

ANEXO I

LISTA DE INGREDIENTES E VEÍCULOS AUTORIZADOS PELO MAPA PARA USO NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL NO BRASIL

I-	Ingredientes de origem animal		Identificação do ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
	Identificação da matéria-prima	Descrição			
135	ALBUMINA	Produto resultante da concentração da albumina do ovo de aves obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Albumina de ovo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.	
1	ARTÊMIA SALINA (<i>Artemia</i> spp.), cisto desidratado	Cistos colhidos em salinas ou produzidos em fazendas de cultivo de artêmia, após sofrer desidratação. Podem ter os cistos desidratados a carapaça ou cápsula retirada para servir de alimento a peixes jovens ou para o cultivo de náuplios, denominando-se cisto de artêmia salina decapsulada.	Cisto de artêmia salina desidratado; cisto de artêmia salina decapsulada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
2	ARTÊMIA SALINA (<i>Artemia</i> spp.), desidratada	Microcrustáceos do gênero <i>Artemia</i> spp. cultivados em solução salina, após sofrer desidratação ou congelamento.	Artêmia salina desidratada; artêmia salina congelada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
161	AVES e BOVINOS, carne mecanicamente recuperada	Produto resultante do emprego de sistemas avançados de recuperação mecânica, onde a carne é obtida por processo mecânico no qual a matéria-prima, constituída por carcaças e partes de carcaças de aves, é submetida a pressão, ocorrendo a separação do tecido muscular do tecido ósseo, obtidas de estabelecimentos sob inspeção oficial, não poderão ser utilizados cabeças, pés, sambiquiras, vísceras, pele e matéria-prima com coágulo sanguíneo; Podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Carne mecanicamente recuperada de aves; carne mecanicamente recuperada de bovinos; carne mecanicamente recuperada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Cálcio - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
57	AVES, BOVINO, CAPRINO, EQUÍDEOS, OVINO, MOLUSCOS, PESCADO, SUÍNO, produto gorduroso	Produto resultante da extração de gorduras das partes não comestíveis de animais, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente. Poderá ser designado conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de óleo misto seguido da denominação das respectivas espécies.	Graxa de suídeos; graxa de suíno; gordura de ruminantes; óleo de aves; óleo de equídeos; óleo de lula; óleo de peru; óleo de frango; óleo de bagre americano; óleo de salmão; óleo de atum; óleo de pescado misto de (espécie); óleo misto de (espécie); óleo misto de aves e peixes; óleo misto de aves e suíno; óleo misto de aves, bovino e suíno; óleo misto de bovino, caprino, ovino e suíno; óleo misto de aves, bovino, caprino, equídeos, ovino, suíno e peixes; óleo misto de aves, peixes e suíno; óleo misto de bovino e ovino; óleo misto de bovino e suíno; sebo bovino	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
130	AVES, BOVINO, CAPRINO, EQUÍDEOS, OVINO, PESCADO, SUÍNO, farinha mista	Produto constituído por resíduos de processamento do abate de animais podendo: conter pena, vísceras, carne e ossos; conter órgãos e demais resíduos do abate e derivados obtidos no mercado varejista/atacadista; e ainda, ter retirada de parte do óleo e/ou hidrolise e moagem. Produzido em granarias sob inspeção oficial.	Farinha mista de aves e peixes; farinha mista de aves e suíno; farinha mista de aves, peixes e suíno; farinha mista de pena e subproduto de camarão hidrolisados	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
35	AVES, BOVINO, CAPRINO, OVINO e SUÍNO, coração	Produto constituído de coração obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes. Poderá ser designado conforme a espécie animal utilizada no processo, será designado de coração seguido da denominação das respectivas espécies.	Coração de bovino; coração de caprino; coração de suíno; coração de ovino;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
3	AVES, carcaça	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Cabeça de frango; carcaça de aves; carcaça de frango; carcaça de (espécie); pé de frango; pele de aves; dorso de aves; dorso de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
4	AVES, carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagens, sangue, pena, cabeças e pés, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação; podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação. Poderá ser designado conforme o tipo de processamento, forma de conservação, e, a espécie utilizada no processo de fabricação; quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne de (nome das espécies).	Carne de aves; carne de frango iliofizada; carne de codorna; carne de peru; carne de peru iliofizada; carne de (espécie); carne de pato iliofizada; peito de frango	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
150	AVES, carne com ossos	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente cartilagens, sangue, pena, cabeças e pés, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação; podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Carne de aves com ossos; carne de codorna com ossos; carne de peru com ossos; carne de (espécie) com ossos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
5	AVES, carne desidratada	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de aves, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e posteriormente desidratada, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagens, sangue, pena, cabeças e pés, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação; podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Carne desidratada de aves; carne desidratada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
6	AVES, carne mecanicamente separada	Produto resultante do processo mecânico de moagem e separação de ossos de aves, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente cabeças, sangue, penas e pés, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação, podendo passar por uma etapa de moagem, pasteurização e filtragem (forma líquida) ou sofrer secagem por spray dryer (desidratado).	Carne mecanicamente separada de aves; carne mecanicamente separada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Cálcio - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
7	AVES, cartilagem	Produto resultante do processo mecânico de corte e separação de ossos das cartilagens de aves, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Cartilagem de aves; cartilagem de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Condroitina - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
157	AVES, casca de ovo	Produto obtido pela remoção da clara e gema do ovo fresco de aves, após secagem. Obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Casca de ovo seca	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.	
8	AVES, clara de ovos desidratada	Produto obtido após a remoção da casca do ovo fresco de aves, separação das claras, filtragem, pasteurização, resfriamento e desidratação. Obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Clara de ovo desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
170	AVES, extrato de crista de galo (<i>Gallus gallus</i>)	Produto obtido unicamente a partir da crista de galo, provenientes de aves <i>Gallus gallus</i> , obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, por meio de hidrólise enzimática, seguida por subsequentes etapas de filtração, concentração, precipitação e secagem.	Extrato de crista de galo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - mín.	Aprovado para uso em cães, gatos e equídeos. Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004).
9	AVES, farinha	Produto resultante da industrialização de todos os resíduos do abate e processamento de aves, sendo permitida a presença de penas e sangue, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Farinha de aves; farinha de pato; farinha de peru	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
10	AVES, farinha de carne	Produto resultante da industrialização de vísceras, cortes desossados, recortes, penas e demais resíduos oriundos do abate de aves, não sendo permitida a presença de ossos, fâneros, pele e sangue em quantidades incompatíveis com as boas práticas de processamento, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida); podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Farinha de carne de aves; farinha de carne de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
11	AVES, farinha de carne e ossos	Produto resultante da industrialização de todos os resíduos do abate e processamento de aves, com prévia classificação da matéria-prima, não sendo permitida a presença de penas e sangue em quantidades incompatíveis com as boas práticas de processamento, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida); obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Farinha de carne e ossos de aves; farinha de carne e ossos de (espécie).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
12	AVES, farinha de pena hidrolisada	Produto resultante da hidrólise de penas não decompostas, obtidas no abate de aves, e de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida).	farinha de pena hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
13	AVES, farinha de pena hidrolisada e sangue	Produto resultante da hidrólise de penas não decompostas, com acréscimo de sangue, obtidos no abate de aves, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida); obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Farinha de pena hidrolisada e sangue de aves; farinha de pena hidrolisada e sangue de peru; farinha de pena hidrolisada e sangue de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
129	AVES, farinha de pena hidrolisada, sangue e vísceras	Produto resultante da hidrólise de penas não decompostas, vísceras, com acréscimo de sangue, obtidos no abate de aves, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida); obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Farinha de pena hidrolisada, sangue e vísceras	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
14	AVES, farinha de vísceras	Produto resultante da cocção, prensagem e moagem de vísceras de aves, sendo permitida a inclusão de cabeças e pés. Não deve ter adicionado intencionalmente penas, nem resíduos de incubatório e de outras matérias estranhas à sua composição, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação; obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Farinha de vísceras de aves; farinha de vísceras de aves low ash; farinha de vísceras de frango; farinha de vísceras de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
15	AVES, farinha de vísceras com ossos	Produto semelhante a farinha de vísceras com a inclusão de ossos e cartilagens, obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Farinha de vísceras com ossos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
149	AVES, farinha hidrolisada	Produto resultante da hidrólise de penas não decompostas e vísceras de aves, não sendo permitida a inclusão de materiais efuentes (lodo de flotorador, água residual, gordura ácida); obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Farinha hidrolisada de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
17	AVES, gema de ovo	Produto obtido após a remoção da casca do ovo fresco de aves, separação das gemas, filtragem, pasteurização, resfriamento, podendo sofrer desidratação. Obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Gema de ovo; gema de ovo desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
18	AVES, gordura	Produto constituído de gordura de aves (resfriada ou congelada), obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes; podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Gordura de aves; gordura de frango; gordura de pato; gordura de (espécie)	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
162	AVES, hidrolisado de carcaça	Carcaças de aves submetidas a cocção, hidrólise enzimática e secagem; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Hidrolisado de carcaça de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
19	AVES, hidrolisado de fígado desidratado	Fígado de aves submetido a cocção, hidrólise enzimática e secagem; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Hidrolisado de fígado desidratado de aves; hidrolisado de fígado desidratado de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

136	AVES, hidrolisado de penas	Penas de aves submetidas a cocção, hidrólise enzimática e secagem; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Hidrolisado de pena de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
163	AVES, hidrolisado de vísceras	Visceras de aves submetidas a cocção, hidrólise enzimática e secagem; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Hidrolisado de vísceras	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
140	AVES, membrana da casca do ovo	Produto resultante da separação da membrana da casca do ovo, através de processo mecânico, e posteriormente segue para moagem, secagem e moagem.	Membrana da casca do ovo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
151	AVES, miúdos	Produto constituído de animal, coração e moela sem o revestimento interno, das aves de abate, julgados aptos para o consumo animal pela inspeção veterinária oficial, podendo passar por uma etapa de moagem, pasteurização e secagem por spray dryer (desidratado).	Coração de aves; coração de frango; coração de (espécies); fígado de aves; fígado de frango; fígado de pato; fígado de (espécie); moela de aves; moela de (espécie); miúdos de aves; miúdos de (espécie); miúdos de peru (fígado, coração e moela)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
21	AVES, ovo	Produto obtido pela remoção da casca do ovo fresco de aves, após pasteurização, filtragem e resfriamento, podendo sofrer desidratação. Obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes. Serão aceitos ovos potencialmente fertilizados, desclassificados na etapa de recebimento ou seleção, ou seja, previamente à incubação, excludendo-se os ovos de cama, e ovos inférteis provenientes de incubatórios registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem formação de embrião, desclassificados entre o 18º (décimo oitavo) dia e 19º (décimo nono) dia após incubação durante a etapa de vacinação e transferência, selecionados em equipamento capaz de detectar a ausência de desenvolvimento embrionário. Também serão aceitos ovos produzidos em pó, provenientes de unidades de beneficiamento de ovos sob serviço de inspeção oficial, provenientes da limpeza dos equipamentos de secagem ou que não tenham sido destinados ao consumo humano por motivos comerciais.	Ovo em pó; ovo líquido resfriado; ovo integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização de resíduos da produção pecuária (inciso VII, do artigo 2º da IN 48 de 17/10/2019).
