

Erzeugnisse

Download-Datum: 25.04.2025

© GMP+ International B.V.

Alle Rechte vorbehalten. Die Informationen aus dieser Veröffentlichung dürfen heruntergeladen, ausgedruckt und auf dem Bildschirm zu Rate gezogen werden, sofern dies für den eigenen, nichtkommerziellen Gebrauch erfolgt. Sämtliche Nutzungen anderer Art bedürfen der vorherigen schriftlichen Genehmigung der GMP+ International B.V.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

Diese Produktliste enthält Produkte, die gemäß den Anforderungen aus dem GMP+ FC scheme zugelassen sind. Das soll heißen, dass die Produkte und deren Erzeugungsprozess von GMP+ International beurteilt worden sind und sicher hergestellt und vertrieben werden können, wobei sich die Gefahren für die Futtermittelsicherheit lenken lassen. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass nicht jedes Produkt des GMP+ FC scheme einen offiziellen gesetzlichen Status als Einzelfuttermittel hat. Überprüfen Sie sämtliche zutreffenden behördlichen Maßregeln und Verordnungen im Bereich von Einzelfuttermitteln des Landes, in dem das Produkt hergestellt und/oder vertrieben wird.

Auch wenn bei der Vorbereitung dieser Produktliste alle erdenklichen Vorsorgemaßnahmen ergriffen worden sind und alles unternommen worden ist, um die Richtigkeit der in dieser Liste enthaltenen Informationen zu gewährleisten, können sich diese ändern und auch je nach den Gegebenheiten vor Ort abweichen. GMP+ International übernimmt keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder fehlende Informationen und etwaige Verluste oder Unannehmlichkeiten infolge solcher Änderungen oder Abweichungen.

Code	Name	Beschreibung	Synonyme
1.000	Malz	Erzeugnis aus gekeimten Getreidekörnern, getrocknet, gemahlen und/oder extrahiert. Die jeweilige Art des Obst, des Gemüses, der Pflanze, des Gewürzes und der Kräuter ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben.	Kat. 68/2013: 1.1.18
1.001	Biertreber	Nebenerzeugnis der Brauerei, das aus gemälztem und nicht gemälztem Getreide und anderen stärkehaltigen Erzeugnissen gewonnen wird und gegebenenfalls getrocknet wurde und gegebenenfalls mit Eiweißcoagulat gemischt sein kann. Es besteht hauptsächlich aus den Hüllsen- und Eiweißteilen des Ausgangsgetreides. Biertreber lässt sich in Presstreber oder Läuterbottich-Treber gliedern. Presstreber und Läuterbottich-Treber unterscheiden sich nur durch die Behandlung in der Brauerei. Die Struktur von Presstreber ist feiner und dessen Trockensubstanzanteil höher als der von Läuterbottich-Treber, da das Malz feiner gemahlen und mit Hilfe eines Plattenfilters ausgepresst wird.	Kat. 68/2013: 1.12.12
1.002	Getreideschlempe, getrocknet	Nebenerzeugnis, das bei der Alkoholgewinnung durch Trocknen fester Reste von gegorenem Getreide gewonnen wird. Bei der Bezeichnung kann angegeben werden, von welchem Getreide die Schlempe stammt (z.B. "Maisschlempe", "Gerstenschlempe", "Hirseschlempe" u.Ä.). Falls aus Brauerei, siehe Treber.	DDGS, Getreidetrockenschlempe, dunkel, Kat.68/2013: 1.12.11
1.003	Futtergerste	Nebenerzeugnis der Vermahlung, das hauptsächlich aus ausselektierten Getreidekörnern besteht. Das Erzeugnis wird in der Vermahlung bei der letzten Reinigung der Braugerste für den Vermahlungsprozess gewonnen.	Braugerstensiebrückstände, Kat. 68/2013: 1.1.13
1.004	Malzpellets	Nebenerzeugnis aus der Vermahlung, das sich aus Malzkeimen und gegebenenfalls Siebrückständen (Malzstaub, Malzsplittern und Malzhüllsen) zusammensetzt, die anschließend pelletiert werden.	Kat. 68/2013: 1.1.18 + Verfahren 49 (Pelletieren), Malzkeimen
1.005	Futterweizen	Nebenerzeugnis der Vermahlung, das hauptsächlich aus ausselektierten Getreidekörnern besteht. Das Erzeugnis wird in der Vermahlung bei der letzten Reinigung der Braugerste für den Vermahlungsprozess gewonnen.	Brauweizensiebrückstände, Cat. 68/2013: 1.11.23
1.007	Destillationsrückstände aus Getreide, sirup	Getreideerzeugnis, das bei der Herstellung von Getreideethanol nach der Evaporation der Fermentierungs- und Destillationsrückstände anfällt	Kat.68/2013: 1.12.6
1.008	Malz staub	Nebenerzeugnis der Brauerei, das sich aus zermahlenden (Gerstenmalz-) Körnerteilen zusammensetzt, die während der Verarbeitung von Malz in der Brauerei angefallen sind (vor allem während des Transports).	Kat. 68/2013: 1.1.14
1.009	Heißtrub	Flüssiges Nebenerzeugnis aus der Bierindustrie, das sich aus Substanzen zusammensetzt, die während des Kochens der Bierwürze ausflocken und im Whirlpool zurückbleiben.	FMR n. 006652-EN, Hot trub
1.010	Eingedampfte Dünnschlempe	Feuchtes Erzeugnis aus der Alkoholherstellung, das bei der Fermentation und Destillation von Getreidemaische und Zuckersirup nach Entfernen von Kleie und Kleber gewonnen wird. Kann auch abgestorbene Zellen und/oder Teile der für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten	Kat.68/2013: 1.12.8

1.011	Destilliertes MaisÄ¶ll (aus Ethanolproduktion)	Nebenprodukt aus der Destillation von fermentiertem Maisbrei, welches durch das Zentrifugieren und AbgieÄ¶en des Konzentrats gewonnen wird. ä€Zdistiller solubleä€œ-Konzentrat.	FMR: 05281
1.012	Verbrauchte Malzkeimen	Befeuchtetes Nebenprodukt, hauptsÄ¶chlich verbrauchte Gerstenschalen, das bei der autolysierten Hefeherstellung (LebensmittelqualitÄ¶t) anfÄ¶llt.	FMR: 003464, Gerstenmalzfutter, Malzkeimen / Wurzelkeime, wÄ¶rmebehandelt, Verbrauchte malz halme
1.013	Gerstendickschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfÄ¶llt und die festen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthÄ¶lt.	Kat. 68/2013: 1.1.16
1.014	GerstendÄ¶nnschlempe, feucht	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Ethanol aus Gerste anfÄ¶llt und die lÄ¶slichen Futtermittel-Bestandteile aus der Destillation enthÄ¶lt.	Kat. 68/2013: 1.1.17
1.015	Getrocknetes Malzprotein	Nebenprodukt, das durch das Trocknen der flÄ¶ssigen Fraktion gewonnen wird, die bei der Herstellung gebrauchten Getreides durch die Brauer anfÄ¶llt.	FMR n. 008901-EN
1.017	Destilliertes MaisÄ¶ll (aus Ethanolproduktion) Raffiniert	Nebenprodukt, das bei der Raffinierung (durch Neutralisierung, Bleichung, Winterisierung und Desodorierung) destillierten MaisÄ¶lls anfÄ¶llt.	FMR: 009391-EN
1.018	Gerste, extrudiert	Produkt, das aus Gerste durch eine Behandlung in feuchten, warmen VerhÄ¶ltnissen und unter Druck gewonnen wird, wodurch die StÄ¶rkeversteifung zunimmt. Kann pansengeschÄ¶tztl (dampfbehandelt) sein.	Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 27 extrudieren
1.019	Gerstenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen von Gerste gewonnen wird. Mit Ausnahme von Feuchtigkeit, Schalen, HÄ¶lsen und FremdkÄ¶rpern darf nichts entfernt worden sein, und es dÄ¶rfen keine fremden Be-standteile zugesetzt worden sein.	FMR no.: 002341-EN
1.020	Gerste	KÄ¶rner von Hordeum vulgare L und anderen kultivierten Arten.	Kat. 68/2013: 1.1.1
1.021	Gerste, geschÄ¶lt	GerstenkÄ¶rner, bei denen wÄ¶hrend des SchÄ¶lens die HÄ¶lsen und Schalen entfernt wurden.	Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 48 (schÄ¶len)
1.022	Gerste, gewalzt	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ungereinigte, ungeschÄ¶lte Gerste zwischen zwei glatten Walzen so plattgedrÄ¶ckt wird, dass die Gerste zwar gepresst, aber nicht gemahlen wird.	Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 11 (zerkleinern)
1.023	Gerste, gewalzt, gesÄ¶ubert	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem gereinigte, ungeschÄ¶lte Gerste zwischen zwei glatten Walzen so plattgedrÄ¶ckt wird, dass die Gerste zwar gepresst, aber nicht gemahlen wird.	Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 11 + 7 (zerkleinern + reinigen)
1.024	Gerste, wÄ¶rmebehandelt	KÄ¶rner von Hordeum vulgare L, die einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die StÄ¶rke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhÄ¶hen.	Gerste, aufgeschlossen, Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 38 (erhitzen)
1.025	GerstenschÄ¶kleie	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung der gereinigten und geschÄ¶lten Gerste zu Graupen, GrÄ¶tze oder Mehl anfÄ¶llt. Es besteht hauptsÄ¶chlich aus Teilen des mehlhaltigen Kerns, der Kleie, der Keime und der feinen Schalen.	Kat. 68/2013: 1.1.7
1.026	Gerstenflocken ((Infrarot)-mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigter, ungeschÄ¶lter Gerste gewonnen wird und dessen StÄ¶rke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde. Das Produkt kÄ¶nnnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Kat. 68/2013: 1.1.4

1.027	Gerstenflocken, geschält ((Infrarot)-mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigter, geschälter Gerste gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde. Das Produkt könnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Kat.68/2013: 1.1.4 + Verfahren 14 (entspelzen)
1.028	Gerstenfuttermehl	Schalenhaltiges Abfallerzeugnis, das bei der Verarbeitung von gereinigter Gerste zu Graupen anfällt. Es besteht hauptsächlich aus den mehr oder weniger fein gemahlenden Schalen, die mit Schälmehl gemischt werden. (Schälmehl ist das Mehl, das beim ersten Schälen von nahezu nackten Gerstenkörnern anfällt; es besteht aus Teilen der Kleie, des mehllhaltigen Kerns, der Keime und der Schalen). Gerstenfuttermehl kann Gerstenmehl sein, bei dem ein Teil des Mehls abgeseibt wurde.	FMR 002341-EN
1.029	Graupen	Geschälte und geschliffene Gerste.	Kat. 68/2013: 1.1.7
1.030	Graupenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigten Graupen gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde.	Kat. 68/2013: 1.1.7 + Verfahren 30 (flockieren)
1.031	Gerstenflocken, wärmebehandelt (Infrarot-Mikronisieren)	Erzeugnis durch walzen(infrarot-Mikronisieren) von wärmebehandelt gerste.	Kat. 68/2013: 1.1.1 + Verfahren 38 (erhitzen) + 30 (flockieren) +66 (Infrarot-Mikronisieren)
1.033	Gerste, pansengeschält (mit NaOH behandelt)	Gerste, das einer technischen Behandlung mit Natriumhydroxid unterzogen wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	
1.034	Hirse, expandiert	Erzeugnis, das aus Hirse mit Hilfe einer Hitze-Feuchtbehandlung unter Druck gewonnen wird, und zwar zur Aufschließung der Stärke zur Förderung der Verdaulichkeit.	Kat.68/2013: 1.3.1 + Verfahren 24 (expandieren)
1.035	Rispenhirse	Körner von Panicum millaceum L.	Kat. 68/2013: 1.3.1
1.038	Hafer, extrudiert	Erzeugnis, das aus hafer gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist.	FMR: 005018
1.039	Hafermehl, roh	Rohes Mehl, das bei der Extraktion von Haferkleie anfällt.	
1.040	Hafer	Körner von Avena sativa L und anderen kultivierten Haferarten.	Kat. 68/2013: 1.4.1
1.041	Hafer, entspelzt	Erzeugnis, das durch Entspelzen oder Schälen von Hafer gewonnen wird, so dass die Körner von Hälften und Schalen befreit sind. Es sind höchstens 2% fremdes Getreide zugelassen. Das Erzeugnis darf nicht mehr als 2% Haferschalen enthalten.	Kat. 68/2013: 1.4.2
1.042	Hafer, entspelzt und geschnitten	Erzeugnis, das durch Zerschneiden oder Schneiden von entspelztem Hafer gewonnen wird.	
1.043	Hafer, gewalzt	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem zugespitzter, aber noch nicht entspelzter Hafer zwischen zwei glatten Walzen so platt gedrückt wird, dass der Hafer gepresst oder (etwas leichter) gequetscht, aber nicht gemahlen wird.	Kat. 68/2013: 1.4.1 + Verfahren11 (zerkleinern)
1.044	Hafer, gestutzt	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem zugespitzt wird, so dass die Enden der ganzen Körner entfernt werden.	
1.045	Hafer, wärmebehandelt	Körner von Avena sativa L, die einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhöhen.	Hafer, aufgeschlossen

1.046	Großblattflocken	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem geschälte und gegebenenfalls erwärmte Hafer zwischen zwei glatten Walzen so gedrückt wird, dass der Hafer gewalzt wird. Das Erzeugnis darf nicht mehr als 2% Haferschalen enthalten.	FMR no. 003232-EN, Haferflocken
1.047	Haferspelzen	Erzeugnis, das beim Schälen / Entspelzen von Haferkörnern anfällt.	Kat. 68/2013: 1.4.6
1.048	Haferschleie	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Hafer zu Hafergrütze anfällt. Es besteht hauptsächlich aus Haferschleie und einer möglichst geringen Menge an Endosperm.	Haferschalen, Kat. 68/2013: 1.4.11
1.049	Haferflocken	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem geschälte nicht erwärmte Hafer zwischen glatten Walzen so gedrückt wird, dass der Hafer gewalzt wird. Das Erzeugnis darf nicht mehr als 2 % Haferschalen enthalten. Es wird zwischen Großblatt- und Kleinblattflocken (bzw. kernigen und zarten Flocken) differenziert. Der Unterschied entsteht durch das Maß des Andrucks des Hafers zwischen den Walzen. Haferflocken werden mehr gewalzt als Großblattflocken.	Kat. 68/2013: 1.4.3, Kleinblattflocken
1.050	Mais	Körner von Zea Mays L.	Catalogue: 1.2.1
1.051	Mais, Bruch-	Nebenerzeugnis, das bei der Reinigung von Mais, Zea mays L., anfällt und das im Wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Maiskörnern besteht.	Kat. 68/2013: 1.2.1
1.052	Mais, wärmebehandelt	Körner von Zea mays L., die einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhöhen.	Cat.68/2013: 1.2.1 + verfahren 38 (Erhitzen), Mais, aufgeschlossen
1.053	Maissilage	Gehäckseltes Erzeugnis aus ganzen Maispflanzen. Das Erzeugnis wird durch Silieren konserviert.	Kat. 68/2013: 6.11.1
1.054	Mais: Corn Cob Mix (CCM)	Das Erzeugnis besteht aus Körnern und einem Teil der Achse. Es wird bei einem Trockenstoffgehalt von 55-60% im Korn geerntet. Das gesamte Erzeugnis wird gemahlen und anschließend siliert.	Kat. 68/2013: 1.2.5 + Verfahren 37 (Mahlen) + 22 (Silieren)
1.055	Maismehl	Erzeugnis, das aus dem ausgesiebten Mehl der gemahlten Maiskörner besteht. Das Erzeugnis darf keine oder nur wenige Teile der Kleie und der Keime enthalten.	
1.056	Maiskleber	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung, das hauptsächlich aus Kleber besteht und beim Abtrennen der Stärke gewonnen wird. Auch in flüssiger oder feuchter Form erhältlich.	Kat.68/2013: 1.2.8, Maisklebermehl, Maisprotein
1.057	Maiskleberfutter, feucht/getrocknet	Nebenerzeugnis der Maisstärkegewinnung durch Nassmüllerei. Es besteht aus Kleie und Kleber, Rückstände vom Sichten von Mais und/oder Rückstände von Maisquellwasser aus der Gewinnung von Alkohol oder anderen Stärkederivaten zugesetzt worden sind.	Cat. 68/2013: 1.2.9, Maisglutenfutter, Maisproteinfutter, feucht/getrocknet
1.059	Maisgrütze	Erzeugnis, das durch Schneiden von Maiskörnern entsteht.	Kat. 68/2013: 1.2.18
1.060	Maiskeime	Nebenerzeugnis, das sowohl bei der Maismehl- oder Schrotmehlgewinnung als auch bei der Maisstärkegewinnung anfällt und hauptsächlich aus den im Maiskorn vorhandenen Keimen besteht.	Kat. 68/2013: 1.2.10
1.061	Maiskeimkuchen	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen von Maiskeimen gewonnen wird, denen noch Teile des Mehlkörpers und der Schale anhaften können.	Kat.68/2013: 1.2.11

1.062	Maiskeimextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion von durch Trocken- oder Nassbearbeitung erhaltenen Maiskeimen anfÄ¼llt und woran eventuell noch Teile des Endosperm und der Samenhaut haften.	Kat.68/2013: 1.2.12
1.063	Maiskeimkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von MaisstÄ¼rke anfÄ¼llt und das aus nicht extrahierten Maiskeimen sowie aus Maiskleie und Teilen des Endosperms besteht.	Kat. 68/2013: 1.2.4
1.064	Maiskolbensilage (MKS)	GehÄ¼ckselttes Erzeugnis des ganzen Kolbens (KÄ¼rner, Achse und Kolbenhaut), des Kolbenstiels und manchmal eines Teils des StÄ¼ngels. Das Erzeugnis wird durch Silieren konserviert.	Kat. 68/2013: 1.2.16
1.065	Maismehl, wÄ¼rmebehandelt ((Infrarot-)mikronisiert)	Maismehl, das einer Hitzebehandlung unterzogen wurde, um die StÄ¼rke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu steigern. Das Produkt kÄ¼nnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Cat.68/2013: 1.2.1 + verfahren 37+38 (Mahlen+ Erhitzen)+ 66 (Infrarot-Mikronisieren), Maismehl, aufgeschlossen
1.066	MaiskeimÄ¼hl, raffiniert	Erzeugnis, das durch (chemische oder physische) Raffination aus rohem MaisÄ¼hl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
1.067	MaiskeimrohÄ¼hl	Aus Maiskeimen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Ä¼l.	Kat.68/2013: 1.2.13
1.068	Maisscreenings	Nach Anlieferung des Erzeugnisses durch Sieben aussortierte Bestandteile von MaisKÄ¼rnern	Kat. 68/2013: 1.2.6
1.069	Mais FettsÄ¼uren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der EntsÄ¼uerung von MaisÄ¼hl mittels Basen gewonnen und anschlie¼end angesÄ¼uert und von der wÄ¼ssrigen Phase getrennt wird. EnthÄ¼lt freie FettsÄ¼uren, Ä¼le oder Fette und natÄ¼rliche Bestandteile, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Cat.68/2013: 13.6.1
1.070	MaisfettsÄ¼uredestillate, aus der physikalischen Raffination	Erzeugnis, das bei der EntsÄ¼uerung von MaisÄ¼hl mittels Destillation gewonnen wird. EnthÄ¼lt freie FettsÄ¼uren, Ä¼l und natÄ¼rliche Bestandteile des Maiskorns, wie Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Kat.68/2013: 13.6.5
1.071	Maisflocken, wÄ¼rmebehandelt ((Infrarot-)mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigtem Mais gewonnen wird und dessen StÄ¼rke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde. Das Produkt kÄ¼nnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Kat.68/2013: 1.2.1 + verfahren 38+30 (Erhitzen+ Flockieren)+45/66 ((Infrarot-)Mikronisieren), Maisflocken, aufgeschlossen
1.072	Maisfuttermehl	StÄ¼rkehaltiges Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Maismehl oder Maisgrie¼ anfÄ¼llt. Es besteht aus Maiskleie, Teilen des MehlkÄ¼rners und gegebenenfalls der Keime.	
1.073	Maisquellwasser	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von MaisstÄ¼rke nach dem Nassverfahren anfÄ¼llt und aus wasserlÄ¼slichen NÄ¼hrstoffen des Maiskorns besteht. Diese FlÄ¼ssigkeit wird nach dem Einweichen von Mais in Wasser abgelassen und anschlie¼end verdampft.	Kat.68/2013: 1.12.15
1.074	Maiskleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten MaisKÄ¼rnern anfÄ¼llt und Ä¼berwiegend aus den grÄ¼beren Teilen der Schale und aus Kornteilchen besteht, deren Endosperm grÄ¼tenteils entfernt wurde.	Kat.68/2013: 1.2.4
1.075	MaisstÄ¼rke, getrocknet	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem Mais in Wasser aufgeÄ¼st (eingeweicht) wird, und aus dem anschlie¼end Protein und die nichtlÄ¼sliche StÄ¼rke grÄ¼tenteils entfernt werden.	
1.076	MaisstÄ¼rke, wÄ¼rmebehandelt	MaisstÄ¼rke, die zunÄ¼chst aufgeschlossen und anschlie¼end getrocknet wird.	Kat. 68/2013: 13.3.1 + Prozess 38 (erhitzen), MaisstÄ¼rke, wÄ¼rmebehandelt

1.077	(Mais-)Glukosemelasse	Nebenerzeugnis aus der Maiszuckersirupzubereitung, das während der Reinigung der Zuckerfraktion anfällt. Das Erzeugnis besteht hauptsächlich aus Dextrose und Fett.	Kat. 68/2013: 13.2.5
1.078	Maiszuckersirup	Zuckerlösung (Glukosesirup), gewonnen aus Mais, bestehend aus Maltodextrin, Maltose und Glukose.	
1.080	Reis, Bruch-	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von gereinigtem, poliertem oder glasiertem Reis, Oryza sativa L. (auch "parboiled"), anfällt und das im Wesentlichen aus kleinen oder gebrochenen Reiskörnern besteht.	Kat.68/2013: 1.6.1
1.081	Reis, wärmebehandelt	Körner von Oryza sativa L., die, gegebenenfalls nach dem Schälen, einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhöhen.	Kat. 68/2013: 1.6.3, Reis, aufgeschlossen
1.083	Reis, roh	Körner von Oryza sativa L. Die Körner sind noch nicht von Schalen oder Hälften befreit.	Kat.68/2013: 1.6.16, Reis, padie
1.084	Reisproteinkonzentrat	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Reistärkegewinnung, das hauptsächlich aus Kleber besteht und beim Abtrennen der Stärke gewonnen wird.	Kat.68/2013: 1.6.20
1.085	Reisflocken, wärmebehandelt	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigtem, geschältem Reis gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde.	Kat.68/2013: 1.6.5 + Verfahren 38 (wärmebehandelt), Reisflocken, aufgeschlossen
1.086	Reiskleie	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Der Reis kann parboiled oder extrudiert sein.	Kat.68/2013: 1.6.10, Reisschleifmehl
1.087	Reiswasser	Flüssiges Nebenerzeugnis aus dem Kochwasser von industriell (vor-)gekochtem Reis und Reistärke / Eiweißproduktion.	FMR no.06311-NL
1.088	Reistärke	Technisch reine aus Reis gewonnene Stärke.	FMR no.06312-NL
1.090	Reiskleie, entfettet und pelletiert oder Pulver	Reiskleie, die nach der Extraktion aus der Gewinnung gewonnene Reiskleie. Wird in pelletierter oder Pulverform verkauft.	Kat. 68/2013: 1.6.12
1.092	Maismehl (mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Mahlen von Mais gewonnen wird. Mit Ausnahme von Feuchtigkeit, Hälften, Schalen und Fremdkörpern darf nichts entfernt worden sein, und es dürfen keine fremden Bestandteile zugesetzt worden sein. Das Produkt könnte mikronisiert sein.	Cat.68/2013: 1.2.1 + verfahren 37 (Mahlen)+45(Mikronisieren)
1.094	Maiskolben, fermentiert	Fermentiertes Maiskolbenkonzentrat mit inaktivierten Mikroorganismen aus Aspergillus oryzae und A. niger.	FMR 02120-EN
1.095	Rispenhirscreensings	Nebenerzeugnis, das bei der Reinigung von Rispenhirse durch Sieben anfällt und aus dem Reinigungsabfall der Rispenhirsereinigung besteht.	Kat. 68/2013: 1.3.1 + Verfahren 57 (Sieben)
1.096	Mais, extrudiert	Erzeugnis, das aus Mais gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist.	Kat.68/2013: 1.2.1 + verfahren 27 (Extrudieren)
1.097	Haferflocken, wärmebehandelt	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigtem Hafer gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde	Cat.68/2013: 1.4.1 + process 38 + 30 (Heating + Flaking)

1.098	Maisflocken ((Infrarot-)mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen von entlieschtem Mais gewonnen wird und das geringe Mengen an Lieschblättern enthalten kann. Das Produkt könnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Kat. 68/2013: 1.2.2
1.099	Maismehl wärmebehandelt	Maismehl die einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhöhen.	Kat. 68/2013: 1.2.3 + Prozess 38 (Erhitzen)
1.100	Roggen	Körner von <i>Secale cereale</i> L.	Kat. 68/2013: 1.7.1
1.101	Roggen, wärmebehandelt	Körner von <i>Secale cereale</i> L., die einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurden, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu erhöhen.	Kat.68/2013: 1.7.1 + verfahren 38 (Erhitzen), Roggen, aufgeschlossen
1.106	Roggenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Roggen anfällt und überwiegend aus den größeren Teilen der Schale und aus Kornteilchen besteht, deren Endosperm größtenteils entfernt wurde.	Kat.68/2013: 1.7.4
1.108	Roggenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen von Roggen gewonnen wird. Mit Ausnahme von Feuchtigkeit, Hälften, Schalen und Fremdkörnern darf nichts entfernt worden sein, und es dürfen keine fremden Bestandteile zugesetzt worden sein.	Kat.68/2013: 1.7.1 + verfahren 37 (mahlen)
1.109	Roggen, gewalzt	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem gereinigte, ungeschälte Roggen zwischen zwei glatten Walzen so plattgedrückt wird, dass die Roggen zwar gepresst, aber nicht gemahlen wird.	Kat.68/2013: 1.7.1 + verfahren 11 (zerkleinern)
1.110	Sorghum	Körner von <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	Kat. 68/2013: 1.8.1
1.114	Sorghum, expandiert	Erzeugnis, das aus Sorghum mit Hilfe einer Hitze-Feuchtbehandlung unter Druck gewonnen wird, und zwar zur Aufschließung der Stärke zur Förderung der Verdaulichkeit.	Kat.68/2013: 1.8.1 + Verfahren 24 (expandieren)
1.120	Dinkel	Körner von Dinkel <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diococcum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	Kat. 68/2013: 1.9.1
1.121	Dinkelschalen	Erzeugnis, das durch Entspelzen von Dinkelkörnern anfällt.	Kat. 68/2013: 1.9.3
1.122	Roggen/Hafer überwachsen mit Mycelium von <i>Agaricus blazei</i> Murill	Roggen/Hafer überwachsen mit Mycelium von <i>Agaricus blazei</i> Murill.	FMR no. 02921-EN, Fermentierter Hafer, Fermentierter Roggen, Kat. 68/2013: 1.4.1 + Verfahren 28, Kat. 68/2013: 1.7.1 + Verfahren 28
1.129	Weizenflocken, wärmebehandelt ((Infrarot-)mikronisiert)	Erzeugnis durch walzen von wärmebehandelt weizen. Das Produkt könnte einer (Infrarot-)Mikronisierung unterzogen worden sein.	Kat.68/2013: 1.11.1 + verfahren 38+30 (Erhitzen + Flockieren)+66(Infrarot-Mikronisieren)
1.130	Weizen	Körner von <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Dosf. und anderen kultivierten Weizenarten.	Kat.68/2013: 1.11.1
1.131	Weizen und Weizenkleie, gemälzt und fermentiert	Erzeugnis, gewonnen in einem Verfahren, in dem die Mälzung und Fermentierung von Weizen und Weizenkleie kombiniert wird. Das Erzeugnis wird anschließend getrocknet und gemahlen.	Kat. 68/2013: 1.11.8
1.132	Weizen, gewalzt	Gepresste Körner von <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Dosf. und anderen kultivierten Weizenarten.	Kat.68/2013: 1.11.1 + verfahren 11 (Zerkleinern)
1.133	Weizen, wärmebehandelt	Weizen, der einer kombinierten Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung unterzogen wurde, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu steigern.	Kat.68/2013: 1.11.1 + verfahren 38 (Erhitzen), Weizen, aufgeschlossen

1.134	Weizenmehl	Weizenmehl, in dem Keime und Schalenteile mit dem bloÄŸen Auge nicht mehr wahrnehmbar sind.	Kat. 68/2013: 1.11.1 + Verfahren 31 (MehlmÄ¼llerei)
1.135	Weizenhefekonzentrat	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das nach der VergÄ¼rung von WeizenstÄ¼rke bei der Alkoholherstellung anfÄ¼llt.	Kat. 68/2013: 1.11.22
1.136	Weizenkleber	Getrocknetes, Ä¼berst proteinhaltiges Nebenerzeugnis der WeizenstÄ¼rkegewinnung, das Ä¼berwiegend aus Kleberbestandteilen besteht, die beim Abtrennen der StÄ¼rke anfallen.	Weizenklebermehl
1.137	Weizenkleber, hydrolisiert	Weizenprotein, das durch enzymatische Hydrolyse wasserÄ¼slich gemacht worden ist.	Kat. 68/2013: 1.11.15 + Przess 40 (Hydrolyse)
1.138	Weizenkleberfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der WeizenstÄ¼rke- und Weizenklebergewinnung anfÄ¼llt. Es besteht aus Kleie, deren Keime gegebenenfalls teilweise entfernt wurden, und Kleber, dem sehr geringe Mengen nach dem Sieben Ä¼brig gebliebener BruchkÄ¼rner und sehr geringe Mengen von RÄ¼ckstÄ¼nden der StÄ¼rkehydrolyse zugesetzt sein kÄ¼nnen. Das Erzeugnis ist getrocknet.	Kat. 68/2013: 1.11.16
1.139	Weizenkleberfuttermehl, feucht	Nebenerzeugnis, das bei der WeizenstÄ¼rke- und Weizenklebergewinnung anfÄ¼llt. Es besteht aus Kleie, deren Keime gegebenenfalls teilweise entfernt wurden, und Kleber, dem sehr geringe Mengen nach dem Sieben Ä¼brig gebliebener BruchkÄ¼rner und sehr geringe Mengen von RÄ¼ckstÄ¼nden der StÄ¼rkehydrolyse zugesetzt sein kÄ¼nnen.	Kat. 68/2013: 1.11.16
1.140	WeizengrieÄ¼kleie	Nebenerzeugnis der Mehlgewinnung aus gereinigten WeizenkÄ¼rnern, das hauptsÄ¼chlich aus Teilen der Schale und KÄ¼rnerteilchen besteht, aus denen weniger Endosperm als bei Weizenkleienkies entfernt wurde.	Kat.68/2013: 1.11.4
1.141	Weizenkeime	Nebenerzeugnis, das bei der Weizenmehlgewinnung anfÄ¼llt und Ä¼berwiegend aus gegebenenfalls gepressten Weizenkeimen besteht, an denen eventuell noch Teile des Endosperms und der Schale haften.	Kat. 68/2013: 1.11.11
1.142	WeizenkeimÄ¼hl, roh	Aus Weizenkeimen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes, unbehandeltes Ä¼hl.	
1.143	Weizenkeimkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ä¼lgewinnung durch Pressen aus den Keimen von Weizen der Arten Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. und anderer kultivierter Arten von Nacktweizen oder aus entspelztem Dinkel der Arten Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococÄ¼cum L., dem noch Teile des Endosperms und der Samenhaut anhaften, gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 1.11.13
1.144	Weizenkeimschrot	Nebenerzeugnis der Ä¼lgewinnung durch Extraktion, das aus Weizenkeimen der Arten Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. und anderer kultivierter Arten von Nacktweizen oder aus entspelztem Dinkel der Arten Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococÄ¼cum L., dem noch Teile des Endosperms und der Samenhaut anhaften, gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 1.11.11 + Verfahren 26 (Extraktion)
1.145	Weizenkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Weizenglukosegewinnung anfÄ¼llt. Das Erzeugnis setzt sich aus Weizenprotein, -fett und Filterhilfsmittel zusammen.	Kat. 68/2013: 1.11.1 + Verfahren 25 (Pressen)

1.146	Weizensiebrückstände	Nebenerzeugnis aus der Reinigung des Weizens, das aus gebrochenem Weizen, Weizenkleber und Weizenstaub besteht.	Kat. 68/2013: 1.12.4
1.147	Weizenglucosesirup	Glukose, gewonnen aus Weizen, bestehend aus Maltodextrin, Maltose und Glukose.	Kat.68/2013: 13.2.4, Weizensirup
1.148	Weizenflocken	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigtem Weizen gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde.	Kat.68/2013: 1.11.5
1.150	Weizenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigtem Weizen oder entspelztem Dinkel anfällt. Es besteht aus groben und feinen Kleieteilen (an denen in geringerem oder größerem Maße noch Kernstärke haften können), Teilen des Endosperms und Weizenkeimen.	Kat. 68/2013: 1.11.6
1.151	Weizenkleie, körnig	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Weizenkörnern oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus den größeren Teilen der Schale und aus Kornteilchen besteht, deren Endosperm größtenteils entfernt wurde. In Pulver- oder Körnerform erhältlich.	Kat.68/2013: 1.11.7 + Process 45 + Process 49
1.152	Weizenkleie	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Weizenkörnern oder entspelztem Dinkel anfällt und überwiegend aus Teilen der Schale und aus Kornteilchen besteht, deren Endosperm größtenteils entfernt wurde.	Weizennachmehl
1.153	Weizenquellstärke mit zugesetztem CaCl ₂ , wärmebehandelt	Weizenstärke, der Calciumchlorid zugesetzt und die einer zusätzlichen Hitzebehandlung unterzogen wurde, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu steigern.	Kat. 68/2013: 13.3.2, Weizenquellstärke CaCl ₂ , aufgeschlossen
1.154	Weizenstärke, getrocknet	Technisch reine, aus Weizen gewonnene Stärke.	Kat. 68/2013: 1.11.19 + Verfahren 21 (Entzuckern), Weizenfutter
1.155	Weizenstärke, feucht	Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das gewonnen wird, indem Weizen in Wasser aufgelist (eingeweicht) wird, und aus dem anschließend Protein und die nichtlösliche Stärke größtenteils entfernt werden. Das Resterzeugnis ist eine Stärkelösung in Wasser. Das Erzeugnis kann eventuell noch teilweise eingedampft werden, um einen höheren Trockenstoffgehalt zu erreichen.	Kat. 68/2013: 1.11.19, Weizen-eindampfkonzentrat
1.157	Weizenmehl (mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Mahlen von Weizen anfällt, dem Keime und Teile der Schale ganz oder teil-weise entzogen wurden. Das Produkt könnte mikronisiert sein.	
1.158	Weizenstrohfasern, hydrolysiert	Erzeugnis, das über die chemische Hydrolyse von Weizenstrohfasern gewonnen wird.	Fibre hydrolysate of wheat straw, Gramineous stalk fiber, hydrolysed, Gramineous stalk fibre, hydrolysed, Triticum fiber, hydrolysed, Triticum fibre, hydrolysate
1.160	Triticale	Körner von Triticum X Secale hybride.	Kat. 68/2013: 1.10.1
1.161	Mais soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsauerung rohem Maismilch mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Äther- oder Ester und natürliche Komponenten von Samen, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.8

