

Code	Dénomination	Désignation(s) spécifique(s)	Description	Données sur le processus / la fabrication	Déclarations oblig.	But d'utilisation
1	Mélange de sous-produits de meunerie		Mélange de sous-produits résultant de la mouture de céréales		Amidon	
2	Aleurone de blé		Cellules d'aleurone provenant du son de blé	Procédé de mouture purement mécanique	Cellulose brute Cendres brutes Protéine brute	
3	Pelures de noisettes		Pelures se détachant lors du rôtissage de noisettes décortiquées		Cellulose brute Matière grasse brute	
4	Graines de lin hydrolysées		Graines de lin hydrolysées avec de la chaleur, sans vapeur		Matière grasse brute Protéine brute	
5	Tourteau de pression d'amande		Sous-produit d'huilerie obtenu par pression, à partir des graines de l'amandier (<i>Prunus dulcis</i>)		Cellulose brute Matière grasse brute Protéine brute	
6	Graine de moutarde		Graines de la moutarde blanche ou jaune (<i>Sinapis alba</i> L.)			
7	Bananes, pelées ou non		Bananes pelées ou non, séchées		Cellulose brute Sucres totaux (en saccharose)	
8	Eglantier		Fruits séchés de l'églantier (<i>Rosa ssp.</i>)			
9	Vinaigre de fruits		Produit dont l'acide est obtenu exclusivement par acidification naturelle du vin de fruit		Acide acétique	
10	Baies de genévriers		Baies séchées du genévrier commun (<i>Juniperus communis</i>)			
11	Sous-produits du roseau de Chine		Produits obtenus lors de la transformation du roseau de Chine		Cellulose brute	
12	Cubes de maïs plante entière		Produit obtenu par déshydratation de la plante entière de maïs		Cellulose brute	
13	Extrait de la châtaigne		Produit obtenu par séchage de l'extrait de copeaux de bois du châtaignier		Tanins	
14	Enveloppe de crevettes, séchée et entière		Sous-produit obtenu lors du décorticage des crevettes pour la production de denrées alimentaires		Cendres brutes Matière grasse brute Protéine brute	
15	<i>supprimé</i>					
16	Maca	<i>Lepidium meyenii</i> Walpers	Produit issu du séchage et de la mouture de bulbes (tubercules) de Maca		Amidon	

Code	Dénomination	Désignation(s) spécifique(s)	Description	Données sur le processus / la fabrication	Déclarations oblig.	But d'utilisation
17	Tourteau d'extraction de soja, fermenté		Produit issu du traitement de tourteau de soja avec des levures. A la fin du processus, les levures sont tuées (inoculées-inactivées) par traitement thermique		Cellulose brute Protéine brute	
18	Tourteau de noix entière, moulu		Sous-produit d'huilerie, obtenu par pression de noix entières (non décortiquées)		Protéine brute Cellulose brute	
19	Farine de pierre de Napf		La fraction la plus fine issue du concassage / de la mouture de pierres de la région de Napf		-	Support, auxiliaire de remplissage / de granulation
20	Aspartathydrochlorure de magnésium		Produit constitué d'aspartathydrochlorure de magnésium techniquement pur		Magnésium	
21	Rebuts de céréales		Sous-produit obtenu lors du triage des céréales après élimination des substances étrangères		Cellulose brute	
22	Farine / Flocons de paprika (avec ou sans grains)		Produit obtenu par mouture / floconnage du paprika, dont on a, le cas échéant, préalablement ôté les grains	1. [Élimination conventionnelle des grains] 2. Mouture 3. Floconnage	-	Coloration des jaunes d'œuf
23	Acide hyaluronique	Hyaluronate de sodium (CAS 9067-32-7)	Sel de sodium de l'acide hyaluronique hautement moléculaire			Approvisionnement en glucides
24	Cellu-Ligno-Karbon-Isolat	CLK-WH67	Produit obtenu par séchage et mouture d'acides humiques	1. Séchage précautionneux 2. Mouture d'un choix d'acides humiques naturels desquels les souillures ont été éloignées mécaniquement	Acides humiques Cellulose brute	
25	Hydrolysate de fibre de paille de blé	Fibre de paille de blé, hydrolysée et filtrée	Produit obtenu par l'hydrolyse chimique de fibre de paille de blé	1. Hydrolyse de la paille à la soude caustique (NaOH) 2. Hydrolyse à l'acide sulfurique (H ₂ SO ₄) et séparation des composés polyphénoliques de lignine 3. Filtration et lavage	Cellulose brute Sodium Soufre <i>Le genre de traitement doit être indiqué</i>	
26	Hydrolysate de fibre de Saccharum munja	Fibre de Saccharum munja, hydrolysée et filtrée	Produit obtenu par l'hydrolyse chimique de saccharum munja sauvage	1. Hydrolyse des cannes de Saccharum munja à la soude caustique (NaOH) 2. Hydrolyse à l'acide sulfurique (H ₂ SO ₄) et séparation des composés polyphénoliques de lignine 3. Filtration et lavage	Cellulose brute Sodium Soufre <i>Le genre de traitement doit être indiqué</i>	