22	AVES, peçoço sem pele	Produto resultante da industrialização do abate e processamento de aves, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Peçoço de frango sem pele	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
23	AVES, proteína hidrolisada	Proteína obtida da hidrólise enzimática da carne de aves; podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação; podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Proteína hidrolisada de aves; proteína hidrolisada de frango; proteína hidrolisada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
24	AVES, vísceras emulsificadas	Produto resultante da prensagem e moagem de vísceras de aves, emulsificadas mecanicamente através de uma placa de 1,4mm. O material não deve ter adicionado intencionalmente tecidos conjuntivos ou subprodutos adicionais de aves, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Fígado e coração de aves emulsificado; fígado e coração de peru emulsificado; fígado e coração de (espécie) emulsificado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
25	BARATA CINÉREA (<i>Nauphoeta cinerea</i>), adulto desidratado	Barata cinérea comercializada na fase adulta desidratada, podendo ou não ser moída.	Barata cinérea adulta desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
34	BOVINO e SUÍNO, concentrado proteico de mucosa intestinal	Produto obtido a partir da secagem do resíduo proteico, resultante da hidrólise enzimática da mucosa intestinal bovina, para extração de heparina. Oriunda de animais abatidos em estabelecimentos sob inspeção oficial.	Concentrado proteico de mucosa intestinal de bovino; Concentrado proteico de mucosa intestinal de suíno;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
143	BOVINO, CAPRINO, CERVO, COELHO, EQUÍDEOS, OVINO, RENA e SUÍNO, proteína hidrolisada	Produto constituído de proteína obtida através de hidrólise enzimática. Obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Proteína hidrolisada de coelho; proteína hidrolisada de ovinos; proteína hidrolisada de suínos; proteína hidrolisada de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
27	BOVINO, CAPRINO, COELHO, EQUÍDEOS, OVINO e SUÍNO, farinha de carne	Produto resultante da industrialização de carcaças, partes de carcaças, podendo conter órgãos e demais resíduos do abate e derivados obtidos no mercado varejista/atacadista, adquiridos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente. Não deve ter adicionado intencionalmente sangue, pelos, cerdas, chifres, fezes, cascos, conteúdo estomacal, resíduos de animais abatidos em estabelecimentos não autorizados, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou pela concentração de proteína. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de carne mista, seguida da denominação das respectivas espécies.	farinha de carne de bovino; farinha de carne de caprino; farinha de carne de coelho; farinha de carne de equídeos; farinha de carne de ovinos; farinha de carne de suíno; farinha de carne mista de (as espécies e/ou percentagem de proteína).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
28	BOVINO, CAPRINO, EQUÍDEOS, OVINO, PEIXES e SUÍNO, farinha de carne e ossos	Produto resultante da industrialização de carcaças, partes de carcaças, órgãos, demais resíduos do abate e derivados obtidos no mercado varejista/atacadista, sendo incluída uma fase de separação da fração óssea, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente. Não deve ter adicionado intencionalmente sangue, pelos, cerdas, chifres, fezes, cascos, conteúdo estomacal, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação, e resíduos de animais abatidos em estabelecimentos não autorizados. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou pela concentração de proteína. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de carne e osso mista, seguida da denominação das respectivas espécies.	Farinha de carne e ossos de bovino; farinha de carne e ossos de caprino; farinha de carne e ossos de ovinos; farinha de carne e ossos de equídeos; farinha de carne e ossos mista de aves, bovino, caprino, ovinos e suínos; farinha de carne e ossos mista de aves, bovino e suíno; farinha de carne e ossos mista de aves e suíno; farinha de carne e ossos mista de bovino e suíno; farinha de carne e ossos mista de (as espécies e/ou percentagem de proteína); farinha de carne e ossos de suíno; farinha de carne e ossos mista de bovinos, suínos e bubalinos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
32	BOVINO, CAPRINO, OVINO e SUÍNO, carne mecanicamente separada	Produto resultante do processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente cabeças, sangue, pelos, cerdas, chifres, cascos, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de carne mecanicamente separada mista seguida da denominação das respectivas espécies.	Carne mecanicamente separada de bovino; carne mecanicamente separada de suíno; carne mecanicamente separada de ovinos; carne mecanicamente separada mista de (espécies).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
30	BOVINO, CAPRINO, OVINO e SUÍNO, envoltórios	Produto constituído de envoltório (tripa e bexiga), obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação.	Envoltório de bovino (bexiga); envoltório de bovino (tripa); envoltório de suíno (bexiga); envoltório de suíno (tripa); envoltório de ovinos (tripa)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
29	BOVINO, concentrado proteico de cartilagem	Produto obtido a partir da secagem do resíduo proteico resultante da hidrólise enzimática de cartilagem bovina para extração da condroitina, oriunda de animais abatidos em estabelecimento sob inspeção oficial.	Concentrado proteico de cartilagem de bovino	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
37	BOVINO, SUÍNO, OVINO, CAPRINO, EQUÍDEOS e COELHO, RENA e CERVO, carne desidratada	Produto desidratado por meio físico resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagem, sangue, pelos, cerdas, chifres e cascos, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de carne desidratada mista seguida da denominação das respectivas espécies.	Carne desidratada de bovino; carne desidratada de suíno; carne desidratada de ovinos, carne desidratada de caprino; carne desidratada de equídeos; carne desidratada de coelho; carne desidratada de rena; carne desidratada de cervo; carne desidratada mista de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
36	BOVINO, SUÍNO, OVINO, CAPRINO, EQUÍDEOS e COELHO, RENA, JAVALI e CERVO, carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagem, sangue, pelos, cerdas, chifres e cascos, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Poderá ser designado conforme o tipo de processamento, forma de conservação, e, a espécie utilizada no processo de fabricação; quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne de (nome das espécies).	Carne de bovino; carne de bovino liofilizada; carne de suíno; carne de suíno liofilizada; carne de ovinos, carne de caprino; carne de equídeos; carne de coelho; carne de rena; carne de cervo; carne de javali; carne de ovinos liofilizada; carne mista de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
171	BOVINO, pele	Produto constituído de pele, aparas de pele ou raspas de pele de bovino, obtida de estabelecimentos sob inspeção oficial, podendo ser in natura (resfriada ou congelada) ou desidratada.	Pele de bovino desidratada; aparas de pele de bovino; raspa de pele conservada de bovino.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Aprovado para uso em cães
41	COLÁGENO	Produto obtido nas etapas tecnológicas em que ocorre hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagénica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguido de tratamento térmico adequado, concentrado e seco. Obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Colágeno; colágeno hidrolisado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Colágeno - mín.	Proibido o uso na alimentação de animais ruminantes quando não for obtido exclusivamente de couros e peles (IN 08 de 25/03/2004)
132	COLÁGENO TIPO 2 NÃO DESNATURADO	Produto obtido unicamente a partir da cartilagem do estômago de frango, por meio de processo específico.	Colágeno de frango tipo 2 não desnaturado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Colágeno - mín.; Colágeno Tipo II não Desnaturado - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
42	COLESTEROL	É o produto obtido após saponificação, decomposição, extração, purificação e secagem do colesterol contido em óleos de origem animal.	Colesterol	Umidade; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
43	COLOSTRO	Produto obtido pela desidratação do colostro obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Colostro bovino; colostro bovino em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Lactose - mín. e máx.	
133	COMPOSTO DE ÁCIDOS GRAXOS	Produto obtido por meio da mistura de matérias-primas de origem animal e vegetal, na qual sofre processo de refino físico de seus componentes, como: sebo bovino, gordura suína, óleo de frango, óleo de soja, óleo de milho ou óleo de fita.	Composto de ácidos graxos	Umidade; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx.; Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
44	CRISÁLIDA,	Produto resultante do processamento de crisálidas, podendo sofrer processo de desintegração.	Pupa de bicho-da-seda (<i>Bombyx mori</i>); farinha de crisálida de bicho-da-seda	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
45	CRISÁLIDA, farinha desengordurada	Produto resultante das crisálidas após a retirada de sua gordura, moagem e secagem.	farinha de crisálida de bicho-da-seda desengordurada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
47	CRUSTÁCEOS, camarão integral	Camarão integral obtidos de estabelecimentos com inspeção oficial.	Camarão integral; camarão integral congelado; camarão integral desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
50	CRUSTÁCEOS, copépodes	Microcrustáceos copépodes utilizados como alimento para organismos aquáticos.	Calanus; calanus liofilizado; copépodes; copépodes congelado; copépodes desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais

					ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
165	CRUSTÁCEOS, <i>Daphnia pulex</i>	Crustáceos da família <i>Daphniidae</i> .	<i>Daphnia pulex</i> ; <i>Daphnia pulex</i> desidratado.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
51	CRUSTÁCEOS, farinha	Produto resultante da industrialização de crustáceos e/ou seus resíduos, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de crustáceos.	Farinha de crustáceos; farinha de calanus; farinha de camarão; farinha de lagosta; farinha de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
52	CRUSTÁCEOS, farinha de casca de camarão	Produto resultante da separação das cascas no processo de industrialização de camarões obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Farinha de casca de camarão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
53	CRUSTÁCEOS, <i>Gammarus</i>	Crustáceo da família <i>Gammaridae</i> .	<i>Gammarus</i> ; <i>gammarus</i> congelado; <i>gammarus</i> desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
54	CRUSTÁCEOS, krill	Pequeno crustáceo utilizado na aquicultura, como alimento para peixes de aquários.	Krill; krill congelado; krill desidratado; farinha de krill	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
173	CRUSTÁCEOS, óleo de krill	Produto resultante da extração de óleo do crustáceo Krill (<i>Euphausia superba</i>), obtido de estabelecimentos sob inspeção oficial.	óleo de krill	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
55	CRUSTÁCEOS, <i>Mysis (Mysis relicta)</i>	Crustáceos da família <i>Mysidae</i> .	<i>Mysis</i> ; <i>mysis</i> congelado; <i>mysis</i> desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
168	CRUSTÁCEOS, proteína hidrolisada	Produto obtido a partir da hidrólise enzimática de camarões inteiros e partes não comestíveis de camarão, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Proteína hidrolisada de camarão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
56	ECHINOIDEA, ouriço do mar	Echinoidea, classe de organismos pertencentes ao filo Echinodermata que agrupa invertebrados marinhos díocos de corpo globoso ou disciforme, geralmente espinhosos, com 3-10 cm de diâmetro, revestidos por um tegumento coníaco	Ouriço do mar; ouriço do mar congelado; ouriço do mar congelado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
156	EQUÍDEOS, miúdos	Órgãos e as partes de equídeos de abate julgados aptos para o consumo pela inspeção oficial.	Coração de (espécie); estômago de (espécie); fígado de (espécie); língua de (espécie); rim de (espécie); miúdos de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
172	ESQUALENO	Produto resultante da extração de óleo do fígado de tubarão, passando por etapas de destilação, desacidificação, refinação e filtração, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Esqualeno	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
58	FARINHA COMPOSTA	Produto resultante da mistura de farinhas de origem animal, por estabelecimentos classificados como padronizador de farinhas animais, a partir de farinhas fabricadas de maneira independente, por graxarias, para padronização final da matéria-prima. Para essa matéria-prima não será aceita, como ingrediente, a mistura de mais de quatro farinhas de origem animal produzidas de forma independente.	Farinha composta (farinha "a"; farinha "b"); farinha composta (farinha "a"; farinha "b"; farinha "c"); farinha composta (farinha "a"; farinha "b"; farinha "c"; farinha "d")	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
138	FARINHA DE CASCO, CERDA E PENA HIDROLISADOS	Produto resultante da hidrólise de cascos e cerdas de suínos; podendo haver a inclusão de penas de aves, obtidos do abate desses animais em estabelecimentos sob inspeção oficial, após secagem e moagem	Farinha de casco e cerda hidrolisados de suíno; farinha de casco, cerda de suíno, e pena hidrolisados	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
147	FARINHA DE OSSO AUTOCLAVADO	Produto obtido de ossos não decompostos e submetidos a tratamento térmico com pressão em autoclave ou digestor, após moagem e secagem. Os resíduos de proteína e gordura podem ou não ser removidos durante o processo.	Farinha de osso autoclavado	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
128	FARINHA DE VÍSCERAS MISTA	Produto constituído pela farinha de vísceras de mais de uma espécie animal, com retirada de parte do óleo por filtração e pressão e moagem. Produzido em graxarias sob inspeção oficial. Será designada de farinha de vísceras mista seguida da denominação das respectivas espécies.	Farinha de vísceras mista de aves e suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
59	GELATINA	Produto obtido nas etapas tecnológicas em que ocorre hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagénica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentração e secagem. Obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente. Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagénicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, sua denominação de venda será gelatina hidrolisada.	Gelatina; gelatina hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Colágeno - mín.	Proibido o uso na alimentação de animais ruminantes quando não for obtido exclusivamente de couros e peles (IN 08 de 25/03/2004)
167	GRILO DOMÉSTICO (<i>Acheta domestica</i>)	Grilo doméstico desidratado, podendo ou não ser moído.	Grilo doméstico desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
60	GRILO PRETO (<i>Gryllus assimilis</i>)	Grilo preto comercializado na fase adulta desidratada, podendo ou não ser moído.	Grilo preto adulto desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
61	HIDROCLORETO DE GLICOSAMINA	Constitui um derivado amínico (que possui em sua estrutura uma função amina) da glicose. Pode ser obtida por meio da hidrólise da mucina (glicoproteína presente no muco) e da quitina (polissacarídeo que compõe a parede celular de fungos e exossqueletos de artrópodes), ou, mais raramente, pela fermentação de grãos tais como aveia e milho.	Hidrocloreto de glicosamina	Umidade - máx.; Glicosamina - mín. e máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
155	LAGOMORFOS, Miúdos	Órgãos e as partes de lagomorfos de abate julgados aptos para o consumo pela inspeção oficial.	Fígado de (espécie); coração de (espécie); rim de (espécie); miúdos de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
164	LARVA VERMELHA (<i>Chironomidae</i>), larva <i>in natura</i>	Larvas de um inseto da Ordem Diptera, pertencentes a família de insetos aquáticos Chironomidae, podendo sofrer processo de filiação.	Larva vermelha (bloodworms); Larva vermelha (bloodworms) liofilizada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
63	LEITE, caseinato alimentício	Produto obtido por reação da caseína alimentícia ou da coagulada da caseína alimentícia fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e seco, mediante processos tecnologicamente adequados; obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes. Podendo ser denominado de acordo com o cáton adicionado.	Caseinato de sódio; caseinato de cálcio; caseinato de cálcio e sódio; caseinato de potássio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
64	LEITE, concentrado proteico de soro	Produto obtido após concentração parcial ou completa da fração proteica do soro de leite, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, por processo tecnologicamente adequado, podendo ser denominado pela concentração mínima de proteína bruta.	Concentrado proteico de soro de leite; concentrado proteico de soro de leite 80%	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
65	LEITE, creme de leite desidratado	Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.	Creme de leite em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Lactose - mín. e máx.	