1.162	Weizen, extrudiert	Erzeugnis, das aus weizen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist.	Kat. 68/2013: 1.11.1 + Verfahren 27 (Expandieren)
1.163	Mais-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Mais, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR no.02202-EN
1.166	Getreidetrockenschlempe	Erzeugnis der Alkoholdestillation, das durch Trocknen der Reste fermentierter Getreidekörner gewonnen wird. Kann bis zu 2 % Kalium bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 12 % enthalten. Die Getreideart kann bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.	Cat.68/2018: 1.12.10
1.167	Weizen, pansengeschält (mit NaOH-behandelt)	Weizen, der einer technologischen Behandlung mit Formaldehyd dem Ziel unterzogen wurde, die Abbaubarkeit im Pansen zu verringern.	
1.168	Weizenmehl, wärmebehandelt ((Infrarot) mikronisiert)	Produkt, das über die Wärmebehandlung und (Infrarot-)Mikronisierung von Weizen gewonnen wird.	Cat. 68/2013 1.11.1 + Process 38 + 66
1.169	Weizenprotein-konzentrat	Konzentriertes und getrocknetes Erzeugnis, das durch Hefegärung nach dem Abtrennen der Stärke aus Weizen gewonnen wird	Kat.68/2013: 1.12.3
1.170	Weizen, expandiert	Erzeugnis, das durch Expandieren von Weizenmehl.	Weizen gepufft
1.172	Reiskleiwachs, raffiniert	Erzeugnis, das aus den Samen von Reis (Oryza sativa) gewonnen wird. Reiskleiwachs ist eine natürliche Quelle von Fettsäureestern.	FMR 003908-EN
1.173	Mais, feucht	Körner von Zea mays L. ssp. mays.	Kat. 1.2.1
1.174	Mais, angeäuert und getrocknet	Körner von Zea mays L. ssp. Diese werden angeäuert und getrocknet.	Catalogue:1.2.1
1.175	Reiskörner mit Missbildungen, geschliffen/kreidige Reiskörner, geschliffen	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus missgebildeten Körnern und/oder kreidigen Körnern und/oder beschädigten Körnern (ganz oder gebrochen) besteht. Kann auch angekocht sein.	Kat.68/2013: 1.6.24
1.176	Reisflocken	Erzeugnis, das durch Flockieren von Reiskörnern oder Bruchreis (vorverkleistert) hergestellt wird.	Kat.68/2013: 1.6.5
1.177	Reiskleie, kalkhaltig	Erzeugnis, das beim Schleifen von Reis anfällt und überwiegend aus den äußeren Schichten des Korns (Fruchtwand, Samenschale, Kern, Aleuronschicht) und Teilen des Keimlings besteht. Es kann bis zu 23 % des Verarbeitungshilfsstoffs Calciumcarbonat enthalten. Der Reis kann parboiled sein.	Kat.68/2013: 1.6.11
1.178	Reismehl	Erzeugnis, das beim Vermahlen von geschliffenem Reis anfällt. Der Reis kann parboiled sein.	Kat.68/2013: 1.6.8
1.179	Reis, extrudiert	Durch Extrudieren von Reismehl gewonnenes Erzeugnis.	Kat.68/2013: 1.6.4
1.180	Reis, geschliffen	Geschälter Reis, bei dem Keimling und Kleie beim Schleifen nahezu vollständig entfernt wurden. Der Reis kann parboiled sein.	Kat.68/2013: 1.6.2, Weißer Reis
1.181	Reisspelzen	Nebenprodukt aus der Entspelzung von Reis, besteht aus der äußersten Hülle des Reises. Ist auch in Pulverform erhältlich.	FMR n. 07877-EN, Reisspelzen
1.182	Reissirup, Pulver	Produkt, das durch Hydrolyse bei der Herstellung von Maltodextrin gewonnen wird.	FMR no. 008748-EN

1.185	Roggen, pansengeschält (mit NaOH-behandelt)	Roggen der einer technischen Behandlung mit Natriumhydroxid unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern.	Kat.68/2013: 1.7.1 + verfahren 56 ([ansenschutz])
1.189	Getreidekörner Mais Screenings	Erzeugnis, das beim Sieben anfällt (Fraktionieren nach Größe) und aus vor der Weiterverarbeitung ausgesonderten kleinen Körnern und Körnerteilen besteht, die auch gekeimt sein können. Das Erzeugnis enthält mehr Rohfaser (z. B. Spelzen) als die nicht fraktionierten Körner	Kat. 68/2013: 1.12.4
1.190	Maiskolbenspindeln, gemahlen	Erzeugnis, das aus Teilen des Maiskolbens (von Saatmais) besteht. Das Erzeugnis wird anschließend getrocknet und gemahlen.	FMR: 04356-EN, Katalogue: 1.2.5
1.191	Maissilagefutter, getrocknet	Durch Austrocknung und Pressen von Futtermais gewonnenes Erzeugnis.	Dehydratisiertes Maissilagefutter (DCS), Kat.68/2013: 6.11.1 + verfahren 21 (Trocknen)
1.192	Maiskeimextraktionsschrot-Futter	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion von Maiskeimen gewonnen wird. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Älpressung und -raffination stammt, kann es bis zu 1 % der Summe der verwendeten Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser); 1,3 % Rohlecitine; 2 % Seifenstock enthalten.	Kat. 68/2013: 1.2.19
1.193	Maiskolbenspindeln	Kern des Maiskolbens; kann auch kleine Mengen an Mais und Blätscheiden enthalten, die bei der mechanischen Ernte möglicherweise nicht entfernt wurden	Kat. 68/2013: 1.2.5
1.195	Reiskleie, roh	Aus (stabilisierter) Reiskleie gewonnenes Äl.	Kat. 68/2013: 1.6.13
1.200	Weizenstärke, zuvor geliert	Erzeugnis bestehend aus Weizenstärke, die durch eine Wärmebehandlung expandiert wurde.	Kat. 68/2013: 13.3.2, Weizenquellstärke
1.210	Quinoa-Samen (Pellet)	Samen der Quinoa-Pflanze (Chenopodium quinoa Willd.). Das Pelletieren kann später in einem anderen Unternehmen / Ort (beim Käufer).	FMR no.008758-EN
1.211	Quinoa-Schalen	Produkt, das beim Schälen von Quinoasamen (Chenopodium quinoa Willd.) anfällt.	
1.219	Braugerstenspelzen	Erzeugnis, das bei der Reinigung von Braugerste anfällt und aus Spelz- und Feinstbestandteilen besteht	Kat. 68/2013: 1.1.15
1.220	Von Brauern verwendete Getreidefasern	Faserfestes Nebenprodukt, welches durch maschinelle Trennung vom Brauergetreide anfällt.	FMR n. 008807-EN
1.221	Malzspelzen	Produkt, das beim Mahlen und Sieben von Malz bei der Zubereitung von Bier für den menschlichen Verzehr anfällt.	Malzspreu
1.222	Gersten-Kohlenhydratkonzentrat (strukturell)	Produkt, das durch die Bearbeitung von Biertreber zum Erhalt von Äl- und Proteinfractionen für den menschlicher Verzehr gewonnen wird. Es kann entfettet sein.	
1.225	Haferprotein	Nebenprodukt, das durch eine enzymatische und Wärmebehandlung von entspelztem Hafer bei der Herstellung von Hafergetränk für den menschlichen Verzehr gewonnen wird. Das Produkt setzt sich aus festen und nicht löslichen Fraktionen zusammen. In nasser (feuchter) oder Pulverform verfügbar.	Getreidekörner-Siebrückstände, Kat.68/2013: 1.12.4
1.226	Hafergetränk	Produkt, das durch eine enzymatische und Wärmebehandlung von entspelztem Hafer gewonnen wird. Das Produkt setzt sich aus den flüssigen und löslichen Fraktionen zusammen.	Kat. 68/2013: 13.1.13
1.230	Gerstemehl, wärmebehandelt ((Infrarot-)mikronisiert)	Produkt, das über die Wärmebehandlung und (Infrarot-)Mikronisierung von Gerst gewonnen wird.	Cat. 68/2013 1.1.1 + process 38 + process 66

1.231	Gerstenmehl (mikronisiert)	Erzeugnis, das durch Mahlen von Gerste gewonnen wird.	Cat. 68/2013 1.1.1 + Process 45
1.232	Gerstenproteinfuttermittel	Gerstenprodukt, das nach enzymatischer Hydrolyse und mechanischer Abtrennung der Proteinfraktion gewonnen wird. In Pulver- oder Körnerform erhältlich.	FMR: 009040-EN
2.001	Blauer Mohn	Blaue Samen der Papaver somniferum L. (botanische Reinheit 98%).	Kat. 68/2013: 2.23.1
2.002	Chiasaat	Samen von Salvia hispanica L.	Kat. 68/2013: 2.24.1
2.010	Kakaobutterfettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Kakaobutter mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Kakaobohnen wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013 nr. 13.6.1.
2.011	Kakaoschalen	Produkt (Spelze), das beim Schälen getrockneter und gerösteter Kakaobohnen Theobroma cacao L. anfällt.	Kat. 68/2013: 2.3.1
2.012	Kakaokuchen	Nebenerzeugnis der Gewinnung von Ä-Butter durch Pressen von Kakaobohnen, Theobroma cacao L.	Kakao Expeller, Kuchen, Kat. 68/2013: 2.3.3
2.013	Kakao-Extraktionsschrot	Nebenerzeugnis der Gewinnung von Kakaobutter durch Extraktion aus Kakaosplintern.	Cocoa bean extracted, Cocoa solids, defatted
2.014	Kakaobutter ä fettsäuredestillate aus der physikalische Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Kakaobutter durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Kakaobohnen wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013 nr. 13.6.5
2.015	Kakao Deodestillate (behandelt)	Nebenprodukt der chemischen Raffination von Kakaobutter, die dann behandelt wird, um unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte zu reduzieren. Rückstände von Dioxinen und Pestiziden Beispiele für solche Anwendungen sind die Fraktionierung durch Destillation oder Entfernung durch Behandlung mit Aktivkohle. Die Behandlungsmethode sollte immer bevorzugt werden.	FMR 002202-EN
2.016	Kakaofruchtschalen	Produkt, das beim Schälen von Kakaobohnen anfällt (Theobroma cacao L.).	Kat. 68/2013: 2.3.2
2.019	Geröstete Erbsen	Produkt, gewonnen durch Rösten von Samen der Erdnuss (Arachis hypogaea L) und andere Arten Arachis, wovon die Schalen (teilweise) entfernt sind	Erdnuss, geröstet, FMR 000516-EN
2.020	Erdnusschalen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen der Erdnuss Arachis hypogaea L. und anderen Arachis-Arten anfällt.	Erdnusshäutchen, Erdnusshälsen, FMR 003336-EN
2.021	Erdnussöl, raffiniert	Erzeugnis, das durch chemische oder physische Raffination aus rohem, entschleimtem Erdnussöl gewonnen wird.	Erdnussöl, raffiniert, Kat. 68/2013: 2.20.1
2.022	Erdnussöl, roh	Aus Erdnüssen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl.	Peanut oil, crude
2.023	Erdnusskuchen (aus teilenthälster Saat)	Nebenprodukt der Älgewinnung durch Pressung von Erdnuss, die möglicherweise (teil-) enthalten sind. Erhältlich in Pelletform.	Kat. 68/2013: 2.6.1/2.6.3
2.024	Erdnuss-Extraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion der teilweise oder ganz von den Hälsen befreiten Samen der Erdnuss anfällt.	Erdnuss, Mehl, (teil-) enthaltenst, Kat. 68/2013: 2.6.2 / 2.6.4.
2.025	Erdnuss Hüte	Nebenerzeugnis, das bei der Trockenreinigung von Erdnüssen anfällt.	Erdnuss screenings, FMR 003336-EN

2.026	Erdnussfettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Erdnussöl mittels Basen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird. Enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Bestandteile, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Cat. 68/2013: 13.6.1
2.027	Erdnusse-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Erdnussöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	Kat. 68/2013: 13.6.5
2.028	Erdnüsse, roh	Samen der Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i> L.) und anderer Arachis-Arten, die gegebenenfalls von den Schalen befreit wurden.	Aschantinuss, roh, Cat. 68/2013: 2.6.5
2.029	Senfsaat-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das durch die Extraktion von flüchtigem Senföl aus Senfsaat gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.9.2
2.030	Senfkleie	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Senf (<i>Brassica juncea</i> L.), das aus Teilen der äußeren Schale und des Korns besteht	Kat.68/2013: 2.9.1
2.033	Hanfblatt- (und -blüten-)Saft, lyophilisiert	Erzeugnis gewonnen durch Pressen und anschließendes Gefriertrocknen von Blüten (und Blüten) der Hanfpflanze.	FMR n. 08306-EN
2.034	Hanfblätter (und -blüten), getrocknet (pelletiert)	Erzeugnis gewonnen durch Trocknung der Blätter (und Blüten) der Hanfpflanze. Kann in pelletierte Form verfügbar sein.	Cat. 68/2013: 7.7.1
2.035	Hanfsamen	Kontrollierte Samen der <i>Cannabis sativa</i> L. deren maximaler THC-Gehalt dem EU-Recht entspricht. Muss zu mindestens 95% aus reinem Hanfsamen bestehen.	Hanfsaat, Kat. 68/2013: 2.22.1
2.036	Hanfaser	Grünes, getrocknetes und faseriges Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Hanf gewonnen wird. Das Erzeugnis kann Siliert sein oder pelletiert.	Kat. 68/2013: 6.7.2
2.037	Hanfsamenschäbkleie	Erzeugnis, das beim Schälen von Hanfsamen anfällt.	FMR: 05529, FMR: 05313, Hanfsamenschalen
2.038	Hanf Kuchen	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen der Hanfsamenschäbkleie oder Hanfsamen anfällt	Hanfexpeller, Kat.68/2013: 2.22.2
2.039	Hanföl	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen der Hanfsaat oder Hanfsamenschäbkleie gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.22.3
2.040	Baumwollsaat	Entlinterte Samen der Baumwollpflanze <i>Gossypium</i> spp.	Kat. 68/2013: 2.5.1
2.041	Baumwollsaatkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen der entlinterten Samen der Baumwollpflanze anfällt.	Kat. 68/2013: 2.5.3
2.042	Baumwollmehlpellets	Erzeugnis aus der Älherstellung, das bei der Extraktion und dazugehörigen Wärmebehandlung von Baumwollsaatkuchen anfällt. Nach diesen Verfahrensschritten wird das Mehl in Pellets gepresst. Es kann 2 % Seifenstock enthalten.	Kat. 68/2013: 2.5.2
2.043	Baumwollsaatöl, (halb) raffiniert.	Produkt, das aus Baumwollsaat durch Extraktion und anschließende Raffination gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 2.20.1

2.049	Kokos-Deodestillate (behandelt)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Kokosöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR no.02202-EN
2.051	Kokosöl, raffiniert	Erzeugnis, das durch chemische oder physische Raffination aus rohem Kokosöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.052	Kokosöl, roh	Aus Kokoskernen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.053	Kokoskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen des getrockneten, durch die Samenhaut bedeckten Endosperms des Samens der Kokospalme anfällt.	Kat.68/2013: 2.4.1
2.054	Kokosextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion des getrockneten, durch die Samenhaut bedeckten Endosperms des Samens der Kokospalme anfällt.	Kat.68/2013: 2.4.3
2.055	Kokos Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Kokosöl mittels Basen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird. Enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Bestandteile, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Cat.68/2013: 13.6.1
2.056	Kokosfettsäuredestillat	Erzeugnis, das gewonnen wird, wenn bei der physischen Raffination von rohem Kokosöl eine destillative Entsäuerung stattfindet. Het kan worden behandeld met actieve kool om dioxines en andere verontreinigingen tot onder de wettelijke grenswaarden te beperken; de behandelingsmethode moet altijd worden gevalideerd.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.057	Kokoskuchen hydrolysat	Kokoskuchen, gewonnen aus einer zusätzlichen enzymatischen Hydrolyse sowie einem Trocknungs- und Zerkleinerungsschritt.	Kat. 68/2013: 2.4.1 + Verfahren 40 (Hydrolysieren)
2.058	Kokos soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Kokosöl mittels einer wässrigen Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumhydroxidlösung gewonnen wird. Enthält Salz von Fettsäuren, Öle und natürliche Bestandteile der Kopra wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.8
2.059	Kokos reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung	Erzeugnis, das bei der Destillation der durch die Trennung von Kokosöl erhaltenen rohen Kokosfettsäuren anfällt, eventuell gefolgt von Hydrogenierung. Per definitionem besteht es aus reinen destillierten Fettsäuren, C6-C24, aliphatisch, nicht verzweigt, einwertig, gesättigt und ungesättigt.	Kat.68/2013: 13.6.7
2.060	Leinöl, raffiniert	Erzeugnis, das durch (chemische oder physische) Raffination aus rohem Leinöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.061	Leinöl, roh	Aus Leinsamen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.062	Leinsaat	Samen von Leinsamen <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanischer Reinheitsgrad mindestens 93%).	Kat.68/2013: 2.8.1, Leinsamen
2.063	Leinkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Leinsaat anfällt (botanische Reinheit mindestens 93 %)	Kat.68/2013: 2.8.2
2.064	Lein-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt.	Katalog 68/2013: 2.8.3

2.065	FlachshÄ¼lse	Nebenerzeugnis, das beim EnthÄ¼lsen von Leinsamen anfÄ¼llt und aus HÄ¼lsenteilen, LeinsamenstÄ¼cken und eventuell StÄ¼ngelteilen besteht.	FMR: 03325
2.066	Leinsamen FettsÄ¼uren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der EntsÄ¼uerung von LeinsamenÄ¼ll und Fetten mithilfe von Basen gewonnen und anschlieÄ¼nd angesÄ¼uert und von der wÄ¼ssrigen Phase getrennt wird. EnthÄ¼lt freie FettsÄ¼uren, Ä¼le oder Fette und natÄ¼rliche Bestandteile von Leinsamen wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2016: 13.6.1
2.067	LeinÄ¼ll, roh, entschleimt	RohÄ¼ll aus LeinsamenÄ¼ll, das mittels Pressung oder Extraktion gewonnen wird und aus dem der Schleim entfernt wurde.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.068	Lein-Extraktionsschrotfutter	Erzeugnis, das bei der Ä¼lgewinnung durch Extraktion aus Leinkuchen, der einer geeigneten WÄ¼rmebehandlung unterzogen wurde, anfÄ¼llt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) und Rohlecithine aus der integrierten Ä¼lpressung und -raffination enthalten. Kann pansengeschÄ¼tzt sein.	Kat.68/2013: 2.8.5
2.069	Lein-Extraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock	Erzeugnis aus der Ä¼lproduktion, das mittels Extraktion und entsprechender Hitzebehandlung von Leinkuchen gewonnen wird, gemÄ¼Ä der Beschreibung im Futtermittelkatalog, Verordnung 68/2013, Produktnummer 2.8/5. Kann bis zu 2 % Soapstock (mit Ausnahme von Lecithinen) aus integrierter Pressung und Raffination enthalten.	FMR no.04306-EN
2.070	Mohnsamen	Blaue und/oder weiÄ¼e Samen der Papaver somniferum L. (botanische Reinheit 98%).	Kat. 68/2013: 2.23.1
2.071	Leinsamen, extrudiert	Erzeugnis, das durch die Behandlung unter feuchten, warmen VerhÄ¼ltnissen und unter Druck gewonnen wird. Durch diese Behandlung erhÄ¼hen sich die Verkleisterungseigenschaften der StÄ¼rke.	Kat. 68/2013: 2.8.1 + Verfahren 27
2.080	Nigersaat	Samen von Guizotia abyssinica (L.f.) Cass. (botanische Reinheit 98%).	Kat. 68/2013: 2.10.1
2.090	PalmÄ¼ll-Oleinfraaktion	Erzeugnis, das als Filtrat gewonnen, als gebleichtes PalmÄ¼ll kristallisiert (feucht oder trocken) und anschlieÄ¼nd filtriert wird. Der Olein-Teil besteht hauptsÄ¼chlich aus ungesÄ¼ttigten FettsÄ¼uren.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.091	PalmÄ¼ll-Stearinfraaktion	Erzeugnis, das als RÄ¼ckstand gewonnen, als gebleichtes PalmÄ¼ll kristallisiert (feucht oder trocken) und anschlieÄ¼nd filtriert wird. Der Stearin-Teil besteht hauptsÄ¼chlich aus ungesÄ¼ttigten FettsÄ¼uren.	Kat.68/2013: 2.20.1, Rohen Palmstearins
2.092	Calciumsalze von pflanzlichen FettsÄ¼uren	Erzeugnis aus pflanzlichen SauerÄ¼hlen und/oder FettsÄ¼uren, die einer Reaktion mit Calciumhydroxid oder Calciumoxid ausgesetzt wurden. Das Ergebnis der Reaktion ist ein(e) Calciumseife/-salz aus pflanzlichen SauerÄ¼hlen. Der Name muss zwecks Spezifizierung der verwendeten FettsÄ¼uren und der botanischen Herkunft geÄ¼ndert oder ergÄ¼nzt werden.	Calciumsalze von rapsÄ¼llfettsÄ¼uren, Kat.68/2013: 13.6.4, PalmÄ¼llfettsÄ¼uren, Calciumseifen
2.093	PalmÄ¼ll, chemisch raffiniert	Erzeugnis, das durch chemische Raffination aus rohem PalmÄ¼ll gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.094	PalmÄ¼ll, physikalisch raffiniert	Erzeugnis, das durch physische Raffination aus rohem PalmÄ¼ll gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.095	PalmÄ¼ll, roh	Aus Palmfruchtfleisch durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Ä¼l.	Kat.68/2013: 2.20.1

2.096	Palmkernöl-Oleinfraction	Erzeugnis, das als Filtrat gewonnen, als gebleichtes Palmkernöl kristallisiert (feucht oder trocken) und anschließend filtriert wird. Der Olein-Teil besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.097	Palmkernöl, chemisch raffiniert	Erzeugnis, das durch chemische Raffination aus rohem Palmkernöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.098	Palmkernöl, physikalisch raffiniert	Erzeugnis, das durch physische Raffination aus rohem Palmkernöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.099	Palmkernöl, roh	Aus Palmkernen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.100	Palmkernkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Kerne von Ölpalmen (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq. und <i>Elaeis melanococca</i>) anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist	Kat.68/2013: 2.12.1
2.101	Palmkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Palmkernen anfällt, bei denen die Steinschale so weit wie möglich entfernt worden ist Rohprotein	Kat.68/2013: 2.12.2
2.102	Palmkernfett, gehärtet raffiniert	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenerzeugnis aus der chemischen Raffination (u. zw. [neutralisiertes und] gebleichtes Palmkernöl) einer Hydrogenierung (= Härten) unterzogen wird und daraus die gehärteten Palmkerndestillate (einschl. flüchtiger Komponenten) entfernt werden.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.103	Palmkernfett, umgeestert	Erzeugnis, das aus chemisch oder physisch raffiniertem Palmkernöl oder gehärteten Fetten gewonnen wird, die nacheinander einer Umesterung und Deodorisierung unterzogen werden.	Kat.68/2013: 13.6.2
2.104	Palmkernfettsäuren	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Palmkernölen mit Laugen gewonnen wird und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Palmkern wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern	Kat.68/2013: 13.6.1
2.105	Palmkern reine destillierte Fettsäuren aus der Fettspaltung	Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Spaltung von Palmkernöl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus reinen destillierten Fettsäuren C ₆ bis C ₂₄ , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Kat.68/2013: 13.6.7
2.106	Palmkernfettsäuredestillat	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Palmkernölen, durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Öle oder Fette und natürliche Komponenten von Palm, wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.107	Palmfett, gehärtet raffiniert	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenerzeugnis aus der chemischen Raffination (u. zw. [neutralisiertes und] gebleichtes Palmöl) einer Hydrogenierung (= Härten) unterzogen wird und daraus die gehärteten Palmdestillate (einschl. flüchtiger Komponenten) entfernt werden.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.108	Palmfett, umgeestert	Erzeugnis, das aus chemisch oder physisch raffiniertem Palmöl oder gehärteten Fetten gewonnen wird, die nacheinander einer Umesterung und Deodorisierung unterzogen werden.	Kat.68/2013: 13.6.2

2.109	Palmfettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Palm-Älen mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle und natürliche Komponenten von Palm Frächten wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.1
2.110	Palm reine destillierte Fettsäuren aus der Fettsplaltung	Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Spaltung von Palmöl und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus reinen destillierten Fettsäuren C6 - C24, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten	Kat.68/2013: 13.6.7
2.111	Palmfettsäuredestillate, aus der physikalischen Raffination (bearbeitet)	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Palmöl, durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Palm, wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole. Das Produkt kann mit Aktivkohle behandelt sein, um den Gehalt an Dioxinen und anderen Verunreinigungen auf einen Wert unter den gesetzlichen Grenzwert zu senken; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.112	Palmfettsäuredestillate, aus der physikalischen Raffination, gehärtet	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Palmöl und palmfetten, durch Destillation gewonnen wird, und anschließend ein Hydrogenierungsverfahren (=Härtung) erfolgt; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Palm Frächten, wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Cat.68/2013: 13.6.5
2.113	Palmölfettsäuren, Magnesiumseifen	Palmfettsäure und Palmfettsäuredestillat, die mit Magnesiumhydroxid reagiert haben. Ergebnis der Reaktion ist ein(e) Magnesiumseife/-salz aus Palmfettsäure und Palmfettsäuredestillat.	Kat.68/2013: 11.2.10, Magnesium stearate, Magnesiumsalze Palmölfettsäuren
2.114	Palm soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung Palmöl mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Äle und natürliche Komponenten von Palm Frächten, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat. 68/2013: 13.6.8
2.115	Palmkern soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung Palmkernöl mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Äle und natürliche Komponenten von Samen, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.8
2.116	Palm-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Palmöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohle; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR n.02202-EN

2.117	Palmkern-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Palmkernöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohle; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR n.02202-EN
2.118	Rapsextraktionsschrot, pansengeschält (dampfbehandelt)	Rapsextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit Dampf unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern.	Kat.68/2013: 2.14.3, Rapsextraktionsschrot, stabil (dampfbehandelt)
2.119	Rapssaat soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Rapssamen anfällt, enthält Salz von Fettsäuren, Ä-l und natürliche Bestandteile, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat. 68/2013: 13.6.8, Rapssamen soapstock
2.121	Rapsöl, roh, ganz oder teilweise entschleimt	Aus Rapssamen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl, aus dem die Schleimstoffe teilweise entfernt wurden.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.123	Rapsöl, raffiniert	Erzeugnis, das durch (chemische oder physische) Raffination aus rohem, entschleimtem Rapsöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.124	Rapsöl, roh, nicht entschleimt	Aus Rapssamen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes, unbehandeltes Öl.	Cat.68/2013: 2.20.1, Rapsöl, extrahiert, roh, Rapsöl, gepresst, roh
2.125	Rapssaat Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Rapsöl mittels Basen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird. Enthält freie Fettsäuren, Ä-le oder Fette und natürliche Bestandteile von Rapssaat wie Mono- und Diglyceride, Lecithine und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.1
2.126	Rapsaafettsäuredestillate, aus der physikalischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Rapsöl mittels Destillation anfällt. Enthält freie Fettsäuren, Ä-le und natürliche Bestandteile der Kopra wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.127	Rapssaat	Samen von Raps <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., von indischem Sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz und von Rapssamen <i>Brassica campestris</i> L ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (botanischer Reinheitsgrad mindestens 94%).	Kat.68/2013: 2.14.1
2.128	Rapssaat-Oleinfraction	Erzeugnis, das als Filtrat bei der Kristallisierung des Fettsäuregemischs gewonnen wird und neben Glycerin bei der Fettsäurespaltung entsteht. Es besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.129	Rapssaat-Stearinfraction	Erzeugnis, das aus einem Gemisch von Fettsäuren besteht (hauptsächlich Stearinsäure und Palmitinsäure). Stearin wird gewonnen, indem pflanzliche Fette verseift werden und die Seife anschließend mit einer Säure reagiert.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.130	Raps-extraktionsschrot, extrudiert	Erzeugnis, das aus ganzen Rapskörnern gewonnen wird; durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck wird die Verkleisterung der Stärke verbessert.	FMR no.05019-EN
2.131	Rapsaatecithin, roh	Fettreiches Nebenerzeugnis, das bei der Entschleimung von rohem, nicht entschleimtem Rapsöl anfällt, das sowohl in nativer Form als auch nach Weiterbearbeitung verfügbar ist.	Cat.68/2013: 2.21.1, Rapslecithin
2.132	Rapskuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen aus Raps und Rapssamen (botanischer Reinheitsgrad mindestens 94 %) anfällt.	Kat.68/2013: 2.14.2

2.133	Rapsextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion aus Raps und Rapssamen , der einer geeigneten WÄrmebehandlung unterzogen wurde, (botanischer Reinheitsgrad mindestens 94%) anfÄ¼llt.	Kat.68/2013: 2.14.3
2.135	Rapsextraktionsschrot, pansengeschÄ¼tzt (mit Reduktionszucker behandelt)	Rapsextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit reduzierenden Zuckern unterzogen wurde, um die BestÄ¼ndigkeit zu verbessern.	Kat.68/2013: 2.14.3, Rapsextraktionsschrot, stabil (mit Reduktionszucker behandelt)
2.136	Rapssaatscreenings	Nebenerzeugnis, das bei der Trockenreinigung von Rapssamen anfÄ¼llt.	Kat. 68/2013: 2.14.1 + Prozess57 (Sieben/Screening)
2.137	Rapsfett, gehÄ¼rtet raffiniert	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenerzeugnis aus der chemischen Raffination (u. zw. [neutralisiertes und] gebleichtes RapsÄ¼l) einer Hydrogenierung (= HÄ¼rten) unterzogen wird und daraus die gehÄ¼rteten freien FettsÄ¼uren (einschl. flÄ¼chtiger Komponenten) entfernt werden.	Cat.68/2013: 2.20.1
2.138	Rapsfett, umgeestert	Erzeugnis, das aus chemisch oder physisch raffiniertem RapsÄ¼l oder gehÄ¼rteten Fetten gewonnen wird, die nacheinander einer Umesterung und Deodorisierung unterzogen werden.	Kat.68/2013: 13.6.2
2.140	SaflorÄ¼l, raffiniert	Raffiniertes SaflorÄ¼l, das durch Raffination aus rohem SaflorÄ¼l gewonnen wird, das dabei einer chemischen EntsÄ¼uerung unterzogen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.141	Saflorkuchen	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen aus Saflorsamen entsteht.	
2.142	Saflorextraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion aus Saflorsamen entsteht.	Kat.68/2013: 2.15.2 + Verfahren 26 (Extraktion)
2.143	SaflorfettsÄ¼uren, undestilliert in raffiniertem PflanzenÄ¼l	Gemisch, das Ä¼brig bleibt, nachdem die Destillation, bei der reine SaflorfettsÄ¼uren abdestilliert wurden, abgebrochen wurde. Das Erzeugnis besteht zu ungefÄ¼hr 30% aus SaflorfettsÄ¼uren und zu 70% aus dem vor der Destillation zugesetzten raffinierten pflanzlichen Ä¼l.	
2.144	SaflorfettsÄ¼uren, rein, aus der Fettspaltung-	Erzeugnis, das durch Destillation roher FettsÄ¼uren aus der Spaltung von SaflorÄ¼l gewonnen wird und unter UmstÄ¼nden hydriert ist. Besteht aus reinen destillierten FettsÄ¼uren C 6 â€” C 24 , aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesÄ¼ttigt und ungesÄ¼ttigt.	Feed catalogue 68/2013: 13.6.7
2.145	Saflorsaat	Samen von Saflor, Cathamus tinctorius L.	Kat. 68/2013: 2.15.1
2.146	Saflorschalen	Erzeugnis, das beim SchÄ¼len von Saflorsamen anfÄ¼llt.	Feed catalogue 68/2013: 2.15.3
2.147	Saflor-Soapstocks	Erzeugnis, das mittels EntsÄ¼uerung von SaflorÄ¼l mit Hilfe einer wÄ¼ssrigen Calcium-, Natrium- oder KaliumhydroxidlÄ¼sung gewonnen wird, worin sich Salz- oder FettsÄ¼uren, Ä¼l und natÄ¼rliche Komponenten von Saflorsamen wie Mono- und Diglyzeride und Fasern befinden.	Feed catalogue 68/2013: 13.6.8
2.148	Saflor-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffinage rohen SaflorÄ¼ls, welches anschlie¼end bearbeitet worden ist, um die Dioxin- und PestizidrÄ¼ckstÄ¼nde unter die gesetzlichen Grenzwerte zu senken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR 002202-EN
2.149	SaflorblÄ¼ten Pulpe	Nebenprodukt, das bei der Extraktion von fÄ¼rbende lebensmittel aus SaflorblÄ¼ten durch die Beigabe hei¼en Wassers anfÄ¼llt.	FMR no.06734-EN

2.150	Sesamsaat	Samen von Sesamum indicum L.	Kat. 68/2013: 2.16.1, Sesamsamen
2.151	Sesamkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Pressen aus Sesamsamen Sesamum indicum L. anfÄllt.	Kat. 68/2013: 2.17.3
2.156	Shea-Butter, roh	Rohe, unbearbeitete Shea-Butter, die aus Shea-NÄ½ssen durch Pressen oder Extraktion gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.157	Sheabutter, physikalisch raffiniert	Erzeugnis, das aus der physikalischen Raffination (Stripping) roher Shea-Butter gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 2.20.1, Shea-Butter, gestrippt
2.158	SheafettsÄuredestillate aus der physikalischen Raffination	Erzeugnis, das bei der EntsÄuerung von Shea-Butter mit Hilfe von Destillation mit freien FettsÄuren, Ä-l und natÄ½rlichen Bestandteilen der Shea-NÄ½sse wie Mono- und Diglyceride, Sterolen und Tocopherolen gewonnen wird.	Kat. 68/2013 nr. 13.6.5.
2.159	Shea-Butter, chemisch raffiniert	Erzeugnis, das aus der chemischen Raffination roher Shea-Butter gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.160	Shea-SÄureÄlle aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der EntsÄuerung von Shea-Butter mit Hilfe von Alkali, gefolgt durch eine VersÄuerung, gefolgt durch eine Trennung der Wasserphase mit freien FettsÄuren, Ä-l und natÄ½rlichen Bestandteilen der Shea-NÄ½sse wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern gewonnen wird.	Futtermittelkatalog 13.6.1
2.161	Shea-Butter-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination roher Shea-Butter, die anschlieÄend behandelt worden ist, um den Gehalt an Dioxin und PestizidrÄckstÄnden unter die gesetzlichen Grenzwerte zu senken. Beispiele solcher Behandlungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohle. Die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR 002202-EN
2.162	Shea-Stearin	Erzeugnis, das bei der Fraktionierung von Shea-Butter gewonnen wird. Dieser Teil besteht hauptsÄchlich aus ungesÄttigten FettsÄuren.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.163	Shea-Olein	Erzeugnis, das bei der Fraktionierung von Shea-Butter gewonnen wird. Dieser Teil besteht hauptsÄchlich aus gesÄttigten FettsÄuren.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.164	Shea-Extraktionsschrot	Bei der Extraktion von Fett aus Shea- NÄ½sse anfallendes Nebenprodukt.	
2.167	Sojabohnen, extrudiert	Erzeugnis, das aus Sojabohnen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der StÄrke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist. Kann pansengeschÄtztl (dampfbehandelt) sein.	Kat. 68/2013: 2.18.6
2.168	Sojaproteinkonzentrat aus Ethanolextraktion, Mikronisiert	Erzeugnis das beim Mahlen von Soja-EiweiÄkonzentrat aus der Ethanol-Extraktion anfÄllt.	Kat. 68/2013: 2.18.7 + Verfahren 45 (mikronisieren)
2.169	Sojabohnen, wÄrmebehandelt, geschÄtzt und gemahlen	Samen von Sojabohnen (Glycine max (L.) Merr.), die einer passenden WÄrmebehandlung unterzogen und anschlieÄend entschalt und gemahlen wurden.	Kat. 68/2013: 1.12.2, Kat. 68/2013: 2.18.1 + Verfahren 14 + 38+ 37
2.170	Sojabohnen, wÄrmebehandelt	Samen von Glycine max. (L.) Merz, die einer geeigneten Hitzebehandlung unterzogen wurden.	Kat. 68/2013: 2.18.1, Kat. 68/2013: 2.18.11 + Verfahren 38/51/54, Sojabohnen, aufgeschlossen, Sojabohnen, dampferhitzt, Sojabohnen, geliert, Sojabonen, gerÄstet
2.171	Sojabohnen, wÄrmebehandelt und geschÄtzt	Samen von Glycine max. (L.) Merz, die einer geeigneten Hitzebehandlung unterzogen und anschlieÄend enthÄ½lt wurden.	Kat. 68/2013: 2.18.11 + Verfahren 14 + 38, Sojabohnen, aufgeschlossen und geschÄtzt

2.172	Sojabohnen, wärmebehandelt, geschält und flockiert	Samen von <i>Glycine max.</i> (L.) Merz, die einer geeigneten Hitzebehandlung unterzogen und anschließend entölt und flockiert wurden.	Kat. 68/2013: 2.18.12 + Verfahren 38, Sojabohnen, aufgeschlossen, geschält und flockiert
2.173	Sojabohnen, roh	Samen von <i>Glycine max.</i> (L.) Merz.	Katalog 68/2013: 2.18.11
2.174	Soja(bohnen)schalen	Erzeugnis, das beim Schälen von Sojabohnen anfällt.	Katalog 68/2013: 2.18.5, Sojamehl
2.175	Sojabohnenschalen, wärmebehandelt	Nebenerzeugnis, das beim Schälen von hitzebehandelten Sojabohnen anfällt.	Kat. 68/2013: 2.18.5 + Verfahren 38/51, Sojamehl, wärmebehandelt
2.176	Soja(bohnen)proteinkonzentrat aus enzymatischer Behandlung	Nebenerzeugnis, das aus geschälten Sojabohnen gewonnen wird, deren Fett extrahiert wurde, und das anschließend mit Enzymen behandelt wurde, um den Gehalt an anderen löslichen Bestandteilen (außer den Proteinen) geringer werden.	Kat.68/2013: 2.18.7
2.177	Soja(bohnen)proteinkonzentrat aus Ethanolextraktion	Nebenerzeugnis, das aus geschälten Sojabohnen gewonnen wird, deren Fett extrahiert wurde, und das anschließend mit Äthanol behandelt wurde, um den Gehalt an anderen löslichen Bestandteilen (außer den Proteinen) geringer werden.	Kat. 68/2013: 2.18.7
2.179	Soja(bohnen)-Lecithin, roh	Erzeugnis, das beim Entschleimen des Rohöls von Sojabohnen mit Wasser gewonnen wird. Beim Entschleimen des Rohöls können Zitronensäure, Phosphorsäure oder Natriumhydroxid zugesetzt werden. Das Produkt kann zum Erhalt einer standardisierten Form mit Wasserstoffperoxid behandelt sein.	Katalog 68/2013: 2.21.1, Soja(bohnen)-Lecithin, natives
2.181	Soja(bohnen)öl, chemisch raffiniert	Erzeugnis, das durch chemische Raffination aus rohem, entschleimtem Sojaöl gewonnen wird, das dabei nacheinander einer Verseifung mit Lauge und einer Deodorisierung unterzogen wird.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.182	Soja(bohnen)öl, physikalisch raffiniert	Raffiniertes Sojaöl, das durch Raffination aus rohem Sojaöl gewonnen wird, das dabei einer destillativen Entsäuerung unterzogen wird.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.184	Soja(bohnen)öl, roh entschleimt	Aus Sojabohnen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl, aus dem die Schleimstoffe entfernt wurden.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.185	Soja(bohnen)öl, roh, nicht entschleimt	Aus Sojabohnen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes, unbehandeltes Öl.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.186	Soja(bohnen)paste	Erzeugnis mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Herstellung von Sojadrinks für den menschlichen Verzehr anfällt. Das Erzeugnis setzt sich aus Okara und Kochfälligkeit zusammen.	Kat. 68/2013: 2.18.8
2.187	Soja(bohnen)kuchen	Nebenerzeugnis der Ölgewinnung durch Pressen von Sojabohnen <i>Glycine max.</i> (L.) Merr. Nach dem Mahlen auch in flüssiger Form erhältlich.	Katalog 68/2013: 2.18.2, Soja(bohnen)kuchen (Gemahlen), Soja(bohnen)kuchenehl
2.188	Soja(bohnen)extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeignete Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.).	Kat.68/2013: 2.18.3, Sojamehl
2.190	Soja(bohnen)extraktionsschrot, pansengeschält (mit Reduktionszucker behandelt)	Soja- und Rapsextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit reduzierenden Zuckern unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern.	Kat. 68/2013: 2.18.3, Soja(bohnen)extraktionsschrot, stabil (mit Reduktionszucker behandelt), Sojamehl, stabil (mit Reduktionszucker behandelt)
2.191	Sojabohnen-Pressschnitzel	Extrakt aus geschälten und entfetteten Sojabohnen, der bei der Herstellung von Soja-Protein-Konzentraten freigesetzt wird.	Kat.68/2013: 2.18.9, Soja(bohnen)velasse

2.192	Soja(bohnen)fett, gehärtet raffiniert	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenerzeugnis aus der chemischen Raffination (u. zw. [neutralisiertes und] gebleichtes Sojaöl) einer Hydrogenierung (= Härten) unterzogen wird und daraus die gehärteten freien Fettsäuren (einschl. flüchtiger Komponenten) entfernt werden.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.193	Soja(bohnen)fett, roh gehärtet nickelarm	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenerzeugnis aus der chemischen Raffination (u. zw. [neutralisiertes und] gebleichtes Sojaöl) einer Hydrogenierung (= Härten) unterzogen und anschließend entnickelt wird.	Katalog 68/2013: 2.20.1
2.194	Soja(bohnen) Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Sojaölen mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten oder tierischem Gewebe wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Katalog 68/2013: 13.6.1
2.195	Soja(bohnen)fettsäuredestillate, aus der physikalischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Sojaöl und Sojafetten, durch Destillation gewonnen wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole	Katalog 68/2013: 13.6.5
2.198	Sojabohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen geschälter Sojabohnen gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 2.18.12
2.199	Soja-Lösungsmittel	Flüssiges Erzeugnis, das bei der Wasserextraktion aus Soja(bohnen)proteinkonzentrat anfällt. Es besteht hauptsächlich aus löslichem Protein und Oligosacchariden.	FMR: 008092, lösliches Sojaprotein, Soja-Presssaft, Sojapresswasser
2.200	Soja(bohnen)fett, umgeestert	Erzeugnis, das aus chemisch oder physisch raffiniertem Sojaöl gewonnen wird, das nacheinander einer Umesterung und Deodorisierung unterzogen wird. Die Zusammensetzung des umgeesterten Fetts ist von den eventuell beim Umestern zugesetzten anderen raffinierten Älen/Fetten abhängig.	Cat. 68/2013: 13.6.2
2.202	Soja Getränk	Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das nach dem Einweichen und anschließend dem Vermahlen zu Pulpe von entölten Sojabohnen entsteht. Nach der Filterung bleibt Soja Getränk übrig.	
2.204	Sojabohnen screenings	Nebenprodukt, das während der Untersuchung von Sojabohnen beim Sieben erzeugt wird und das aus den Spaltprodukten und Abgeriebenen Sojabohnen besteht. Dieses Produkt wird nicht erhitzt.	Kat. 68/2013: 2.18.10
2.205	Soja(bohnen) soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung SojaÄle und -Fette mit Hilfe wässriger Lösungen von Calcium-, Magnesium-, Natrium oder Kaliumhydroxid gewonnen wird; es enthält Salze freier Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat. 68/2013: 13.6.8, Seifenstock
2.206	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion geschälter Sojabohnen und geeignete Wärmebehandlung anfällt. (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.).	Kat.68/2013: 2.18.4

2.210	Sonnenblumen-Oleinfraktion	Erzeugnis, das als Filtrat bei der Kristallisierung des Fettsäuregemischs gewonnen wird und neben Glycerin bei der Fettsäurespaltung entsteht. Es besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.211	Sonnenblumen-Stearinfraktion	Erzeugnis, das aus einem Gemisch von Fettsäuren besteht (hauptsächlich Stearinsäure und Palmitinsäure). Stearin wird gewonnen, indem pflanzliche Fette verseift werden und die Seife anschließend mit einer Säure reagiert.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.212	Sonnenblumenlecithin, roh	Fettreiches Erzeugnis, das bei der Entschleimung von rohem, nicht entschleimtem Sonnenblumenöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.21.1, Sonnenblumenlecithin, natives
2.214	Sonnenblumenöl, raffiniert	Erzeugnis, das durch (chemische oder physische) Raffination aus rohem, entschleimtem Sonnenblumenöl gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.215	Sonnenblumenöl, roh teilweise entschleimt	Aus Sonnenblumensamen durch Extraktion gewonnenes rohes Öl, aus dem die Schleimstoffe teilweise entfernt wurden.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.216	Sonnenblumenöl, roh, nicht entschleimt	Aus Sonnenblumensamen durch Pressen oder Extraktion gewonnenes rohes Öl, aus dem die Schleimstoffe entfernt wurden.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.217	Sonnenblumensaat Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Sonnenblumenöl mittels Basen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird. Enthält freie Fettsäuren, -le oder Fette und natürliche Bestandteile von Sonnenblumensamen wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.1
2.218	Sonnenblumenfettsäuredestillat aus der physikalischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Sonnenblumenöl mittels Destillation anfällt. Enthält freie Fettsäuren, -le und natürliche Bestandteile des Sonnenblumensamens wie Mono- und Diglyceride, Sterole und Tocopherole.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.219	Sonnenblumensaat	Samen der Sonnenblume Helianthus annuus L., deren Schalen gegebenenfalls (teilweise) entfernt wurden.	Kat. 68/2013: 2.19.1
2.221	Sonnenblumenkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Sonnenblumensaat anfällt.	Katalog 68/2013: 2.19.2, Sonnenblumenkernkuchen
2.222	Sonnenblumenextraktionsschrot	Nebenerzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion der gegebenenfalls (teilweise) entspelzten Samen der Sonnenblume Helianthus annuus L. anfällt.	Kat.368/2013: 2.19.3, Sonnenblumenextraktionsschrot, Sonnenblumenkernschrot
2.223	Sonnenblumensaatscreenings	Nebenerzeugnis, das bei der Trockenreinigung von Sonnenblumensamen anfällt.	Kat. 68/2013: 2.19.1 + Prozess 57 (sieben/screening)
2.224	Sonnenblumen soapstock	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Sonnenblumenöl mittels einer wässrigen Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumhydroxidlösung anfällt. Enthält Salz von Fettsäuren, -le und natürliche Bestandteilen der Sonnenblumensamen wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.8, Sonnenblumen seifenstock
2.225	Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion von Sonnenblumenkuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpresung und -raffination enthalten. Kann pansengesetzt sein.	Kat.68/2013: 2.19.6, Sonnenblumenfuttermehl

2.226	Sonnenblumen-Extraktionsschrot aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse.	Kat.68/2013: 2.19.4
2.227	Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion und geeignete Wärmebehandlung von Sonnenblumenkuchen aus ganz oder teilweise geschälter Saat anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Älpresung und -raffination enthalten. Höchstgehalt an Rohfaser: 27,5 % in der Trockenmasse.	Kat.68/2013: 2.19.7
2.228	Sonnenblumenschalen (Pellet)	Erzeugnis, das durch Schälen der Sonnenblumenkerne anfällt. Erhältlich in Pelletform.	Kat.68/2013: 2.19.5
2.229	Filterkuchen aus der Winterisierung	Nebenprodukt aus der Sonnenblumenherstellung, das während der Winterisierung und der Filtrierung gewonnen wird. Es setzt sich vor allem aus Äl, Wachs und zellulosehaltigem Filtriermaterial zusammen.	FMR n. 008982-EN
2.233	Sojaproteinhydrolysat, flüssig	Erzeugnis, das aus entspelzten, entfetteten Sojaflocken gewonnen wird, entzuckert mittels Wasserbehandlung und enzymatischer Gärung.	FMR no. 05524-EN
2.234	Sojaproteinhydrolysat, pulver	Erzeugnis, das aus entspelzten, entfetteten Sojaflocken gewonnen wird, entzuckert mittels Wasserbehandlung und enzymatischer Gärung nach Sprühtrocknung.	FMR: 002604
2.235	Soja(bohnen) extraktionsschrot, pansengesälzt (mit dampf behandelt)	Sojaextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit dampf unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern.	Kat. 68/2013: 2.18.3, Soja(bohnen) extraktionsschrot, stabil (mit dampf behandelt)
2.237	Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt (Ureaseaktivität: höchstens 0,4 mg N/g/Min.). Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Älpresung und -raffination enthalten.	Kat. 68/2013: 2.18.13
2.238	Soja(bohnen)-Extraktionsschrotfutter aus geschälter Saat	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion von geschälten Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt. (Ureaseaktivität: höchstens 0,5 mg N/g/Min.). Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfaser) und Rohlecithine aus der integrierten Älpresung und -raffination enthalten.	Kat.68/2013: 2.18.14
2.239	Soja (bohnen)-Extraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock	Erzeugnis, das bei der Älgewinnung durch Extraktion von Sojabohnen und geeigneter Wärmebehandlung anfällt, u. zw. im Sinne der Beschreibung im Katalog der Einzelfuttermittel, Verordnung (EU) 68/2013, Nummer 2.18.13. Kann bis zu 1,5% Soapstock (Lecithin ausgenommen) aus der integrierten Älpresung und -raffination enthalten.	FMR: 04286-EN, FMR: 04287-DE
2.240	Olivenschalen	Produkt der Älherzeugung, das aus der mechanischen Gewinnung von Oliven (Olea europea L.) gewonnen wird. Dieses Produkt enthält Restöl und Kerne.	Crude olive oil cake, Feed Material Registe. EU: 05330- EN, Olive pomace

2.241	Oliven-Extraktionsschrot, entfettet	Erzeugnis, das bei der Olivenölgewinnung durch Extraktion aus Olivenkuchen anfällt, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde und der so weit wie möglich von Kernteilen befreit ist.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013, No. 2.11.3
2.242	Olivenpulpe	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion nach dem Pressen von Oliven (<i>Olea europaea</i> L.) anfällt, die so weit wie möglich von Kernteilen befreit sind.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013, No.2.11.1
2.243	Oliven Fettsäuren aus der chemischen Raffination	Erzeugnis, das bei der Entsauerung von Oliven mittels Basen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird. Enthält freie Fettsäuren, Öle und natürliche Bestandteile von Oliven wie Mono- und Diglyceride, Lecithine und Fasern.	Kat.68/2013: 13.6.1
2.250	Papayakernöl	Rohes, kaltgepresstes Öl, das aus Papayakernen gewonnen wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.255	Leindotter Saat	Samen von <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz.	Kat.68/2013: 2.2.1
2.256	Leindotterschalen	Erzeugnis, das während des Schälens und Reinigens von Leindottersamen anfällt. Das Erzeugnis besteht vor allem aus Schalen und Teilen von Leindottersamen.	FMR no. 03401-EN
2.257	Leindotterkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Leindottersamen anfällt.	Kat.68/2013: no.2.2.2
2.258	Leindotter-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Leindotterkuchen anfällt und einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde	Kat.68/2013: no.2.2.3
2.259	Leindotteröl, roh, gepresst	Rohes Öl, das durch das Pressen von Leindottersamen gewonnen wird.	FMR no. 05905-EN
2.260	Leindotteröl, roh, extrahiert	Rohes Öl, das durch die Extraktion von Leindottersamen gewonnen wird.	FMR no. 03401-EN,
2.269	Soja(bohnen)proteinkonzentrat aus Wasserextraktion	Nebenerzeugnis, das aus geschälten Sojabohnen gewonnen wird, deren Fett extrahiert wurde, und das anschließend mit Wasser behandelt wurde, um den Gehalt an anderen löslichen Bestandteilen (außer den Proteinen) geringer werden.	Kat. 68/2013: 2.18.7
2.270	Soja (bohnen)-Extraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock, aus geschälter Saat	Soja (bohnen)- Extraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock, aus geschälter Saat.	FMR: 04294-EN, FMR: 04295-DE
2.271	Soja Deodistillates (behandelte)	Erzeugnis, das durch die Destillation neutralisierten Sojaöls und eine anschließende Bearbeitung gewonnen wird. Enthält Öl- und Fettbestandteile. Die dann behandelt wird, um unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte zu reduzieren. Rückstände von Dioxinen und Pestiziden Beispiele für solche Anwendungen sind die Fraktionierung durch Destillation oder Entfernung durch Behandlung mit Aktivkohle. Die Behandlungsmethode sollte immer überprüft werden.	FMR: 02202-EN
2.272	Sojabohnen, Expandiert	Erzeugnis, das aus Sojabohnen mit Hilfe einer Hitze-Feuchtbehandlung unter Druck gewonnen wird, und zwar zur Aufschließung der Stärke zur Förderung der Verdaulichkeit.	Kat. 68/2013: 2.18.11 + Verfahren 24 (expandiere, Sojabohnen, gepufft
2.274	Rapsöl, neutralisiert	Erzeugnis, das mittels Verseifung und Zentrifugierung aus rohem entschleimtem Rapssaatöl gewonnen wird. Die Rapssaat-Soapstocks werden entfernt.	Cat. 68/2013: 2.20.1

2.275	Rapssaarfett, roh gehärtet nickelarm	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem ein Zwischenprodukt der chemischen Raffination (nämlich neutralisiertes und gebleichtes Rapsöl) einem Hydrierungsprozess (= einer Härtung) unterworfen und danach entnickelt wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.276	Rapssaat Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Rapsöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR no.02202-EN
2.277	Rapsöl, raffiniert, gehärtet	Produkt, das aus raffiniertem Rapsöl mittels eines Hydrierungsprozesses (= Härtung) gewonnen und danach entnickelt wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.278	Raps-Extraktionsschrotfutter	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Extraktion aus Rapskuchen, der einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurde, anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten.	Kat.68/2013: 2.14.7
2.279	Raps-Extraktionsschrotfutter, mit Soapstock	Erzeugnis aus der Ölproduktion, das mittels Extraktion und entsprechender Hitzebehandlung von Rapskuchen gewonnen wird, gemäß der Beschreibung im Futtermittelkatalog, Verordnung 68/2013, Produktnummer 2.14.7. Kann bis zu 2 % Soapstock (mit Ausnahme von Lecithinen) aus integrierter Pressung und Raffination enthalten.	FMR no.04263-EN
2.280	Rapskuchenfutter	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen von Rapssaat anfällt. Kann bis zu 1 % Bleicherde und Filterhilfsstoffe (z. B. Kieselerde, amorphe Silicate und Siliciumdioxid, Phyllosilicate und Zellulose- oder Holzfasern) und Rohlecithine aus der integrierten Ölpressung und -raffination enthalten.	Kat.68/2013: 2.14.6
2.281	Rapskuchen, expeller	Nebenprodukt aus der Rückgewinnung des Proteins aus Rapskuchen über das Aufweichen der Rapskuchen in einer wässrigen Lösung (NaCl in Wasserlösung). Ein Teil der Proteine aus dem Kuchen wird in der wässrigen Lösung aufgelöst. Anschließend wird die proteinreiche Lösung von den Fasern getrennt.	FMR: 006801
2.282	Rapskuchen, extrudiert	Erzeugnis, das durch die Feucht-Warme-Behandlung von Rapskuchen unter Druck gewonnen wird. Durch diese Behandlung erhöhen sich die Verkleisterungseigenschaften der Stärke.	Cat.68/2013: 2.14.2 + process 27
2.283	Rapskuchenmehl, extrudiert	Erzeugnis, das durch die Behandlung von Rapskuchenmehl unter feuchten, warmen Verhältnissen und unter Druck gewonnen wird. Durch diese Behandlung erhöhen sich die Verkleisterungseigenschaften der Stärke.	Cat.68/2013: 2.14.7 + process 27
2.284	Rapsstroh, pansengeschützt (mit NaOH behandelt)	Rapsstroh, das einer technischen Behandlung mit Natriumhydroxid unterzogen wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.14.1 + Verfahren56 (Pansenschutz)

2.285	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, pansengeschtzt (warmebehandelt)	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, das einer physikalischen Behandlung mit Wärme unterzogen wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.18.3 + Verfahren56 (Pansenschutz), Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, pansengeschtzt (warmebehandelt), Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, stabil (warmebehandelt)
2.286	Rapsextraktionsschrot, pansengeschtzt (warmebehandelt)	Rapsextraktionsschrot, das einer physikalischen Behandlung mit Wärme unterzogen wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.14.3 + Verfahren56 (Pansenschutz), Rapssaat, extrahiert, stabil (warmebehandelt), Rapssaat, extrahiertpansengeschtzt (warmebehandelt)
2.287	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, pansengeschtzt (mit Magnesiumlignosulfonat behandelt)	Soja(bohnen)-Extraktionsschrot, das mit Magnesiumlignosulfonat behandelt worden ist und getoastet wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.18.3 + Verfahren56 (Pansenschutz)
2.288	Rapsextraktionsschrot, pansengeschtzt (mit Magnesiumlignosulfonat behandelt)	Rapsextraktionsschrot, das mit Magnesiumlignosulfonat behandelt worden ist und getoastet wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.14.3 + Verfahren56 (Pansenschutz)
2.289	Raps Extraktionsschrotfutttermehl, pansengeschtzt (mit Magnesiumlignosulfonaten behandelt)	Rapsextraktionsschrotfutttermehl, das mit Magnesiumlignosulfonat behandelt worden ist und getoastet wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.14.7 + Verfahren56 (Pansenschutz)
2.290	Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter, mit (Soap)stock	Erzeugnis aus der Herstellung, gewonnen durch die Extraktion und entsprechende Hitzebehandlung von Sonnenblumenkuchen. Kann bis zu 2 % Soapstock (mit Ausnahme von Lecithinen) aus integrierter Pressung und Raffination enthalten.	FMR no. 04285-EN
2.291	Sonnenblumen-Extraktionsschrotfutter mit Soapstock, aus geschälter Saat	Erzeugnis aus der Herstellung, gewonnen durch die Extraktion und entsprechende Hitzebehandlung von Sonnenblumenkuchen, die vollständig oder teilweise geschält sind. Kann bis zu 2 % Soapstock (mit Ausnahme von Lecithinen) aus integrierter Pressung und Raffination enthalten.	FMR no. 04274-EN
2.292	Sonnenblumenöl, roh, entschleimt	Rohöl aus Sonnenblumensamen, das mittels Pressung oder Extraktion gewonnen wird und aus dem der Schleim entfernt wurde.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.293	Sonnenblumenfett, roh gehärtet nickelarm	Produkt, das gewonnen wird, indem ein Zwischenprodukt der chemischen Raffination (nämlich neutralisiertes und gebleichtes Sonnenblumenöl) einem Hydrierungsprozess (= einer Härtung) unterworfen und danach entnickelt wird.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.294	Sonnenblumenfett, gehärtet, raffiniert	Produkt, das gewonnen wird, indem ein Zwischenprodukt der chemischen Raffination (nämlich neutralisiertes und gebleichtes Sonnenblumenöl) einem Hydrierungsprozess (= einer Härtung) unterworfen wird, wonach die gehärteten Deodestillate entfernt werden.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.295	Sonnenblumenfett, umgeestert	Erzeugnis aus chemisch oder physisch raffiniertem Sonnenblumenöl, bei dem eine Umesterung erfolgt und das danach geruchlos gemacht wird. Die Zusammensetzung des geesterten Fettes hängt von eventuellen anderen raffinierten Ölen oder Fetten ab, die während der Umesterung hinzugefügt werden.	Kat. 68/2013: 2.20.1

2.296	Sonnenblumen-Deodestillate (bearbeitet)	Nebenprodukt aus der chemischen Raffination von rohem Sonnenblumenöl, das anschließend behandelt wird, damit die Dioxin- und Pestizidwerte unter die gesetzliche Norm sinken. Beispiele solcher Bearbeitungen sind Fraktionierung mit Hilfe von Destillation oder Entfernung durch die Behandlung mit Aktivkohlenstoff; die Behandlungsmethode muss immer validiert werden.	FMR no. 02202-EN
2.297	Fraktion aus Sonnenblumenmehl, mit hohen Eiweißwerten und niedrigen Zellulosewerten	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Sonnenblumenöl, wird durch Vermahlung und Fraktionierung (Sieben und Luftfraktionierung) von geschältem Sonnenblumensamenmehl gewonnen.	Kat. 68/2013: 2.19.8
2.298	Fraktion aus Sonnenblumenmehl, mit hohen Zellulosewerten	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Sonnenblumenöl, wird durch Vermahlung und Fraktionierung (Sieben und Luftfraktionierung) von geschältem Sonnenblumensamenmehl gewonnen.	Kat. 68/2013: 2.19.9
2.299	Soja(bohnen)-Extraktionsschrottmehl, pansengeschält (mit (Xylose +) Magnesiumlignosulfonat behandelt)	Soja(bohnen)-Extraktionsschrottmehl, das mit Magnesiumlignosulfonat oder einer Mischung aus Xylose und Magnesiumlignosulfonat behandelt worden ist und getoastet wurde, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Cat.68/2013: 2.18.14 + Verfahren56 (Pansenschutz)
2.307	Palmöl-Oleinfraction, gehärtet (gebleicht/raffiniert)	Aus Palmöl-Oleinfraction gewonnenes Produkt, das einem Hydrierungsverfahren (=Härten) und einer Entnickelung unterzogen wird. Das Produkt kann gebleicht und desodoriert sein.	Cat. 68/2013: 2.20.1
2.308	Rohstearinfraction aus Palmöl	Produkt, das als Filtrat bei der Kristallisierung (nass und anschließend trocken) und anschließender Filterung von Rohpalmöl zurückgewonnen wird. Die Stearinfraction besteht hauptsächlich aus gesättigten Fettsäuren.	Cat. 68/2013: 2.20.1
2.309	Roholeinfraction aus Palmöl	Produkt, das als Filtrat bei der Kristallisierung (nass und anschließend trocken) und anschließender Filterung von Rohpalmöl zurückgewonnen wird. Die Oleinfraction besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Cat. 68/2013: 2.20.1
2.310	Palmfettsäuredestillat, Stearinfraction	Erzeugnis, das als ein Filtrat gewonnen wird, wenn Palmfettsäure kristallisiert (feucht und dann trocken) und anschließend gefiltert wird. Die Stearinfraction besteht hauptsächlich aus gesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 13.6.5
2.311	Palmfettsäuredestillat, Oleinfraction	Erzeugnis, das als ein Filtrat gewonnen wird, wenn Palmfettsäure Temper ist (kristallisiert) (feucht und dann trocken) und anschließend gefiltert wird. Die Oleinfraction besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 13.6.5, Palmfettsäuredestillat, flüssige Fraktion
2.312	Palmöl, physisch raffiniert, Oleinfraction	Erzeugnis, das als ein Filtrat gewonnen wird, wenn physisch raffiniertes Palmöl kristallisiert (feucht und dann trocken) und anschließend gefiltert wird. Die Oleinfraction besteht hauptsächlich aus ungesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 2.20.1, Palmöl, physisch raffiniert, flüssige Fraktion
2.313	Palmöl, physisch raffiniert, Stearinfraction	Erzeugnis, das als ein Filtrat gewonnen wird, wenn physisch raffiniertes Palmöl kristallisiert (feucht und dann trocken) und anschließend gefiltert wird. Die Stearinfraction besteht hauptsächlich aus gesättigten Fettsäuren.	Kat.68/2013: 2.20.1, Palmöl, physisch raffiniert, feste Fraktion
2.314	Palmstearinfettsäure, undestilliert	Erzeugnis, das bei -lspaltung entsteht. Das Erzeugnis besteht aus rohen Fettsäuren, aliphatisch, linear, einwertig, gesättigt und ungesättigt.	Kat.68/2013: 13.6.6

2.315	Palmöl, gehärtet, nickelarm (gebleicht)	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem physisch raffiniertes Palmöl einem Hydrierungsprozess (= einer Härtung) unterworfen wird, wonach der Nickel entfernt wird. Das Erzeugnis kann eventuell einer Bleichung unterzogen worden sein.	Kat.68/2013: 2.20.1
2.316	Rohe Palmfettsäuren aus Spaltung	Erzeugnis, das bei der Spaltung von Palmöl entsteht.	Kat.68/2013: 13.6.6
2.317	Rohe Palmkernfettsäuren aus Spaltung	Erzeugnis, das bei der Spaltung von Palmkernöl entsteht.	Kat.68/2013: 13.6.6
2.318	Palmöl, Stearinfraktion, gehärtet (gebleicht/raffiniert)	Erzeugnis aus der Stearinfraktion von Palmöl, das einem Hydrierungsprozess (= einer Härtung) und dem Prozess zur Entfernung von Nickel unterzogen wurde. Das Erzeugnis kann einer Sprühbehandlung, Bleichung und/oder Desodorierung unterzogen worden sein.	FMR no. 06241-EN
2.319	Palmfettsäuredestillat, Oleinfraktion (Flüssigkeit), gehärtet	Palmfettsäuredestillat, Oleinfraktion (Flüssigkeit), gehärtet: Erzeugnis gewonnen aus Palmfettsäuredestillat, Oleinfraktion (Flüssigkeit), das einem Hydrierungsverfahren (Härtung) und einer Entnickelung unterzogen wird. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten.	Cat. 68/2013: 13.6.5
2.320	Fermentiertes Protein Konzentrat aus Soja-Bohnen	Erzeugnis aus geschälten, entfetteten Sojabohnen, das einer mikrobiellen Fermentation unterzogen wurde, um den Anteil an stickstofffreien Extrakten zu verringern. Es kann auch abgestorbene Zellen und/oder deren Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten.	Kat.1017/2017: 2.18.15, Soja(bohnen)-Proteinkonzentrat, fermentiert
2.325	Kürbiskernkuchenfutterpellets	Erzeugnis aus der Älproduktion, das durch das Pressen der Kerne von <i>Curbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i> var. 'styriaca' gewonnen wird. Nur wenn das Erzeugnis aus der integrierten Älpressung und "â€" raffination stammt, kann es bis zu 1 % der verwendeten Bleicherde.	FMR n. 07633-EN
2.330	Soja(bohnen)faserkonzentrat aus enzymatischer Behandlung	Erzeugnis gewonnen durch enzymatische Hydrolyse von Kohlenhydraten aus Sojaextraktionsschrot und Sojaschalen.	Enzymatisch behandelte Soja(bohnen)faser, FMR n. 08071-EN
2.410	Shea-Olein, raffiniert	Produkt, das durch physikalische Raffination (Strippung) von Shea-Olein gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 2.20.1, Shea-Fraktion, gestrippt, Shea-Olein, gestrippt
2.411	Shea-Olein, gehärtet	Produkt, das durch physikalische Raffination (Strippung) und Härtung von Shea-Olein gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 2.20.1
2.420	Rohlecithin, extrahiert	Lecithinnebenprodukt, das bei der ethanolischen Raffination von Rohlecithin über Extraktion und Chromatographie gewonnen und anschließend konzentriert wird.	FMR: 009181-EN
2.421	Saforkonzentrat	Pasteurisiertes Saforkonzentrat, das durch Extraktion mit Wasser, Filtration und enzymatische Behandlung gewonnen wird. Konzentrat, das aus getrockneten Blütenblättern von <i>Carthamus tinctorius</i> L. gewonnen wird.	FMR: 006829-EN, FMR: 009008-EN, Konzentrat aus essbaren Saflorblütenblättern, Pasteurisierte Saflorkonzentrate
2.424	Buglossoides Samen gemahlen/mikronisiert	Produkt, das durch Mikronisierung/Mahlung von Samen der Acker-Steinsame gewonnen wird. Das Produkt geflockt werden.	Samen der Acker-Steinsame, gemahlen/mikronisiert
2.425	Buglossoides Äl, raffiniert	Produkt, das aus den Samen der <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst. (zuvor <i>Lithospermum arvense</i> L.) durch mechanisches Pressen oder Solventextraktion gewonnen wird, gefolgt durch Raffinage.	Acker-Steinsamenöl, raffiniert, FMR: 006602-EN

2.426	Buglossoides Expeller Kuchen	Entfettete Nebenprodukte, die durch mechanische kalte Pressung der ganzen Samen von Buglossoides arvensis gewonnen werden.	Acker-Steinsamen-Expeller Kuchen, FMR: 008843-EN, Produkte aus Samen des Acker-Steinsamens
2.427	Borretschsamensöl, raffiniert	Öl, das aus den Samen von Borago officinalis durch mechanische Pressung und Extraktion mit anschließender Raffinierung gewonnen wird. Achten Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Borretschöl, raffiniert
2.430	Lecithinhaltiges Palmöl, geprillt	Erzeugnis, das durch Fraktionierung von physikalisch raffinierte Stearinfraction von Palmöl, anschließende Mischung mit Sojalecithin und Sprühkühlung bei niedriger Temperatur gewonnen wird.	Hartes Palmstearin, Lecithinhaltiges Palmfett, geprillt (pansengeschätztes Fett), Palm-Superstearin
2.995	Tallfettsäure	Erzeugnis, das bei der Destillation von rohem Tallöl anfällt.	FMR no.03721-EN
3.001	Bohneneiweiß	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Bohnen (Vicia faba), das hauptsächlich aus Proteinen besteht, die gewonnen werden, indem man das Protein aus dem Bohnenfruchtwasser durch Erhitzung und Zusetzen von Säure gerinnen lässt.	Kat. 68/2013: 3.1.2
3.002	Bohneneiweißlösung	Flüssiges Erzeugnis, das während der Reinigung des Bohnenproteins aus dem Bohnenfruchtwasser gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 3.7.5 + Verfahren 64 (ultrafiltrieren)
3.003	Bohnenpulpe	Erzeugnis, das bei der Spülung des Bohnenmehls (Vicia faba) während der Stärkegewinnung anfällt und aus Schalentteilen und Zellbestandteilen besteht.	
3.008	Mandelhäutchen, gemahlen	Häutchen der geschälten süßen Mandeln (Prunus dulcis), die mechanisch vom Kern getrennt und vermahlen werden.	Kat. 68/2013: 5.2.2 + Verfahren 37 (Mahlen)
3.009	Mandel(press)kuchen	Erzeugnis aus der Herstellung, das durch das Pressen geschälter Mandelkerne gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 5.2.3
3.010	Erbsen	Samen von Pisum spp. (runde Erbsen, Kapuzinererbsen usw.).	Kat. 68/2013: 3.11.1
3.011	Erbseneiweiß	Erzeugnis aus der Verarbeitung von Erbsen, das hauptsächlich aus Proteinen besteht, die gewonnen werden, indem man das Protein aus dem Erbsenfruchtwasser durch Erhitzung und Zusetzen von Säure gerinnen lässt oder nach Vermahlung und Luftsichtung.	Kat.68/2013: 3.11.9
3.012	Erbseneiweißlösung	Flüssiges Erzeugnis, das während der Reinigung des Erbsenproteins aus dem Erbsenfruchtwasser gewonnen wird.	Erbsen-Presssaft, Kat.68/2013: 3.11.11
3.013	Erbsenpulpe	Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Gewinnung von Stärke durch Spülung von Erbsenmehl anfällt und aus Teilen der Schale sowie der Zellbestandteile besteht.	Cat.68/2013: 3.11.10
3.014	Erbsenflocken, wärmebehandelt	Erzeugnis, das durch Walzen von gereinigten Erbsen gewonnen wird und dessen Stärke eventuell durch eine (hydro-)thermische Behandlung freigesetzt wurde.	Erbsenflocken, aufgeschlossen, Kat. 68/2013: 3.11.3 + Verfahren 38 (Erhitzen)
3.015	Erbsenstärke	Aus Erbsen gewonnene, technisch reine Stärke, die eventuell durch eine Kombination aus Feuchtigkeits- und Hitzebehandlung freigesetzt wurde.	Kat. 68/2013: 13.3.1
3.017	Erbsenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Erbsenprodukten anfällt. Es besteht aus Erbsenschalen, Teilen der Keimblätter und der Keime.	FMR no.03771-EN
3.018	Erbsenmehl, geschält	Entspelzte, mikronisierte Erbsen, die durch Extrusionskochen gewonnen werden.	Kat. 68/2013: 3.11.4

3.019	Erbsenmehl, wärmebehandelt	Erbsenmehl der einer Hitzebehandlung unterzogen wurde, um die Stärke freizusetzen und damit die Verdaulichkeit zu steigern.	FMR no. 003771-EN
3.020	Linsen	Samen von Lens culinaris a.o. Modik.	Kat. 68/2013: 3.8.1
3.024	Erbsen, geschält	Geschälte Erbsen.	Kat. 68/2013: 3.11.6
3.025	Erbsenschalen	Erzeugnis aus der Herstellung von Erbsenschrot aus Erbsen. Es besteht vorwiegend aus Erbsenschalen, die beim Schälen und Reinigen von Erbsen anfallen, und geringeren Anteilen des Endosperms.	Kat. 68/2013: 3.11.5
3.026	Erbsen, extrudiert	Erzeugnis, das aus Erbsen gewonnen wird und bei dem die Verkleisterung der Stärke durch Behandlung unter feuchten, warmen Bedingungen und unter Druck verbessert ist.	Kat. 68/2013: 3.11.1 + Verfahren 27 (extrudieren)
3.027	Erbsenfasern	Erzeugnis, das durch Extraktion nach dem Mahlen und Sieben geschälter Erbsen (Rohfaser) gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 3.11.12
3.028	Erbsen, Getoastet	Samen von Pisum spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen worden sind.	Erbsen, wärmebehandelt, Kat. 68/2013: 3.11.1 + Verfahren 38 (Erhitzen)
3.029	Säylupinen, gecrackt und pansengeschält (NaOH-behandelt)	Säylupinen, gecrackt (gebrochen), die einer technischen Behandlung mit Natriumhydroxyd unterzogen wurden, um den Gehalt an unabgebautem Protein zu erhöhen.	Kat.68/2013: 3.9.1 + Verfahren 37 (Mahlen)+59 (Schnitzeln)+56 (Pansenschutz)
3.030	Säylupinen	Samen von Lupinus spp. Für Viehfutter bestimmte Lupinensamen dürfen höchstens 5% bittere Samen enthalten.	Kat. 68/2013: 3.9.1
3.032	Säylupinen, wärmebehandelt	Samen von Lupinus ssp, dürfen höchstens 5% bittere Samen enthalten, die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen worden sind.	Kat. 68/2013: 3.9.1 + Verfahren 38
3.033	Säylupinenmehl	Erzeugnis, das durch Mahlen von Säylupinensamen gewonnen wird.	Kat.68/2013: 3.9.1 + verfahren 31 (Mehlmüllerei)
3.034	Säylupinensamen, wärmebehandelt, geschält und gemahlen	Samen von Lupinus ssp, die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen und anschließend geschält und flockiert wurden, dürfen höchstens 5% bittere Samen enthalten.	Kat.68/2013: 3.9.2 + Verfahren 38 + 31
3.035	Säylupinensamen, wärmebehandelt und geschält	Samen von Lupinus ssp, dürfen höchstens 5% bittere Samen enthalten, die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen und anschließend geschält wurden.	Kat.68/2013: 3.9.2 + Verfahren 38
3.036	Säylupinenschalen, wärmebehandelt	Nebenerzeugnis, das beim Schälen wärmebehandelter Säylupinen anfällt.	Kat.68/2013: 3.9.3 + Verfahren 38
3.037	Säylupinenschalen, wärmebehandelt und gemahlen	Nebenerzeugnis, das beim Schälen wärmebehandelter Säylupinen anfällt.	Kat.68/2013: 3.9.3 + Verfahren 38 + 31
3.038	Säylupine screenings	Nebenprodukt, das während der Untersuchung von Säylupinen beim Sieben erzeugt wird und das aus den Spaltprodukten und übergroßen Lupinen besteht.	Kat. 68/2013: 3.9.1 + Verfahren 57 (sieben)
3.040	Ackerbohnen	Samen von Vicia faba L. ssp., faba var. equina Pers. und var. minuta (Alef.) Mansf.	Kat.68/2013: 3.7.1
3.041	Ackerbohenschalen	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den äußeren Schalen besteht.	Kat.68/2013: 3.7.3
3.042	Ackerbohnen, geschält	Erzeugnis, das durch Schälen der Ackerbohnen gewonnen wird und überwiegend aus den Bohnenkernen besteht.	Kat.68/2013: 3.7.4
3.043	Ackerbohnenflocken	Erzeugnis, das durch Dämpfen oder Infrarot-Mikronisierung und Walzen (geschälter) Ackerbohnen gewonnen wird	Kat.68/2013: 3.7.2
3.044	Ackerbohnenmehl, wärmebehandelt	Ackerbohnenmehl, das zur Aufschlüsselung der Stärke zur Förderung der Verdaulichkeit einer Wärmebehandlung unterzogen worden ist.	Kat.68/2013: 3.7.2 + verfahren 37 (mahlen)
3.045	Futterbohnen, roh	Samen von Phaseolus of Vigna spp.	

3.047	Ackerbohnenprotein	Proteinhaltiges Erzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird.	Kat.68/2013: 3.7.5
3.048	Ackerbohnenstärke	Stärkeerzeugnis, das durch Mahlen und Windsichten von Ackerbohnen gewonnen wird.	Cat.68/2013. 13.3.1
3.049	Ackerbohnen, getoastet	Samen von <i>Vicia faba</i> L. ssp <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. und var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen worden sind (Rösten).	Ackerbohnen, wärmebehandelt, Kat. 68/2013: 3.7.1 + Verfahren 38 (Erhitzen)
3.050	Guarschrot	Erzeugnis, das nach der Extraktion des Pflanzenschleims von Samen der Guarbohne, <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub., anfällt	68/2013: 3.6.1
3.051	Guarsplit	Raffinierte Endospermen, die durch mechanische Trennung aus Guarsamen gewonnen werden.	FMR Registrierung Nr: 05140-EN
3.055	Flohsamen	Samen der Pflanze <i>Plantago ovata</i> .	FMR: 003053
3.056	Flohsamenschalen	Erzeugnis, hauchdünne Samenschalen, welche durch die physische Trennung des Samens der <i>Plantago ovata</i> gewonnen wird.	FMR no.00618-EN
3.057	Flohsamen, geschält	Erzeugnis, welches aus dem Samen der <i>Plantago ovata</i> nach der Entfernung der äußersten Schicht, den Flohsamenschalen, gewonnen wird.	FMR: 05728-EN, Flohsamen, teilgeschält
3.058	Flohsamenschalen, Pulver	Erzeugnis, das durch Mahlen von Flohsamenschalen gewonnen wird.	FMR no.03195-EN
3.060	Bockshornkleesaat	Samen von Bockshornklee, <i>Trigonella foenum-graecum</i> .	Kat. 68/2013: 3.5.1
3.061	Bockshornkleesaat, Pulver:	Erzeugnis, das durch Mahlen von Bockshornkleeschalen gewonnen wird.	FMR no.01123-EN
3.070	Ackerbohnen, pansengeschält (mit Magnesiumlignosulfonaten behandelt)	Ackerbohne (gereinigt) die einer geeigneten hydro-thermo-mechanischen Behandlung mit Magnesium-Lignosulfonat unterzogen wurde, um den Pansenschutz von Protein und Stärke zu erhöhen.	Ackerbohnen, stabil (mit Magnesium Lignosulfonaten-behandelt), Cat.68/2013: 3.7.1 + Verfahren56 (Pansenschutz), Feldbohne, pansengeschält (mit Magnesium Lignosulfonaten-behandelt)
3.075	Mung-Bohnen	Samen von <i>Vigna radiata</i> L.	Kat.68/2013: 3.10.1
3.076	Mungbohnenpulpe	Durch Stärke- und nasse Proteinextraktion aus Mungbohnen gewonnenes Produkt Das Produkt besteht hauptsächlich aus Stärke und Fasern. Verfügbar in nasser und trockener Form.	FMR n. 009039, Stärke- u. Fasermischung aus Mungbohnen
3.080	Platterbse	Samen von <i>Lathyrus sativus</i> L., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden.	Saat-Platterbse, Kat. 68/2013: 3.13.1
3.090	Kichererbsen	Samen von <i>Cicer arietinum</i> L.	Kat.68/2013: 3.3.1
3.100	Futterbohnen, geschält	Produkt, das beim Schälen von Samen von <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> spp. gewonnen wird und vor allem aus den Kernen von Bohnen besteht.	FMR: 009211-EN
3.101	Futterbohnen, Schalen	Produkt, das beim Schälen von Samen von <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> spp. gewonnen wird und vor allem aus den äußeren Hüllen besteht. In pelletierter Form verfügbar.	FMR: 009212-EN
3.102	Futterbohnen, getoastet	Samen von <i>Phaseolus</i> spp. oder <i>Vigna</i> spp., die einer geeigneten Wärmebehandlung unterzogen wurden	Kat. 68/2013: 3.1.1
4.001	Kartoffelchips	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Chips für den menschlichen Verzehr durch Schneiden und Garen in Öl von geschälten Kartoffeln anfällt, die nicht an das Endprodukt gestellten Anforderungen erfüllen.	Kat. 68/2013: 13.1.12
4.002	Kartoffelfruchtwasser, eingedickt	Flüssiges Erzeugnis, das hauptsächlich aus Kartoffelfruchtwasser besteht, dem Protein teilweise entzogen wurde.	Kartoffelwasser, eingedickt, Kat. 68/2013: 4.8.14
4.003	Kartoffeleiweiß	Getrocknetes Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkengewinnung, das überwiegend aus Proteinen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen.	Kat. 68/2013: 4.8.10

4.004	Kartoffeleiweiß, fermentativ behandelt, getrocknet	Erzeugnis, das durch die fermentative Behandlung und anschließende Sprühtrocknung von Kartoffelprotein gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.8.12
4.005	Kartoffel, mit Dampf geschält	Kartoffeln, deren Schale nach der Behandlung mit Dampf entfernt wurde.	Kat. 68/2013: 4.8.2
4.006	Kartoffeln, roh	(Wurzel-)Knollen der Solanum tuberosum L., die noch nicht bearbeitet wurden.	Kat. 68/2013: 4.8.1
4.007	Kartoffelpresspellets	Ballaststoffreiches Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das nach der mehrheitlichen Entfernung von Fruchtwasser und Stärke aus Kartoffeln anfällt.	Cat. 68/2013: 4.8.8, Kartoffelpellets
4.008	Kartoffelprodukt, vorgebacken	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Zubereitung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr (Pommes frites usw.) aus geschälten oder ungeschälten Kartoffeln freigesetzt wird, nachdem diese in Öl gegart wurden, und das die an das Enderzeugnis gestellten Anforderungen nicht erfüllt.	Kartoffelschnipel/Fritten, vorgebacken, Kat. 68/2013: 13.1.10
4.009	Kartoffelbrei	Gekochtes und anschließend pariertes Kartoffelerzeugnis.	Kat. 68/2013: 4.8.6
4.010	Kartoffelschalen	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das beim mechanischen Schälen von Kartoffeln anfällt und das eventuell einer Hitzebehandlung unterzogen wurde.	Kat. 68/2013: 4.8.5
4.011	Kartoffelschrabsel	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der mechanischen Trennung im Verarbeitungsprozess von Kartoffeln freigesetzt wird und aus leicht getrockneten Kartoffeln und Kartoffelresten besteht. Das Produkt wurde gegebenenfalls einer Hitzebehandlung unterzogen.	Kat. 68/2013: 4.8.5
4.012	Kartoffelstärke, roh	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Herstellung von Kartoffelerzeugnissen für den menschlichen Verzehr (Pommes frites usw.) aus geschälten oder ungeschälten Kartoffeln freigesetzt wird, bevor diese Kartoffeln in Öl gegart werden.	Kartoffelschnipel, roh, Kat. 68/2013: 4.8.4
4.013	Kartoffeldampfschalen	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt aus der kartoffelverarbeitenden Industrie, das aus den durch Dampfbehandlung entfernten Kartoffelschalen besteht, denen gegebenenfalls aufgeschlossene kartoffelstarkehaltige Nebenströme zugesetzt wurden.	Kat. 68/2013: 4.8.3
4.014	Kartoffeldampfschalen, gemahlen	Kartoffeldampfschalen, die durch Mahlen zu Brei verarbeitet wurden.	Cat. 68/2013: 4.8.3 + Verfahren 22 (Silieren), Kartoffeldampfbrei
4.015	Kartoffelfettkörner	Durch (mechanische) Trennung aus dem Backofen zurückgewonnene Körner, die hauptsächlich aus Pflanzenöl, Kartoffeln und Stärkemehl bestehen.	Cat. 68/2013: 13.1.10
4.016	Kartoffelpellets, getrocknet	Kartoffelpresspellets, die einer zusätzlichen Trocknung und Pelletierung unterzogen wurde.	Kat. 68/2013: 4.8.9
4.017	Kartoffelflocken	Erzeugnis, das durch Pressen getrockneter, gewaschener, geschälter oder ungeschälter, gedämpfter oder gekochter Kartoffeln gewonnen wird; die Stärke muss vollständig dextrinisiert sein.	Kat. 68/2013: 4.8.7
4.018	Kartoffelfutterstärke	Kartoffelstärkeprodukt, das aus den verschiedenen Prozessschritten der Kartoffelverarbeitung zurückgewonnen wird.	Cat. 68/2013: 13.1.10, Kartoffelstärke, grau
4.019	Kartoffelfutterstärke, wärmebehandelt	Kartoffelstärke, die einer zusätzlichen Hitzebehandlung unterzogen wurde.	Kartoffelstärke (grau), aufgeschlossen, Kat. 68/2013: 13.1.10

4.020	Kartoffelstärke	Technisch reine, aus Kartoffeln gewonnene Stärke.	Kartoffelstärke, weiß, Kat. 68/2013: 13.3.1
4.021	Kartoffelstärke, wärmebehandelt	Aus Kartoffeln gewonnene Stärke, die beim Schneiden von Kartoffeln zurückgewonnen wird und einer zusätzlichen Hitzebehandlung unterzogen wurde.	Kartoffelstärke (weiß), aufgeschlossen, Kat. 68/2013: 13.3.2
4.022	Futterkartoffeln	Am Produktionsstandort abgelehnte Partien (Wurzel-)Knollen der <i>Solanum tuberosum</i> L., die nicht die Produktionsspezifikationen erfüllen, oder bei der Verarbeitung aufgrund eines zu niedrigen Trockenstoffgehalts aussortierte (Wurzel-)Knollen.	Kat. 68/2013: 4.8.1
4.023	Kartoffelstärke, modifiziert	Kartoffelstärke, für Lebensmittel der einer zusätzlichen chemischen und/oder enzymatischen und/oder (hydro)thermischen Behandlung unterzogen worden ist.	Cat.68/2013: 13.3.3
4.024	Kartoffelfettkrümelchen, entfett	Kartoffelfettkrümelchen, die über ein mechanisches Verfahren zum Großteil entfettet werden.	Kat. 68/2013: 13.1.10
4.025	Kartoffeleiweiß, feucht	Nebenerzeugnis der Kartoffelstärkengewinnung, das überwiegend aus Proteinen besteht, die beim Abtrennen der Stärke anfallen.	Kat. 68/2013: 4.8.10
4.026	Kartoffeleiweiß, fermentiert, flüssig	Flüssiges Erzeugnis, das bei der Fermentierung von Kartoffeleiweiß entsteht.	Cat. 68/2013: 4.8.13, Kartoffeleiweiß, fermentativ behandelt, flüssig
4.027	Kartoffel-Presswasser	Flüssiges Nebenprodukt, das durch die Verarbeitung von Kartoffelschrot gewonnen wird und/oder Kartoffelstärke, roh.	Kat. 68/2013: 13.1.10
4.028	Kartoffelprodukt, vorgebacken, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen von Kartoffelprodukt (vorgebacken) gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 13.1.10
4.029	Zuckerrüben	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell	Kat. 68/2013: 4.1.1
4.030	(Zucker-) Rübenpressschnitzel	Feuchtes Erzeugnis der Zuckerherstellung, das aus den nach der Extraktion zurückgebliebenen pressen Teilen der Zuckerrübe <i>Beta vulgaris</i> L. SSP. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell besteht.	Kat. 68/2013: 4.1.8
4.031	(Zucker-) Rübenschnitzel, getrocknet	Getrocknetes Erzeugnis der Zuckerherstellung, das aus den nach der Extraktion zurückgebliebenen getrockneten Teilen der Zuckerrübe <i>Beta vulgaris</i> L. SSP. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell und gegebenenfalls zugesetzter Melasse besteht.	Kat. 68/2013: 4.1.10
4.032	(Zucker-) Rübenkleinteile	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Zuckerrüben freigesetzt wird und überwiegend aus gereinigten Rübenbruchstücken (v.a. den dünnen Rübenspitzen) und Anteilen an Rübenblättern besteht und soweit wie möglich frei von Unkraut und anderen Fremdbestandteilen ist, siliert oder nicht siliert.	Kat. 68/2013: 4.1.2
4.033	(Zucker-) Rübensamen	Samen der <i>Beta vulgaris</i> L. SSP. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	Kat. 68/2013: 5.5.1
4.034	(Zucker-) Rübenkernfasermischung	Ballaststoffreiches Nebenerzeugnis der Herstellung von Rübensamen (Zuckerrüben, Futterrüben).	FMR 008488-EN, Nebenprodukt von (Zucker-)Rübensaatgut
4.035	(Zucker-) Rübenmelasse	Erzeugnis aus sirupartigen Resten, das bei der Herstellung oder Raffinierung von Rübenzucker gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 4.1.4, Nicht zutreffend
4.036	(Zucker-) Rübenmelasse, teilentzuckert und/oder entbetainisiert	Erzeugnis, das bei der weiteren Extraktion mit Hilfe von Wasser von Zucker und/oder Betain aus der Zuckerrübenmelasse anfällt Kann bis zu 2 % Sulfat enthalten. Kann bis zu 0,25 % Sulfit enthalten.	Kat. 68/2013: 4.1.5

4.037	(Zucker-) RÄ¼benasschnitzel	Erzeugnis aus der Zuckerherstellung, das aus mit Hilfe von Wasser entzuckerten ZuckerrÄ¼benschnitzeln besteht. Feuchtigkeitsgehalt mindestens 82 %. Der Zuckergehalt ist gering und sinkt durch (MilchsÄ¼re-)VergÄ¼rung gegen Null.	Kat.68/2013: 4.1.7
4.038	Zichorienwurzeln, Flocken, getrocknet	Erzeugnis, das durch Zerkleinerung und Trocknung von Zichorienwurzeln gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.4.1 + Verfahren 21 (trocknen) + process 30 (flockieren)
4.039	Zichorienmelasse	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Gewinnung von Inulin und Oligofructose entsteht.	Kat. 68/2013: 4.4.7
4.040	Zichorie	Wurzeln der Zichorienpflanze, Cichorium intybus L. var. sativum DC.	Kat. 68/2013: 4.4.1
4.041	Zichorienfructosesirup	Erzeugnis, das durch chemische oder enzymatische Hydrolyse von Inulin und Oligofructosen aus den Wurzeln der Zichorienpflanze, Cichorium intybus L., gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.4.10
4.042	Zichorien-Inulin	Erzeugnis, das durch Extraktion aus den gereinigten Wurzeln der Zichorienpflanze, Cichorium intybus L., gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.4.9
4.043	ZichorienpresspÄ¼lpe	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Extraktion von Inulin und Oligofructosen nach Zerkleinern oder Vermahlen von gereinigten Wurzeln der Zichorienpflanze, Cichorium intybus L., freigesetzt wird.	Kat. 68/2013: 4.4.4
4.044	ZichorienpÄ¼lpe, getrocknet	Getrocknetes Nebenerzeugnis, das bei der Extraktion von Inulin nach Zerkleinern oder Vermahlen von gereinigten Wurzeln der Zichorienpflanze, Cichorium intybus L., anfÄ¼llt und dem eventuell RÄ¼benmelasse zugesetzt wurde.	Kat. 68/2013: 4.4.5
4.045	ChicorÄ¼ewurzel, gezogen	Wurzeln der ChicorÄ¼epflanze, Cichorium intybus L., bei denen der ChicorÄ¼e gezogen wurde.	Kat. 68/2013: 4.4.1
4.046	ChicorÄ¼ewurzel, nicht gezogen	Wurzeln der ChicorÄ¼epflanze, Cichorium intybus L.	Kat. 68/2013: 4.4.1
4.047	Oligofructosesirup	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus Cichorium intybus L. gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.4.10
4.048	Oligofructose, getrocknet	Erzeugnis, das durch partielle Hydrolyse von Inulin aus Cichorium intybus L. und anschlieÄ¼ende Trocknung gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.4.11
4.049	Zichorienvinasse	Erzeugnis, das durch Pressen von Zichorien bei der Raffination von Inulin und Oligofructose entsteht.	Kat. 68/2013: 4.4.8
4.050	Tapioka	Wurzelknollen der Maniokpflanze (Manihot esculenta Crantz), ungeachtet der Angebotsform.	Kat. 68/2013: 4.6.1
4.051	TapiokastÄ¼rke	Technisch reine, aus den Wurzelknollen der Maniokpflanze gewonnene StÄ¼rke.	Kat. 68/2013: 13.3.1, Maniok StÄ¼rke
4.052	Tapioka fasern	Nebenprodukt, das bei Gewinnung von StÄ¼rke aus den Wurzelknollen der Maniok-Pflanze anfÄ¼llt.	Kassavafasern, Maniokfasern
4.053	(Zucker-)RÄ¼benmelasse, betainreich, flÄ¼ssig/getrocknet	Erzeugnis, das durch Extraktion von Zucker mit Hilfe von Wasser und durch weitere Filtration der (Zucker-)RÄ¼benmelasse gewonnen wird. Das dadurch entstehende Erzeugnis enthÄ¼lt die Bestandteile von Melasse und einen Gehalt an natÄ¼rlich vorkommendem Betain von hÄ¼chstens 20 %. Kann getrocknet sein. Kann bis zu 0,5 % SchaumverhÄ¼ter, 0,5 % Antibelagmittel, 2 % Sulfat und 0,25 % Sulfit enthalten.	Cat. 68/2013: 4.1.15
4.054	Isomaltulose-Melasse	Nicht kristallisierte Fraktion, die bei der Gewinnung von Isomaltulose durch enzymatische Umwandlung von Saccharose aus ZuckerrÄ¼ben anfÄ¼llt	Kat. 68/2013: 4.1.6

4.060	Zwiebelbrei	Nebenerzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Zwiebelgewinnung anfällt und sowohl aus Schalen als auch aus ganzen Zwiebeln (genus Allium) besteht. Wenn das Erzeugnis aus der Herstellung von Zwiebeln stammt, besteht es hauptsächlich aus den gekochten Resten von Zwiebeln.	Kat.68/2013: 4.7.1
4.061	Zwiebelsaft	Flüssiges Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Zwiebeln anfällt und aus dem Saft besteht, der aus gekochten Zwiebeln (genus Allium) gepresst wird.	
4.062	Zwiebelfettkörnerchen	Durch mechanische Trennung aus dem Backofen zurückgewonnene Körner, die hauptsächlich aus Panade, Zwiebeln und pflanzlichem Öl bestehen.	Kat. 68/2013: 4.7.2
4.063	Zwiebeln, frittiert	Geschälte und panierte Zwiebelteile, die anschließend gebacken werden.	Kat.68/2013: 4.7.2
4.064	Zwiebelweiße	Erzeugnis, gewonnen durch die Ausflockung aus einer Lösung, die aus Zwiebeln und/oder den Spitzen, oder der Haut der Zwiebel oder ausgemusterten Zwiebeln extrahiert wird. Künstlich getrocknet. Kann bis zu 3% Salz enthalten (NaCl).	FMR: 006013, Zwiebel Eiweiß Pulver
4.065	Zwiebelfasern	Erzeugnis das aus der Herstellung von Zwiebelweiße stammt und aus extrahierten Zwiebeln und/oder den Spitzen, oder der Haut der Zwiebel oder ausgemusterten Zwiebeln besteht. Kann bis zu 0,2% Natriumhydroxid enthalten.	FMR: 006016
4.066	Pektin, getrocknet (aus Zwiebeln)	Erzeugnis wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, aus Zwiebeln.	Kat.68/2013: 5.27.1, Zwiebel abgeleitet Pektin
4.069	Zwiebelschlempe, getrocknet	Trockenes Erzeugnis, das bei der Verarbeitung frischer Zwiebeln anfällt. Es wird durch Extraktion mit Hilfe von Alkohol und/oder Wasser gewonnen; der Wasser- oder Alkoholanteil wird abgetrennt und sprühgetrocknet. Es besteht überwiegend aus Kohlehydraten	Kat.68/2013: 4.7.3
4.071	Karottendampfschalen	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Karotten gewonnen wird und aus den mit Dampf und ersten entfernten Schalen der gelben oder roten Wurzel (Daucus carota) besteht.	Kat. 68/2013: 4.3.2
4.072	Karottenstäbchen, feucht	In Stücke geschnittene gelbe oder rote Karotten (Daucus carota).	Kat.68/2013: 4.3.1 + Verfahren 6 (Hackeln)
4.073	Karottenflocken	Ausgewalzte, getrocknete Wurzelstücke der gelben oder roten Karotte (Daucus carota).	Kat. 68/2013: 4.3.4
4.075	Konjakgummi, raffiniert	Produkt, das durch Trocknen und Mahlen der Wurzelknolle der Teufelszunge (Konjak) gewonnen wird. In Pulverform erhältlich.	FMR: 003419-EN
4.080	Steckrüben, dampfgeschält	Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Steckrüben entsteht und aus der Schale, die dabei mittels Dampfbehandlung und mit trockene Schale entfernt wird (Brassica napobrassica) sowie dem Kondensat besteht, das nach dem Dampfen aufgefangen wird.	FMR: 005509
4.081	Steckrübenstäbchen	In Stücke geschnittene Steckrüben.	FMR: 005509
4.091	Süßkartoffelmehl / -pellets	Erzeugnis, das durch das Mahlen von Süßkartoffeln (Ipomoea batatas L.) gewonnen wird. In Mehl- oder Körnerform erhältlich.	Kat.68/2013: 4.9.1
4.092	Süßkartoffeldampfschalen	Feuchtes Nebenprodukt aus der Süßkartoffelverarbeitungsindustrie, das beim mechanischen Schälen von Süßkartoffeln mit Hitzebehandlung anfällt.	Kat.68/2013: 4.9.1
4.093	Süßkartoffeln, mit Dampf geschält	Süßkartoffel, deren Schale unter Dampf entfernt wurde.	Kat.68/2013: 4.9.1

4.094	SÄÏkartoffelschnippel, roh	Feuchtes Nebenprodukt, das bei der Bearbeitung von SÄÏkartoffelprodukten für den menschlichen Verzehr von SÄÏkartoffeln anfällt, die vor dem Frittieren in Öl geschält wurden.	Kat.68/2013: 4.9.1
4.095	SÄÏkartoffelprodukt, vorgebacken	Nebenprodukt, das bei der Bearbeitung von SÄÏkartoffelprodukten für den menschlichen Verzehr von SÄÏkartoffeln anfällt, die vor dem Frittieren in Öl geschält wurden, aber nicht den Bedingungen für das Endprodukt entsprechen.	Kat.68/2013: 4.9.1
4.096	SÄÏkartoffel-Futterstärke	Stärkeprodukt aus SÄÏkartoffeln, welches aus den verschiedenen Verfahrensschritten während der Verarbeitung von SÄÏkartoffeln gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 4.9.1
4.100	Knoblauchpulpe	Nasses Nebenprodukt, das nach der Verarbeitung von Knoblauch (Gattung Allium) übrigbleibt und das sich aus (Resten von) Knoblauchzwiebeln nach der Fermentierung und Trennung von Diallylsulfid zusammensetzt.	FMR: 06072
4.101	Knoblauch, getrocknet	Produkt, das nach dem Schneiden, Trocknen und Mahlen von Knoblauch, Allium sativum L., anfällt.	Cat68/2018: 4.5.1
4.105	Futterrübe	Wurzeln der Beta vulgaris Unterart vulgaris L. Kann eventuell siliert sein.	Kat. 68/2013: 4.1.1
4.110	Rote-Bete-Saft	Presssaft aus Rote Bete (Beta vulgaris convar. crassa var. Conditiva), der anschließend konzentriert und pasteurisiert wird, ohne dass das Gemäsetypische in Geschmack und Geruch verloren geht.	Kat.68/2013: 4.2.1
4.111	Rote-Bete-Pulpe, getrocknet	Erzeugnis, das bei der Herstellung von Rote-Rüben-Saft gewonnen wird und aus den getrockneten Teilen nach dem Pressen von Roten Rüben (Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva) besteht.	Rodebietentrester, getrocknet
4.120	Fructo-Oligosaccharide aus RÄbenzucker	Erzeugnis, das durch einen enzymatischen Prozess aus RÄbenzucker gewonnen wird. Verfügbare als Sirup oder in getrockneter Form (Pulver).	Kat. 68/2013: 13.2.11
4.121	Dicksaft (RÄbenzucker)	Erzeugnis, welches bei der Herstellung von Zucker anfällt, besteht aus Zuckersirup mit hoher Reinheit.	FMR n. 008801-EN
4.125	Kartoffelstärke, getrocknet	Erzeugnis, das durch Trocknen von Kartoffelschnitzeln gewonnen wird.	Kartoffelschnitzel, getrocknet, Kat. 68/2013: 13.1.10
4.126	Kartoffeln, getrocknet	Erzeugnis, das durch das Mahlen und Trocknen von Futterkartoffeln gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 13.1.10
4.127	Kartoffeln, gedämpft	Erzeugnis, das über die Wärmebehandlung (Dämpfen) von Futterkartoffeln gewonnen wird.	Kat.68/2013: 4.8.6 + Verfahren62 (Dämpfen)
4.128	Proteinreiche Kartoffelferment	Proteinreiches Produkt, das über die aerobe Fermentierung des kohlenhydratreichen Nebenprodukts pasteurisierte gedämpfte Kartoffelschalen durch eine gemischte mikrobielle GRAS-Kultur gewonnen wird. Nach der Fermentierung wird die Proteinhefe entwässert und getrocknet, um die Mikroorganismen zu inaktivieren.	FMR: 009203
5.001	Buchweizen	Körner von Fagopyrum esculentum Moench.	Kat. 68/2013: 5.6.1
5.002	Buchweizenfuttermehl	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Mehl aus gereinigten Buchweizenkörnern, Fagopyrum sagittatum Gilib, anfällt (= Fagopyrum esculentum Moench). Es besteht aus groben und feinen Stärkeanteilen (an denen in geringerem oder größerem Maße noch Kernstärke haften Körnern), Teilen des Endosperms und Buchweizenkeimen.	

5.010	Zitrustrester	Nebenerzeugnis, das nach dem Pressen von Zitrusfrüchten <i>Citrus ssp.</i> oder bei der Herstellung von Zitrusaft anfallt. Beim Trocknen wird meistens Kalk zugesetzt.	Kat. 68/2013: 5.13.1
5.011	Zitruschalen, hohe Feuchtigkeit	Nebenerzeugnis, das sich aus Schalen von Zitrusfrüchten (<i>Citrus ssp.</i>) und aus Früchten, die die Qualitätsanforderungen nicht erfüllen, zusammensetzt, die bei der Herstellung von Zitrusäften nach dem Pressen von Zitrusfrüchten (<i>Citrus ssp.</i>) übrig bleiben.	FMR: 04084, Kat. 68/2013: 13.1.6
5.012	Zitrusextrakt	Pflanzliches Einzelfuttermittel, das aus Zitrusfrüchten (Grapefruit (<i>Citrus paradise</i>), Mandarine (<i>Citrus reticulata</i>), Bergamotte (<i>Citrus aurantium L.</i> , bergamia), Orange (<i>Citrus sinensis</i>)) gewonnen wird, natürlich fermentiert und auf inertem Trägerstoff. Flüssiger Form kann bis zu 50 % Glycerin als Trägerstoff enthalten. Fester Form kann bis zu 19% Glycerin und 32% Siliciumdioxid als Trägerstoff enthalten.	FMR no. 02397-EN
5.013	Zitruswasser	Nebenerzeugnis, das beim Schneiden oder Pressen von Zitrusfrüchten <i>Citrus ssp.</i>	Kat.68/2013: 13.1.6
5.020	Johannisbrot	Stücke der Früchte des Johannisbrotbaums <i>Ceratonia siliqua L.</i> , die bereits von allen Samen befreit wurden.	Kat. 68/2013: 3.2.1
5.021	Johannisbrotmehl	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem der getrocknete Teil der von Samen befreiten Früchte (Hälsenfrüchte) des Johannisbrotbaums <i>Ceratonia siliqua L.</i> gemahlen wird.	Kat. 68/2013: 3.2.4
5.022	Johannisbrotpulver (kerne)	Kerne des Johannisbrotbaums gemahlen und gesiebt.	FMR: 05571, Kerne des Johannisbrotbaums
5.030	Kanariensamen	Körner von <i>Phalaris canariensis L.</i>	Kat. 68/2013: 5.8.1
5.035	Fenchelsaat	Samen von <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	Kat. 68/2013: 5.20.1
5.036	Screening von Fenchelsamen	Erzeugnis aus mechanischem Screening (spezifische Fraktionierung), welches aus minderwertigen und/oder höherwertigen Fenchelsamen, Schalen und Stängeln besteht.	FMR n.008880-EN
5.040	Kaffeehüfchen, pelletiert	Nebenerzeugnis, das bei der Verarbeitung von Samen des Kaffeebaums, <i>Coffea L. ssp.</i> , anfallt. Das Erzeugnis besteht aus Kaffeehüfchenpellets und Kaffeepulver von grünen und behandelten Kaffeebohnen.	Kat. 68/2013: 5.15.1 + Verfahren 49 (Pelletieren)
5.050	Fruchtpülpe	Nebenerzeugnis, das nach dem Pressen von Kern- oder Steinfrüchten bei der Fruchtsaftherstellung übrig bleibt.	Kat. 68/2013: 5.22.2
5.051	Früchtereigentat	Erzeugnis, das bei der Filtration von Fruchtsaft anfallt und aus Fruchtteilen besteht.	Kat. 68/2013: 5.22.2
5.052	Früchtesaft, frisch	Flüssiges Erzeugnis, das durch Pressen von Früchten gewonnen wird.	Obstsaft, frisch
5.053	Früchtesaftkonzentrat	Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das durch Konzentrieren von Fruchtsaft mittels Zentrifugieren/Evaporieren gewonnen wird.	Obstsaft, Konzentrat
5.060	Wicken	Samen von <i>Vicia sativa L. var. sativa</i> und anderen Varietäten.	Kat. 68/2013: 3.12.1

5.070	Pektin	Pektin wird durch wässrige Extraktion aus geeignetem Pflanzenmaterial natürlicher Arten gewonnen, in der Regel Zitrusfrüchte oder Äpfel. Als organische Fällungsmittel dürfen nur Methanol, Ethanol und Propan-2-ol verwendet werden. Kann bezogen auf die Trockenmasse einzeln oder zusammen bis zu 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol enthalten. Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Ammoniumsalzen	Kat.68/2013: 5.27.1
5.071	Apfelmelasse	Erzeugnis, das nach der Gewinnung von Pektin aus Apfeltrester anfällt. Kann entpektinisiert sein.	Kat. 68/2013: 5.4.3
5.072	Obsttrester, getrocknet	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Obstsaft und Obstpulver anfällt und anschließend getrocknet wird. Kann entpektinisiert sein	Apfelpulpe, getrocknet, Apfeltrester, getrocknet, Cat. 68/2013: 5.22.3, Kat. 68/2013: 5.4.1
5.080	Traubenkerne	Vom Traubentrester getrennte Kerne von Vitis L., die nicht entfallen sind.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013: 5.25.1
5.081	Traubenkern-Extraktionsschrot	Erzeugnis, das bei der Extraktion des Öls von Traubenkernen anfällt.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013: 5.25.2
5.082	Traubenpulpe	Traubenmaische, die unmittelbar nach der Alkoholextraktion getrocknet wurde und soweit wie möglich von Stielen und Kernen befreit ist.	Kat.68/2013: 5.25.3, Traubentrockentrester
5.083	Traubenkern-Presssaft	Erzeugnis, das aus Traubenkernen nach der Herstellung von Traubensaft gewonnen wird und im Wesentlichen Kohlenhydrate enthält. Kann auch konzentriert sein.	Kat. 68/2013: 5.25.4
5.091	Nachtkerzenöl, raffiniert	Fettöl aus Samen der Oenothera biennis L (der gemeinen Nachtkerze) durch mechanisches Pressen und anschließend raffinieren.	FMR no. 04140-EN
5.100	Fruchtkerne von Nüssen	Erzeugnis aus den inneren, essbaren Samenkernen einer Nuss: Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse-, Paranüsse und Pekannüsse sowie Mandeln (der Name muss um die Pflanzensorte ergänzt werden).	Kat.68/2016: 5.22.1, Nusskerne
5.101	Nussmehl	Mehl (fast durchsichtig, fein) der Nüsse (Haselnüsse, Mandeln), erlangt durch die Trennung von der Nuss (Kerne) selber (Die Pflanzenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben).	FMR no. 06886-EN, Schalen von Nüssen
5.102	Mandel(press)kuchen, blanchiert	Erzeugnis gewonnen aus der Gewinnung von Öl durch Pressung von Mandelkernen, während derer die blanchierte Schale von Mandelkernen beim Pressen als Füllmittel hinzugefügt wird. Kann bis zu 5 % blanchierte Schale enthalten.	FMR n.008800-EN
5.103	Blanchierte Mandelschalen	Erzeugnis, welches durch Blanchieren und Schälen von süßen Mandelsamen durch physische Trennung vom Kern anfällt.	Kat.68/2013: 5.2.2
5.105	Schwarzkümmelkuchen	Erzeugnis, das bei der Ölgewinnung durch Pressen der Samen des Schwarzen Kümmels (Nigella Sativa) anfällt	Cat.68/2013: 5.38.1
5.106	Schwarzkümmelöl, roh	Rohes Öl, das durch Pressung aus Schwarzkümmelsamen (Nigella sativa) gewonnen wird.	FMR: 009339-EN
6.002	Gras, frisch gemäht	Gemähtes Erzeugnis aus den kultivierten Grasarten der Familie Gramineae.	Gras, frisch, Grünfutter, Kat.68/2013: 6.6.3
6.003	Heu	Produkt, das aus sonnengetrockneten, angebauten Grassorten der Gramineae-Familie gewonnen wird. Oft zu Ballen verpresst und als "Ballen heu" verkauft.	Gras, feldgetrocknet, Kat.68/2013: 6.6.1, Wiesenheu

6.004	Gras, siliert	Erzeugnis, das aus gemäßigtem und vorgetrocknetem Gras besteht, das durch Silieren konserviert wurde mit oder ohne Anwendung eines Siliermittels während des Silierverfahrens. Siliergras kann auch in Ballen vorkommen.	Grassilage, Kat. 68/2013: 6.6.4
6.005	Gras-/Mehl-/Pellets	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von jungem Weidegras gewonnen wird. Der Begriff "Mehl" darf durch "Pellets" ersetzt werden. Bei der Bezeichnung darf auch das Trocknungsverfahren angegeben werden.	Kat. 68/2013: 6.5.1
6.006	Grassamen	Samen von kultivierten Grasarten.	Kat. 68/2013: 5.24.1
6.007	Grassamenspreu	Nebenerzeugnis, das bei der Reinigung von "unreinen" Grassamen durch Sieben, Luft und Trennmaschinen gewonnen wird und Spreu, Unkraut, nackte Samen, Erde u.Ä. enthält.	FMR 000837-EN, Grassamenspreu
6.008	Grasprotein, feucht	Pflanzliches Produkt, das durch die Gerinnung von Frischgras-Saft gewonnen wird. Der Grassaft wird durch Zerstampfen und mechanisches Pressen von frisch angebautem Weidegras gewonnen.	FMR: 02195
6.009	Grasprotein, getrocknet	Pflanzliches Produkt, das durch die Gerinnung von Frischgras-Saft gewonnen wird. Der Grassaft wird durch Zerstampfen und mechanisches Pressen von frisch angebautem Weidegras gewonnen. Das Produkt ist getrocknet.	FMR: 02195
6.010	Luzerne, künstlich getrocknet	Künstlich getrocknetes Erzeugnis aus <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago varia</i> Martyn.	Kat. 68/2013: 6.10.3
6.011	Luzerne, sonnengetrocknet	Sonnengetrocknetes Erzeugnis aus <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago varia</i> Martyn.	Kat. 68/2013: 6.10.2
6.012	Luzernegras-/Mehl (-Pellets), künstlich getrocknet	Erzeugnis, das durch das künstliche Trocknen und Mahlen von jungen Luzernen <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago varia</i> Martyn gewonnen wird (botanischer Reinheitsgrad mindestens 80%).	Kat. 68/2013: 6.10.5
6.013	Luzernegras-/Mehl (-Pellets), sonnengetrocknet	Erzeugnis, das durch das Trocknen unter Sonneneinfluss und Mahlen von jungen Luzernen <i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago varia</i> Martyn gewonnen wird (botanischer Reinheitsgrad mindestens 80%).	Kat. 68/2013: 6.10.5
6.014	Luzerneproteinkonzentrat	Produkt, das durch die künstliche Trocknung von Fraktionen aus gepresstem Luzernensaft gewonnen wird, die durch Zentrifugierung getrennt worden sind und einer Hitzebehandlung unterzogen worden sind, um die Proteine herauszutrennen.	Alfalfa-proteinkonzentrat Kat. 68/2013: 6.10.7
6.015	Luzerne, frisch	<i>Medicago sativa</i> L. und <i>Medicago var. Martyn</i> -Pflanzen oder Teile davon.	Alfalfa Cat. 68/2013: 6.10.1
6.016	Luzerne (Ballen) einschließlich Luzernemehl (Pellets), künstlich getrocknet	Produkt, das durch die Beigabe von Luzernemehl, künstlich getrocknet in Pelletform, zu Ballen künstlich getrockneter Luzerne gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 6.10.3
6.019	Stroh, pelletiert	Erzeugnis, das durch das Pelletieren von Stroh hergestellt wird.	Kat. 68/2013: 6.3.1 + Verfahren 49 (Pelletieren)
6.020	Stroh	Stroh von Getreide.	Kat. 68/2013: 6.3.1
6.021	Luzernestroh	Stroh von Luzerne.	FMR 004182-EN, Luzerne, gedroschen
6.022	Rapssaatstroh	Stroh von Rapssaat.	Kat.68/2013: 6.13.1
6.023	Erbsenstroh	Stroh von <i>Pisum</i> spp.	Kat. 68/2013: 6.12.1
6.024	Gras, hochtemperaturgetrocknet	Produkt, das aus frischem Gras, frisch gemäht, das künstlich getrocknet wurde, gewonnen wird.	(Gras)Heu, künstlich getrocknet., Kat.68/2013: 6.6.2, Wiesenheu, künstlich getrocknet
6.026	Luzerneheu, pelletiert	Erzeugnis, das durch das Pelletieren von Luzerneheu hergestellt wird	FMR 004182-EN + Prozess 49 (pelletieren)

6.027	Rapsstroh, pelletiert	Erzeugnis, das durch das Pelletieren von Rapsstroh hergestellt wird	Kat.68/2013: 6.13.1 + Verfahren 49 (Pelletieren)
6.028	Silierte Ballen vorgetrocknet	Produkt, das aus dem Silieren von Heu (Gras, feldgetrocknet) in Ballen gewonnen wird. Beim Silieren kann eventuell ein Siliermittel benutzt worden sein.	Heulage, Kat. 68/2013: 6.6.5
6.029	(Getreide-)Stroh, künstlich getrocknet	Produkt, das durch die künstliche Trocknung von (Getreide-) Stroh gewonnen wird. In Ballen- oder Pelletform verformbar.	Kat. 68/2013: 6.3.2
6.030	Silierte Grasfasern	Faseriges Produkt aus der Bioraffinage aus frisch angebautem Weidegras.	FMR n. 07736-NL
6.031	Frukto-Oligosaccharide, feucht aus Gras	Frukto-Oligosaccharide gewonnen aus der physischen Behandlung von Gras.	Kat. 68/2013: 13.2.11
6.032	Frukto-Oligosaccharide, getrocknet aus Gras	Frukto-Oligosaccharide gewonnen aus der physischen Behandlung von Gras. Das Produkt ist getrocknet.	Kat. 68/2013: 13.2.11
6.035	Futter-Esparsette (Pellets), künstlich getrocknet	Erzeugnis, das durch die künstliche Trocknung und das Mahlen von Futter-Esparsetten / Saat-Esparsetten (<i>Onobrychis viciifolia</i>) gewonnen wird (botanische Reinheit von mindestens 80 %, das Erzeugnis kann bis zu 20 % Klee oder andere Futtergewächse enthalten, die zugleich mit den Futter-Esparsetten getrocknet und gemahlen werden).	FMR n. 007934-EN, Saat-Esparsette
6.040	Getreidesilage	Produkt, das durch Silierung der ganzen getreidepflanzen gewonnen wird. Die Getreideart ist bei der Bezeichnung zusätzlich angegeben werden.	Kat. 68/2013: 6.2.1, Silierter Weizen, Silierter getreidepflanzen
7.002	Lemnblätter, frisch	Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs, welches aus in Bassins unter bewachten Bedingungen, natürlich wachsenden diversen Wasserlinsentypen (<i>Lemna</i> -Arten) gewonnen wird.	FMR 002995-EN, Wasserlinsen-Futter, frisch
7.003	Lemnblätter, getrocknet	Erzeugnis pflanzlichen Ursprungs, welches aus in Bassins unter bewachten Bedingungen, natürlich wachsenden diversen Wasserlinsentypen (<i>Lemna</i> -Arten) gewonnen wird, die einem zusätzlichen Trocknungs- und Pelletierungsverfahren unterzogen worden sind.	FMR 002995-EN, Wasserlinsen-Futter, getrocknet
7.004	<i>Yucca Schidigera</i> , pulver	Erzeugnis gewonnen aus der Trocknung und Mahlung von der Stämme von <i>Yucca Schidigera</i> , und zwar ohne Extraktion oder Beigabe anderer Materialien.	Kat.68/2013: 7.12.1, <i>Mohavensis Sarg.</i> , Mojave yucca
7.005	Petersilienstiele	Nebenerzeugnis, das bei der Gewinnung von Petersilie für den menschlichen Verzehr anfällt. Das Erzeugnis besteht aus getrockneten Stielen von <i>Petroselinum crispum</i> und <i>Petroselinum crispum var. Neapolitanum</i> .	Kat. 68/2013: 13.1.9
7.006	<i>Yucca Schidigera</i> , flüssig	Erzeugnis gewonnen aus der Pressung von der Stämme von <i>Yucca Schidigera</i> , und zwar ohne Extraktion oder Beigabe anderer Materialien.	Kat. 68/2013: 7.12.2
7.007	Lemna-Fasern	Erzeugnis aus der Herstellung von Wasserlinseneiweiß (Gattung: <i>Lemna</i>), das aus extrahierter, gemahlener Wasserlinse (Gattung: <i>Lemna</i>) besteht. Kann bis zu 0,9 % Natriumhydroxid enthalten.	FMR: 006007
7.008	Lemna-Eiweiß, getrocknet	Erzeugnis, das durch das künstliche Trocknen von Fraktionen von Wasserlinsensaft (Gattung: <i>Lemna</i>) gewonnen wird, die durch das Pressen oder Zentrifugieren und die Ausflockung von Eiweiß getrennt werden. Kann bis zu 1.5 % Natriumchlorid enthalten.	FMR 006010-EN
7.010	(Zucker-)Rohrbagasse	Getrocknetes faserartiges Erzeugnis, das anfällt, wenn Zuckersaft aus Zuckerrohr extrahiert wird. Bei der Pelletierung kann dem Produkt Melasse zugesetzt werden.	Kat. 68/2013: 7.6.4

7.011	(Zucker-)Rohrmelasse	Nebenerzeugnis aus den sirupartigen RÄ¼ckstÄ¼nden, die bei der Herstellung oder Raffinierung von Zucker aus Zuckerrohr, Saccharum officinarum L., anfallen.	Kat. 68/2013: 7.6.1
7.012	Saccharum bengalense fasern, hydrolisiert	Erzeugnis, das Ä¼ber die chemische Hydrolyse von wildem Saccharum munja gewonnen wird.	FMR 003448-EN
7.013	Holzfasern bewachsen mit dem Myzel von Shii Take (Lentinula edodes), gemahlen und getrocknet.	Holzfasern bewachsen mit dem Myzel von Shii Take (Lentinula edodes), gemahlen und getrocknet. Dieses Erzeugnis wird gemahlen und getrocknet und enthÄ¼lt einen hohen Gehalt an Fasern, AminosÄ¼uren und Polysacchariden.	FMR 005731-EN
7.014	Pflanzliche Kohle (Holzkohle)	Erzeugnis, das durch Verkohlung von Pflanzenmasse gewonnen wird (unverarbeitete Holzschnitzel vom Wald und geeigneten Kakaoschalen).	Holzkohle, Kat. 68/2013: 7.13.1, Pflanzenkohle
7.015	Mariendistelkuchen	Nebenprodukt aus der Gewinnung von Ä¼ber das Pressen von Mariendistelsamen (Silybum marianum (L.) Gaertn.	FMR: 004347
7.016	Holzfasern bewachsen mit dem Myzel von Shii Take (Lentinula edodes), gemahlen und siliert	Holzfasern bewachsen mit dem Myzel von Shii Take (Lentinula edodes), gemahlen und siliert. Dieses Erzeugnis wird gemahlen und getrocknet und enthÄ¼lt einen hohen Gehalt an Fasern, AminosÄ¼uren und Polysacchariden.	FMR: 05731-NL
7.017	MariendistelÄ¼l	Kaltgepresstes PflanzenÄ¼l, das aus den Samen der Mariendistel (Silybum marianum (L.) Gaertn.) gewonnen wird.	FMR nr.05966-CS
7.018	Mariendistel-Endosperm	Erzeugnis, welches nach dem SchÄ¼len von (Milch-)Distelsamen (Silybum marianum (L.) Gaertn. \r\nbei der Herstellung von rohem Ä¼l anfÄ¼llt. Es besteht hauptsÄ¼chlich aus Endospermpartikeln mit feinen Fragmenten der AuÄ¼enschale.	Endosperm der Mariendistel, FMR n. 008760-EN, Marien(milch)distel-Erzeugnisse
7.020	Mariendistel-Samen	Samen der Mariendistel (Silybum marianum (L.) Gaertn.). Die Samen kÄ¼nnen getrocknet werden.	FMR nr. 001361-EN Mariendistel-Samen
7.025	Algen als Nebenprodukt (aus der Herstellung von Algenkonzentrat)	FlÄ¼ssiges Nebenprodukt (Algenpulpe), das bei der Herstellung von Nahrungskonzentraten aus (Mikro-)Algen durch die Extraktion mit Wasser und Filtration gewonnen wird.	Algenpulpe, FMR: 009193-EN
7.026	(Mikro-) Algenkonzentrat	FÄ¼rbendes Lebensmittel (flÄ¼ssig) hergestellt aus (Mikro) Algen, welche bei der Herstellung von fÄ¼rbenden Lebensmitteln aus (Mikro-)Algen durch Extraktion mit Wasser, Filtration und Hitzebehandlung entsteht. Die (Mikro-)Algen werden unter kontrollierten Bedingungen gezÄ¼chtet. Der Name wird durch die Algenart ergÄ¼nzt.	FMR: 009009-EN
7.027	Seealgenmehl, hydrolisiert	Nasses Erzeugnis, das durch die chemische Hydrolyse von Braunalgen, Ascophyllum nodosum oder Rotalgen gewonnen wird. Auch in getrockneter Form erhÄ¼tlich, nachdem es konzentriert worden ist (mittels Trocknung)	Cat. 68/2013: 7.1.6 + Verfahren 40 (Hydrolysieren), Seealgenmehl, bearbeitet, Seetangmehl, hydrolysiert
7.028	Meeresalgen aus Meereskultur	Algen, lebend oder verarbeitet, einschlieÄ¼lich frischer, (tief)gekÄ¼hlter oder siliierter Algen. Die Bezeichnung wird um die Angabe der Meeresalgensorte ergÄ¼nzt.	Algen, Algen aus der Mariculture, Kat. 68/2013: 7.1.1
7.030	Algen, gezogen unter kontrollierten UmstÄ¼nden	Pflanzliches Erzeugnis, das durch natÄ¼rliche Zucht von identifizierten Algen (Die Algenart ist bei der Bezeichnung zusÄ¼tzlich anzugeben) in Becken unter kontrollierten Bedingungen gewonnen wird. Das Erzeugnis ist gegebenenfalls getrocknet (Ä¼ber indirekte oder Sontentrocknung). Das frische Produkt konserviert werden kann.	Kat.68/2013: 7.1.1

7.031	Seealgenmehl, getrocknet und gemahlen	Erzeugnis, das durch Trocknen und Mahlen von Meeresalgen, vor allem Braunalgen, gewonnen wird. Das Erzeugnis wurde gegebenenfalls gewaschen, um den Jodgehalt zu vermindern. In Pelletform erhältlich.	Cat.68/2013: 7.1.6, Seealgen-Pellets
7.032	Leonardit	Leonardit ist ein fein gemahlene Produkt, das durch die Humifizierung von Pflanzenmaterial entstanden ist.	Kat. 68/2013: 13.10.2
7.033	Cellulosepulver	Erzeugnis, das durch mechanische Verarbeitung von Cellulosepulpe gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 7.8.2
7.034	Lignozellulose	Erzeugnis, das ausschließlich durch mechanische Aufarbeitung aus naturbelassenem Holz hergestellt wird.	Kat. 68/2013: 7.8.1
7.035	Lignocellulose aus Rinde	Erzeugnis, das bei der mechanischen Verarbeitung (Bohren, Vermahlung und Pressen) frischer gereinigter Baumrinde anfällt und sich überwiegend aus Lignocellulose zusammensetzt.	Kat. 68/2013: 7.8.1
7.040	Algenstämme, angewachsen unter kontrollierten Fermentation	Erzeugnis aus definierten Algenstämmen (der Name des Stammes muss angegeben werden), produziert durch Fermentation unter kontrollierten Bedingungen. Das Produkt wird getrocknet.	Algenstämme, produziert durch Fermentation unter kontrollierten Bedingungen, Getrocknete Algen, reich an Omega-3-Fettsäuren, Kat.68/2013: 7.1.2
7.050	Quillaja saponaria, pulver	Erzeugnis, das durch Mahlen von Rinde und Holz der Äste und Zweige von Quillaja saponaria gewonnen wird. Es wird ohne Extraktionsverfahren oder Beigabe anderer Materialien gewonnen. Kann bis zu 10 % Saponine enthalten.	
7.060	Mehl aus wachsbliättrigem Nachtschatten	Erzeugnis, das durch Trocknen und Vermahlen der Blätter von Solanum glaucophyllum anfällt.	Cat. 1017/2017: 7.15.1, Solanum-glaucophyllum-Mehl
7.061	Fructo-Oligosaccharide aus Rohrzucker	Produkt, das über ein enzymatisches Verfahren aus Zuckerrohr-Zucker gewonnen wird. Erhältlich als Sirup oder in getrockneter Form.	Kat. 68/2013: 13.2.11
7.070	Aloe barbadensis-Blattsaft, Pulver	Freifließendes, gefriergetrocknetes Pulver aus Saft, der aus dem Innenblatt von Aloe barbadensis Miller gewonnen wird, das anschließend entfärbt, konzentriert und sterilisiert wird, ohne Konservierungsmittel.	FMR: 003085
7.080	Moringa olifeira, Pulver	Produkt, das durch das Trocknen und Mahlen der Blätter des Meerrettichbaums (Moringa olifeira) gewonnen wird.	FMR: 002633-EN
7.085	Weißer Federmohn	Durch Sontrocknung und Mahlen von Blättern von Macleaya Cordata gewonnenes Erzeugnis.	FMR: 006532-EN
7.090	Cestrum diurnum	Durch Sontrocknung und Mahlen von Blättern und Stängeln von Cestrum Diurnum gewonnenes Erzeugnis.	FMR: 006646-EN
7.095	Stevia-Pflanze, getrocknet	Produkt, das durch Trocknen und Zerkleinern der ganzen Pflanze Stevia rebaudiana Bertoni gewonnen wird.	FMR: 002422-EN
7.098	Hohe Studentenblume, Blütenpulver	Produkt, das durch Trocknen und Mahlen der Blüten der Hohen Studentenblume gewonnen wird (Tagetes Erecta).	000941-EN
7.991	Rinde, getrocknet (wilden Ursprungs)	Gereinigte und getrocknete Rinde von Bäumen und Sträuchern wilden Ursprungs von folgenden Rassen (unbedenklich zur Verwendung als Futtermittel): Weide (Salix ssp.) Gemeine Berberitze (Berberis vulgaris) Katzenkralle (Uncaria tomentosa conc.) Gemeiner Schneeball (Viburnum opulus) Strauch-Pfingstrose (Paeonia suffruticosa)	Kat. 68/2013: 7.3.1

7.992	Kräuter, getrocknet und gemahlen (gesammelt in der Natur)	Erzeugnis gewonnen aus der Trocknung und groben Mahlung ganzer Pflanzen oder von Pflanzenteilen, und zwar ohne Extraktion oder Beigabe anderer Materialien. Das Erzeugnis wird ohne Angabe eines Anspruchs als Futtermittel-Ausgangserzeugnis vertrieben. Beispiele: Andrographis paniculata-, Asparagus officinalis-, Piper longumpulver, etc.	Kat. 68/2013: 13.1.9
7.999	Krauter, getrocknet und gemahlen	Erzeugnis gewonnen aus der Trocknung und groben Mahlung ganzer Pflanzen oder von Pflanzenteilen, und zwar ohne Extraktion oder Beigabe anderer Materialien. Das Erzeugnis wird ohne Angabe eines Anspruchs als Futtermittel-Ausgangserzeugnis vertrieben. Algen, Pilze, Flechten, Gemüsepulver, Grünfütter, Rohfütter und die natürlichen Extrakte, Äste und Tinkturen von Pflanzen oder Kräutern gehören nicht in diese Kategorie. Beispiele: Oregano-, Thymian-, Majoran- und Rosmarinpulver.	Gewürzen, getrocknet und gemahlen, Kat. 68/2013: 13.1.9
8.001	Butter, Butterfett, Butterkonzentrat und Butterserum	Erzeugnisse die bei der Zubereitung von Butter, Butterfett und Butterkonzentrat für den menschlichen Verzehr anfallen, einschließlich Enderzeugnissen. Beispiele: Butter, Butterfett, Butterkonzentrat und Butterserum.	
8.002	Kasein und Kaseinate	Kasein: Erzeugnis das durch Trocknung des aus Magermilch oder Buttermilch durch Säuren oder Lab gefällten Kaseins gewonnen wird. Kaseinat: durch eine Behandlung mittels neutralisierender Laugen (vor allem Natronlauge oder Calciumhydroxid) und eines Trocknungsschritts (Walz- oder Sprühtrocknung) aus Kasein gewonnen wird. Auch Mischungen aus Nebenerzeugnissen (Siebreste, Staubpulver), die bei der Gewinnung von Kaseinaten anfallen, gehören zu dieser Kategorie. Beispiele: Kasein, Natriumkaseinat, Calciumkaseinat, Kaliumkaseinat, Ammoniumkaseinat, Rückstand von Kasein und Kaseinanten, Pulver vom Abluftfilter, Erzeugnisse, die bei einem Produktwechsel anfallen, Erzeugnisse, die während der Sprühtrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen (z. B. ein Erzeugnis, das bei der Walztrocknung neben der Walze landet).	Ammoniumkaseinat, Calciumkaseinat, Erzeugnisse, die bei einem Produktwechsel anfallen, Erzeugnisse, die während der Sprühtrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen, Kaliumkaseinat, Kasein, Kat. 68/2013: 8.3.1 Kasein / 8.4.1 Kaseinat, Natriumkaseinat, Pulver vom Abluftfilter, Rückstand von Kasein und Kaseinaten
8.003	Trinkmilch (-erzeugnisse)	Erzeugnisse, die nach Erhitzung (Pasteurisierung / Sterilisierung) während der Zubereitung von Trinkmilch und Trinkmilcherzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfallen, einschließlich Enderzeugnissen und dazugehörigen zurückgesandten Erzeugnissen. Beispiele für Erzeugnisse, die beim Zubereitungsverfahren entstehen, sind Restmilch, die bei der Reinigung der Anlage mit heißem Wasser anfällt, und ein Zwischenerzeugnis wie gemischter Pudding, der bei einem Wechsel der Puddingsorte in einer Produktionsstraße anfällt. Beispiele: Milch (pasteurisiert /sterilisiert), Buttermilch, Schokoladenmilch, säure und fermentierte Milchgetränke, Joghurt, Joghurtgetränke, Quark, (dünner) Pudding, Schlagsahne (sterilisiert / UHT), sonstige Desserts usw.	Buttermilch, Desserts aus Milcherzeugnissen, dünner Pudding, Joghurt, Joghurtgetränke, Kat. 68/2013: 8.7.1 Milch-Nebenerzeugnisse, Milch, pasteurisiert, Milch, sterilisiert, Milchgetränke, säure und fermentiert, Pudding, Quark, Restmilch, Schlagsahne, sterilisiert/UHT, Schokoladenmilch

8.004	Käse und (Schmelz-) Käseerzeugnisse	Erzeugnisse die bei der Zubereitung von Käse und (Schmelz-) Käseerzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfallen, einschließlich Enderzeugnissen und verarbeiteten Käseerzeugnissen. Beispiele: Käse, Molke, Käsebruch, geriebener Käse, Käseschabbel, Schmelzkäse, Schmelzkäseerzeugnisse, Rührkäsche, Käse mit Pflanzenfett.	Kat. 68/2013: 8.5.1, Kat. 68/2013: 8.7.1, Käse, Käse mit Pflanzenfett, Käse, gerieben, Käse-Prozesswasser, Käsebruch, Käseschabbel, Molke, Rührkäsche, Schmelzkäse (-erzeugnisse)
8.005	Milchpulver (-erzeugnisse)	Erzeugnisse die innerhalb der Milcherzeugnisindustrie bei der Zubereitung von Pulvern für den menschlichen Verzehr (einschließlich Säuglingsnahrung) anfallen, einschließlich Enderzeugnissen. Beispiele: Milchpulver-Säuglingsnahrung, Kaffeesahne (mit milchfremdem Fett), (Mager-) Milchpulver, Buttermilchpulver, Pulver vom Abluftfilter, Erzeugnisse die bei einem Produktwechsel anfallen, Erzeugnisse die während der Sprühtrocknung oder Walztrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen (z. B. ein Erzeugnis, das bei der Walztrocknung neben der Walze landet).	Buttermilchpulver, Erzeugnisse, die bei einem Produktwechsel anfallen, Erzeugnisse, die während der Sprühtrocknung oder Walztrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen, Kaffeesahne mit milchfremdem Fett, Magermilchpulver, Pulver vom Abluftfilter, Säuglingsnahrung, Pulver
8.006	Molke und Molkeerzeugnisse	Erzeugnis mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, das nach der Zubereitung von Käse, Kasein oder gleichwertigen Erzeugnissen durch die Trennung von Käsebruch nach der Gerinnung von Milch und/oder aus Milch gewonnenen Erzeugnissen anfällt. Unter Molkeerzeugnissen werden alle Erzeugnisse verstanden, die aus Molke oder Kaseinmolke gewonnen werden, und zwar gemäß der Definition des KODEXES. Beispiele: Isolierte Molkeproteine oder Proteinfractionen Lactoferrin, Lactoperoxidase Pulver vom Abluftfilter Erzeugnisse, die bei einem Produktwechsel anfallen Erzeugnisse, die während der Sprühtrocknung oder Walztrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen (z. B. ein Erzeugnis, das bei der Walztrocknung neben der Walze landet). Spezifische Molkeerzeugnisse: (für diese Erzeugnisse und Definition siehe weiter unten in der Erzeugnisse-Liste) Molke Molkenkonzentrat Molkenproteinkonzentrat Molkeproteinisolat Molke-Endsirup Molke mineralien Molkepermeat Molkepermeat, (teil-)entzuckert Molkepulver Molkepulver, (teil-)entzuckert und eventuell entmineralisiert Minerale Molkenfettpulver	Erzeugnisse, die bei einem Produktwechsel anfallen, Erzeugnisse, die während der Sprühtrocknung oder Walztrocknung außerhalb des Hauptproduktstroms gelangen, Isolierte Molkeproteine, Proteinfractionen (Lactoferrin oder Lactoperoxidase), Pulver vom Abluftfilter
8.007	Evaporierte und Kondensmilcherzeugnisse	Erzeugnisse die bei der Zubereitung von evaporierten und Kondenserzeugnissen für den menschlichen Verzehr anfallen, einschließlich Enderzeugnissen. Beispiele: Kondenserzeugnisse, evaporierte Erzeugnisse, Kaffeesahne, Erzeugnisse mit zugesetztem Fett (Erzeugnisse mit milchfremdem Fett).	
8.008	Zentrifugenschlamm	Erzeugnis das sich aus dem Bestandteil zusammensetzt, der beim Zentrifugieren der Rohmilch die Zentrifuge passiert. Jener Bestandteil darf in den Niederlanden nicht als Futtermittel-Ausgangserzeugnis in Futtermitteln verarbeitet werden, es sei denn, er wird gemäß den gesetzlichen Vorschriften erhitzt. Die Verarbeitung von Rohmilch-Zentrifugenschlamm ist in Viehhäfen mit COKZ-Zulassung gestattet.	Kat. 68/2013: 8.7.1

8.009	Laktose	Aus Milch oder Molke durch Reinigung und Trocknen abgetrennter Zucker Durch Reinigung.	Kat. 68/2013: 8.9.1, Milchzucker
8.010	Milchproteinkonzentrat	Erzeugnis das aus der Fraktion (Fett- und Eiweißreste) besteht, das bei der Ultrafiltration von (entrahmter) Milch auf den Membranen zurückbleibt. Wird auch als "Milchkonzentrat" bezeichnet, wenn bei der Ultrafiltration Vollmilch (anstatt Magermilch) verwendet wird.	Kat. 68/2013: 8.16.1, Milchkonzentrat, Milchretentat
8.011	Milchpermeat (pulver)	Erzeugnis das aus der Fraktion (Laktose, Mineralien und Wasser) besteht, das bei der Ultrafiltration von (entrahmter) Milch die Membran passiert. Verfügbare in flüssiger oder pulver Form.	Cat. 68/2013: 8.15.1
8.012	Molke	Erzeugnis das nach der Zubereitung von Käse, Quark oder Kasein, und nach einem anderen ähnlichen Verfahren anfällt. Der Bezeichnung Molke kann das Verfahren, aus dem das Erzeugnis entsteht, hinzugefügt werden.	Kat. 68/2013: 8.17.1
8.013	Molke-Endsirup	Erzeugnis mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, das bei der Gewinnung von Laktose aus Molke anfällt. Das Erzeugnis enthält noch viel Laktose und Mineralien.	Kat. 68/2013: 8.18.1, Molke/Molkenpulver, lactosearm, Mutterlauge
8.014	Molkenkonzentrat	Erzeugnis das durch den Entzug von Wasser aus der Flüssigkeit gewonnen wird, die nach der Zubereitung von Käse, Quark oder Kasein und nach einem anderen ähnlichen Verfahren anfällt.	Kat. 68/2013: 8.17.1
8.015	Molkenproteinkonzentrat	Erzeugnis das aus der Fraktion (hauptsächlich Eiweiß) besteht, die bei der Ultrafiltration von Molke auf den Membranen zurückbleibt. Die Pulverform wird über die Sprühtrocknung von WPC erhalten. Bei einem Eiweißgehalt von mindestens 80% kann das Erzeugnis auch als Molkeproteinisolat bezeichnet werden.	WPC
8.016	Molkeproteinisolat	Erzeugnis das aus der Fraktion (hauptsächlich Eiweiß) besteht, die bei der Ultrafiltration von Molke auf den Membranen zurückbleibt. Bei einem Eiweißgehalt von mindestens 80 % kann das Erzeugnis auch als Molkeproteinisolat bezeichnet werden.	Kat. 68/2013: 8.16.1
8.017	Molkemineralien	Mineralien gewonnen aus Molke.	Kat. 68/2013: 8.7.1
8.018	Molkepermeat	Erzeugnis (flüssig, konzentriert oder in Pulverform) das aus der Fraktion (Laktose, Mineralien und Wasser) besteht, die bei der Ultrafiltration von Molke die Membran passiert.	Kat. 68/2013: 8.21.1
8.019	Molkepermeat, (teil-)entzuckert	Molkepermeat an was ein Teil der Laktose entzogen worden ist.	Kat. 68/2013: 8.21.1 + Verfahren 18 (entzuckern)
8.020	Molkepulver	Erzeugnis das durch die Trocknung der Flüssigkeit gewonnen wird, die nach der Zubereitung von Käse, Quark oder Kasein und nach einem anderen ähnlichen Verfahren übrig bleibt.	Kat. 68/2013: 8.17.1
8.021	Molkepulver, (teil-)entzuckert und eventuell entmineralisiert	Erzeugnis bekommen durch die Trocknung der Molke und woran ein Teil der Laktose und eventuell Mineralien entzogen ist.	Kat. 68/2013: 8.20.1
8.022	Bauernkäsemolke, nicht entrahmt	Erzeugnis mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt aus Kuhmilch, das nach der (traditionellen) Zubereitung von (Rohmilch-) Käse, Quark oder gleichwertigen Erzeugnissen durch die Trennung von Käsebruch nach der Gerinnung von Milch und/oder aus Milch gewonnenen Erzeugnissen anfällt.	Bauernkäsemolke, nicht entrahmt, Kat. 68/2013: 8.17.1
8.023	Bauernkäsemolke, entrahmt	Käsemolke aus entrahmter Rohmilch.	Bauernkäsemolke, entrahmt, Kat. 68/2013: 8.17.1 + Verfahren 58 (Pansenschutz)

8.024	Kolostrumpulver	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird. Das Produkt wird durch Sprühtrocknung oder Gefriertrocknung zu Pulver verarbeitet.	Kat. 68/2013: 8.6.1
8.025	Kolostrumkonzentrat, pulver	Flüssiges Sekret, das von den Milchdrüsen von zur Milcherzeugung gehaltenen Tieren in den ersten fünf Tagen nach dem Abkalben gebildet wird. Das Produkt wird durch Filtrierung konzentriert und zu einem Pulverprodukt verarbeitet.	Kat. 68/2013: 8.6.1
8.027	Milch, die unter Einwirkung von Lactobacillus rhamnosus und Lactobacillus farciminis hergestellt worden ist, inaktiviert	Fermentierte Milch, die unter Einwirkung von Lactobacillus rhamnosus und Lactobacillus farciminis hergestellt worden ist, inaktiviert. Es ist ein hitzebehandeltes fermentiertes Produkt, das in einen Getreidemischungspulverträger für Futtermittel gegeben wird.	FMR: 06585
8.028	Galacto-Oligosaccharid	Erzeugnis, das bei der enzymatischen Umsetzung von Laktose in Galacto-Oligosaccharide anfällt.	FMR no.: 03101-EN
8.029	Molkenpulver-Fettkonzentrat	Erzeugnis, das bei der Sprühtrocknung von Molke anfällt, wobei in der Flüssigkeitsphase Äle und/oder Fette zugegeben worden sind. Der Prozentsatz an zugesetztem Äl kann unterschiedlich sein, der Standardwert beträgt jedoch 50 %. Bei den zugesetzten Älen kann es sich um ein reines, ungemischtes Äle/Fette oder eine Mischung aus verschiedenen Äle/Fette handeln. Äle / Fette können pflanzlichen (FMR 06316-EN) oder tierischen (FMR 01268-EN) Ursprungs sein.	FMR no. 06319-DE
8.030	Durch Bacillus coagulans fermentiertes Molkeeiweiß, flüssig	Flüssiges Bacillus coagulans Fermentationsprodukt aus Molkeeiweiß (Kasein) ist ein Erzeugnis, das fermentiertes Molkeeiweiß, Nährbodenreste und mikrobielle Metabolite aus der Fermentierung mit unverändertem Bacillus coagulans enthält.	FMR nr. : 06070-EN
8.031	Glucose, flüssig	Glucose (flüssig) ist die abgetrennte Fraktion der Galacto-Oligosaccharide, die durch Enzyme von Laktose umgesetzt werden.	Kat. 68/2013: 13.2.4
8.032	Milchproteinhydrolysat, Pulver	Erzeugnis, das durch eine enzymatische Hydrolyse und Sprühtrocknung von Proteinverbindungen aus Milch gewonnen wird.	Cat.68/2013: 8.13.1 + verfahren 40 (Hydrolysieren)
8.033	Steril gefilterte Kolostrummolke	Erzeugnis, das durch Entrahmen, Pasteurisierung, Entproteinisierung durch Milchsäurebakterien und steriles Filtern gewonnen wird, wodurch eine steril gefilterte flüssige Kolostrummolke entsteht.	Kat.68/2013: 8.6.1 + verfahren 26 (Extraktion), Kolostrumfuttermittel,, Kolostrummolke, flüssig
8.034	Nebenprodukt aus Erzeugnissen auf Milchbasis, extrudiert	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse aus der Verarbeitung und Extrusion von Erzeugnissen auf Milchbasis.	Kat. 68/2013: 8.7.1
8.035	Galacto-Oligosaccharide, sprühtrocknet mit Maltodextrin	Produkt, das nach der Mischung und Sprühtrocknung von Galacto-Oligosacchariden mit Maltodextrin für den menschlichen Verzehr gewonnen wird. Kann bis zu 30 % Maltodextrin enthalten.	FMR: 03101-EN, Galacto-Oligosaccharide, Pulver
8.036	Milch. roh	Das unveränderte Gemelk von Nutztieren, das nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Rohmilch wird gemäß der Gesetzgebung nicht als Futtermittel-Ausgangserzeugnis betrachtet.	Kat. 68/2013: 8.10.1

9.001	Tierfett	Erzeugnis, das aus Fett warmblütiger Landtiere besteht, zwar gemäß der einschlägigen Gesetzgebung (Verordnung 853/2004, 1069/2009, 142/2011, 999/2001, 183/2005 und 429/2016). Die Bezeichnung wird soweit zutreffend ersetzt durch die verarbeitete Tierart (z. B. Schwein, Wiederkäuer, Geflügel).	Kat.68/2013: 9.2.1, Schmalz, Rinderfett, Schweinefett, Geflügelfett
9.003	Verarbeitetes tierisches Protein	Erzeugnis, das durch Erhitzen und Trocknen von Körperteilen warmblütiger Landtiere gewonnen wird und dessen Fett teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen sein kann. Zusätzlich anzugeben die verarbeitete Tierart (z. B. Schwein, Wiederkäuer, Geflügel, Insekt) und/oder das verarbeitete Material. Verkrijgbaar in vloeibare of poedervorm na extra drogen en/of malen.	Kat. 68/2013: 9.4.1
9.004	Tierisches Ä-l (aus der Kollagenherstellung)	Nebenprodukt, das bei der Aufbereitung von aus der Herstellung von Kollagen für den menschlichen Gebrauch stammenden Extraktionsmitteln anfällt. Kann bis zu 0,1 % Lösungsmittel enthalten.	Kat.68/2013: 9.2.1
9.005	Tierfett, gehärtet	Erzeugnis, das bei der Hydrogenierung (= Härtung) und Klüftung von Tierfett mit Sprühtechnologie anfällt.	FMR: 06244
9.006	Cholesterin	Erzeugnis, das durch Verseifung, Trennung und Kristallisation aus Wollwachs (Lanolin) gewonnen wird. Gehalt an Cholest-5-en-3 ^β -ol, C ₂₇ H ₄₆ O, mindestens 90 %.	Cat. 68/2013: 9.17.1
9.009	Protein aus Federn, Schweinehaar und Schweinehufen, hydrolysiert	Produkt, das durch das Hydrolisieren und Trocknen von Geflügelfedern und Schweinehaar gewonnen wird.(kann Schweinehufe enthalten)	Cat. 68/2013: 9.6.1
9.010	Proteinhydrolysat des schweineartigen Mucosa, fluid bed getrocknet	Erzeugnis, das durch die enzymatische Behandlung von Schweinedarmmucosa gewonnen wird. Das Erzeugnis wird mit dem Träger Sojaschrot in einem Fluid-Bed-Trockner getrocknet.	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.011	Proteinhydrolysat des schweineartigen Mucosa, sprühtrocknet	Erzeugnis, das durch die enzymatische Behandlung von Schweinedarmmucosa gewonnen wird und nach Zerkleinerung und Homogenisierung sprühtrocknet wird.	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.012	Proteinhydrolysat des schweineartigen Mucosa, flüssig	Erzeugnis, das durch die enzymatische Behandlung von Schweinedarmmucosa gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.013	Federprotein, Hydrolysiertes	Erzeugnis, das durch Hydrolyse, Trocknung und Mahlen von Geflügelfedern gewonnen wird.	Federmehl, Kat. 68/2013: 9.6.1
9.014	Schweinprotein, Hydrolysiertes (von Schweineknöcheln)	Erzeugnis, das durch die Zerkleinerung und enzymatische Behandlung von Schweineknöcheln (Lebensmittelqualität) gewonnen wird, und zwar gemäß der einschlägigen Gesetzgebung (Produktionsstandort verfügt über eine Genehmigung).Es kann Polypeptide, Peptide und Aminosäuren und Mischungen daraus enthalten.	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.015	Schweinegewebe, hydrolysiert	Erzeugnis, das durch die enzymatische Reduktion von Schweinematerial gewonnen wird, und zwar gemäß der derzeitigen Futtermittelgesetzgebung (der Herstellungsstandort verfügt über eine Genehmigung). Es kann Polypeptide, Peptide und Aminosäuren und Mischungen daraus enthalten.	Kat.68/2013: 9.6.1

9.016	Schweineprotein, hydrolysiert (aus Schweineblut)	Erzeugnis gewonnen durch die enzymatische Hydrolyse von Schweineblut (der Kategorie 3) gemäß der aktuellen Futtermittelgesetzgebung (der Herstellungsstandort verfügt über eine Genehmigung). Verfügbare in 2 Fraktionen: Plasmafraktion und/oder Erythrozytenfraktion. Es kann Polypeptide, Peptide und Aminosäuren und Mischungen daraus enthalten.	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.018	Federproteine, hydrolysiert, Lösung	Nebenprodukt, das durch die Hydrolyse, Trocknung und Mahlung von Geflügelgefiedern.	Cat. 68/2013: 9.6.1
9.020	Gelatine aus Schweinehaut	Natürliches, lösliches Protein, gelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Häuten und Fellen von Schweinen gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 9.12.1
9.022	Gelatine von Schweinehaut, hydrolysiert	Gelatine der einer zusätzlichen enzymatischen Behandlung unterzogen wurde.	Kat. 68/2013: 9.12.1
9.023	Gelatine aus Schweineknochen	Natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die Hydrolyse von Kollagen aus Knochen von Schweinen gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 9.12.1
9.024	Chondroitinsulfat (maritimen Ursprungs)	Erzeugnis, das durch Extraktion aus Sehnen, Knochen und anderen marinem tierischen knorpelhaltigen Geweben und weichen Bindegeweben gewonnen wird.	Kat.68/2013: 13.12.2
9.025	Kollagen aus Schweineknochen	Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Schweineknochen.	Kat. 68/2013: 9.10.1
9.026	Gelatine from fish skins	Natural, soluble protein, gelling, obtained by the partial hydrolysis of collagen produced from fish skins.	Cat. 68/2013: 9.12.1
9.030	Globinpulver	Globinpulver ist ein getrocknetes Protein aus Hämoglobin aus Schweine- oder Geflügelblut. Die Bezeichnung wird gemäß der aktuellen Gesetzgebung ergänzt (beispielsweise um die Tierart).	Cat. 68/2013: 9.8.1
9.031	Hämoglobinpulver	Hämoglobinpulver ist ein spritzgetrocknetes Protein aus den Blutzellen von Blut geschlachteter warmblütiger. Die Bezeichnung wird erforderlichenfalls gemäß der aktuellen Gesetzgebung ergänzt (beispielsweise um die Tierart).	Cat. 68/2013: 9.8.1
9.032	Plasmapulver	Plasmapulver ist ein spritzgetrocknetes Protein aus dem Blutplasma von Blut geschlachteter warmblütiger. Die Bezeichnung wird erforderlichenfalls gemäß der aktuellen Gesetzgebung ergänzt (beispielsweise um die Tierart).	Cat. 68/2013: 9.8.1
9.034	Eierschalen, wärmebehandelt	Erzeugnis, das nach der Entfernung von Eigelb und Eigelb aus Eiern anfällt und aus Eierschalen und Haut besteht. Wird nach Hitzebehandlung und Mahlen als Kalkquelle für die weitere Verarbeitung in Mischfuttern verkauft.	Kat. 68/2013: 9.15.5
9.035	Eimischprodukt	Eimischprodukt: Eine Kombination aller Restströme, die im Produktionsverfahren humaner Eiprodukte freikommen. Dies sind: (I) die Eireste, die nach dem Aufbrechen an den Eierschalen haften, (II) das Prozesswasser, das beim Pasteurisierungsverfahren freikommt, (III) das Spülwasser der täglichen Reinigung der Anlage, der Tanks, Leitungen und Container, (IV) das Pulver, das bei der Reinigung der Trockentürme freikommt (Wischpulver), und (V) denaturiertes Eiweiß, das beim Fermentierungsverfahren entsteht.	Kat.68/2013: 9.15.3

9.036	Eier, getrocknet	Produkt, das durch die SprÄ¼htrocknung geschÄ¼lter und entfetteter Eier gewonnen wird und aus technischem Volleipulver oder aus Eierprodukten in verschiedenen VerhÄ¼tnissen besteht. Das Produkt wird sowohl in Pulverform, Klotz als auch in Pelletform verkauft.	Eipulver, Kat.68/2013: 9.15.3
9.037	Eipulver, entfett	Erzeugnis, das gewonnen wird, indem pasteurisiertes Eipulver mit Ä¼thanol extrahiert wird. Das Erzeugnis besteht zu ungefÄ¼hr 80% aus Protein.	
9.038	EiweiÄ¼-Nebenprodukt (flÄ¼ssig/Pulver)	Das anhaftende EiweiÄ¼, das mit einem Zentrifugalextraktor aus nassen Eierschalen gewonnen wird. In flÄ¼ssiger oder in Pulverform nach SprÄ¼htrocknung verfÄ¼gbar.	C-Protein, B-Protein, Geschleudert EiweiÄ¼, Kat. 68/2013: 9.15.2
9.039	Eierschalen-membran, teilweise hydrolysiert	Erzeugnis, das durch die mechanische Trennung der Membran aus HÄ¼hnereierschalen, die Teilhydrolyse der Membran und das Vermahlen der Trockenmischung der hydrolysierten Membran mit einer nicht hydrolysierten Membran gewonnen wird.	FMR no.06493-EN
9.040	Eidotter, getrocknet	Pasteurisiertes und getrocknetes Produkt, das aus Eiern nach dem Trennen von den Schalen und dem EiweiÄ¼ gewonnen wird.	FMR: 008946-EN
9.052	Blutmehl	Erzeugnis, das durch WÄ¼rmebehandlung von Blut geschlachteter warmblÄ¼tiger Tiere gewonnen wird, zwar gemÄ¼Ä¼ der einschlä¼gigen Gesetzgebung (Verordnung 1069/2009, 142/2011, 999/2001, 56/2013 und 183/2005)	Kat. 68/2013: 9.7.1
9.070	InsektenÄ¼l	Produkt, das aus Ä¼l von Insekten besteht (das aus den Larven der schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens) gewonnen wird)	Kat. 68/2013: 9.2.1
9.071	Insekten EiweiÄ¼mehl	Produkt, das aus verarbeitetem tierischem EiweiÄ¼ von Insekten besteht. Produkt, das durch die Vermahlung, Erhitzung und Trocknung von Larven der schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens) gewonnen wird, wobei das Ä¼l teilweise physisch entfernt wurde.	Kat. 68/2013: 9.4.1
9.072	Insektenlarven, Lebende	Lebende Larven der schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens) oder Stubenfliege (Musca domestica).	Kat. 68/2013: 9.16.1
9.073	Insektenmehl (aus ganzen Insekten)	Erzeugnis gewonnen durch Zermahlen getrockneter Insekten ohne weitere Verarbeitung / Extraktion, nicht gemÄ¼Ä¼ der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet .	Cat. 68/2013: 9.16.2, Insektenmehl (aus ganzem Insekt)
9.074	Hydrolysiertes Insektenprotein	Produkt bestehend aus hydrolysierten Proteinen aus Insektennebenprodukten. Produkt, das durch Hydrolyse der flÄ¼ssigen Proteinfraction gewonnen wird, die nach Entfernung von InsektenÄ¼l und Insektenmehlproteinen erhalten und anschlieÄ¼end zu Pulver sprÄ¼htrocknet wird	Kat. 68/2013: 9.6.1
9.075	MehlkÄ¼fer-Ä¼l	Erzeugnis, das aus Ä¼l von Insekten (aus Larven des Mehlkä¼fers (Tenebrio molitor)) besteht.	Tenebrio-molitor-Ä¼l
9.076	MehlkÄ¼fer-Proteinmehl	Aus bearbeitetem tierischem Protein von Insekten bestehendes Erzeugnis. Erzeugnis, welches durch Mahlen, Erhitzen und Trocknen von Larven des Mehlkä¼fers (Tenebrio molitor) anfÄ¼llt, aus denen das Ä¼l teilweise physisch entfernt worden ist.	Entfettetes Tenebrio-molitor-Proteinmehl
9.077	MehlkÄ¼fer, getrocknet (ganz/Mehl)	Erzeugnis, welches durch Trocknen und eventuell Mahlen von Mehlkä¼fern (Tenebrio molitor) ohne weitere Verarbeitung / Extraktion anfÄ¼llt.	Getrockneter Tenebrio molitor (Mehl)

9.078	Insektenlarven, getrocknet	Tote getrocknete Larven der Schwarzen Soldatenfliege (<i>Hermetia illucens</i>) oder Stubenfliege (<i>Musca domestica</i>) nicht aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet.	Cat. 68/2013: 9.16.2
9.079	Insektenlarven, tiefgekühlt	Tote tiefgekühlte Larven der Schwarzen Soldatenfliege (<i>Hermetia illucens</i>) oder Stubenfliege (<i>Musca domestica</i>) nicht aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verarbeitet.	Cat. 68/2013: 9.16.2
9.080	Insektenlarven, gemahlen, wärmebehandelt und tiefgekühlt	Tote gemahlene, wärmebehandelt und tiefgekühlte Larven der Schwarzen Soldatenfliege (<i>Hermetia illucens</i>) oder Stubenfliege (<i>Musca domestica</i>).	Cat. 68/2013: 9.4.1
9.081	Regenwürmer, lebend	Lebende Regenwürmer (<i>Eisenia hortensis</i> oder <i>Dendrobaena veneta</i>), die unter kontrollierten Bedingungen gezüchtet wurden.	Kat. 68/2013: 9.16.1
9.090	Schweinemehl	Produkt, das durch die Verarbeitung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Nebenprodukten aus Schweinen gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 9.14.1, Produkt aus der Schweinemehl-Herstellung (für den menschlichen Verzehr)
9.091	Calciumhydroxylapatit (organischen Ursprungs)	Produkt, das durch die Verarbeitung von Schweineknöcheln in Lebensmittelqualität (food grade) $(Ca_{10}(PO_4)_6(OH)_2)$ gewonnen wird und für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.	Kat. 68/2013: 9.14.1
9.095	Freie Aminosäuren Hydrolysat aus Federn (entsalzt)	Erzeugnis, das durch Hydrolyse von Geflügelfedern gewonnen wird. Erhältlich in Pulver- oder flüssigform.	Kat: 68/2018: 9.6.1: FMR: 009279-NL; (Entsalztes) Proteinhydrolysat
10.001	Garnelenmehl	Erzeugnis, das durch Kochen, Pressen und Mahlen von Garnelen- und Nordseekrabbenresten gewonnen wird.	Kat.68/2013: 10.3.1
10.002	Fischmehl	Erzeugnis, das bei der Bearbeitung ganzer Fische oder von Fischteilen anfällt, dem ein Teil des Fettes entzogen worden sein kann, dem jedoch vor dem Trocknen wieder Fischpresssaft zugesetzt worden sein kann.	Fischmehl, behandelt, Kat.68/2013: 10.4.2
10.003	Fischmehl, Lachs aus Aquakultur	Produkt, das beim Verarbeiten ganzer Lachse aus Aquakultur oder Teilen davon anfällt, dem vor der Trocknung wieder Fischpresssaft zugesetzt worden ist.	Kat. 68/2013: 10.4.2
10.004	Fischprotein, flüssig und hydrolysiert	Erzeugnis, das durch die Hydrolyse ganzer Fische oder Fischteilen gewonnen wird.	Fischeiweiß, flüssig und hydrolysiert, Kat.68/2013: 10.4.4
10.005	Fischeiweiß, hydrolysiert, Pulver	Erzeugnis, das bei der enzymatischen Hydrolyse ganzer Fische oder von Teilen davon anfällt.	FMR: 03652, Fischprotein, hydrolysiert, Pulver
10.006	Grätenmehl	Erzeugnis, das durch Erhitzen, Pressen und Trocknen von Fischteilen anfällt und vorwiegend aus Gräten besteht.	Kat.68/2013: 10.4.5
10.009	Garnelenhydrolysat (flüssig/Pulver)	Produkt, das durch das Mahlen und Hydrolysieren von Garnelenresten gewonnen wird.	Cat.68/2018: 10.3.1 + Process 40
10.010	Fischöl	Aus Fisch oder Fischteilen gewonnenes Öl.	Fischöl, raffiniert, Kat.68/2013: 10.4.6
10.011	Fischöl, Lachs aus Aquakultur	Aus Lachs oder Lachsteilen gewonnenes Öl.	Kat. 68/2013: 10.4.6
10.012	Fischöl, pansengeschützt durch die Wirkung von Maisstärke	Fischöl, das einer technischen Behandlung mit Maisstärke unterzogen wurde, um der Hydrogenierung (Sättigung) der Omega-3 Fettsäuren im Pansen vorzubeugen. Es kann bis 57.8% Maisstärke enthalten. Wird als technischer Hilfsstoff benutzt.	FMR no.: 05667-EN
10.013	Fischöl-Stearinfraktion	Erzeugnis, das durch die kalte Filtration von Fischöl gewonnen wird.	FMR: 05968
10.015	Flusskrebsmehl	Produkt, das durch Erhitzung, Pressen und Trocknen von ganzen Flusskrebsen (<i>Procambarus clarkii</i>) oder Teilen davon - sowohl wilde als auch gezüchtete Krebse - gewonnen wird.	Kat.68/2013: 10.3.1

10.019	Fischproteinkonzentrat, hydrolysiert, Lachs aus Aquakultur	Produkt, das durch Hydrolyse und Konzentrierung über die Trocknung von Protein aus Lachs aus Aquakultur gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 10.4.4
10.020	Lachsproteinkonzentrat, Lachs aus Aquakultur	Proteinhaltiges Erzeugnis, das bei der Verarbeitung von Lachs aus Aquakultur anfällt.	
10.022	Nebenprodukte von Wassertieren	Eine flüssige Suspension aus angesäuertem bearbeitetem und unbearbeitetem Fischmaterial. Erzeugnisse, die aus Betrieben oder Anlagen stammen, die Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr zubereiten oder herstellen, behandelt oder unbehandelt, beispielsweise frisch, gefroren oder getrocknet.	Kat. 68/2013: 10.2.1
11.018	Calciumcarbonat	Calciumcarbonat (kohlenaurer Futterkalk), das durch das Mahlen von Kreide oder Kalkstein gewonnen wird.	Kalkstein, Kat. 68/2013: 11.1.1, Kreide
11.023	Kaliumbicarbonat	Kaliumbicarbonat (KHCO ₃).	Cat.68/2013: 11.5.4, Kaliumhydrogencarbonat
11.058	Dicalciumphosphat (von organischen Ursprungs)	Calciummonohydrogenphosphat (CaHPO ₄ · 2H ₂ O) aus Knochen. Ca/P > 1,2. Kann bis zu 3 % Chlorid enthalten, ausgedrückt als NaCl.	Kat.68/2013: 11.3.1
11.105	Cristobalit	Cristobalit ist ein reines Siliciumdioxid (ca. 99% SiO ₂), das über Hochtemperaturmodifikation ausgewählter und behandelter Quarzkiesel entsteht. Die modifizierte Kristallstruktur 'Cristobalit' wird über eine schnelle Abkühlung stabilisiert.	Kat. 68/2013: 11.7.3
11.106	Cristobalitmehl	Cristobalitmehl ist gemahlenes Cristobalit, ein reines Siliciumdioxid (ca. 99 % SiO ₂), das über Hochtemperaturmodifikation ausgewählter und behandelter Quarzkiesel entsteht. Die modifizierte Kristallstruktur 'Cristobalit' wird über eine schnelle Abkühlung stabilisiert und anschließend zu Mehl zermahlen.	Kat. 68/2013: 11.7.3
11.107	Quarz	Quarz ist ein reines Siliciumdioxid, die durch die Hochtemperatur-Trocknung von ausgewählten Quarzsand hergestellt wird. Der Quarzsand ist nach Trocknung abgekühlt.	Kat. 68/2013: 11.7.2
11.108	Quarzmehl	Quarzmehl ist eine reine Siliciumdioxid (ca. 99% SiO ₂), die durch die Hochtemperatur-Trocknung von ausgewählten Quarz hergestellt wird. Der Quarz ist nach dem Trocknen gekühlt und dann zu Mehl vermahlen.	Kat. 68/2013: 11.7.2
11.120	Calciumchelate	Erzeugnis aus der Reaktion von Calciumsalz mit Aminosäure	FRM: 02330
11.121	Magnesiumchelate	Erzeugnis aus der Reaktion von Magnesiumsalz mit Aminosäure.	FMR: 002328
11.122	Calciumnitrat, Doppelsalz	Stabiles Doppelsalz, 5Ca(NO ₃) ₂ ·NH ₄ NO ₃ ·10H ₂ O. Gewonnen aus einer chemischen Synthese von Calciumphosphaten und Salpetersäure, Trennung und Granulation. Quelle von Calcium (Ca) und Nicht-Protein-Stickstoffen (N). Setzen Sie sich für die richtige Dosierung mit Ihrem Lieferanten in Verbindung um Nitratvergiftung vorzubeugen.	CAS no 15245-12-2/ EC no 239-289-5, Kat. 68/2013: 11.1.18, Salpetersäure, Ammoniumcalciumsalz
11.123	Dinatriumphosphat Anhydrat	Mineralerzeugnis aus Dinatriumphosphat Na ₂ HPO ₄ ·xH ₂ O), das durch einen Trocknungsprozess gewonnen wird. Wird sowohl in Körner- als auch Pulverform verkauft.	Dinatriumhydrogen-orthophosphat anhydrat, Dinatriumphosphat wasserfrei, FMR no.05253-EN

11.124	Kalziumkarbonat (aus der Enthärtung von Trinkwasser)	Produkt, das während der Enthärtung von Trinkwasser durch die Reaktion von NaOH oder Ca(OH) ₂ mit Ca ²⁺ und HCO ₃ - gewonnen wird. Kann bis zu 4% Siliciumdioxid enthalten. Wird als technischer Hilfsstoff benutzt. Kann bis 0.4% Eisenverunreinigung enthalten, Aluminium bis zu 0.007%, Magnesium bis zu 0.5% und Mangan bis zu 0.2%.	Kat. 68/2013: 11.1.1
11.125	Attapulgit, pulver oder Körner	Natürlich vorkommendes Magnesium-Aluminium-Silicium-Mineral. In Pulver- oder Körnerform erhältlich.	Kat.68/2013: 11.7.1
11.126	Attapulgit, extrudiert und wärmebehandelt	Erzeugnis, welches durch die Extrusion und entsprechende Wärmebehandlung von Attapulgit gewonnen wird, wodurch die Kristallschichten neu um die Oleophilizität (externe Eigenschaften der Oberflächen) und Hydrophilizität (interne Eigenschaften der Kanäle) orientiert werden.	FMR no.: 05914-EN
11.127	Calciumoxid	Calciumoxid (CaO), das durch Kalzinierung (Brennen) von Kalkstein nativer Herkunft gewonnen wird. Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten.	Kat.68/2013: 11.1.12
11.128	Calciumgluconat	Calciumsalz von Gluconsäure, Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ , und dessen Hydrate.	Kat.68/2013: 11.1.13
11.129	Magnesiumfumarat	Produkt, erzeugt durch die Reaktion von Magnesiumoxid mit Fumarsäure. Das Produkt ist spröde getrocknet.	Kat.68/2013: 11.2.10
11.130	Magnesiumcitrat	Produkt, erzeugt durch die Reaktion von Magnesiumoxid mit Zitronensäure. Das Produkt ist spröde getrocknet.	Kat.68/2013: 11.2.10, Magnesiumsalze der Zitronensäure
11.131	Magnesiumcarbonat	Natürliches Magnesiumcarbonat (MgCO ₃), mit einem Gehalt von mindestens 85 % MgCO ₃ . Kann bis zu 15% Magnesiumsilikate enthalten, Calcium-Magnesiumcarbonat & Calciumcarbonat.	Kat.68/2013: 11.2.7
11.132	Magnesiumnitrat-Hexahydrat	Erzeugnis, das aus der Reaktion von Salpetersäure mit Magnesiumcarbonat mineralischen Ursprungs entsteht.	FMR no. 06116-EN
11.133	Calciumnitrat-Dihydrat	Festes Salz, Ca(NO ₃) ₂ ·2H ₂ O. Gewonnen aus einer chemischen Synthese von Calciumphosphaten und Salpetersäure, Trennung und Granulation. Quelle von Calcium (Ca) und Nicht-Protein-Stickstoffen (N).	CAS no. 10124-37-5, FMR: 06615
11.134	Ammoniumsulfat	Ammoniumsulfat ((NH ₄) ₂ SO ₄), Erzeugnis, das durch die chemische Synthese mit einer sehr hohen Reinheit gewonnen wird (mindestens 99,0 %). Kann bis zu 15 ppm (mg/kg) Nitrit enthalten. Kann bis zu 10 ppm (mg/kg) Nitrat enthalten. Kann bis zu 30 ppm (mg/kg) Selen enthalten. Kann bis zu 3 ppm (mg/kg) Blei enthalten. Kann bis zu 5 ppm (mg/kg) Eisen enthalten. Verlust bei Verbrennung geringer als 0,25 %.	Kat.68/2013: 11.8.1
11.140	Calciumhydroxid	Calciumhydroxid (Ca(OH) ₂).	Calciumdihydroxid, Cat.68/2013: 11.1.7
11.141	Ammoniumlaktat	Flüssiges Erzeugnis, Ammoniumlaktat (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Umfasst das Ammoniumlaktat, das bei der Fermentation mit Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus spp. oder Bifidobacterium spp. anfällt; enthält mindestens 44 % Stickstoff, ausgedrückt als Rohprotein Kann bis zu 2 % Phosphor, 2 % Kalium, 0,7 % Magnesium, 2 % Natrium, 2 % Sulfate, 0,5 % Chloride, 5 % Zucker und 0,1 % Silicon-Schaumvermittler enthalten.	Kat.68/2013:11.8.4