Code	Dénomination	Désignation(s) spécifique(s)	Description	Données sur le processus / la fabrication	Déclarations oblig.	But d'utilisation
27	Chitosan	Poly-(1-4)-2-amino-2-deoxy-β-D-glucan (CAS 9012-76-4)	Matière d'origine fongique extraite du mycellium de <i>Aspergillus niger</i> non OGM ou de <i>Agaricus bisporus</i> par hydrolyse alcaline. Polysaccharide composé de chitosane (polyglucosamine) et de moins de 15% de beta(1,3)glucan, provenant d'une source de fibres naturelles et/ou d'un support.	1. Hydrolyse alcaline du mycellium 2. Dilution du chitosan dans l'acide acétique 3. Filtration, lavage et séchage 4. Mouture	Cellulose brute Sucres totaux (en saccharose)	Fibres
28	Corn-cob-mix	CCM	Epis de maïs sans les spathes	Procédé de séchage	Cellulose brute Amidon	Approvisionnement du bétail en énergie
29	Extrait de malt	Extrait de malt (d'orge ou d'autre céréale, à préciser), solide ou liquide	Produit obtenu par extraction de céréale ou de malt	1. Mouture de la céréale ou du malt 2. Extraction par hydrolyse 3. Filtration et pasteurisation 4. Séchage (pour le produit solide)	Cellulose brute Matière grasse brute Protéine brute	
30	Moringa oleifera	Poudre de feuilles de Moringa oleifera	Feuilles séchées de Moringa oleifera	Les feuilles sont récoltées, détachées des branches et séchées. Le produit séché est moulu.	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes	Source protéique pour animaux
31	Concentré de pomegranate	Concentré de peau du fruit <i>Punica granatum</i>	Produit obtenu par concentration de la peau du fruit pomegranate (<i>Punica granatum</i>)	1. Concentration de la peau du fruit avec eau/éthanol 2. Filtration et distillation 3. Séchage et tamisage	Cellulose brute	Approvisionnement en énergie
32	Hydrolysats enzymatique de protéine de poissons	Hydrolysats enzymatique de protéine de poissons	Produit obtenu par hydrolyse enzymatique de protéines de poissons	1. Hydrolyse enzymatique de protéines de poissons 2. Tamisage et filtration 3. Stérilisation et séchage	Protéine brute Matière grasse brute	Source protéique pour animaux
33	Larves séchées de mouches BSF*	Larves séchées de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	Produit obtenu par le séchage de larves de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	1. Production de larves de mouches BSF 2. Récolte et pasteurisation 3. Séchage et emballage	Protéine brute Matière grasse brute	Source protéique pour animaux de compagnie et poissons
34	Huile de larves séchées de mouches BSF*	Huile de pressage de larves séchées de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	Produit obtenu par le pressage de larves séchées de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	1. Production de larves de mouches BSF 2. Récolte et pasteurisation 3. Séchage et extraction par pressage 4. Emballage	Matière grasse brute	Source énergétique pour animaux de compagnie et poissons
35	Protéine de larves séchées de mouches BSF*	Protéine de pressage de larves séchées de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	Produit obtenu par le pressage de larves séchées de mouches soldats <i>Hermetia illucens</i>	1. Production de larves de mouches BSF 2. Récolte et pasteurisation 3. Séchage et extraction par pressage 4. Emballage	Protéine brute Matière grasse brute Cellulose brute	Source protéique pour animaux de compagnie et poissons
36	Graines de chia		Graines de la plante chia (<i>Salvia hispanica</i>)		Protéine brute Matière grasse brute	
37	Produits de la fabrication de boissons cacaotées		Produit obtenu lors de la fabrication de boissons à base de cacao en poudre	1. Mélange des ingrédients (poudre de cacao, sucre, etc.) 2. Pulvérisation 3. Agglomération 4. Post-séchage 5. Refroidissement 6. Tamisage et remplissage	Protéine brute Matière grasse brute Sucres totaux, en saccharose	
38	Membrane de coquilles d'œufs	Collagène produit à partir de membranes de coquilles d'œufs	Produit obtenu par le séchage et la micronisation de membranes de coquilles d'œufs	1. Séparation de la membrane par air (soufflerie) 2. Micronisation	Protéine brute Calcium	Apport en protéine et minéraux