66	LEITE, desnatado em pó	Produto obtido pela desidratação do leite desnatado obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Leite em pó desnatado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
67	LEITE, gordura	Produto resultante da extração da gordura do leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Gordura de leite	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
68	LEITE, integral em pó	Produto obtido pela desidratação do leite integral obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Leite em pó integral; leite de cabra em pó integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.; Extrato Etéreo - mín.	
69	LEITE, logurte	Produtos adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	logurte	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.	
70	LEITE, Isolado proteico de soro	Produto obtido após isolamento completo da fração proteica do soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, por processo tecnologicamente adequado.	Isolado proteico de soro de leite	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
71	LEITE, lactalbumina	Produto resultante da concentração da albumina do soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Lactalbumina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.	
72	LEITE, lactose em pó	Produto do leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, através de processos tecnológicos.	Lactose em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Lactose - mín. e máx.	
73	LEITE, leiteího em pó	Produto resultante da batadura do creme obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, no processo de fabricação da manteiga e posterior desidratação	Leiteího em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
74	LEITE, leiteího líquido	Produto líquido resultante da batadura do creme obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, no processo de fabricação da manteiga.	Leiteího líquido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
75	LEITE, manteiga	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Manteiga	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
76	LEITE, proteína concentrada de baixa lactose	Produto resultante da separação, pasteurização, ação enzimática, filtração, secagem por spray drier do leite bovino, oriundo de estabelecimento sob inspeção oficial, para obtenção da proteína concentrada de leite.	Proteína concentrada de leite com baixa lactose	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
166	LEITE, proteína hidrolisada	Produto obtido do leite desnatado, que passa pela separação da caseína, hidrólise enzimática, concentração e secagem em spray dryer, obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Proteína hidrolisada de leite	Umidade - máx.; Proteína bruta - mín.	
77	LEITE, queijo desidratado	Produto desidratado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coagulo, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. Obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Queijo desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.	
142	LEITE, retentado	Produto obtido a partir da ultrafiltração do leite desnatado e pasteurizado, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Retentado de leite	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.	

78	LEITE, soro desidratado	Produto obtido por desidratação do soro de leite líquido, obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Soro de leite em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
79	LEITE, soro líquido	Obtido a partir da coagulação do leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, destinado à fabricação de queijos, caseína ou produtos lácteos similares.	Soro de leite líquido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Lactose - mín. e máx.	
80	LEITE, soro parcialmente delactosado em pó	Produto obtido por meio da remoção parcial da lactose do soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, e posterior desidratação.	Soro de leite parcialmente delactosado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
81	LEITE, soro parcialmente desmineralizado desidratado	Produto obtido por meio da remoção parcial dos minerais do soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, e posterior desidratação.	Soro de leite parcialmente desmineralizado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
82	LEITE, soro permeado concentrado	Produto obtido por ultrafiltração de soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, e posteriormente concentração. Pode ser aplicada osmose inversa.	Permeado concentrado de soro de leite	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
83	LEITE, soro permeado desidratado	Produto obtido por ultrafiltração de soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, e posteriormente desidratação. Pode ser aplicada osmose inversa.	Permeado desidratado de soro de leite	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
84	LEITE, soro totalmente desmineralizado desidratado	Produto obtido por meio da remoção total dos minerais do soro de leite obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, e posterior desidratação.	Soro de leite totalmente desmineralizado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
85	MEL DE ABELHA (<i>Apis mellifera</i>)	Produto obtido pela centrifugação de favos de mel, em estabelecimentos sob inspeção oficial, produzido pelas abelhas (<i>Apis mellifera</i>) a partir do néctar recolhido de flores e processado pelas enzimas digestivas desses insetos, sendo armazenado em favos em suas colmeias para servir-lhes de alimento	Mel de abelha	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Açúcares Totais - mín.	
174	MEXILHÃO DE LÁBIOS VERDES (<i>Perna canaliculus</i>), Carne	Carne de mexilhão de lábios verdes, pertencente a espécie <i>Perna canaliculus</i> , podendo sofrer processo de liofilização e moagem.	Carne de mexilhão de lábios verdes; carne de mexilhão de lábios verdes liofilizada.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
86	MINHOCA, desidratada	Produto desidratado obtido por meio de boas práticas de produção e manipulação oriundo de criatórios de minhocas.	Minhoca desidratada; minhoca desidratada e moída	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
88	MOLUSCOS, farinha	Produto resultante da industrialização de moluscos e/ou de seus resíduos, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de moluscos.	Farinha de moluscos; Farinha de lula; Farinha de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
89	MOLUSCOS, farinha de conchas	Consiste de conchas de moluscos lavadas e moídas ou trituradas, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de conchas de moluscos.	Farinha de concha de moluscos; farinha de concha de concha de concha de concha de concha de mexilhão; farinha de concha de marisco; farinha de concha de siba; farinha de concha de (espécie)	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
90	MOLUSCOS, proteína hidrolisada	Proteína obtida da hidrólise enzimática da carne de moluscos, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Proteína hidrolisada de lula	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
91	MOSCA SOLDADO NEGRA (<i>Hermetia illucens</i>), farinha de larva desidratada e/ou desengordurada	Mosca soldado negra obtida na fase larval, obtida através de processos de desidratação, podendo sofrer processo de extração do óleo e moagem.	Farinha de larva de mosca soldado negra desidratada; farinha de larva de mosca soldado negra desidratada e desengordurada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
144	MOSCA SOLDADO NEGRA (<i>Hermetia illucens</i>), larva in natura	Larva de mosca soldado negra in natura obtida após processamento térmico.	Larva de mosca soldado negra	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
160	MOSCA SOLDADO NEGRA (<i>Hermetia illucens</i>), óleo de larva	Produto resultante da extração de óleo da larva da mosca soldado negra, obtido de estabelecimentos sob inspeção oficial.	Óleo de larva de mosca soldado negra	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
98	PEIXE, carne mecanicamente separada	Produto resultante de peixes, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação e quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne mecanicamente separado de peixes (nome das espécies).	Carne mecanicamente separada de peixes; carne mecanicamente separada de atum; carne mecanicamente separada de salmão; carne mecanicamente separada de truta; carne mecanicamente separada de tilápia; carne mecanicamente separada de (espécie).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
139	PEIXE, hidrolisado	Peixe de origem marinha, obtido de estabelecimento sob inspeção oficial, submetido à hidrólise enzimática, posterior remoção de ossos e estabilização para comercialização (líquido) ou secagem por spray drier (desidratado).	Hidrolisado de peixe	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
92	PEIXE, óleo de fígado	Produto resultante da extração de óleo do fígado de bacalhau, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Óleo de fígado de bacalhau	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
101	PEIXE, óleo refinado (branqueado e desodorizado)	Produto resultante da extração de óleo de peixe, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, e posteriormente refinado (branqueado e desodorizado).	Óleo refinado branqueado e desodorizado de peixe; óleo refinado de peixe; óleo refinado de (espécie).	Umidade; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
93	PEIXE, proteína concentrada	Subproduto correspondendo à fração proteica solubilizada por hidrólise ácida e/ou enzimática de farinha de peixe, após ulterior eliminação da fração gordurosa a desidratação, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação ou seguir a classificação expressa em teor mínimo de proteína bruta. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de proteína concentrada de peixes.	Proteína concentrada de peixes; proteína concentrada de atum; proteína concentrada de salmão; proteína concentrada de anchova; proteína concentrada de arenque; proteína concentrada de peixes 80%; proteína concentrada de (espécie e/ou percentagem de proteína bruta)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
134	PEIXE, proteína hidrolisada	Proteína obtida da hidrólise enzimática da carne de peixes, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo o mesmo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Proteína hidrolisada de peixe; proteína hidrolisada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
94	PEIXE, solúveis concentrado	Subproduto da fabricação do óleo e da farinha de peixe, após concentração da fração aquosa (água de cola) do processo, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação ou seguir a classificação expressa em teor mínimo de proteína bruta. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de solúveis de peixes concentrados (nome das espécies).	Solúveis concentrado de peixe; solúveis concentrado de atum; solúveis concentrado de salmão; solúveis concentrado de arenque; solúveis de concentrado de anchova; solúveis de concentrado de peixes 50%; solúveis concentrado de (espécie e/ou percentagem de proteína bruta)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
95	PEIXE, solúveis desidratado	Subproduto da fabricação do óleo e da farinha de peixe, obtido após desidratação da fração aquosa (água de cola) do processo, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação ou seguir a classificação expressa em teor mínimo de proteína bruta. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de solúveis de peixes desidratados (nome das espécies).	Solúveis desidratado de peixe; solúveis desidratado de atum; solúveis desidratado de salmão; solúveis desidratado de anchova; solúveis desidratado de arenque; solúveis desidratado de peixes 50%; solúveis desidratado de (espécie e/ou percentagem de proteína bruta)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
96	PESCADO, carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de pescados obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagens, vísceras e cabeças, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Em alguns casos pode conter pele. Poderá ser designado conforme o tipo de processamento, forma de conservação, e, a espécie utilizada no processo de fabricação; quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne de (nome das espécies).	Carne de peixes; carne de bacalhau; carne de bacalhau liofilizada carne de bagre americano; carne desidratada de bonito; carne de carpa; carne de linguado, carne de salmão; carne de sardinha; carne de truta; carne de tilápia; carne de merluza; carne de crustáceos; carne de caranguejo; carne de jacaré; carne de lagosta; carne de lagostim; carne de pescada prateada; carne de rã; carne de (espécie); carne de truta arco-íris; carne de tambor de água doce; carne de vermeilho acadiano; carne de vieira	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
97	PESCADO, carne desidratada	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de pescados e posteriormente desidratado por meios físicos. Não deve ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagens, vísceras, pele e cabeças, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação; e, quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne desidratada de (nome das espécies).	Carne desidratada de peixes; carne desidratada de bacalhau; carne desidratada de carpa; carne desidratada de salmão; carne desidratada de sardinha; carne desidratada de truta; carne de desidratada de tilápia; carne desidratada de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
102	PESCADO, farinha	Produto resultante da industrialização de pescado (peixes, crustáceos e moluscos) e/ou de seus resíduos, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, com ou sem a extração de parte do óleo, podendo ser designada conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Farinha de peixes; farinha de salmão; farinha de atum; farinha de arenque; farinha de anchova; farinha de bagre americano; farinha de cavallinha; farinha de merluza; farinha de vermeilho acadiano; farinha de pescada; farinha de pollock; farinha de sardinha; farinha de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
145	PESCADO, integral	Produto resultante da industrialização de pescado (peixes, crustáceos e moluscos), podendo conter vísceras e cabeça, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, com ou sem a extração de parte do óleo.	Atum; cavallinha; merluza; salmão; sardinha; tambor de água doce	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
103	PESCADO, subprodutos	Produto resultante da industrialização de pescados obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes; podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação.	Pedaços de salmão; subprodutos de pescado; subprodutos de salmão; subprodutos de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
154	PESCADOS, miúdos	Órgãos e as partes de pescados de abate julgados aptos para o consumo pela inspeção oficial.	Língua de (espécie); coração de (espécie); moeta de (espécie); fígado de (espécie); ova de (espécie); bexiga natatória de (espécie); miúdos de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
104	PLÂNCTON, farinha	Produto resultante da massa microbiana obtida por processos de bioprodução, sendo posteriormente, centrifugado, desidratado e moído.	Farinha de plâncton; plâncton desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
105	PRESUNTO	Produto cárneo industrializado obtido, principalmente, dos cortes do membro posterior de suíno, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes; desossado ou não, submetido ao processo térmico adequado. Quando o membro posterior utilizado não for de suíno, o produto será denominado de presunto, seguido do nome da espécie animal de procedência	Presunto de suíno; presunto de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

159	PRÓPOLIS	Produto de origem animal, oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, coletada pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera, e pólen para a elaboração final do produto. Produto comercializado por estabelecimentos sob inspeção oficial na forma bruta ou em pó (in natura) ou líquida, no caso de extratos.	Própolis em pó Extrato de própolis líquido	Umidade - máx.; Flavonóides - mín. (% m/m); Solúveis em etanol - mín. (% m/m) Extrato seco - mín.; Flavonóides - mín. (% m/m)	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
152	RUMINANTES, miúdos	Órgãos e as partes de ruminantes de abate julgados aptos para o consumo pela inspeção oficial.	Baço bovino; fígado de bovino; fígado de ovino; fígado de (espécie); língua de bovino; língua de ovino; língua de (espécie); pulmão de bovino; pulmão de ovino; pulmão de (espécie); úbere de bovino; rim de ovino; rim de (espécie); úbere de bovino; úbere de (espécie); miúdos de ovinos; miúdos de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
107	SANGUE, farinha	Produto derivado do tratamento térmico do sangue de animais de sangue quente, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, podendo ser acrescentado na designação do produto, a característica do processo de fabricação, tais como: <i>Flash dried, Spray dried</i> .	Farinha de sangue de aves; farinha de sangue de bovino; farinha de sangue de suíno; farinha de sangue mista de aves e bovino; farinha de sangue mista de aves e suíno; farinha de sangue mista de bovino, equino e suíno; farinha de sangue mista (espécies animais); farinha de sangue (processamento).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
108	SANGUE, globulina	Produto resultante da separação e secagem das globulinas do sangue. Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação (globulina líquida ou desidratada de nome da espécie); e, quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como globulina líquida mista ou desidratada mista de (nome das espécies).	Globulina sanguínea de bovino	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
109	SANGUE, hemácia	Produto resultante da indústria de processamento de sangue, podendo sofrer processo de secagem (hemácia desidratada). Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação (hemácia líquida ou desidratada de nome da espécie); e, quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como hemácia líquida mista ou desidratada mista de (nome das espécies).	Hemácia líquida de bovino; hemácia líquida de suíno; hemácia líquida de (espécie); hemácia líquida mista (espécies); Hemácia desidratada de bovino; hemácia desidratada de suíno; hemácia desidratada de (espécie); hemácia desidratada mista (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
110	SANGUE, hemoglobina	Produto resultante da indústria de processamento de sangue, podendo sofrer processo de secagem (hemoglobina desidratada). Deve ser obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes e poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação (hemoglobina líquida ou desidratada de nome da espécie); e, quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como hemoglobina líquida mista ou desidratada mista de (nome das espécies).	Hemoglobina líquida de bovino; Hemoglobina líquida de suíno; Hemoglobina líquida de (espécie); Hemoglobina líquida mista (espécies); Hemoglobina desidratada de bovino; Hemoglobina desidratada de suíno; Hemoglobina desidratada de (espécie); Hemoglobina desidratada mista (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
111	SANGUE, plasma sanguíneo	Produto resultante da secagem do plasma sanguíneo, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser acrescentado na designação do produto, a característica do processo de fabricação.	Plasma sanguíneo líquido de bovino; plasma sanguíneo líquido de suíno; plasma sanguíneo líquido misto; plasma sanguíneo desidratado de bovino; plasma sanguíneo desidratado de suíno; plasma sanguíneo desidratado misto; plasma sanguíneo desidratado (processamento)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
169	SANGUE, plasma sanguíneo enriquecido com metionina	Produto resultante da secagem do plasma sanguíneo enriquecido com metionina, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, podendo ser acrescentado na designação do produto, a característica do processo de fabricação.	Plasma sanguíneo desidratado de bovino enriquecido com metionina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
112	SANGUE, soro desidratado	Produto resultante da secagem do soro sanguíneo, obtido de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, a partir do plasma sanguíneo sem fibrinogênio, liberado após a coagulação do sangue.	Soro sanguíneo desidratado de bovino; soro sanguíneo desidratado de suíno; soro sanguíneo desidratado misto	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
153	SUÍDEOS, miúdos	Órgãos e as partes de suídeos de abate julgados aptos para o consumo pela inspeção oficial, podendo passar por uma etapa de moagem, pasteurização e secagem por spray dryer (desidratado).	Baço suíno; fígado de suíno; fressura de suínos; pulmão de suíno; rim de suíno; miúdos de suínos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
113	SUÍNO, bacon	Obtido a partir da defumação de camadas da pele do suíno geralmente da região do abdômen (barriga) oriundos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Bacon; pele de bacon	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
114	SUÍNO, banha refinada	Produto resultante do cozimento em digestor com temperaturas entre (115°C a 120°C), de gorduras obtidas de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, durante o processo de abate a partir da banha em rama, recortes/pele com gordura, recortes e pele com gordura; na qual é feita a separação da gordura. Em seguida é adicionado antioxidante e permanecem até que ocorra a fusão do tecido adiposo, com posterior centrifugação, para realizar a separação de impurezas.	Banha refinada	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
115	SUÍNO, cartilagem hidrolisada	Produto obtido por pressão e/ou tratamento térmico, hidrólise química, microbiológica ou enzimática da proteína animal, obtida de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Cartilagem hidrolisada de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Colágeno - mín. e máx.; Condroitina - mín. e máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
116	SUÍNO, farinha	Produto constituído pela farinha de vísceras, de carne e ossos de suíno, com retirada de parte do óleo por filtração e pressão e moagem. Produzido em graxarias sob inspeção oficial.	Farinha de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
158	SUÍNO, farinha de cerda e casco hidrolisados	Produto resultante da hidrólise e secagem de pêlos e cascos de suíno, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Farinha de cerda e casco de suíno hidrolisados	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
118	SUÍNO, farinha de cerda hidrolisada	Produto resultante da hidrólise e secagem de pêlos de suíno, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Farinha de cerda de suíno hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
119	SUÍNO, farinha torresmo	Produto resultante da cocção, prensagem e moagem da pele suína <i>in natura</i> , máscara suína <i>in natura</i> e de torresmo, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Farinha de torresmo; farinha de resíduo de banha de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
146	SUÍNO, gordura	Produto resultante da extração de gorduras comestíveis de suínos, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes.	Gordura suína	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
121	SUÍNO, hidrolisado de fígado	Fígado de suíno, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes submetido à hidrólise enzimática, podendo sofrer secagem por <i>spray dryer</i> .	Hidrolisado de fígado de suíno; hidrolisado de fígado desidratado de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
122	SUÍNO, hidrolisado de miúdos	Miúdos de suíno, obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, submetido à hidrólise enzimática, podendo sofrer secagem por <i>spray dryer</i> .	Hidrolisado de miúdos de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
148	SUÍNO, pele	Produto constituído de pele de suíno (resfriada ou congelada), obtida de estabelecimentos sob inspeção oficial.	Pele de suíno (in natura)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
123	SULFATO DE CONDROITINA	Polissacarídeo glicosaminoglicano obtido de cartilagem e outros tecidos conjuntivos em animais, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, podendo ter o grupamento sulfato nos carbonos 4 ou 6 de seus resíduos	Sulfato de condroitina	Umidade - máx.; Sulfato de condroitina - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
124	SULFATO DE GLICOSAMINA	Constitui um derivado aminico da glicose. Pode ser obtida por meio da hidrólise da mucina (glicoproteína presente no muco) e da quitina (polissacarídeo que compõe a parede celular de fungos e exoesqueletos de artrópodes), ou, mais raramente, pela fermentação de grãos tais como aveia e milho.	Sulfato de glicosamina	Umidade - máx.; Sulfato de Glicosamina - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004), quando obtida a partir de matérias-primas de origem animal.
125	TENÉBRIO COMUM (<i>Tenebrio molitor</i>), larva desidratada	Tenébrio comum comercializado na fase larval desidratada, podendo ou não ser moído.	Larva de tenébrio comum desidratada; farinha de larva de tenébrio comum desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
126	TENÉBRIO GIGANTE (<i>Zophobas mono</i>), larva desidratada	Tenébrio gigante comercializado na fase larval desidratada, podendo ou não ser moído.	Larva de tenébrio gigante desidratada; farinha de larva de tenébrio gigante desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
175	TUBIFEX (<i>Tubifex tubifex</i>), liofilizado	Produto obtido da liofilização de pequenos vermes avermelhados do gênero <i>Tubifex</i>	<i>Tubifex tubifex</i> liofilizado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
127	ZOOPLÂNCTON	Produto resultante do cultivo intensivo de microrganismos presentes na água (zooplânctons), podendo ser posteriormente desidratado.	Zooplâncton desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
II - Matéria-prima de origem animal utilizada na fabricação de produtos mastigáveis					
	Identificação	Descrição	Identificação da matéria-prima	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
1	AORTA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Aorta de bovino desidratada; aorta de bubalino desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
25	APARA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial, resultante de aparas de produtos mastigáveis, tais como esfago, bexiga, vergalho, aorta, pele, máscara e orelha, podendo ou não ser moído.	Apara de produtos mastigáveis		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
2	APARA DE PELE	Subproduto oriundo da indústria de processamento de peles e couros, obtidas imediatamente após o processo de descarte.	Apara de pele de bovino; apara de pele de bubalino		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

3	BEXIGA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Bexiga de bovino congelada; bexiga de bovino desidratada; bexiga de bovino		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
26	CABEÇA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Cabeça de pato		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
31	CARCAÇA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Carcaça de jacaré desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
32	CARNE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Carne de peixe desidratada; carne de frango desidratada; carne de suíno desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
24	CARTILAGEM	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Cartilagem congelada de bovino; cartilagem escapular de bovino; cartilagem nasal de bovino.		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
4	CASCO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Casco de bovino desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
5	CHIFRE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Chifre de bovino desidratado; chifre de bubalino desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
28	CORAÇÃO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Coração de jacaré desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
19	CULATRA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Culatra de bovino; culatra de bovino congelada; culatra de suíno; culatra de suíno congelada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
6	ESÓFAGO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Esôfago de bovino congelado; esôfago de bovino desidratado; esôfago de caprino desidratado; esôfago de ovino desidratado; esôfago de suíno desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
20	ESCÁPULA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Escapula de bovino congelada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
27	FÍGADO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Fígado de jacaré desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
7	GLOTE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Glote de bovino congelada; glote de bovino desidratada; glote de bubalino desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
8	MÁSCARA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Máscara de bovino; máscara de suíno		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
23	MOELA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Moela desidratada; moela de frango desidratada; moela de pato desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
9	NERVO CERVICAL	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Nervo cervical de bovino desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
10	OMASO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Omaso de bovino desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
11	ORELHA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Orelha de bovino congelada, suas aparas e retalhos; orelha de bovino desidratada, suas aparas e retalhos; orelha de bubalino desidratada, suas aparas e retalhos; orelha de coelho congelada, suas aparas e retalhos; orelha de coelho desidratada, suas aparas e retalhos; orelha de javali desidratada, suas aparas e retalhos; orelha de ovino congelada, suas aparas e retalhos; orelha de ovino desidratada, suas aparas e retalhos; orelha de suíno congelada, suas aparas e retalhos; orelha de suíno desidratada, suas aparas e retalhos.		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
12	OSSO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Ossos de bovino desidratado; ossos de bubalino desidratado; ossos de suíno desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
13	PATA OU PÉ	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Pata de jacaré desidratada; pé de galinha desidratado; pé de pato desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
21	PELE DE PEIXE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Pele de peixe desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
30	PESCOÇO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Pescoço de pato desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
18	PULMÃO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Pulmão de bovino desidratado; pulmão de ovino desidratado; pulmão de jacaré desidratado; pulmão de suíno desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
14	RASPA DE PELE	Subproduto oriundo da indústria de processamento de peles e couros, obtido de peles submetidas a tratamento químico.	Raspa de pele conservada de bovino		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
29	RIM	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Rim de jacaré desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
15	TENDÃO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Tendão de bovino congelado; tendão de bovino desidratado; tendão de bubalino desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
22	TESTÍCULO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Testículo de bovino desidratado; testículo de suíno desidratado		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
16	TRAQUEIA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Traqueia de bovino desidratada; traqueia de bovino congelada; traqueia de bubalino desidratada; traqueia de equino desidratada; traqueia de asinino desidratada; traqueia de ovino desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
17	VERGALHO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Capa de vergalho de bovino desidratado; capa de vergalho de bovino congelado; vergalho de bovino congelado; vergalho de suíno congelado; vergalho de bovino desidratado; vergalho de bubalino; vergalho de caprino; vergalho de ovino; capa de vergalho.		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
III - Ingredientes de Origem Vegetal					
	Identificação	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
255	ABACATE (<i>Persea gratissima</i>), óleo da semente	Produto obtido da semente do abacate, através do processo de prensagem a frio, posterior decantação e filtração.	Óleo da semente do abacate	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
1	ABACAXI (<i>Ananas comosus</i>), farelo	Produto obtido do processamento do abacaxi para a indústria de alimentos, após secagem e moagem.	Farelo de abacaxi	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
2	ABÓBORA (<i>Cucurbita máxima</i>), semente	Consiste na semente integral da abóbora (<i>Cucurbita máxima</i>), após secagem.	Semente de abóbora	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
3	<i>Acacia nilotica</i> , casca	Produto obtido através da coleta da casca de árvores de variedade selvagem com 10 a 12 anos de idade.	Casca de acácia nilótica	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	

4	AÇAI (<i>Euterpe oleracea</i>), extrato	Produto obtido da fruta do açaí após extração da polpa, adição de maltodextrina, pasteurização, filtragem, secagem por "spray dryer", e homogeneização.	Extrato de açaí	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
272	AÇAI (<i>Euterpe oleracea</i>), farelo	Produto resultante da moagem da polpa do açaí, após processo industrial de extração do óleo por prensagem, e submetido aos processos de secagem e moagem.	Farelo de açaí	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
252	AÇAI (<i>Euterpe oleracea</i>), farelo do caroço	Produto resultante da moagem dos caroços resultantes do processo de extração da polpa, após processo industrial de extração do óleo por prensagem, ou com solvente e pressão e posterior moagem, podendo ser peletizado.	Farelo do caroço do açaí	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
253	AÇAI (<i>Euterpe oleracea</i>), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo do açaí, por prensagem, ou extração por solvente e pressão, podendo ser obtido do caroço ou da polpa do açaí.	Óleo do caroço do açaí; óleo da polpa do açaí	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
303	ÁCIDO GRAXO DE RESINA LÍQUIDA (TOFA)	O TOFA é produzido pelo fracionamento do óleo alto bruto (CTO). O fracionamento do CTO para produzir o TOFA é feito por destilação térmica e não envolve nenhuma modificação química.	Ácido graxo de resina líquida (TOFA)	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.	N.A.
5	ALFARROBA (<i>Ceratonia siliqua</i>), farinha integral da vagem.	Produto resultante da secagem e moagem da vagem de alfarroba.	Farinha de alfarroba	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
6	ALGARROBA (<i>Prosopis juliflora</i>), farinha integral da vagem	Produto resultante da secagem e moagem da vagem integral da algarroba (<i>Prosopis juliflora</i>).	Farinha integral da vagem de algarroba	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
7	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), caroço	Produto obtido no processamento industrial do algodão, após retirada da maior parte do linter podendo ser submetido a processos de moagem.	Caroço de algodão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
8	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), casca	Produto obtido no processamento industrial do Caroço de Algodão com finalidade de separação da amêndoa do caroço para extração do óleo de algodão, resultando na separação da casca, que posteriormente pode ser moída e/ou peletizada.	Casca de algodão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
9	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), óleo	É o óleo comestível obtido de sementes de algodão (<i>Gossypium herbaceum</i>) através de processos de extração, pode ainda receber processos de degomagem e refino.	Óleo de algodão bruto; óleo de algodão refinado; óleo de algodão degomado*	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
10	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), farelo	Produto obtido do caroço do algodão após extração do óleo por solvente e pressão e posterior moagem e/ou peletização, podendo conter frações de casca	Farelo de algodão; farelo de algodão com casca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
11	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), farelo extrusado	Produto obtido em processamento industrial por extrusão do caroço integral de algodão para extração do óleo.	Farelo de algodão extrusado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
269	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), resíduos	Produto obtido no processamento industrial do algodão, composto pelo capulho e restos de folha e caule, fragmentos de fibra (linter), casca e polpa (fragmento do caroço de algodão) resultantes do processo de beneficiamento, para obtenção de fibra de algodão (algodão em pluma) e caroço de algodão, prensado em prensas de pistão, a temperatura aproximada de 60°C, para formar o brique.	Brique de algodão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
12	ALGODÃO (<i>Gossypium sp.</i>), torta	Produto obtido por prensagem do caroço do algodão integral para extração parcial do óleo, podendo ser moído e/ou peletizado e conter porções de casca. Permite-se nesse produto a adição dos resíduos da filtragem do óleo.	Torta de algodão; torta de algodão com casca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
250	ALOE VERA (<i>Aloe barbadensis</i>), extrato	Extrato da folha do aloe vera, sofrendo processo de secagem através de spray dryer e moagem	Extrato de aloe vera	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
13	ALPISTE (<i>Phalaris canariensis</i>), grão	Consiste das sementes de alpiste em natura.	Alpiste	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
14	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), casca	Produto obtido após separação da vagem seca (casca) do grão de amendoim, podendo ser moída ou peletizada.	Casca de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.	
15	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), farelo	Produto obtido no processamento industrial do amendoim após extração do óleo por solvente e pressão e posterior moagem, podendo ser peletizado.	Farelo de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
16	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), grão	Consiste dos grãos de amendoim após a remoção da vagem, podendo ser submetido a processo de moagem.	Grão de amendoim; farinha de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Energia Metabolizável kcal/g;	
17	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), óleo refinado	Óleo comestível obtido de sementes de amendoim (<i>Arachis hypogaea</i>) através de processos de extração e refino.	Óleo de amendoim refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
18	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), tegumento (película)	Produto resultante da remoção do tegumento (película) do grão de amendoim e moagem; podendo conter gêmên de amendoim obtido involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação.	Película de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
19	AMENDOIM (<i>Arachis hypogaea</i>), torta	Produto obtido no processamento industrial do amendoim após extração do óleo por pressão e posterior moagem.	Torta de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
259	AMIDO MODIFICADO	São amidos ou féculas, nativos ou regulares, que por ação química, térmica, termoquímica ou enzimática, têm suas funções ou cadeias modificadas.	Amido modificado de milho; amido de milho waxy modificado; fécula de mandioca modificada	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.;	
279	ANDIROBA (<i>Carapa guianensis</i>), farelo	Produto obtido da prensagem da semente desengordurada no processo de obtenção do óleo de andiroba, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de andiroba	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
269	ANDIROBA (<i>Carapa guianensis</i>), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo ou do óleo da andiroba, por prensagem, ou extração por solvente e pressão, podendo ser obtido do caroço ou da polpa da andiroba.	Óleo de andiroba	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
20	ANIS (<i>Pimpinella anisum</i>), semente	Semente de anis ou erva doce (<i>Pimpinella anisum</i>), podendo ser submetido a processos de moagem.	Semente de anis; semente de erva doce	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
21	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), amido	Produto extraído por via úmida do endosperma do grão de arroz.	Amido de arroz	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.;	
22	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), casca	Produto obtido no beneficiamento do grão de arroz, durante a fase de descasque. Consiste da casca, ou da casca finamente moída e geralmente com a presença de glumas.	Casca de arroz; casca de arroz moída	Umidade - máx.; Proteína Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.;	
23	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), farelo	Produto obtido no beneficiamento do grão de arroz, ou grão de arroz parbolizado, durante a fase de polimento. Consiste principalmente do pericarpo e/ou película que cobre o grão, estando presentes gêmên, podendo apresentar fragmentos de arroz (quitera), grãos finamente moídos e admitindo-se pequenas quantidades de fragmentos de cascas.	Farelo de arroz; farelo de arroz parbolizado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Índice de Peróxido - máx.; Índice de Acidez - máx.;	
24	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), farelo desengordurado	Produto obtido após extração do óleo do farelo de arroz, por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de arroz desengordurado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
25	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), farelo extrusado	Produto obtido no beneficiamento do grão de arroz, ou grão de arroz parbolizado, durante a fase de polimento, submetido ao processo de extrusão.	Farelo de arroz extrusado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Índice de Peróxido em meq/1,000g - máx.; Índice de Acidez - máx.;	
26	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), farinha	Produto obtido de grãos de arroz, quebrados e/ou quitera, sem cascas, finamente moídos ou micronizados, podendo ainda ser obtido a partir de grãos de arroz submetidos a processo ou tratamento infravermelho e posterior moagem.	Farinha de arroz; farinha de arroz gelatinizada; farinha de arroz micronizado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
27	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), farinha extrusada	Produto obtido de grãos de arroz, quebrados e/ou quitera, sem cascas, finamente moídos, submetidos a processo de extrusão e posterior moagem.	Farinha de arroz extrusada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
28	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), gêmên	Produto obtido do processamento do arroz e constituído quase que exclusivamente de gêmên.	Gêmên de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
29	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), grão	Consiste do grão de arroz com casca ou descascado, podendo ser integral, polido, parbolizado e/ou fora de padrão, podendo ser submetido ao processo de extração ou floculação.	Grão de arroz com casca; arroz integral; arroz quebrado; arroz parbolizado; arroz integral extrusado; arroz integral floculado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
31	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), óleo	Óleo comestível obtido do farelo de arroz (<i>Oryza sativa</i>) através de processos de extração, podendo ainda sofrer degomagem, neutralização com álcalis e refino.	Óleo de arroz bruto; óleo de farelo de arroz bruto; óleo de arroz degomado*; óleo de farelo de arroz degomado*; óleo de farelo de arroz degomado e neutralizado*; óleo de arroz refinado; óleo de farelo de arroz refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
32	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), proteína	É o produto obtido pela extração alcalina da fração proteica presente no grão, farinha ou farelo de arroz, e subsequente neutralização, seguida de precipitação ou centrifugação ou obtido através de processo enzimático.	Proteína isolada de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
33	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), quitera	O fragmento de arroz que vazar da peneira de furos circulares de 1,60 Matéria Mineral de diâmetros.	Quitera de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	

34	ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), quireira extrusada	O fragmento de arroz que vaziar da peneira de furos circulares de 1,60 Matéria Mineral de diâmetros, submetido ao processo de extrusão.	Quireira de arroz extrusada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
35	AVEIA (<i>Avena sativa</i>) ou (<i>Avena strigosa</i>), casca	Produto obtido durante o processamento industrial da aveia em farinha, sendo constituído essencialmente da casca.	Casca de aveia; casca de aveia moída; fibra de aveia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
36	AVEIA (<i>Avena sativa</i>) ou (<i>Avena strigosa</i>), farelo	Produto obtido durante o processamento industrial da aveia.	Farelo de aveia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
37	AVEIA (<i>Avena sativa</i>) ou (<i>Avena strigosa</i>), farinha	Produto resultante da moagem fina do grão descascado de aveia.	Farinha de aveia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
38	AVEIA (<i>Avena sativa</i>) ou (<i>Avena strigosa</i>), grão	Consiste do grão de aveia descascado ou não, das variedades brancas ou pretas, podendo ser submetida a processo de laminação (aveia laminada/ achatada) ou floculação (aveia floculada).	Grão de aveia; grão de aveia com casca; aveia achatada; aveia laminada; aveia floculada; aveia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Energia Metabolizável kcal/kg;	
39	AVEIA AMARELA (<i>Trisetum flavescens</i> ou <i>Avena flavescens</i> L.)	Consiste do corte, desidratação natural e enfardamento da parte aérea da planta, e posterior secagem artificial (caso necessário) e moagem.	Aveia amarela	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
40	AVEIA, óleo	Óleo produzido a partir de grãos de aveia descascados e tratados termicamente. A extração do óleo ocorre através de adição de etanol de grau alimentício.	Óleo de aveia	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
41	BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), farelo	Produto resultante da moagem da polpa seca do Babaçu, após processo industrial de extração do óleo com solvente e pressão e posterior moagem, podendo ser peletizado.	Farelo de babaçu	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
42	BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), farinha de mesocarpio	Produto obtido após processo industrial de extração do mesocarpio do coco do babaçu e moagem.	Farinha de mesocarpio de babaçu	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Amido - mín.;	
43	BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), óleo	É o óleo ou gordura comestível obtido da amêndoa do fruto, ou da polpa do fruto do babaçu (<i>Orbignya martiana</i>) através de processos de extração, pode sofrer ainda outros processos como a degomagem e o refino.	Óleo de babaçu bruto; óleo de babaçu degomado; óleo de babaçu refinado; óleo da polpa do babaçu	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
44	BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), torta	Produto obtido da polpa do Babaçu após extração do seu óleo por pressão e moagem, podendo ser moída ou peletizada.	Torta de babaçu	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
298	BACURI (<i>Platonia insignis</i>), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo ou do óleo do bacuri, por prensagem, ou extração por solvente e pressão.	Óleo de bacuri	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	NA
271	BALANITES (<i>Balanites roxburghii</i> ou <i>Balanites aegyptiaca</i>)	Constituído pela parte aérea da planta <i>Balanites roxburghii</i> ou <i>Balanites aegyptiaca</i> , desidratada e submetida a processos de moagem.	Balanites	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	Aprovado para uso em Aves
254	BANANA (<i>Musa</i> spp.), folhas de bananeira	Produto obtido a partir da desidratação e moagem das folhas de bananeira (<i>Musa</i> spp.).	Folhas de bananeira	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
262	BARU (<i>Dipteryx alata</i>), farelo do endocarpo e mesocarpio	Produto resultante do processamento industrial da amêndoa do Barú, podendo conter endocarpo e mesocarpio, sendo submetido a processo de moagem.	Farelo do endocarpo e mesocarpio do barú	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
266	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), amido	Produto obtido no processamento industrial de extração do amido de batata.	Amido de batata	Umidade - máx.; Amido - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
304	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), extrato.	Produto obtido de batatas, sofrendo processo de lavagem, moagem, centrifugação, aquecimento, ultrafiltração e secagem.	Extrato de batata	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
46	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), fécula	Produto resultante da extração da fécula da batata, obedecendo a procedimentos que envolvem: limpeza da raiz, descasque, desintegração, purificação, peneiramento, centrifugação, concentração, desidratação e secagem.	Fécula de batata	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
47	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), proteínas	Produto obtido no processamento industrial de extração do amido de batata, resultante da precipitação da fração proteica por meio de coagulação térmica e secagem.	Proteínas de batata; concentrado proteico de batata	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
48	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), subproduto da indústria de processamento de batata	É o produto resultante do processo de desidratação e moagem de cascas e polpas de batata, em sua maioria oriunda do descarte da indústria de alimentos.	Farinha de subproduto do processamento da batata	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
45	BATATA, farinha	Produto resultante da secagem e moagem da batata, após processo de retirada da casca.	Farinha de batata; farinha de batata doce	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
49	BETERRABA (<i>Beta-vulgaris</i>), melão	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de beterraba sacarina.	Melão de beterraba	Fósforo - mín.; Proteína Bruta - mín.; Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio (Min. e - máx.); Açúcares totais - mín.	
50	BETERRABA (<i>Beta-vulgaris</i>), polpa	Produto resultante do processamento industrial da beterraba após extração do açúcar, podendo sofrer secagem e moagem.	Polpa de beterraba; polpa desidratada de beterraba	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
51	BOCAIUVA (MACAÚBA) (<i>Acrocomia mokayaiba</i>), farelo	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo da polpa seca da bocaliava, por extração por solvente e pressão e posterior moagem ou peletização	Farelo de bocaliava	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
52	BOCAIUVA (MACAÚBA) (<i>Acrocomia mokayaiba</i>), torta	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo da polpa seca da bocaliava, por pressão e posterior moagem.	Torta de bocaliava	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
302	BOERHAVIA DIFFUSA (<i>Boerhavia diffusa</i>)	Constituído pela parte aérea da planta boerhavia diffusa, submetida a processos de secagem, extração a quente e moagem.	Boerhavia diffusa	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	N.A.
53	BORRAGEM (<i>Borago officinalis</i>), óleo	É o óleo obtido da planta <i>Borago officinalis</i> .	Óleo de borragem	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
294	BUGLOSSOIDES ARVENSIS (<i>Buglossoides arvensis</i>), óleo da semente	Produto obtido da semente do buglossoides arvensis, por prensagem, ou extração por solvente e pressão, podendo ainda receber processos de degomagem e refino.	Óleo de semente de buglossoides arvensis	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx.; Sólidos Insolúveis - máx.; Ácido estearidônico (SDA) - mín.	Proibido o uso na alimentação de gatos.
273	BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i>), farelo	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo da polpa do buriti, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de buriti	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
288	BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i>), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo ou do óleo do buriti, por prensagem, ou extração por solvente e pressão, podendo ser obtido do caroço ou da polpa do buriti.	Óleo da polpa do buriti	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
54	CACAU (<i>Theobroma cacao</i>), casca	Produto obtido no processo de descasamento do fruto de cacau, que posteriormente pode ser moída e/ou peletizada.	Casca de cacau	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
55	CACAU (<i>Theobroma cacao</i>), Casca da amêndoa	O produto é constituído pelo tegumento (ou casca) da amêndoa do cacau e não pela casca do fruto.	Casca da amêndoa de cacau;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
56	CACAU (<i>Theobroma cacao</i>), farelo	Produto resultante do processamento industrial da amêndoa de cacau para obtenção do chocolate e manteiga, podendo conter cascas (farelo de cacau com casca).	Farelo de cacau; farelo de cacau com casca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
274	CACAU (<i>Theobroma cacao</i>), farelo de semente	Produto obtido da prensagem da semente, durante o processo de obtenção do óleo de cacau, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de semente de cacau	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
295	CAFÉ, casca	Produto obtido no processo de descasamento do fruto de café, que posteriormente pode ser moída e/ou peletizada.	Casca de café	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	Aprovado para uso em ruminantes.
275	CAFÉ, farinha	Produto resultante do processo de torrefação do fruto do café e posterior moagem.	Farinha de café	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
57	CAFÉ, polpa	Subproduto resultante do processamento do grão de café por via úmida na qual o material é lavado e sofre o processo de despolpamento.	Polpa de café moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
58	CAJU (<i>Anacardium occidentale</i>), farelo de castanha	Produto obtido da amêndoa do caju após a moagem fina.	Farelo de castanha de caju	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
59	CAMOMILA (<i>Matricaria chamomilla</i>)	Flores desidratadas de camomila (<i>Matricaria chamomilla</i>).	Camomila	Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Umidade - máx.	
60	CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), açúcar	Produto resultante da obtenção da sacarose de cana de açúcar, após cristalização e secagem do caldo.	Açúcar de cana-de-açúcar; açúcar mascavo	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
61	CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), bagaço	Produto resultante do processo industrial de extração do caldo da cana de açúcar e podendo ser posteriormente desidratado (bagaço cru de Cana-de-açúcar), podendo ser submetido a tratamento de pressão, temperatura e peletização (bagaço hidrolisado de Cana-de-açúcar).	Bagaço cru de cana-de-açúcar; bagaço hidrolisado de cana-de-açúcar; bagaço cru úmido de cana-de-açúcar; bagaço cru úmido de cana-de-açúcar peletizado; bagaço hidro-	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente	

			lisado úmido de cana-de-açúcar; bagaço hidrolisado úmido de cana-de-açúcar peletizado	Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
62	CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), fibra	Produto obtido a partir do subproduto fibroso (bagaço) da indústria sucroalcooleira, lavado, purificado e moído, altamente concentrado em fibra insolúvel de baixa fermentação intestinal, e finamente moído.	Fibra de cana-de-açúcar	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
306	CANA-DE-AÇÚCAR MUNJ (<i>Saccharum bengalense</i>), Fibra	Produto obtido a partir do subproduto fibroso (bagaço) da indústria sucroalcooleira, lavado e hidrolisado, podendo sofrer moagem.	Fibra de cana-de-açúcar munj hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
63	CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), integral	Constituído pela parte aérea da planta cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i>), triturada, podendo sofrer processo de desidratação.	Cana-de-açúcar integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
64	CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), melação	Produto xaroposo obtido na fase de centrifugação durante o processo industrial de obtenção do açúcar de cana, podendo sofrer secagem.	Melação de cana-de-açúcar; Melação de cana-de-açúcar em pó	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.; Matéria Mineral - máx.
66	CANOLA (<i>Brassica napus</i>), farelo	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo do grão de canola com solvente e posterior moagem ou peletização.	Farelo de canola	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
67	CANOLA (<i>Brassica napus</i>), grão	Consiste do grão integral de canola, podendo ser submetido a processo de moagem.	Grão de canola	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Energia Metabolizável kcal/kg
68	CANOLA (<i>Brassica napus</i>), torta	Produto obtido após processo industrial de extração parcial do óleo do grão de canola por pressão e posterior moagem.	Torta de canola	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
69	CANOLA (COLZA) (<i>Brassic napus</i>), óleo	É o óleo obtido de sementes de colza (<i>Brassica campestris</i>) e canola (<i>Brassica napus</i>) através de processos de extração, podendo sofrer processos de degomagem ou refino.	Óleo de canola bruto; óleo de canola degomado; óleo de canola refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
70	CAPIM ARROZ (<i>Echinochloa</i> sp.), grão	Consiste da semente integral de capim arroz (<i>Echinochloa</i> sp.), podendo sofrer processo de moagem.	Grão de capim arroz; senha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
280	CÁRTAMO (<i>Carthamus tinctorius</i>), óleo	É o óleo comestível obtido da semente de Cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>) através de processos de extração, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de cártamo	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
71	CÁRTAMO (<i>Carthamus tinctorius</i>), sementes	Consiste na semente integral do cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>), após secagem.	Sementes de cártamo; semente de açafraão-bravo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
276	CASTANHA DO BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i>), farelo	Produto obtido da prensagem da semente desengordurada no processo de obtenção do óleo de castanha do Brasil, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de castanha do Brasil	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
287	CASTANHA DO BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i>), óleo	É o óleo comestível obtido da semente de Castanha do Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), através de processos de extração, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de castanha do Brasil	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
72	CELULOSE	Produto derivado da madeira após sofrer reação química de separação, secagem e moagem.	Celulose	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
73	CENTEIO (<i>Cecale cereale</i>), farelo	Produto obtido no processamento industrial do grão de centeio. Consiste de pericarpo, aleurona, fragmentos de gémio e pequena quantidade de outros fragmentos de grãos.	Farelo de centeio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
74	CENTEIO (<i>Cecale cereale</i>), farinha	Consiste do grão integral de centeio, submetido a processo de moagem, podendo apresentar diferentes granulometrias.	Farinha integral de centeio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
75	CENTEIO (<i>Cecale cereale</i>), grão integral	Consiste do grão integral de centeio, podendo ser submetido a processo de moagem (centeio integral moído).	Grão integral de centeio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
76	CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), extrato de malte seco	Produto obtido pela hidrólise de cevada crua e maltada e submetido a concentração e secagem.	Extrato de malte seco de cevada	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Açúcares Totais Mín.
77	CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), extrato de malte xaroposo	Produto obtido pela hidrólise de cevada crua e maltada e submetido a concentração.	Extrato de malte xaroposo de cevada	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Açúcares Totais - mín.
78	CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), farelo	Produto obtido durante o processamento industrial da cevada em farinha.	Farelo de cevada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Amido - mín.
79	CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), farinha	Consiste do grão integral de cevada, submetido a processo de moagem, podendo apresentar diferentes granulometrias.	Farinha de cevada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
80	CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), grão	Consiste do grão integral de cevada, podendo ser submetido a processo de moagem (cevada integral moída).	Grão de cevada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
81	CEVADA MALTADA (<i>Hordeum vulgare</i>), malte	Produto obtido no processo industrial de fabricação do malte a partir da cevada germinada, pela remoção das radículas e brotos, podendo conter cascas e outras partes do grão.	Malte	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
82	CEVADA MALTADA (<i>Hordeum vulgare</i>), pó e casca de malte	Produto obtido no processo industrial de fabricação do malte, através da remoção de impurezas durante o processo de pré-limpeza, podendo conter cascas e outras partes do grão.	Pó e casca de malte	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
83	CEVADA MALTADA (<i>Hordeum vulgare</i>), radícula desidratada	Produto constituído de radículas e brotos removidos no processo de elaboração do malte. O malte é obtido a partir do grão germinado de cevada durante a fabricação da cerveja.	Radículas de cevada maltada desidratada;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
84	CHIA (<i>Salvia hispanica</i>), sementes	Sementes de chia (<i>Salvia hispanica</i>).	Sementes de chia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
85	CHICÓRIA (<i>Cichorium intybus</i>), polpa desidratada	Produto resultante da extração de inulina da raiz de Chicória, e constituído por fatias da raiz após extração parcial da inulina, prensadas mecanicamente e secadas.	Polpa de chicória; polpa de chicória seca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
86	CHICÓRIA (<i>Cichorium intybus</i>), raiz	Produto constituído pela raiz integral de chicória após sofrer secagem e moagem.	Raiz de chicória	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
87	CHICÓRIA (<i>Cichorium intybus</i>), solúveis de raiz	Subproduto do processamento da raiz de chicória obtido durante a produção de inulina e oligofrutose. É constituído por material vegetal orgânico e por minerais.	Solúveis de raiz de chicória	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
88	CHICÓRIA, sementes	Sementes de chicória (<i>Cichoriumintybus</i>).	Semente de chicória	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
89	CITRUS, farelo de polpa cítrica	Produto resultante da extração do suco de frutos cítricos, constituído de casca, polpa e sementes e submetido, eventualmente, a processos de despectinização, desidratação e/ou peletização.	Farelo de polpa cítrica; polpa cítrica; polpa cítrica despectinada seca; polpa cítrica despectinada úmida; polpa, casca e semente de citros	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
90	COCO (<i>Cocos nucifera</i>), farelo	Produto obtido da amêndoa do coco após extração do seu óleo por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de coco; torta de coco	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
91	COCO (<i>Cocos nucifera</i>), óleo ou gordura	É o óleo comestível obtido por prensagem a partir da amêndoa seca (endosperma) da semente do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i>) através de processos de extração e refino.	Gordura de coco; óleo de coco; óleo refinado de coco	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
92	COCO (<i>Cocos nucifera</i>), polpa	Produto obtido da amêndoa do coco podendo sofrer processo de desidratação.	Polpa de coco desidratada; coco em flocos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
93	D-RIBOSE	Produto obtido da partir da fermentação de licor de maceração de milho, glicose e sais minerais. O catabólito (D-ribose) sofre processos de refinamento e purificação.	D-ribose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.
94	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), óleo	Óleo comestível obtido do mesocarpo de frutos da palmeira (<i>Elaeis guineensis</i>) através de processo de extração, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de palma bruto; óleo de dendê bruto; azeite de dendê; óleo de palma degomado; óleo de dendê degomado; óleo de palma refinado; óleo de dendê refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
95	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), farelo	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo do mesocarpo do Dendê por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de dendê	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
96	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), farelo de palmiste	Produto obtido após extração do óleo da amêndoa do Dendê por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de palmiste	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
97	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), óleo de palmiste	Óleo da amêndoa (endocarpo) dos frutos da palmeira (<i>Elaeis guineensis</i>) extraído por solvente e pressão, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de palmiste bruto; óleo de palmiste degomado; óleo de palmiste refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
98	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), torta	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo do mesocarpo do Dendê por pressão e posterior moagem	Torta de dendê	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
99	DENDÉ (<i>Elaeis guineensis</i>), torta de palmiste	Produto obtido após extração parcial do óleo da amêndoa do Dendê por pressão e posterior moagem.	Torta de palmiste	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.

100	DENTE DE LEÃO (<i>Taraxacum officinale</i>), semente	Sementes de dente de leão (<i>Taraxacum officinale</i>).	Semente de dente de leão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
101	DEXTROSE	Produto obtido após hidrólise do amido e constituído por glicose purificada e cristalizada, com ou sem água de cristalização.	Dextrose; glicose anidra	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
296	ERVA DOCE, FUNCHO (<i>Foeniculum vulgare</i>), semente	Consiste na semente da erva doce, funcho (<i>Foeniculum vulgare</i>), após secagem.	Semente de erva doce (funcho)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
103	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i> , L.), proteínas	Consiste do grão de ervilha desidratado, submetido a processos de moagem em pinos e classificação por ar, para isolar os grânulos de amido de ervilha da matriz proteica. O produto final pode sofrer processo de peletização.	Proteína de ervilha; proteína isolada de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
104	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i>), amido	Consiste do grão de ervilha desidratado, submetido a processos de moagem em pinos e classificação por ar, para isolar os grânulos de amido de ervilha da matriz proteica. O produto final pode sofrer processo de peletização.	Amido de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
105	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i>), casca	Produto obtido após moagem da casca de ervilha.	Casca de ervilha; casca de ervilha moída; fibra de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
106	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i>), farelo	Subproduto da farinha de ervilha. É constituído principalmente por películas retiradas durante a preparação e limpeza das ervilhas e, em menor quantidade, por endosperma.	Farelo de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
260	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i>), farinha	Consiste do grão de ervilha desidratado, submetido a processos de moagem, tendo a retirada de películas durante a preparação e limpeza, e em menor quantidade, por endosperma (farelo de ervilha).	Farinha de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
107	ERVILHA (<i>Pisum sativum</i>), grão	Consiste do grão de ervilha <i>in natura</i> ou desidratado, podendo ser submetido a processos de moagem (ervilha desidratada moída) ou laminação (ervilha laminada).	Grão desidratado de ervilha; ervilha moída desidratada; ervilha desidratada; ervilha laminada; grão de ervilha <i>in natura</i> ; ervilha <i>in natura</i> moída; ervilha amarela	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
108	ESPINAFRE (<i>Spinacia oleracea</i>), semente	Sementes de espinafre (<i>Spinacia oleracea</i>).	Sementes de espinafre	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
109	ESPINHEIRO DO MAR (<i>Hippophae rhamnoides</i>)	Consiste de folhas do espinheiro do mar (<i>Hippophae rhamnoides</i>), desidratado e submetido a processos de moagem.	Espinheiro do mar	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
256	FARRO (<i>Triticum dicoccum</i>), grão	Consiste do grão de farro, podendo ser submetido a processos de moagem (farro moído).	Grão de farro; farro moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
110	FEIJÃO (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Consiste no subproduto de beneficiamento do grão do Feijão, sendo constituído essencialmente por grãos fragmentados, podendo ser submetido a processos de moagem.	Feijão bandinha; feijão branco; feijão moído; feijão verde (vagem)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
297	FENO GREGO (<i>Trigonella foenum-graecum</i>), semente	Consiste na semente do feno grego (<i>Trigonella foenum-graecum</i>), após secagem.	Semente de feno grego	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
267	FÉRULA (<i>Ferula</i> sp.)	Produto obtido a partir da desidratação e moagem da Férula (<i>Ferula assafoetida</i> ou <i>Ferula tenuisecta</i>), podendo ser obtido a partir do processamento do caule, raízes, folha ou planta inteira.	Férula	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
257	FILTRADO SÓLIDO DE BAGACO DE FRUTAS CÍTRICAS	Produto obtido após a lavagem do bagaço das frutas cítricas (laranja e/ou limão), filtragem com a finalidade de separar os sólidos insolúveis finos (bagaço, vesícula, columela, polpa, semente e açúcares).	Filtrado sólido de bagaço de frutas cítricas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
111	FRUTAS CÍTRICAS, melão líquido da lavagem da casca	Subproduto obtido do processamento da casca cítrica desidratada na indústria de alimentos, após a lavagem do bagaço com solução alcoólica, filtragem e concentração.	Melão líquido da lavagem da casca de frutas cítricas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Açúcares Totais - mín.	
112	FRUTOS	Frutos ou pseudofrutos <i>in natura</i> , congelados ou desidratados, utilizados na alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal, podendo sofrer processo de desintegração.	Abóbora; abóbora desidratada; abóbora manteiga (<i>Cucurbita moschata</i>); abobrinha; açaí; ameixa; amora; amora desidratada; anis estrelado; arando (cranberry); aronia (chokeberry); banana; berinjela; cajá; chuchu; damasco; figo desidratado; framboesa desidratada; goji berry; jabuticaba; kiwi desidratado; quiabo; laranja; lichia; maçã; maçã desidratada; mamão; manga; maracujá; melancia; melão; mirtilo; morango; pepino; pêra; pêssego; pimentão amarelo; pimentão vermelho; pimenta calabresa (<i>Capsicum baccatum</i>); pimenta malagueta (<i>Capsicum frutescens</i>); pimenta rosa (<i>Schirus</i> sp.); pitaia; romã; romã desidratada; tomate; zimbro; pimenta preta (<i>Piper nigrum</i>); purê de banana; uva; uva passa	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
263	FRUTOS, polpa	Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, provenientes da parte comestível de frutos, obtido de frutos polposos, por processo tecnológico adequado.	Polpa de (fruto); polpa de abobora	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
113	FRUTOSE	Monossacarídeo obtido por meio da hidrólise de inulina, um polissacarídeo de origem vegetal, ou da sacarose.	Frutose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
114	GERGELIM (<i>Sesamum indicum</i>), farelo	Produto resultante da moagem de sementes de gergelim, após processo industrial de extração do óleo por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de gergelim	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
251	GERGELIM (<i>Sesamum indicum</i>), grão	Consiste do grão de gergelim, podendo ser submetido a processos de moagem (gergelim moído).	Gergelim preto	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
115	GERGELIM (<i>Sesamum indicum</i>), torta	Produto resultante da moagem de sementes de gergelim, após processo industrial de extração do óleo por pressão e posterior moagem.	Torta de gergelim	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
116	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), casca	Produto obtido no processamento industrial do girassol, após separação da casca, podendo ser moída e/ou peletizada.	Casca de girassol	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
117	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), farelo com casca	Produto obtido da semente de girassol inteira ou pouca decorticada com extração do óleo por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de girassol com casca	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
118	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), farelo sem casca	Produto obtido da semente de girassol descascada com extração do óleo por solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de girassol	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
119	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), grão	Consiste do grão de girassol, podendo ser submetido a processos de moagem (girassol moído).	Grão de girassol	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
120	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), óleo	É o óleo comestível obtido de sementes de girassol (<i>Helianthus annuus</i>) através de processos de extração, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de girassol bruto; Óleo de girassol degomado; Óleo de girassol refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
121	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), torta com casca	Produto obtido da semente de girassol inteira ou pouca descascada com extração parcial do óleo por pressão e posterior moagem.	Torta de girassol com casca	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
122	GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), torta sem casca	Produto obtido da semente de girassol descascada com extração parcial do óleo por pressão e posterior moagem.	Torta de girassol sem casca	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
123	GLICERINA	Produto obtido no processo de purificação do biodiesel por transesterificação de óleos e gorduras de origem vegetal e animal.	Caso se tratar de glicerina oriunda do processamento de uma única espécie vegetal ou animal, a espécie deve constar na denominação oficial. Por exemplo: glicerina derivada de biodiesel de óleo de soja, glicerina derivada de biodiesel de óleo de mamona, glicerina derivada de biodiesel de sebo bovino, etc.; no caso de mistura de glicerinas de origens variadas, não haverá indicação das espécies na rotulagem e a denominação será glicerina derivada de biodiesel de origem mista; para as glicerinas (monocomponente ou de mistura) oriundas do processamento de produtos animais, é obrigatório o aviso "proibido na alimentação de ruminantes."	Umidade - máx. 150 g/kg; Glicerol - mín. 800 g/kg; MM - máx.; Sódio - máx.; Potássio - máx.; Metanol - máx. 1.500 mg/kg	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004), quando obtida a partir de matérias-primas de origem animal.
124	GLICOSE PROTEGIDA	Produto obtido a partir de processos variados que envolvem a liquefação, sacanificação, filtração, descoloração, ionização, concentração, cristalização e centrifugação do amido até a obtenção da glicose que é misturada com uma solução contendo água purificada e óleo de palma para a obtenção do produto final, após nova concentração e centrifugação e secagem.	Glicose protegida	Umidade - máx.; Glicose - mín.	