11.145	Trinatriumphosphat	Trisnatriumphosphat ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ oder 12)	Kat.68/2013: 11.3.12, Trinatriumorthophosphat
11.150	Calciumcarbonat, unbearbeitet	Produkt, das durch das Schmelzen, Sieben und Sortieren unbearbeiteter Kreide gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 11.1.1, Kreide, unbearbeitet
11.151	Tetrakaliumdiphosphat	Tetrakaliumdiphosphat ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 1$ oder 3). Produkt, das durch die Neutralisierung von Phosphorsäure mit Kaliumhydroxid gewonnen wird.	Cat. 68/2013: 11.3.31
11.152	Natriumpyrophosphat	Natriumpyrophosphat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ oder 10). Produkt, das durch die Kristallisierung und Kalzination von neutralisierter Phosphorsäure mit Kaliumhydroxid und Natriumpersulphat gewonnen wird.	Cat. 68/2013 11.3.13, Tetranatriumdiphosphat
11.153	Pentakaliumtriphosphat	Pentakaliumtriphosphat ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$). Produkt, das durch Trocknung und Kalzination von neutralisierter Phosphorsäure mit Kaliumhydroxid gewonnen wird.	Cat. 68/2013 11.3.32, Pentakaliumtripolyphosphat
11.154	Dinatriumdihydrogendiphosphat	Dinatriumdihydrogendiphosphat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Cat. 68/2013 11.3.27
11.156	Phosphat, entfluoriert	Durch thermochemische Verarbeitung von phosphatreichen Ausgangserzeugnissen gewonnenes Produkt. Erhältlich in Körner- und Pulverform. Chemische Formel: $\text{P}_2\text{O}_5 \cdot 2(\text{H}_2\text{O})_4$	Kat. 68/2013: 11.3.6
11.160	Magnesiumchlorid-Hexahydrat	Magnesiumchlorid-Hexahydrat ($\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$). Erzeugnis, das bei der chemischen Synthese aus der Reaktion von Magnesium mit Zirkoniumtetrachlorid oder Titan-tetrachlorid anfällt.	FMR: 008774
11.501	Calciumchlorid	Calciumchlorid (CaCl_2). Kann bis zu 0,2 % Bariumsulfat enthalten. Erhältlich in flüssiger oder gepulverter Form.	Kat.68/2013: 11.1.6
11.503	Calcium-Magnesiumcarbonat	Natürliches Gemisch aus Calciumcarbonat (CaCO_3) und Magnesiumcarbonat (MgCO_3). Kann bis zu 0,1 % Mahlhilfen enthalten.	Kat.68/2013: 11.1.3
11.505	Calcium-Natrium-Phosphat	Calcium-Natrium-Phosphat (CaNaPO_4).	Kat.68/2013: 11.3.16
11.506	Calciumpidolat	Technisch reines Calcium-L-Pidolat. ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$).	Kat.68/2013: 11.1.16
11.507	Calciumsulfat-Dihydrat	Calciumsulfat-Dihydrat ($\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$), das durch Vermahlen von Calciumsulfat-Dihydrat oder Rehydratisierung von Calciumsulfat-Hemihydrat gewonnen wird.	Gips, Kat.68/2013: 11.1.10
11.508	Calciumsulfat-Hemihydrat	Calciumsulfat-Hemihydrat ($\text{CaSO}_4 \cdot \frac{1}{2}\text{H}_2\text{O}$), das durch Entfernen eines Teils des Wassers aus Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird.	Kat.68/2013: 11.1.9
11.509	Dicalciumphosphat	Calcium monohydrogen phosphate obtained from inorganic sources ($\text{CaHPO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,2$. May contain up to 3 % chloride expressed as NaCl.	Calciumhydrogenorthophosphat, Kat.68/2013: 11.3.1
11.510	Kohlensaurer Muschelkalk	Aus den Schalen von Meeresweichtieren, beispielsweise Austern oder Muscheln gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt.	Cat.68/2013: 11.1.2, Grit
11.511	Kaliumcarbonat	Kaliumcarbonat (K_2CO_3).	Kat.68/2013: 11.5.3
11.512	Kaliumchlorid	Kaliumchlorid (KCl) oder Erzeugnis, das durch Vermahlen natürlicher, kaliumchloridhaltiger Stoffe gewonnen wird oder Gewinnung aus Meerwasser des Toten Meeres.	Cat.68/2013: 11.5.1
11.513	Kohlensaurer Algenkalk	Aus Kalkalgen gewonnenes Erzeugnis nativer Herkunft, gemahlen oder gekörnt. Auch Lithothamnium genannt, wenn es aus Phymatolithon calcareum (Pall.) gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 11.1.5, Kat.68/2013: 11.1.4, Kohlensäurer Algenkalk, Lithothamnium, Maerl-Kalk
11.518	Magnesiumchlorid (aus Sole)	Magnesiumchlorid (MgCl_2) oder Lösung, die durch Eindampfen von Meerwasser nach Ablagerung von Natriumchlorid gewonnen wird.	Kat.68/2013: 11.2.6

11.519	Magnesiumphosphat	Magnesiumphosphat "Erzeugnis, das aus einbasischem und/oder zwei- und dreibasischem Magnesiumphosphat besteht.	Kat. 68/2013: 11.3.8
11.520	Magnesiumhydroxid	Magnesiumhydroxid (Mg(OH) ₂). Erzeugnis, das durch die Reaktion von Magnesiumchlorid mit Natriumhydroxid oder durch Zerkleinerung des Minerals Brucit gewonnen wird (natürlichen Ursprungs, darf höchstens 6 % Calciumoxid und Siliciumdioxid enthalten. Nicht weniger als 58 % MgO).	Kat. 68/2013: 11.2.8
11.521	Magnesiumoxid	Kalziniertes Magnesiumoxid (MgO) mit einem Gehalt von mindestens 70 % MgO.	Cat.1017/2017: 11.2.1
11.523	Magnesiumsulfat, wasserfrei	Wasserfreies Magnesiumsulfat (MgSO ₄). Erzeugnis, das gewonnen wird, indem aus dem Bergbau stammendes Kieserit erst physisch von den begleitenden Mineralien getrennt und anschließend bei Temperaturen über 500°C kalziniert wird.	Cat.68/2013: 11.2.4, Magnesiumsulfat
11.524	Magnesiumsulfat-Heptahydrat	Magnesiumsulfat (MgSO ₄ · 7 H ₂ O)	Kat. 68/2013: 11.2.2, Magnesiumsulfat 7H ₂ O
11.525	Monoammoniumphosphat	Monoammoniumphosphat (NH ₄ H ₂ PO ₄).	Ammoniumdihydrogenorthosphat, Kat.68/2013: 11.3.17
11.526	Monocalciumphosphat	Calcium-bis-dihydrogenphosphat (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O).	Calciumtetrahydrogendiphosphat, Kat. 68/2013: 11.3.3
11.527	Monodicalciumphosphat	Erzeugnis, das chemisch gewonnen wird und aus Mono- und Dicalciumphosphat besteht (CaHPO ₄ · Ca(H ₂ PO ₄) ₂ · H ₂ O) 0,8 < Ca/P < 1,3	Kat. 68/2013: 11.3.2
11.529	Mononatriumphosphat	Mononatriumphosphat (NaH ₂ PO ₄ · nH ₂ O; n=0, 1 oder 2).	Cat. 68/2013: 11.3.10, Mononatriumphosphat Monohydrat, Mononatriumphosphat wasserfrei, Mononatriumphosphatdihydrat, Natriumdihydrogenorthosphat
11.530	Natriumbicarbonat	Natriumbicarbonat (NaHCO ₃).	Kat. 68/2013: 11.4.2, Natriumhydrogencarbonat
11.532	Natriumcarbonat	Natriumcarbonat (Na ₂ CO ₃).	Cat.68/2013: 11.4.4, Dinatriumcarbonat
11.533	Natriumchlorid (van anorganisch materiaal)	Natriumchlorid (NaCl), Erzeugnis, das durch Verdampfen und Kristallisieren von Salzlake (Vakuumsalz), Verdampfen von Meerwasser (Meersalz) oder durch Vermahlen von Steinsalz gewonnen wird.	Seesalz, Steinsalz, Vakuumsalz
11.534	Natriumsulfat	Natriumsulfat (Na ₂ SO ₄). Kann bis zu 0,3 % Methionin enthalten.	Kat.68/2013: 11.4.6
11.535	Tricalciumphosphat (von organischem Ursprung)	Tricalciumphosphat gewonnen aus Knochen der Kategorie 3.	Kat.68/2013: 11.3.4, Tricalcium orthophosphat
11.538	Natrium-/Ammonium(bi)carbonat	Erzeugnis, das bei der Gewinnung von Natriumcarbonat und Natriumbicarbonat anfällt und Spuren von Ammoniumbicarbonat (höchstens 5 %) enthält.	Kat.68/2013: 11.4.3, Natrium-/Ammonium(hydrogen)carbonat
11.539	Natriumtripolyphosphat	Natriumtripolyphosphat (Na ₅ P ₃ O ₉).	Kat. 68/2013: 11.3.19, Pentanatriumtriphosphat
11.540	Calciumsulfat, wasserfrei	Calciumsulfat (CaSO ₄), wasserfrei, das durch Vermahlen von Calciumsulfat, wasserfrei, oder Dehydratisierung von Calciumsulfat-Dihydrat gewonnen wird.	Cat.68/2013: 11.1.8
11.542	Monokaliumphosphat	Monokaliumphosphat (KH ₂ PO ₄ · H ₂ O).	Kaliumdihydrogenorthosphat, Kat.68/2013: 11.3.14
11.543	Natriumgluconat	Natriumsalz aus Gluconsäure (C ₆ H ₁₁ O ₇ Na), hergestellt über die Vergärung von Maiszuckersirup.	Cat.68/2013: 11.4.7, Natriumsalze von Gluconsäure

11.544	Methylsulphonylmethan, pulver	Organische Schwefelverbindung ((CH ₃) ₂ SO ₂), die in identischer Form zu der in Pflanzen natürlich vorkommenden Form synthetisch hergestellt wird	Kat.68/2013 no.13.9.1
11.545	Natriumhexametaphosphat	Heterogene Gemische von Natriumsalzen kondensierter linearer Polyphosphorsäuren der allgemeinen Formel H(n + 2)PnO(3n + 1), wobei n mindestens 2 ist.	Kat. 68/2013: 11.3.29
11.547	Schwefelbläute	Pulver aus natürlichen Schwefellagerstätten.	Kat. 68/2013: 11.6.1
11.548	Magnesiumbutyrat	Produkt, das durch die Reaktion von Magnesiumoxid mit Buttersäure gewonnen wird. Das Produkt ist gemahlen.	Cat.68/2013: 11.2.10 +37 , Magnesiumsalz aus Buttersäure
11.549	Natriumchlorid (aus chemischer Synthese)	Natriumchlorid (NaCl), das durch chemische Reaktion bei der Verarbeitung von Federn gewonnen wird	Kat68/2013: 11.4.1
11.560	Dikaliumphosphat	Dikaliumphosphat (K ₂ HPO ₄ · nH ₂ O; n = 0, 3 oder 6).	Cat.68/2013: 11.3.15, Dikaliummonophosphat Dikaliumorthophosphat
11.561	Calciumcitrat (aus Fermentierung)	Aus dem Fermentierungsprozess von <i>Aspergillus niger</i> während der Herstellung von Citronensäure gewonnenes Nebenprodukt.	Calciumsalz aus Citronensäure, Kat. 68/2013: 11.1.11
11.562	Magnesiumsulfat-Monohydrat	Magnesiumsulfat (MgSO ₄ · H ₂ O). Produkt, das durch die Reaktion von Magnesiumoxid mit Schwefelsäure gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 11.2.3
11.563	Magenkiesel	Produkt, das durch Zerkleinerung von natürlichem Mineral in Form von Kies erhalten wird	Cat.68/2013:11.9.1, Geflügel grit, Silix
12.001	Backhefe-Zellwände	Nebenerzeugnis, das nach der Abtrennung von Zellwänden aus fermentierter Backhefe gewonnen wird.	FRM no. 003308-EN
12.002	Bierhefe	Nebenprodukt, das nach der Fermentierung von Bierwürze (sÄhigkeit) anfällt; es besteht aus Bierhefe und ist in einer Flüssigkeit anwesend, die hinsichtlich der Zusammensetzung groÄhnlichkeit mit Bier aufweist. Das Erzeugnis kann sowohl getrocknet als nicht getrocknet sein. Die Inaktivierung der Hefe kann später bei einem anderen Unternehmen oder an einer anderen Stelle (beim Käufer) erfolgen.	Cat. 68/2013: 12.1.5, Gelagerhefe, Surplushefe
12.003	Eiweißhydrolysat aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , flüssig	Protein aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , das hydrolysiert, neutralisiert und sterilisiert worden ist.	Kat. 68/2013: 12.1.12
12.004	Cider Hefe	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Fruchtwein anfällt. Das Erzeugnis besteht aus der Hefe, die nach der Vergärung herausfiltriert wird.	Kat. 68/2013: 12.1.5
12.005	Hefe, getrocknet und inaktiviert	Alle Hefen und deren Teile, die aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> oder <i>Brettanomyces</i> ssp. (Die gebräuchliche Bezeichnung der Hefestämme kann von der wissenschaftlichen Systematik abweichen, weshalb auch Synonyme der aufgeführten Hefestämme zulässig sind) in meist pflanzlichen Nährlösungen gewonnen werden, beispielsweise Melasse, Zuckersirup, Alkohol, Brennerrückstände, Getreide und stärkehaltige Erzeugnisse, Obstsaft, Molke, Milchsäure, Zucker, hydrolysierte Pflanzenfasern und Fermentationsnährstoffe wie Ammoniak oder Mineralsalze. Das Erzeugnis ist inaktiviert und getrocknet.	Hydrolysierte Hefe, Kat.68/2013: 12.1.5

12.006	Hefe-Zellwände	Erzeugnis aus der Herstellung von Hefeextrakten wie Geschmacksstoffen für Suppen und Soßen. Nach der Zentrifugierung bleiben die Zellwände als flüssiges Erzeugnis übrig, woraufhin das Erzeugnis weiterbehandelt wurde.	Kat.68/2013: 12.1.12
12.008	Hefeextrakt	Erzeugnis, der nach der Entfernung der Hefezellenwände mit Hilfe von Zentrifugierung hergestellt wird, meist reich an Eiweiß und Aminosäuren.	Kat.68/2013: 12.1.12
12.009	Mycelium von Aspergillus niger	Erzeugnis, das aus der Biomasse von Aspergillus niger der Zitronensäurefermentation besteht.	Kat. 68/2013: 12.2.9, Myceliumschlempe
12.010	Fermentationsrückstand starterkulture und milchsäureproduktion	Flüssiges Nebenprodukt, das lebende und tote Mikroorganismen (milchsäurebakterien) enthält und bei der Herstellung von starterkultur und milchsäurekonzentrat für die Verwendung in Lebensmitteln entsteht	FMR n. 08286-NL, Fermentationreste der Herstellung von Säureweckerkonzentrat, Äberstand
12.012	Bakterielles Protein aus Corynebacterium glutamicum	Proteinprodukt, Nebenprodukt aus der Produktion von Aminosäuren mit Corynebacterium-glutamicum-Kulturen auf Medien pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammonium oder Mineralsalzen.	Regulation 68/2013: 12.1.4
12.014	Fermentationsnebenprodukt von Lactobacillus acidophilus	Erzeugnisse gewonnen aus der Biomasse von Lactobacillus acidophilus, kultiviert auf bestimmten Kultursubstraten (Weizengries, Roggenfuttermehl, Sojaschalen, Zuckererzeugnissen, Molkepulver).	Kat. 68/2013: 12.1.14
12.016	Bakterielles Eiweiß aus Escherichia coli K12	Eiweißprodukt, Nebenprodukt aus der Herstellung von Aminosäuren durch Vermehrung von Escherichia coli K12 in Nährlösungen pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, aus Ammoniak oder Mineralsalzen; kann hydrolysiert sein. Die Zellen der Mikroorganismen wurden inaktiviert oder abgetötet.	Kat.38/2013: 12.1.3
12.017	Nebenerzeugnis aus der Feststofffermentation mit Pilzen	Nebenprodukt, das sich bei Fermentierung definierter Substrate (gemäß der GMP+-Produktliste beispielsweise Rapsextraktionsschrot; Zuckerrübenpulpe, getrocknet; Maisklebermehl; Maismehl; Lignocellulose; Roggen; Weizen; Sojabohnenschrot; Sonnenblumenextraktionsschrot; Luzerne) mit Schimmelpilzen (Aspergillus niger, Aspergillus tubingensis, Aspergillus oryzae, Aspergillus sojae, Neurospora intermedia, Neurospora tetrasperma, Trichoderma reesei und Trichoderma viridiscens) entwickelt. Zur Deaktivierung der Restbiomasse und zur Konservierung des Produkts erfolgt eine Zugabe organischer Säuren	FMR no.02681-EN, FMR: 009656-EN, Kat. 68/2013: 12.2.9, Nebenprodukt der Fermentierung von pflanzlichen Substraten mit Pilzen
12.018	Autolysierte Hefe	Erzeugnis, das nach der Autolyse und Konzentration deaktivierter Hefe gewonnen wird. Sie enthält die löslichen (Hefekonzentrat) und unlöslichen (Hefezellwände) Bestandteile der gesamten Hefezelle.	Kat.68/2013: 12.1.12
12.019	Produkt reich an RNA, gewonnen aus in der Papierindustrie kultivierter Hefe	Produkt reich an Ribonukleinsäure, das aus kultivierter Hefe aus der Papierindustrie gewonnen wird. Andere lösliche innere Teile der Zelle werden durch Ansäuerung und Ausflockung entfernt. Nach der Zentrifugierung werden die mit Ribonukleinsäure konzentrierten Hefepartikel gefiltert und getrocknet.	Kat. 68/2013: 12.1.12

12.020	Hefezellwände (aus der Papierindustrie)	Erzeugnis, das aus der Herstellung von Hefe, die aus Ribonukleinsäure aus der Papierindustrie stammt, gewonnen wird. Nach der Zentrifugierung bleiben die Zellwände ein flüssiges Produkt, das einer Hitzebehandlung unterzogen wird.	Kat. 68/2013: 12.1.12
12.021	Yarrowia lipolytica Futterhefe	Alle Hefen und deren Teile (6), die aus (4) auf Pflanzenöl und auf während der Herstellung von Biokraftstoff gebildeten Entschleimungs- und Glycerinfraktionen gezüchteten Yarrowia lipolytica gewonnen werden.	Hefen aus der Biodiesel-Herstellung, Kat. 68/2013: 12.1.2
12.022	Presssaft aus der Melassefermentation, kondensiert	Nebenprodukt aus der Herstellung von Aminosäuren durch die Fermentation mit Corynebacterium glutamicum auf einem Substrat pflanzlichen oder chemischen Ursprungs, Ammoniak oder Mineralsalzen. Erhältlich in flüssiger oder Pelletform.	Kat.68/2013: 12.3.2
12.023	Hopfen und Hefe, verarbeitet	Nebenprodukt aus dem Fermentierungs- und Hopfentrocknungsprozess, bestehend aus Bierhefe und sich nicht gelöstesten Hopfenrückständen. Unlösliche Hopfenrückstände (Sediment und Flocken) zusammen mit verarbeiteter Hefe. Die Hopfenfraktionen bilden höchstens 50 % Hopfenrückstände.	FMR: 009088-EN
12.024	Erzeugnis aus Methylococcus capsulatus, Ralstonia sp., Aneurinibacillus danicus, Bacillus firmus, proteinreich	Fermentationserzeugnis, das auf Erdgas (ca. 91% Methan, 5% Ethan, 2% Propan, 0,5% Isobutan, 0,5% n-Butan), Ammonium und Mineralsalzen durch Vermehrung von Methylococcus capsulatus (Bath) (Stamm NCIMB 11132), Alcaligenes acidovorans (Stamm NCIMB 12387, früher bekannt als Alcaligenes acidovorans), Bacillus brevis (Stamm NCIMB 13288, früher bekannt als Brevibacillus brevis) und Bacillus firmus (Stamm NCIMB 13280) gezüchtet ist; Rohprotein mindestens 65%. Kann bis zu 0,3% Schaumverhäter, 1,5% Filtrier-/Klärhilfsstoffe und 2,9% Propionsäure enthalten. Bei der Fermentation verwendete Mikroorganismen wurden inaktiviert, sodass keine solche Mikroorganismen in den Einzelfuttermitteln lebensfähig sind.	Kat. 68/2013: 12.1.13, Produkt aus Methylococcus capsulatus (Bath), Alcaligenes acidovorans, Bacillus brevis und Bacillus firmus mit einem hohen Proteingehalt
12.025	Kräuter, fermentiert	Flüssiges Produkt, das durch Fermentierung von getrockneten und gemahlenden Kräutern, Zuckerrohr und einem milchsäurereichen Kulturmedium in einem mehrphasigen Verfahren gewonnen wird.	FMR. 009219-EN
12.027	Inaktivierte Bakterien und Teile davon, stammend von verschiedenen Lactobacillus spp.-Sorten	Flüssiges Produkt, Kombinationen aus inaktivierten Bakterien (Lactiplantibacillus plantarum, Lactocaseibacillus paracasei und/oder Ligilactobacillus salivarius) und deren Nebenprodukten, die durch Fermentierung auf pflanzliches Substrat / Kulturmedium gewonnen werden.	Inaktivierte Bakterien und Teile davon, die durch die Fermentierung von verschiedenen Kombinationen aus Lactobacillus spp.-Sorten gewonnen wird., Kat. 68/2013: 12.1.14
12.028	Einzellerprotein aus Priestia flexa	Erzeugnis, das aus der Biomasse der inaktivierten Bakterienart Priestia flexa gewonnen wird, die auf einem Nährmedium kultiviert wird.	FMR: 009600-EN
12.029	Einzellerprotein aus Vibrio natriegens	Erzeugnis, das aus der Biomasse der inaktivierten Bakterienart Vibrio natriegens gewonnen wird, die auf einem Nährmedium kultiviert wird.	FMR: 009599-EN
12.030	Zellhydrolysat von Vibrio natriegens	Erzeugnis, das aus der Biomasse der hydrolysierten und inaktivierten Bakterienart Vibrio natriegens gewonnen wird, die auf einem Nährmedium kultiviert wird.	FMR: 009567-EN

12.031	Einzellerproteine aus Pilzen	Fermentationsprodukt, gewonnen aus <i>Paecilomyces marquandii</i> , <i>Rasamsonia emersonii</i> , <i>Rasamsonia composticola</i> , <i>Rhizomucor miehei</i> , <i>Rhizopus oligosporus</i> , <i>Rhizopus oryzae</i> , <i>Thermomyces lanuginosus</i> , <i>Thermomucor indiciae-suedaticae</i> , <i>Thermoascus thermophilus</i> , <i>Thielavia terricola</i> var <i>minor</i> oder gleichwertig, kultiviert auf Substraten hauptsächlich pflanzlichen Ursprungs, Milchprodukten und Fermentationsnährstoffen. Inaktivieren, sodass in den Einzelfuttermitteln keine lebensfähigen Mikroorganismen mehr vorhanden sind.	Thermophiles Pilzprotein; Cat. 68/2013: 12.1.9; FMR: 009266-EN
12.032	<i>Ochrobactrum intermedium</i> Biomasse, getrocknet	Produkt, das aus der Biomasse von <i>Ochrobactrum intermedium</i> gewonnen wird, kultiviert auf Nährsubstraten. Die Zellen der Mikroorganismen werden inaktiviert, so dass sich keine lebensfähigen Mikroorganismen in den Einzelfuttermitteln befinden.	FMR: 008745-EN
13.001	Brot(reste)	Nebenstrom ohne Fleisch aus Brot und Brotresten einschließlich Brotkrumen, der bei Störungen im Herstellungsprozess und/oder durch Äckerproduktion und/oder über Restströme von Endprodukten für den menschlichen Verzehr anfällt, die aus dem Markt zurückkommen. Beispiele: Brotkrumen, (retournierte) Brotprodukte.	Kat. 68/2013: 13.1.1
13.002	Brotmehl	Erzeugnis, das durch Verarbeiten von Brot(resten) Brotmehl bekommt.	Kat. 68/2013: 13.1.1
13.003	Teig(reste)	Nebenstrom von Teig, der bei der Herstellung und/oder aufgrund von Äckerproduktion und/oder Störungen im Herstellungsablauf anfällt.	Kat. 68/2013: 13.1.2
13.004	Nebenerzeugnisse aus der Bäckerei-Industrie	Nebenerzeugnisse von Bäckerei-Ausgangserzeugnissen, die infolge von Unterbrechungen des Produktionsprozesses anfallen und/oder nach dem Leerblasen von Lagersilos übrig bleiben. Beispiele: Mehl, Brotverbesserer, (getrocknete) Fröchte, Samen und Körner.	Kat. 68/2013: 13.1.1
13.005	Gebäck	Nebenstrom von Gebäck, der aufgrund von Störungen im Herstellungsablauf und/oder Äckerproduktion von Endprodukten anfällt, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Beispiele: Apfelkuchen, Obsttorte.	Kat. 68/2013: 13.1.2
13.006	Gebäck mit Molkereifällung	Nebenstrom von milchhaltigem Gebäck, der aufgrund von Störungen im Herstellungsablauf und/oder Äckerproduktion von Endprodukten anfällt, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Beispiele: Sahnetorte, Puddingteilchen.	Kat. 68/2013: 13.1.2
13.007	Kuchen/Konditoreiwaren	Nebenstrom von Kuchen und Gebäck, der aufgrund von Störungen im Herstellungsablauf und/oder Äckerproduktion von Endprodukten anfällt, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Beispiele: Kuchen, Biskuit, Rührkuchen.	Cat. 68/2013: 13.1.2, Gebäcksmehl
13.008	Herzhaftes Leckerbissen	Nebenstrom herzhafter fleischloser Leckerbissen, der bei der Herstellung und/oder bei Störungen des Herstellungsablaufs und/oder durch Äckerproduktion von Endprodukten anfällt, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Beispiele: Käsestangen, Käsebrötchen, Donuts, Pizzasnacks.	Cat.68/2013: 13.1.12

13.010	Speiseeisindustrie Nebenerzeugnis	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Speiseeis für den menschlichen Verzehr anfällt und aus Resten von Eismischungen, Ausgangserzeugnissen für Milcherzeugnisse und Eisresten mit Zusätzen der Startlinien besteht. Das Erzeugnis wird, bevor es als Futtermittel verkauft wird, mit einem organischen Säuregemisch angesäuert.	Kat. 68/2013: 13.1.5
13.012	Paniermehl	Erzeugnis, das durch Mahlen von Brot/Gebäck gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 13.1.1
13.015	Lactulose	Halbsynthetische Disaccharide (4-O-D-Galactopyranosyl-D-Fructose), die durch Isomerisierung von Glucose in Fructose aus Lactose gewonnen werden und in wärmebehandelter Milch und wärmebehandelten Milcherzeugnissen enthalten sind.	Kat. 68/2013: 13.2.7
13.016	Dextrose	Erzeugnis, das durch Hydrolyse von Stärke gewonnen wird und aus gereinigter und auskristallisierter Glucose (mit oder ohne Kristallwasser) besteht.	Dextrose, getrocknet, Glukose, Kat. 68/2013: 13.2.2
13.017	Maltodextrin	Getrocknete Glukose-Oligomere, gewonnen aus Stärke.	Kat. 68/2013: 13.3.6
13.018	Lactitol	Ein Zuckeralkohol, der bei der Hydrogenierung von Lactose entsteht. Tritt vor allem als süß schmeckendes Kristallpulver auf.	FRM no. 001048-EN
13.019	Palatinose Melasse	Nebenerzeugnis, das bei der enzymatischen Umwandlung von Sucrose und nach Entfernung von Palatinose durch Kristallisieren und Zentrifugieren anfällt.	Kat. 68/2013: 4.1.6
13.020	Schokolade	Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr, deren wesentlichen Bestandteile sich üblicherweise aus Zucker und Kakaomasse bzw. -butter zusammensetzen. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse, welche aus lebensmittelsicherheitsrelevanten Vorfällen stammen.	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.021	Nebenprodukte und Rohstoffe von der Süßwarenindustrie	Nebenprodukte und Rohstoffe von der Süßwarenindustrie, welche während der Behandlung und regulären Herstellung von Süßwaren anfallen (Weichkaramellen/dragées, Tabletten/gepresste Tabletten, Hartkaramellen, Extrusionsprodukte, Spritzgießerzeugnisse, Kaugummi, Pastilles). Das Erzeugnis muss frei von Verpackungsmaterial sein. Beispiele von Erzeugnissen, die beim Herstellungsprozess von Süßwaren zum Einsatz gelangen, sind: trockene Ausgangserzeugnisse aus der Süßwarenindustrie Gießpulver u. Gießzeugnisse aus der Süßwarenindustrie abgelehnte Halbfabrikate / Außenbeschichtung aus der Süßwarenindustrie pasteurisierte Masse aus der Süßwarenindustrie Süßwaren, unverpackt	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.022	Süßwaren, unverpackt	Erzeugnisse (unverpackt) mit Zucker als Hauptzutat, die als Süßigkeit für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse, die von Zwischenfällen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit betroffen waren.	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.023	Trockenrohstoffe von der Süßwarenindustrie	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse in trockener Form, die bei der Behandlung und regulären Produktion von Süßwaren anfallen.	Kat. 68/2013: 13.1.4, Süßwarenreste

13.024	Zucker Sirup	Erzeugnis mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, das durch das Auflösen von Stärke- und Zuckerwaren entsteht.	FMR 006260-EN, Zuckersirup
13.025	Zucker	Disaccharide aus Glucose und Fructose, meistens aus Zuckerrohr (= Rohrzucker) oder aus der Zuckerrübe (= Rapszucker).	Kat. 68/2013: 4.1.3, Kat. 68/2013: 7.6.3, Saccharose
13.027	Eiweißschlempe aus der Herstellung von Eiweißhydrolysaten	Erzeugnis, das bei der Herstellung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Proteinhydrolysaten aus Milchprotein und pflanzlichen Proteinen wie Kleber-, Soja- und Erbsenprotein anfällt. Erzeugnis, das aus dem nichtflüsslichen Teil der ursprünglichen Proteinquelle besteht.	Kat. 68/2013: 8.7.1
13.028	Gesättigte Fettsäuren (C3 bis C10 und C12), verestert mit Glycerol	Glyceride, die durch Veresterung von Glycerin pflanzlichen Ursprungs mit Fettsäuren gewonne werden. Verfügbare in flüssiger oder fester Form (kann bis zu 36 % Siliciumdioxid als Trägerstoff enthalten).	Kat.68/2013: 13.6.2
13.029	Propylenglykol	Erzeugnis, das durch Hydratisierung von Propylenoxid gewonnen wird oder Hydrogenierung von Glycerin. Organische Verbindung (Diol oder Dialkohol) mit der Summenformel C ₃ H ₈ O ₂ . Es ist eine viskose, leicht süßlich riechende, hygroskopische Flüssigkeit, die mit Wasser, Aceton und Chloroform mischbar ist. Kann bis zu 0,3% Di-Propylenglykol enthalten, wenn es durch Hydratation erhalten wird. Und / oder bis zu 0,1% Ethylenglykol und 0,1% Diethylenglykol, wenn durch Hydrogenierung erhalten.	1,2-Propandiol, Kat. 68/2013: 13.11.1, Monopropylen glykol, Propan-1,2-diol
13.030	Glycerin, roh (aus der Biodieselherstellung)	Nebenprodukt aus der Biodieselherstellung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Älen und Fetten unbestimmten pflanzlichen Ursprungs. Reste mineralischer und organischer Salze im Glycerin sind möglich (bis zu 7,5 %). Kann bis zu 0,5 % Methanol und bis zu 4 % MONG (Matter Organic Non Glycerol) aus Fettsäuremethylestern, Fettsäureethylestern, freien Fettsäuren und Glyceriden enthalten.	Kat.68/2013: 13.8.1
13.031	Fettsäuremischung aus chemische Raffinage von verschiedene Pflanzenöle	Erzeugnis, das bei der Entsäuerung von Älen und Fetten pflanzlichen Ursprungs mit Laugen gewonnen und anschließend angesäuert und von der wässrigen Phase getrennt wird; es enthält freie Fettsäuren, Äle oder Fette und natürliche Komponenten von Samen, Früchten wie Mono- und Diglyceride, Lecithin und Fasern.	Katalog der Einzelfuttermittel 68/2013 nr. 13.6.1
13.032	Natriumbutyrat, grob und fein	Natriumsalz, das während der Reaktion zwischen Buttersäure und Natriumhydroxid entsteht oder mit Natriumcarbonat und Trinatriumphosphat entstanden ist.	Kat. 68/2013: 11.4.7
13.033	Calciumbutyrat, grob und fein	Calciumsalz, das während der Reaktion zwischen Buttersäure und Calciumhydroxid entsteht.	Kat.68/2013: 11.1.11
13.035	Mono-, Di- und Triglyceride von Pflanzliche fettsäuren	Erzeugnis, das aus Mischung der Mono-, Di- und Triester von Glycerin mit Pflanzliche Fettsäuren besteht. Es kann eine geringe Menge freien Fettsäuren und Glycerin enthalten. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten.	Kat.68/2013: 13.6.3
13.036	Gemüse und Obst Kondensdampf aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse	Nebenerzeugnis, das beim Bedampfen und Blanchieren von Gemüse und Obst anfällt. Erzeugnisse dieser Produktgruppe, z.B. Apfelkondensat und Rapskondensat, bestehen größtenteils aus Kondenswasser und enthalten auch für Tiere wertvolle Stoffe wie Zucker und Vitamine.	Kat. 68/2013: 13.1.6