Code	Dénomination	Désignation(s) spécifique(s)	Description	Données sur le processus / la fabrication	Déclarations oblig.	But d'utilisation
39	Tourteau de pressage de Chardon-Marie	Tourteau de pressage de graines de Chardon-Marie (<i>Silybum marianum</i>)	Produit obtenu lors du pressage des graines de Chardon-Marie (<i>Silybum marianum</i>) pour la fabrication d'huile	1. Pressage des graines de Chardon-Marie dans une presse à vis 2. Concassage et mouture du tourteau 3. Emballage	Protéine brute Matière grasse brute Cellulose brute	Source protéique
40	Pic-Mix	Mélange de diverses denrées alimentaires et dérivés	Produit obtenu par mélange de diverses denrées alimentaires et sous-produits	1. Collecte de diverses denrées alimentaires et sous-produits 2. Nettoyage (retrait des emballages) 3. Séchage 4. Mélange 5. Pressage	Protéine brute Matière grasse brute Cellulose brute Cendres brutes Sodium	Approvisionnement du bétail en énergie
41	Extrait d'archées TG1	Produit d'archées cultivé en jus de panse	poudre fermentée, séchée et cultivée en jus de panse	1. Les archées sont cultivées en milieu nutritif incluant du jus de panse stérile filtré 2. Tout le milieu est inactivé 3. Les archées sont inactivées (test) 4. La biomasse obtenue est purifiée avec une solution de NaCl et centrifugation	Protéine brute Cendres brutes Matière grasse brute Cellulose brute	Source protéique
42	Enveloppes de graines de psyllium	Enveloppes de graines de psyllium (<i>Plantago indica</i> , <i>Plantago afra</i> (Syn.: <i>Plantago psyllium</i>), <i>Plantago ovata</i>)	granulés séchés	Les plantes mûres sont récoltées, attachées, battues et séchées et granulées.	Fibres	Apport de fibres
43	Spiruline/microalgue	Poudre de spiruline, algues bleues, cyanobactéries	poudre séchée, fine, vert foncé,	Produit séché obtenu d'une aquaculture ouverte ou fermée.	Protéine brute Matière grasse brute Cendres brutes	Approvisionnement du bétail en protéine
44	Amidon	Amidon de maïs, de pomme de terre, de tapioca et dextrines	poudre blanche	L'amidon est décomposé avec de l'acide chlorhydrique en dextrine	Espèce de plante	
45	Groseilles à maquereau	Ribes uva-crispa	baies séchées du groseillier à maquereau	-	Espèce de plante	Composant d'une mélange d'herbes
46	Curcuma	Curcuma longa	Racine jaune	-	Espèce de plante	Composant d'une mélange d'herbes
47	EcoVit R / EcoVit Rst (Enregistrement prov. jusqu'à la prise de position de la commission de l'UE)	Solution fermentée bio, inactive, contenant de la riboflavine, liquide ou séchée	Solution fermentée inactivée bio de <i>Ashbya Gossypii</i> , (Souche connue du COAA)	1. Mélanger le milieu nutritif 2. Stérilisation du milieu nutritif 3. Fermentation avec <i>Ashbya Gossypii</i> 4. Thermisation et inactivation	Protéine brute Vitamine B2	Source protéique Source de vitamine B2
48	Jus de melon	Jus de melon, lyophilisé	poudre blanche, lyophilisée, enrobée de l'huile de palme	1. Lyophilisation 2. Enrobage avec de l'huile de palme	Cellulose brute Matière grasse brute	Approvisionnement en énergie
49	Champignons/Fungi séchés		Produit obtenu par séchage de champignons comestibles		Protéine brute Cellulose brute Indication de l'espèce de champignon	Source de fibres et de protéines
50	Jus de Fruit du Moine	Jus de Fruit du moine, Jus de Monk Fruit, Jus de <i>Siraitia Grosvenorii</i> , Jus de Fruit de Moine concentré	Jus de fruit du Moine	Les fruits sont pressés et broyés, puis mis dans l'eau. L'extrait est filtré, le filtrat est concentré, stérilisé à haute température et mis en fût.	Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10 %	Source d'énergie et propriété édulcorantes
51	Miel irradié de châtaignier	Miel irradié de châtaignier	Miel irradié de châtaignier	Le miel a été irradié	Sucres totaux calculés en saccharose	Source d'énergie
52	Poudre de lait écrémé sans lactoferrine	Poudre de lait écrémé sans lactoferrine	La poudre de lait écrémé sans lactoferrine est un sous-produit de la fabrication de la lactoferrine	Fabrication par évaporation et séchage spray	Protéines brutes Sucres totaux calculés en saccharose	Source protéique et d'énergie

Code	Dénomination	Désignation(s) spécifique(s)	Description	Données sur le processus / la fabrication	Déclarations oblig.	But d'utilisation
53	Coproduit de mélasse de canne à sucre, séché	Coproduit de mélasse de canne à sucre (Saccharum officinarum), poudre	poudre séché	Le produit est mélangé à de l'eau et de la maltodextrine, puis filtré et séché par atomisation et tamisé	Protéines brutes carbohydrates	Source d'énergie en carbohydrates
54	Lentilles d'eau		Lentilles d'eau (Lemnaceae) frais, séchées ou ensilées		Protéine brute	
55	Pediococcus acidilactici inactivé	Pediococcus acidilactici inactivé	Cellules de bactérie inactivées de la culture de Pediococcus acidilactici	La bactérie est cultivé dans un milieu de fermentation qui comprend une source de sucre avec des vitamines et des nutriments. La biomasse est traitée thermiquement pour inactiver la viabilité, puis séparée du milieu de fermentation, lavée et lyophilisée.	Protéine brute Cendres brutes	Source protéique

* La production de larves de mouches BSF est soumise à autorisation spéciale de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV