zu Dextrinen abgebaut	Deklaration der Pflanzenarten	
45	Stachelbeeren	Ribes uva-crispa	getrocknete Beeren vom Stachelbeerstrauch	-	Deklaration der Pflanzenart	Bestandteil einer Kräutermischung
46	Kurkuma	Curcuma longa	Wurzeln von Gelbwurz	-	Deklaration der Pflanzenart	Bestandteil einer Kräutermischung
47	EcoVit R / EcoVit Rst *(Prov. Aufnahme bis Stellungnahme EU-Kommission)*	Bio-Fermentationslösung inaktiv, riboflavinhaltig, flüssig oder getrocknet	Bio-Fermentationslösung inaktiviert, aus Ashbya Gossypii, (Stamm der AFK bekannt)	1. Mischen der Nährlösung 2. Sterilisation der Nährlösung 3. Fermentation mit Ashbya Gossypii 4. Erhizten und Inaktivieren	Rohprotein Vitamin B2	Proteinquelle Quelle für Vitamin B2
48	Saft aus Melonen	Saft aus Melonen, gefriergetrocknet	gefriergetrocknetes Pulver, mit Palmöl umhüllt	1. Gefriertrocknung 2. Coating mit Palmöl	Rohfett Rohfaser	Energiequelle
49	Pilze, getrocknet	Getrockneter Fruchtkörper und/oder getrocknetes Myzel von geniessbaren Pilzen, reich an Fasern, Aminosäuren und Polysacchariden	Produkt aus der Trocknung geniessbarer Pilze		Rohprotein Rohfaser Angabe der Pilzart	Rohfaser- und Proteinquelle
50	Saft aus Mönchsfrucht	Saft aus Mönchsfrucht, Saft aus Monk Fruit, Saft aus Siraitia Grosvenorii, Saft aus konzentrierter Mönchsfrucht	Saft aus Mönchsfrucht	Die Früchte werden gepresst und zerkleinert und dann in Wasser eingelegt. Der Extrakt wird gefiltert, das Filtrat wird konzentriert, bei hoher Temperatur sterilisiert und in Fässer abgefüllt.	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose, wenn > 10 %	Energiequelle und Süssungseigenschaft
51	Bestrahlter Kastanienhonig	Bestrahlter Kastanienhonig	Bestrahlter Kastanienhonig	Der Honig wurde bestrahlt	Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose	Energiequelle
52	Magermilchpulver ohne Lactoferrin	Magermilchpulver ohne Lactoferrin	Magermilchpulver ohne Lactoferrin ist ein Nebenprodukt der Herstellung von Lactoferrin	Wird durch Verdampfen und Sprühtrocknen hergestellt.	Rohprotein Gesamtzuckergehalt, berechnet als Saccharose	Protein- und Energiequelle

* Die Produktion von Fliegenlarven BSF kann nur mit einer Sonderbewilligung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV erfolgen