13.037	Gemüse und Obst Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von frischem Obst und Gemüse	Nebenerzeugnis, das bei der Vorbereitung und/oder Bearbeitung von frischem Gemüse und Obst anfällt. Die Produktgruppe beinhaltet unter anderem Apfelschalen, Spitzen von Brechbohnen, Schalen, Blätter, Kerne und Gehäuse.	Kat.68/2013: 13.1.6
13.038	Gemüse und Obst, frisch	Frisches Gemüse und Obst, unbearbeitet oder/und die aufgrund der Sortierung nach Qualitätskriterien wie Bruchstellen, farbliche Abweichungen, anderes Format nicht für eine Weiterverarbeitung in Frage kommen. Die Produktgruppe beinhaltet unter anderem den Ausstoß an Brechbohnen, Karotten, Puffbohnen, Kapuzinererbsen, grünen Erbsen und Äpfeln.	Brechbohnen, Grünen erbsen, Kapuzinererbsen, Karotten, Kat.68/2013: 13.1.6, Puffbohnen, Äpfeln
13.039	Gemüse- und Obstdampfschalen	Nebenerzeugnis aus der Verarbeitung von frischem Gemüse und Obst, das aus den durch die Behandlung mit Dampf und Bäursten entfernten Schalen dieser Erzeugnisse besteht.	Kat. 68/2013: 13.1.6
13.040	Gemüse- und Obsterzeugnisse, getrocknet	Gemüse und Obst (frisch, bearbeitet oder Nebenprodukt aus der verarbeitenden Industrie), das einem Trocknungsverfahren mit Hilfe der Zufuhr heißer Luft unterzogen worden ist. Erzeugnisse aus dieser Produktgruppe sind beispielsweise gedörrte Äpfel, getrocknete Porree-Flocken usw.	Kat. 68/2013: 13.1.6 + Verfahren 34 (trocknen)
13.042	Gemüse- und Obsterzeugnisse, gebacken	Gemüse und Obst (frisch, bearbeitet oder Nebenprodukt aus der verarbeitenden Industrie), das in Öl gebacken ist.	Kat. 68/2013: 13.1.6 + Verfahren 34 (fritieren)
13.043	Rosinen- und/oder Korinthenwasser	Prozesswasser, das beim Waschen von für den menschlichen Verzehr bestimmten Korinthen oder Rosinen anfällt.	
13.044	Okara	Feuchtprodukt, das bei der Produktion von Sojapaste für den menschlichen Verzehr erzeugt wird. Das Produkt besteht hauptsächlich aus festen Bestandteilen der Sojabohne, die bei der Zubereitung von Sojadrinks erzeugt werden, sowie aus schlecht löslichen Resten der Sojabohne. Sojamilch wird beim Pressen von Sojapaste erzeugt. Das Produkt kann Nebenströme aus den Produktionsprozessen enthalten, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind.	Soja (bohnen) quellwasser, Sojafasern
13.045	Soja(bohnen)filterkuchen	Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung von Sojapaste für den menschlichen Verzehr anfällt. Das Erzeugnis besteht hauptsächlich aus Sojaschrot, Weizen und Wasser.	
13.046	Vinasse (Räben-, Rohr-), Alkoholbereitung	Nebenerzeugnis, das nach der Fermentation von (Zucker aus) Räben- oder Rohrmelasse bei der Alkoholherstellung anfällt.	Kat. 68/2013: 12.3.1
13.047	Vinasse (Räben-, Rohr-), Amino- und organische Säurezubereitung	Nebenerzeugnis, das nach der Fermentation von (Zucker aus) Räben- oder Rohrmelasse bei der Herstellung von Zitronensäure oder anderen organischen Stoffen anfällt.	Kat. 68/2013: 12.3.1
13.048	Vinasse (Räben-, Rohr-), Hefebereitung	Nebenprodukt, das nach der Fermentation von (Zucker aus) Räben- oder Rohrmelasse bei der Hefeherstellung anfällt.	Kat. 68/2013: 12.3.1
13.049	Vinasse (Ma ⁻ s-), organische Säurezubereitung	Restprodukt, das entsteht bei der Fermentation von Ma ⁻ quellwasser, nach dem Hinzufügung von Sorbitol, Salz und Wasser bei der Herstellung von Vitamin C anfällt.	
13.051	Sojenschlempe	Flüssiges Nebenerzeugnis, das bei einer Feuchtreinigung der Produktionslinie zwischen der Herstellung verschiedener Sojen für den menschlichen Verzehr anfällt.	Kat.68/2013: 13.1.11

13.052	Futterbier	Bier, das nicht abgibt, oder Bier, das sich aus Qualitätsgründen nicht dafür eignet, als gewerbliches Erzeugnis für den menschlichen Konsum verkauft zu werden.	Kat. 68/2013: 13.1.15, Restbier
13.053	Nebenerzeugnis der Verarbeitung der Alkohol-Wasser-Mischung	Flüssiges Nebenerzeugnis, das bei den Filtrationsprozessen der Herstellung eines reinen Alkohol-Wasser-Gemischs (ohne Geschmacks- und Geruchsstoffe oder andere Unreinheiten) anfällt. Das Alkohol-Wasser-Gemisch ist ein neutrales alkoholhaltiges Gemisch, das als Halbfabrikat bei der Weiterverarbeitung zu alkoholhaltigen Getränken für den menschlichen Verzehr verwendet wird. Das Erzeugnis besteht aus Wasser, Alkohol (ca. 7%), Heferesten, Mineralien und Bestandteilen von Bier.	
13.055	Gießpulver/-produkt von der Stärkewarenindustrie	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse, die sich hauptsächlich aus Gießpulver (= Maisstärke) mit einer bestimmten oder variierenden Menge Stärkewaren zusammensetzen und regelmäßig bei der Behandlung und Herstellung von Stärkewaren anfallen.	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.056	Abgelehnte Halberzeugnis/Rückstände von der Stärkewarenindustrie	Eine Außenbeschichtung kann aus Zucker, Liebesperlen, saurem Zucker, Stärkezucker usw. bestehen. Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse, die bei der Behandlung und regulären Produktion von Stärkewaren anfallen.	Kat.68/2013: 13.1.4
13.057	Pasteurisierte Masse von der Stärkewarenindustrie	Pasteurisierte Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse, die regelmäßig bei der Behandlung und Herstellung von Stärkewaren anfallen.	Kat. 68/2013: 13.1.4 + Verfahren 47 (pasteurisieren)
13.058	Stärkewaren, abgepacktes Produkt	Erzeugnisse (vorverpackt), meist mit Zucker als Hauptzutat, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Dies bezieht sich auf verpackte Erzeugnisse, die während der Herstellung anfallen oder nach der Herstellung ausgemustert werden und sich im Einflussbereich des Herstellers befinden. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse, die von Zwischenfällen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit betroffen waren. Die Entfernung der Verpackung erfolgt durch den Käufer dieses Erzeugnisses.	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.059	Nebenerzeugnis Sirup	Erzeugnis aus der Kuchen/Konditoreiwarenzubereitung, das aus der Mischung von Kuchenkräutern, Wasser, Glucosefructosesirup und Zucker entsteht.	FMR 006260-EN
13.060	Glycerin raffiniert (aus der Biodieselherstellung)	Erzeugnis aus der Biodieselerzeugung (Methyl- oder Ethylester von Fettsäuren) durch Umesterung von Säuren und Fetten unbestimmten pflanzlichen Ursprungs und anschließender Raffination des Glycerins. Mindestgehalt an Glycerin 99 % in der Trockenmasse. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten.	Glycerol, Kat.68/2013: 13.8.2
13.061	Nebenprodukte aus der Herstellung von Frühstücksgetreide	Substanzen oder Erzeugnisse, die dafür gedacht sind, von Menschen in verarbeiteter, teilweise verarbeiteter oder unverarbeiteter Form verzehrt zu werden, beziehungsweise von denen man dies nach billigem Ermessen annehmen darf. Sie können getrocknet sein.	Katalog 13.1.3

13.062	FrüherstÄrcksgetreide, verpackt	Substanzen oder Erzeugnisse, die dafür gedacht sind, von Menschen in verarbeiteter Form verzehrt zu werden, beziehungsweise von denen man dies nach billigem Ermessen annehmen darf. Die Entfernung der Verpackung erfolgt durch den Käufer dieses Erzeugnisses.	Kat. 68/2013: 13.1.3
13.063	Lactylatsalze auf Fettsäurebasis	Nicht glyzeride Ester von Fettsäuren. Bei dem Erzeugnis handelt es sich um ein Calcium-, Magnesium-, Natrium- oder Kaliumsalz aus Fettsäuren, das mit Milchsäure verestert ist. Es kann Salze der freien Fettsäuren und Milchsäure enthalten.	Kat. 68/2013: 13.6.13
13.064	Fulvosäure	Flüssigerzeugnis, das aus Humus gewonnen wird über Millionen von Jahren. Wird bei der Zersetzung von Pflanzenmaterial und tierischen Überresten und der Beigabe von Enzymen und Wasser gebildet.	FRM no. 002849-EN
13.065	Huminsäure	Flüssigerzeugnis, das aus Humus gewonnen wird. Wird bei der Zersetzung, über Millionen von Jahren, von Pflanzenmaterial und tierischen Überresten und der Beigabe von Kaliumhydroxid gebildet.	FRM no. 006647-EN
13.066	Torf	Erzeugnis, das bei der natürlichen Zersetzung von Pflanzen (vor allem Torfmoose) in anaerober und oligotropher Atmosphäre entsteht.	Cat. 68/2013: 13.10.1
13.067	Lava-Mehl	Erstarrte Magma zu Pulver verarbeitet. Produkt besteht aus Mineralien und Spurenelementen. Chemisch definiert als Aluminiumnatriumsilicat, Calcium und Kalium.	FMR: 000539
13.068	Beschichtungserzeugnisse aus der Süßwarenindustrie	Erzeugnisse für den menschlichen Verzehr, welche sich im Wesentlichen aus Getreide/Zucker mit einer Beschichtung aus Schokoladen- oder Fettpulver (hauptsächlich Zucker) zusammensetzen.	Kat. 68/2013: 13.1.4
13.069	Xylo-Oligosaccharid aus Maiskolbenspindeln, flüssig	Erzeugnis, das nach der enzymatischen Hydrolyse aus Maiskolbenspindeln gewonnen wird.	Catalogue: 13.2.9
13.070	Xylo-Oligosaccharid aus Maiskolbenspindeln, Pulver	Erzeugnis, das nach der enzymatischen Hydrolyse aus Maiskolbenspindeln gewonnen und anschließend getrocknet wird.	Catalogue: 13.2.9
13.071	Agaricus blazei Murill, Kochflüssigkeit	Kochflüssigkeit des Speisepilzes Agaricus blazei Murill, reich an Polysacchariden und ungesättigten Fettsäuren, enthält die natürlichen Geschmacksverstärker Benzaldehyd und Benzylalkohol.	FMR: 05295
13.072	Agaricus blazei Murill, spröhetrocknete Kochflüssigkeit	Spröhetrocknete Kochflüssigkeit des Speisepilzes Agaricus blazei Murill, reich an Polysacchariden und ungesättigten Fettsäuren, enthält die natürlichen Geschmacksverstärker Benzaldehyd und Benzylalkohol.	FMR: 05295
13.073	Agaricus blazei Murill, Pulpe	Erzeugnis, das nach dem Kochen, Pressen und Filtern des Speisepilzes Agaricus blazei Murill anfällt.	FMR: 005297-EN
13.075	Fulvosäure (aus der Trinkwasserindustrie)	Flüssigerzeugnis aus Humus, geformt in Millionen Jahre langer Zersetzung und tierischen Überresten. Gewonnen (durch Spülen mit Wasser und Salz) aus der Oberfläche von Filtermaterialien, die bei der Entfärbung mittels Ionenaustausch bei der Produktion von Trinkwasser aus Grundwasser verwendet werden oder Oberflächenwasser.	FMR nr. 05380-EN

13.078	Glucosaminsulfat (Chitosamin) (durch Fermentation)	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Fermentation von Getreide wie Mais gewonnen. In kalium Form verfügbar ist.	Kat.68/2013: 13.2.8
13.079	Glycerin, roh (aus der oleochemischen Fettverarbeitung)	Erzeugnis aus der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von \dot{A} -l/Fett in Fettsäuren und "Sweet Water", gefolgt vom Aufkonzentrieren des Glycerins zu Rohglycerin.	Kat.68/2013: 13.8.1
13.080	Glycerin, raffiniert (aus der oleochemischen Fettverarbeitung)	Erzeugnis aus der oleochemischen Fettverarbeitung bei der Spaltung von \dot{A} -l/Fett, gefolgt vom Aufkonzentrieren des "Sweet Waters" und der Raffination durch Destillation oder Ionenaustausch.	Kat.68/2013: 13.8.2
13.081	Reine destillierte Fettsäuren aus der Fettsäure Spaltung	Erzeugnis, das durch Destillation roher Fettsäuren aus der Spaltung von \dot{A} -l und Fett gewonnen wird und unter Umständen hydriert ist. Besteht aus reinen destillierten Fettsäuren C6 bis C24, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten. Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische oder tierische Ursprung anzugeben.	Cat.68/2013: 13.6.7
13.082	Glucosamin (Chitosamin) (durch Hydrolyse)	Aminozucker (Einfachzucker), die in den Polysacchariden Chitosan und Chitin enthalten sind. Sie werden durch Hydrolyse des Außenskeletts von Krustentieren und anderen Gliedertieren.	Kat.68/2013: 13.2.8
13.083	Rohe Fettsäuren aus der Fettsäure Spaltung	Durch Spaltung von \dot{A} -l und Fett gewonnenes Erzeugnis. Besteht aus rohen Fettsäuren C6-C24, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten. Bei der Bezeichnung ist zusätzlich der botanische oder tierische Ursprung anzugeben.	Kat. 68/2013: 13.6.6
13.084	Glucosamin-Hydrochlorid (Chitosamin) durch Fermentierung	Aminozucker (Monosaccharid), die Bestandteil der Struktur der Polysaccharide Chitosan und Chitin sind. Hergestellt durch Fermentierung einer Getreidesorte wie Mais.	Kat.68/2013: 13.2.8
13.085	Reine destillierte Fettsäuren aus der oxidativen Spaltung	Nebenprodukt aus katalytischen Reaktionen (Hydroxylierung und oxidative Spaltung) und einer nicht katalytischen Hydrolyse eines pflanzlichen \dot{A} -ls, wobei die gewonnenen Fettsäuren mit Hilfe von Destillation gereinigt werden.	FMR: 009095
13.090	Gemüse- und Obstpulpe, frisch	Nebenprodukt aus der Verarbeitung von Gemüse und Obst während der Extraktion natürlicher Farbstoffe. Das Erzeugnis enthält Pulpe aus Karotten, Kürbis, Rotkohl, Schwarzwurzel, Hibiskus, Radieschen, Rüben, Süßkartoffeln, Tomaten oder Beeren.	Auktionsgemüse, Auktionsobst
13.091	(Flüssiges) Gemüse- und Obstnebenprodukt (aus der Herstellung von Gemüse- und Obstkonzentraten)	Flüssiges Nebenprodukt, welches bei der Herstellung von Lebensmittelkonzentraten aus Gemüse und Obst durch Membranfiltration und enzymatische Behandlung anfällt.	FMR no. 008844-EN, Pasteurisiertes Permeat aus Gemüse und Obst (aus der Herstellung von Gemüse- und Obstkonzentraten)
13.092	Gemüse- und Obstkonzentrat	Pasteurisierte Gemüse- und Obstkonzentrate, die durch Extraktion mit Wasser, Filtrierung und enzymatische Behandlung gewonnen werden.	FMR n. 009007-EN, Pasteurisiertes Gemüse- und Obstretentat
13.095	Sorbitol	Erzeugnis, das durch Hydrierung von Glucose gewonnen wird.	Kat.68/2013: 13.5.5
13.096	D-Xylose aus Maiskolbenspindel	Aus Maiskolbenspindel gewonnener Zucker.	

13.100	Erzeugnisse aus der Sojenzubereitung	Stoffe aus der Sojenzubereitung, die dazu bestimmt sind oder bei denen nach vernünftigem Ermessen davon auszugehen ist, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen verzehrt werden können.	Kat.68/2013: 13.1.11
13.101	Trehalose	Erzeugnis, das über ein mehrstufiges enzymatisches Verfahren aus flüssig gemachter Stärke gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 13.2.12
13.102	Hefe Beta-Glucane	Beta-Glucane aus Hefe sind Polymere aus Glucose, die aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> gewonnen werden.	FMR nr. : 05227-EN
13.103	Calciumsalze von Tierfett	Erzeugnis, das bei der Reaktion von tierischem Fett mit Calciumhydroxid anfällt (Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Art der Fettsäuren).	Calciumseifen aus tierischen Fetten, Kat.68/2013: 13.6.4
13.104	Calciumsalze von Fischöl	Erzeugnis, das bei der Reaktion von Fischöl mit Calciumhydroxid anfällt (Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Art der Fettsäuren).	Calciumseifen aus Fischöl, Kat.68/2013: 13.6.4
13.105	Mono- und Diglyceride von mit organischen Säuren veresterten pflanzlicher Fettsäuren	Mono- und Diglyceride von pflanzlicher Säuren, die mit organischen Säuren verestert wurden. Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die organische Säure und botanische Ursprung. Kann Siliciumdioxid (Zusatzstoff) als Gerinnungsmittel enthalten, wenn es in Pulverform erhältlich ist.	Kat.68/2013: 13.6.9
13.106	Salzen von Fettsäuren aus Fermentierung	Erzeugnis, das bei der Trennung und Reinigung von C2-C10 Salzen von Fettsäuren entsteht, die bei der Fermentierung pflanzlicher Einzelfuttermittel anfallen.	FMR no. 06625-EN
13.107	Sprøhetrocknetes Fettpulver/Emulsion (Erzeugnisse)	Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Fettpulver anfallen werden (Fettgehalt bis zu 80%), Kaffeesahne- und Milchpulverersatz für den menschlichen Verzehr und inklusive Enderzeugnissen. Die Ausgangserzeugnisse (Glucosesirup, Pflanzenfett/-öl, Milcherzeugnisse und Zusatzstoffe in Lebensmitteln wie Emulgator, Stabilisator, Farbstoff) werden in verschiedenen Zusammenstellungen gemischt.	FMR no. 06337-EN
13.108	Konzentriertes Prozesswasser aus der Herstellung von sprøhetrockneten Fettpulvern und Emulsionen	Prozesswasser vom Spälen der Produktionsstraße, das durch Verdampfen konzentriert ist und eine Mischung aus Ausgangserzeugnissen enthalten kann, z.B. Glucosesirup, Pflanzenfett/-öl, Milcherzeugnisse und Zusatzstoffe für Lebensmittel (Emulgator, Stabilisator, Farbstoff).	FMR: 06510
13.109	Calcium-stabilisiertes Glycerin	Festes Erzeugnis, das durch die Reaktion von Glycerin mit Calciumoxid gewonnen wird.	FMR no. 02344-EN
13.110	Alkohol-Wasser-Gemisch	Erzeugnis aus der Herstellung von alkoholfreiem Bier durch Destillation.	Kat. 68/2013: 13.1.15
13.115	2'-Fucosyllactose	Durch Fermentation von Laktose und Glukose gewonnenes Produkt.	FMR: 07305
13.120	Natriumsalze aus pflanzlichen Fettsäuren	Erzeugnis gewonnen durch die Reaktion pflanzlicher Fettsäuren mit mindestens vier Kohlenstoffatomen mit Natriumhydroxiden. Kann bis zu 50 ppm Nickel aus der Hydrierung enthalten. Der Name muss zwecks Spezifizierung der verwendeten Fettsäuren und der botanischen Herkunft geändert oder ergänzt werden.	Kat. 68/2013: 13.6.4, Natriumstearat, Octadecaanzuur, natriumzout, Palmöl/fettsäuren, Natriumseifen

13.121	Calciumsalze aus Fettsäuren (aus chemischer Synthese)	Produkt, das aus synthetischen Fettsäuren gewonnen wird, die mit Calciumhydroxid reagieren. Die Bezeichnung muss geändert bzw. ergänzt werden, um anzugeben, welche Fettsäuren verwendet wurden.	Kat. 68/2013: 13.6.4
13.123	Reine destillierte Fettsäuren aus Fermentierung	Produkt, das durch die Fermentierung roher Fettsäuren gewonnen wird, die bei der Fermentierung von Nebenprodukten aus der Zuckerindustrie anfallen oder durch Säuerung und Destillation von Fettsäuresalzen aus der Fermentierung. Grundsätzlich besteht es aus reinen destillierten Fettsäuren, C24, aliphatisch, unverzweigt, monocarbon, gesättigt und ungesättigt.	Cat. 68/2013: 13.6.7
13.130	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren	Monoester von Propylenglycol und Fettsäuren, allein oder in Gemischen mit den Diestern. Die Bezeichnung ist anzupassen oder zu ergänzen durch einen Hinweis auf die Art der Fettsäuren.	Cat.68/2013: 13.11.2
13.135	Fermentierte Erzeugnisse aus <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Durch die Fermentierung definierter Substrate (Sojamehl, Maispulver) mit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> gewonnene Erzeugnisse. Kann lebende <i>Saccharomyces cerevisiae</i> enthalten, die während des Gärungsverfahrens verwendet werden.	FMR n.000482-EN
13.136	Hefekultur-Proteinkonzentrat	Fermentiertes Proteinkonzentrat, das durch die gemeinsame Verarbeitung von pflanzlichen Proteinen (wie Soja, Erbse, Lupinen und/oder Getreide) und Hefe gewonnen wird. Es enthält einen hohen Proteingehalt sowie inaktivierte Hefe und Enzyme.	FMR n. 002401-EN
13.140	Kartoffel-Maltodextrin	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von Kartoffelstärke anfällt. In Pulverform erhältlich.	Kat. 68/2013: 13.3.6
13.145	Hopfendolden, getrocknet (ganz, geschnitten oder Pulver)	Durch das Trocknen frischer Hopfendolden (<i>humulus lupulus</i>) gewonnenes Erzeugnis. Als ganze Dolden, geschnitten oder in Pulverform erhältlich.	Cat. 68/2013: 13.1.11, FMR n.001388-EN
13.150	Fermentierte Backereierzeugnisse	Backereierzeugnisse, oxidiert durch reine aerobe Bakterien von <i>Bacillus</i> spp. (Gruppe 1 gemäß der Europäischen Richtlinie 2000/54(EG))	Digested bakery products, Zersetzte Backereierzeugnisse
13.160	Chondroitinsulfat (aus warmblütigen Landtieren)	Erzeugnis, das durch die Extraktion von Knorpelgewebe und weiches Bindegewebe enthaltenden Sehnen, Knochen und anderem Gewebe warmblütiger Landtiere gewonnen wird.	Kat. 68/2013: 13.12.2
13.165	N-Acetyl-D-Glucosamin	Produkt, das aus dem <i>E. coli</i> AT-29 Fermentierungsprozess auf Zuckersubstrat gewonnen wird.	FMR: 003214-EN
13.170	Nebenprodukt aus Frastäckgetreide, extrudiert	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse aus der Frastäckgetreideindustrie, die beim Start der Extrusion und der regulieren Herstellung anfallen.	Kat. 68/2013: 13.1.3
13.171	Nebenprodukt aus herzhaften Lebensmitteln, extrudiert	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse aus der Industrie für herzhaftes Lebensmittel, die beim Start der Extrusion und der regulieren Herstellung anfallen.	Kat. 68/2013: 13.1.12
13.172	Teig aus dem Extrusionsprozess, getrocknet	Nebenprodukte und Ausgangserzeugnisse aus der Getreideindustrie, die beim Start der Extrusion und der regulären Herstellung anfallen von: extrudiertem Getreide (Weizen, Kleber, Mais, Reis, anderes Getreide mit Zusatzstoffen und Farbstoffen), Milchprotein und sonstigen Produkten.	

13.176	Ehemaliges Lebensmittel aus der Herstellung von Margarine und Fetten	Ehemaliges Lebensmittel, das bei der Herstellung von Margarine und ähnlichen Fetten für den menschlichen Verzehr anfällt.	FMR: 009034-EN
13.177	Seifen [Soapstocks] (aus der Margarineherstellung)	Produkt, das bei der Herstellung von Margarine durch Entsäuerung mit Natriumhydroxid anfällt. Die Bezeichnung wird um die Angabe des botanischen Ursprungs der verwendeten Pflanzen ergänzt.	Kat. 68/2013: 13.6.8
13.180	Aromatisierte Getränke, süß	Erzeugnisse aus der Softdrinkindustrie, die bei der Herstellung von gesüßten Softdrinks oder aus unverpackten, nicht marktfähigen, gesüßten Softdrinks anfallen. Sie können auch konzentriert oder getrocknet sein	Kat.68/2013: 13.1.16
13.181	Chitosan der Schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens)	Produkt, das durch die Hydrolyse und Solventextraktion aus Larven der Schwarzen Soldatenfliege (Hermetia illucens) gewonnen wird.	FMR: 009488-EN
13.185	Karamellisierte Zucker	Erzeugnis, das durch das kontrollierte Erhitzen von Zuckern aller Art entsteht.	Kat. 68/2013: 13.2.1
21.100	Wasser, Quelle-	Wasser, das am Verbrauchsort gepumpt wird, meistens aus untiefem Grundwasser, und nach eventueller Enteisung und Reinigung als Trinkwasser verwendet wird. Für die Nutzung als Trinkwasser (für Menschen und landwirtschaftliche Nutztiere) muss die Qualität regelmäßig überprüft werden. Wasser wird gemäß EU-Gesetzgebung nicht als Einzelfuttermittel eingestuft.	Water, pond-, water, ground-
21.101	Wasser, Leitungs-	Wasser aus dem Leitungsnetz, das die gesetzlichen Anforderungen erfüllt, die im niederländischen Gesetz über Trinkwasserinstallationen festgelegt sind, und dadurch für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Das Wasser stammt aus dem Boden (Grundwasser), Seen oder Flüssen (Oberflächenwasser) oder aus den Dämmen (Dämmenwasser) und ist nach einer Reinigung als Trinkwasser geeignet. Wasser wird gemäß EU-Gesetzgebung nicht als Einzelfuttermittel eingestuft.	
21.102	Wasser, Oberflächen-	Stauwasser, das an der Erdoberfläche in Form von Flüssen, Seen, Teichen und Mooren sowie in Wassergräben wie Kanälen und Schleusen vorhanden ist. Wasser wird gemäß EU-Gesetzgebung nicht als Einzelfuttermittel eingestuft.	
21.104	Prozesswasser	Wasser aus unabhängigen Kreisläufen in Lebensmittel- oder Futtermittelbetrieben. Darf nur verwendet werden, wenn es sich um sauberes, gesundes (Meer-)Wasser handelt (gemäß Vorgabe der EU-Gesetzgebung). Prozesswasser ist in Futtermitteln zugelassen, wenn es Materialien aus Futtermitteln oder Lebensmitteln enthält; außerdem muss es in technischer Hinsicht frei von Reinigungsmitteln, Desinfektionsmitteln und anderen Bestandteilen sein, die der Futtermittelgesetzgebung nicht zugelassen sind. "Abfallwasser" verweist nicht auf "Prozesswasser" (vgl. GMP+ BA3).	
1.002c	Feuchte Getreideschlempe	Getreideschlempe (Rückstände) in feuchtem Erzeugnis, das als feste Fraktion durch Zentrifugieren und/oder Filtrieren der Rückstände von fermentierten und destillierten Getreidekörnern aus der Alkoholherstellung gewonnen wird.	Kat.68/2018: 1.12.7

1.002d	Getreidesdickschlempe, getrocknet	Erzeugnis der Alkoholverherstellung, das bei der Fermentierung und Destillation von Maische aus Getreidekörnern und/oder anderen stärke- und zuckerhaltigen Erzeugnissen gewonnen wird ((Neben-)Produkte aus der Backwarenindustrie, aus der Zuckerrübenindustrie oder Bierindustrie). Kann abgestorbene Zellen und/oder Teile von den für die Fermentation eingesetzten Mikroorganismen enthalten. Darf 2 % Sulfat enthalten.	Kat. 68/2013: 1.12.9
--------	--------------------------------------	--	----------------------

Code	Name	Beschreibung	Synonyme
1.032	Gerste, pansengeschützt (mit CH ₂ O behandelt)	Gerste, der einer technologischen Behandlung mit dem Ziel unterzogen wurde, die Abbaubarkeit im Pansen zu verringern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	
1.079	Mais, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Mais, der einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Mais, stabil
1.091	Reiskleie, entfettet und stabil	Reiskleie, die nach der Extraktion anfällt. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Reiskleie, entfettet und pansengeschützt
1.156	Weizen, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Weizen, der einer technologischen Behandlung mit Formaldehyd dem Ziel unterzogen wurde, die Abbaubarkeit im Pansen zu verringern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Weizen, stabil
2.044	Baumwollsaatprotein, enzymatische hydrolysiert	Erzeugnis, das durch enzymatische Hydrolyse von entfettete baumwollsaat. Es besteht hauptsächlich aus Eiweißbestandteilen. Einzelfuttermittel, das in China genehmigt ist. Der juristische Status in anderen Ländern ist zu überprüfen.	China Feed Material Catalogue: http://www.moa.gov.cn/gk/zcfg/nybgz/201206/t20120614_2758749.htm
2.072	Leinsaat, pansengeschützt (mit CH ₂ Obehandelt)	Leinsaat, das einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um den Proteingehalt zu erhöhen. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	
2.134	Rapsextraktionsschrot, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Rapsextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Rapsextraktionsschrot, stabil (mit CH ₂ O-behandelt)
2.166	Sojabohnen, wärmebehandelt, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Sojabohnen, wärmebehandelt, der einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Sojabohnen, wärmebehandelt, stabil (mit CH ₂ O-behandelt)
2.189	Soja(bohnen)extraktionsschrot, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Soja- und Rapsextraktionsschrot, der einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Soja(bohnen)extraktionsschrot, stabil (mit CH ₂ O-behandelt), Sojamehl, stabil (mit CH ₂ O-behandelt)
2.22	Sonnenblumenextraktionsschrot, pansengeschützt (mit CH ₂ O-behandelt)	Sonnenblumenextraktionsschrot der einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Sonnenblumenextraktionsschrot, stabil (mit CH ₂ O-behandelt)
2.236	Soja(bohnen)extraktionsschrot, pansengeschützt (mit Harnstoffharz behandelt)	Soja(bohnen)extraktionsschrot, der einer technologischen Behandlung mit Harnstoffharz dem Ziel unterzogen wurde, die Abbaubarkeit im Pansen zu verringern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	
2.261	Leindotter-Extraktionsschrot, pansengeschützt (mit CH ₂ Obehandelt)	Leindotter-Extraktionsschrot, das einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurde, um den Proteingehalt zu erhöhen. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	
3.039	Säylupinen, wärmebehandelt und geschält pansengeschützt (CH ₂ O-behandelt)	Säylupinen, wärmebehandelt und entspelzt, die einer technischen Bearbeitung mit Formaldehyd unterzogen wurden, um den Gehalt an Bypass-Protein zu erhöhen. Lupinen, wärmebehandelt und geschält, die einer technischen Behandlung mit Formaldehyd unterzogen wurden, um die Beständigkeit zu verbessern. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Lupinen, wärmebehandelt und geschält stabil (CH ₂ O-behandelt)
7.029	Algenextrakt	Wässriger oder alkoholischer Extrakt aus großen Braunalgen (wilden Ursprungs), der vorwiegend Kohlehydrate enthält. Die Algenart ist bei der Bezeichnung zusätzlich anzugeben. In der EU nicht zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	Algenfraktion

11.516	Magnesiumacetat	Technisch reines Magnesiumacetat ($Mg(C_2H_3O_2)_2$). In der EU nicht als Einzelfuttermittel zugelassen. Überprüfen Sie den Rechtsstatus in anderen Ländern.	FMR n. 001331-EN (Abgelehnt ab 29.07.2021), Magnesiumsalz der Essigsäure
11.546	Natriumacetat-Trihydrat	Erzeugnis gewonnen durch die Reaktion von Natriumhydroxid und/oder Natriumcarbonat mit Essigsäure. Formel: $C_2H_3NaO_2 \cdot 3H_2O$ Einzelfuttermittel, das in Deutschland genehmigt ist (Produktnummer 11.01.39). Der juristische Status in anderen Ländern ist zu überprüfen.	Natriumsalz aus Essigsäure
12.026	Pulver aus Gärungsnebenprodukten von Lactobacillus LB mit Laktose	Produkt, das durch die Fermentierung eines Kulturmediums mit Lactobacillus LB ((L. fermentum en L. delbrueckii)) gewonnen wird. Es darf bis zu 70 % Laktose enthalten, verwendet als Träger, inaktivierte bakterielle Körper, das Kulturmedium wurde einer Wärmebehandlung unterzogen. In Frankreich zugelassenes Einzelfuttermittel. Der gesetzliche Status in anderen Ländern ist zu überprüfen.	
13.111	Maifan Gestein	Vulkanisches Gestein (Bakuhanseki), verarbeitet zu Pulver. Das Pulver besteht aus Mineralien und Spurenelementen. Einzelfuttermittel, das in China genehmigt ist (Produktnummer 11.1.6). Der juristische Status in anderen Ländern ist zu überprüfen.	FMR. no. 007389-EN