125	GLUCOSE, xarope	Produto obtido a partir da hidrólise de mono, di e sacarídeos de cadeia grande e pode ser feito a partir de qualquer fonte de amido. As fontes mais comuns são o milho, trigo, mandioca e batata.	Xarope de glucose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
126	GOIABA (<i>Psidium guajava</i>), farelo	Produto resultante da extração do suco ou polpa de goiaba, constituído principalmente por sementes, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de goiaba	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
292	GOJI BERRY (<i>Lycium barbarum</i>), extrato	Produto resultante da extração (solvente: água) do fruto do goji berry, e submetido aos processos de pasteurização e secagem por spray dryer.	Extrato de goji berry	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
127	GRAMÍNEAS, feno	Consiste do feno de espécies gramíneas moído ou peletizado.	Feno de coast cross; feno de <i>Cynodon</i> sp.; feno de timóteo (<i>Phleum pratense</i>) feno de <i>Festuca</i> spp.; feno de <i>Miscanthus</i> sp.; feno de <i>Poa pratensis</i> ; feno de <i>Trifolium pratense</i>	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
128	GRÃO DE BICO, farinha	Consiste do grão de bico, podendo ser submetido a processos de moagem.	Farinha de grão de bico	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	

277	GUARANA (<i>Paulinia cupana</i>), farinha	Produto obtido da moagem da semente do guaraná, oriunda do despolpamento do fruto, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farinha de guarana	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
284	HIBISCO (<i>Hibiscus sp.</i>)	Flores desidratadas de hibisco (<i>Hibiscus sp.</i>)	Hibisco; flor de hibisco	Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Umidade - máx.
294	HIDROGENO-ORTOFOSFATO DE CÁLCIO DE MILHO	Fosfato dicálcico obtido a partir de derivados do milho.	Hidrogeno-ortofosfato de cálcio de milho	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Flúor - máx.
129	LEGUMINOSAS, feno	Produto resultante da desidratação artificial ou natural e posterior moagem ou peletização da parte aérea de espécies da família Fabaceae (<i>Leguminosae</i>).	Feno de alfafa; feno moído de alfafa; feno de alfafa peletizado; farinha de alfafa; farelo de alfafa; feno de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
283	LENTILHA (<i>Lens esculenta Moench</i>), casca	Subproduto fibroso obtido a partir da extração da farinha do grão de lentilha.	Casca de lentilha; fibra de lentilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
130	LENTILHA (<i>Lens esculenta Moench</i>), grão	Consiste do grão de lentilha, podendo ser submetido a processos de moagem (lentilha moída) e secagem.	Grão de lentilha; lentilha desidratada; lentilha moída; lentilha verde; lentilha vermelha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
258	LEVEDURA E DERIVADOS DA FERMENTAÇÃO	Produto da indústria de destilação, obtido a partir do grão de milho ou de outros cereais, submetido às etapas de cozimento, fermentação, destilação e secagem.	Levedura e derivados da fermentação	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
131	LIGNOCELULOSE/ CELULOSE	Produto obtido por processamento mecânico (fibrilação) de madeira no seu estado natural e que consiste predominantemente de lignocelulose.	Lignocelulose; celulose; fibra de madeira	Umidade - máx.; Fibra Bruta - mín.; Fibra em Detergente Ácido - mín.
290	LINGUA DE OVELHA (<i>Plantago lanceolata L.</i>)	Consiste do corte, secagem e moagem da parte aérea da planta língua de ovelha (<i>Plantago lanceolata L.</i>)	Lingua de ovelha (<i>Plantago lanceolata L.</i>)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
132	LINHAÇA (<i>Linum usitatissimum</i>), grão	Consiste do grão de linhaça, podendo ser submetido a processo de moagem (linhaça moída).	Grão de linhaça; farinha de linhaça	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
133	LINHAÇA (<i>Linum usitatissimum</i>), farelo	Produto resultante da moagem de sementes de linhaça, após processo industrial de extração do óleo com solvente e pressão e posterior moagem.	Farelo de linhaça	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; g/kg; Matéria Mineral - máx.
134	LINHAÇA (<i>Linum usitatissimum</i>), torta	Produto resultante da moagem de sementes de linhaça, após processo industrial de extração do óleo por pressão e moagem.	Torta de linhaça	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
135	LINHAÇA, óleo	Produto obtido através da moagem das sementes de linho ou linhaça por prensagem mecânica e/ou com utilização de solventes orgânicos.	Óleo de linhaça	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
136	MAÇÃ (<i>Malus communis</i>), fibra	Produto obtido através da moagem do fruto maduro e desidratado.	Fibra de maçã	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.
137	MAÇÃ (<i>Malus communis</i>), subproduto de beneficiamento	Subproduto desidratado da fabricação de sucos e cidra, constituído de pele, polpa e sementes de maçã.	Subproduto de beneficiamento da maçã; bagaço de maçã desidratado; bagaço de maçã úmido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
160	MALTOEXTRINA	Produto resultante da hidrólise do amido.	Maltodextrina de milho; maltodextrina de mandioca	Umidade - máx.; Dextrose equivalente - mín.
265	MALTOSE	Produto resultante da hidrólise ácida do amido.	Maltose	Umidade - máx.; Maltose - mín.
138	MAMONA (<i>Ricinus mineralis</i>), farelo detoxicado	Produto resultante da moagem da mamona após processo de extração de óleo por pressão ou com solvente e pressão, seguido de detoxicação.	Farelo de mamona detoxicado	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Ricina - máx.
139	MANDIOCA (<i>Manihot sp.</i>), fibra	Produto obtido a partir do bagaço da raiz de mandioca após descascamento, com a separação da casca interna, obedecendo a procedimentos que envolvem: desintegração, concentração, purificação, lavagem, desidratação e secagem.	Fibra de mandioca	Fibra Bruta - máx.; Fósforo - mín.; Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.
140	MANDIOCA (<i>Manihot sp.</i>), amido	Produto resultante da extração da fécula da raiz de mandioca, obedecendo a procedimentos que envolvem: limpeza da raiz, descasque, desintegração, purificação, peneiramento, centrifugação, concentração, desidratação e secagem.	Amido de mandioca; fécula de mandioca; polvilho doce de mandioca	Umidade - máx.; Amido - mín.; Matéria Mineral - máx.
141	MANDIOCA (<i>Manihot sp.</i>), farelo de resíduos	Produto obtido após processo de extração do amido da mandioca.	Farelo de resíduos de mandioca; resíduos de mandioca; farelo de casca de mandioca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
142	MANDIOCA (<i>Manihot sp.</i>), farinha	Produto resultante da secagem e moagem da raiz da mandioca, após processo de retirada da casca.	Farinha de mandioca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
143	MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i>), farelo	Subproduto da indústria do maracujá (<i>Passiflora edulis</i>), obtido após lavagem, corte, retirada da polpa, trituração das cascas, secagem, moagem dos frutos.	Farelo de maracujá	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
144	MARIGOLD (<i>Tagetes erecta</i>), farinha	Flor desidratada de marigold (<i>Tagetes erecta</i>), após sofrer processo de moagem.	Farinha de marigold; farinha de rosa da índia	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.
145	MILHETO (<i>Pennisetum glaucum</i> ou <i>P. americanum</i>), grão	Consiste do grão de milheto, podendo ser submetido a processos de moagem.	Grão de milheto; milheto; milheto moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
146	MILHO (<i>Zea mays</i>), amido	Produto extraído por via úmida do endosperma do grão de milho.	Amido de milho	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.
147	MILHO (<i>Zea mays</i>), creme de milho	Produto resultante do beneficiamento do grão de milho integral.	Creme de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
148	MILHO (<i>Zea mays</i>), degeminado	Produto resultante do processo de remoção do gérmen e pericarpo (tegumento) do grão de milho.	Canjica de milho;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
149	MILHO (<i>Zea mays</i>), Farelo de glúten; MILHO (<i>Zea mays</i>), Farelo proteico de Milho	Produto desidratado resultante da extração da maior parte do amido, glúten e gérmen do grão de milho no processo de produção de amido ou xarope, sendo constituído principalmente por pericarpo e glúten aderido. Pode conter extrativos fermentados do milho e/ou farelo de gérmen de milho em sua composição; e ainda, o percentual de proteína em sua denominação.	Farelo de glúten de milho; farelo de glúten de milho 18; farelo de glúten de milho 21; farelo de glúten de milho úmido* (<i>*Estas identificações serão removidas da lista em 31/12/2025</i>); Farelo proteico de milho 18; farelo proteico de milho 21; farelo proteico de milho 60; farelo proteico de milho úmido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
150	MILHO (<i>Zea mays</i>), farelo de glúten 60	Produto desidratado resultante da extração do pericarpo, da maior parte do amido, glúten e gérmen do grão de milho no processo de produção de amido ou xarope, sendo constituído principalmente por proteínas e glúten aderido.	Farelo de glúten de milho 60;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
151	MILHO (<i>Zea mays</i>), farelo de pericarpo	Consiste do pericarpo (película) do milho.	Farelo de pericarpo do milho com solúveis	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
152	MILHO (<i>Zea mays</i>), farinha	É o produto obtido pela torração e moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>), degeminado ou não, podendo apresentar diferentes granulometrias.	Farinha de milho; fubá de milho; fubá de milho degeminado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.
153	MILHO (<i>Zea mays</i>), floculado ou extrusado	Produto resultante do milho integral submetido ao processo de floculação ou extrusão, que consiste na passagem do milho por condicionadores abastecidos por linha de vapor, durante tempos e temperaturas específicos com passagem posterior através de cilindros para compressão.	Milho floculado; grão de milho extrusado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
154	MILHO (<i>Zea mays</i>), gelatinizado ou pré-gelatinizado	Produto resultante do milho degeminado, após ser submetido ao processo de cozimento para gelatinização do amido.	Milho gelatinizado; milho pré-gelatinizado; farinha de milho pré-cozido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Xantofila - mín.
155	MILHO (<i>Zea mays</i>), gérmen	Produto constituído de gérmen, pericarpo e fragmentos amiláceos, resultantes do processamento industrial do milho integral empregado no preparo da farinha de milho. A separação dos germens pode ser feita por via úmida ou seca.	Gérmen de milho; farelo de gérmen de milho;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Índice de Peróxido em mex/1.000g - máx.; meq/kg; Índice de Acidez - máx.
156	MILHO (<i>Zea mays</i>), gérmen desengordurado	Produto obtido após extração do óleo do gérmen do milho, com uso de solvente e pressão e posterior moagem. A separação dos germens pode ser feita por via úmida ou seca.	Gérmen de milho desengordurado; farelo de gérmen de milho desengordurado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
157	MILHO (<i>Zea mays</i>), glúten de milho	Produto resultante da mistura da água do processo de maceração, derivada da moagem úmida com os resíduos das camadas exteriores do grão de milho.	Glúten de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
158	MILHO (<i>Zea mays</i>), glúten de milho com levedura	Produto da indústria de destilação, obtido a partir do grão de milho, submetido às etapas de cozimento, fermentação, destilação e secagem.	Glúten de milho com levedura	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
159	MILHO (<i>Zea mays</i>), grão	Grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> , após beneficiamento, podendo ser submetido a processos de moagem (milho moído) e laminação (milho, laminado).	Grão de milho; milho moído; milho quebrado; milho (grãos laminados);	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.
161	MILHO (<i>Zea mays</i>), óleo	É o óleo comestível obtido do germe de milho (<i>Zea mays</i>) através de processos de extração, e/ou degomagem, e/ou refino, e/ou destilação.	Óleo de milho bruto; óleo de milho degomado*; óleo de milho refinado; óleo de milho destilado.	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.
162	MILHO (<i>Zea mays</i>), palha	Produto constituído por palha de milho moída.	Palha de milho moída	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; FDA - máx.
163	MILHO (<i>Zea mays</i>), palha e espiga	Produto constituído por palha e espiga de milho moído.	Palha e espiga de milho moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; FDA - máx.

164	Milho (<i>Zea mays</i>), Quirera	Pedaços de grãos que vazarem pela peneira de crivos circulares de 5,00 Matéria Mineral (cinco milímetros) de diâmetro e ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 3,00 Matéria Mineral (três milímetros) de diâmetro (quirera); quirera fina (retenção em peneira de 1,410 Matéria Mineral) e quirera média (retenção em peneira de 2,0)	Quirera de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
165	MILHO (<i>Zea mays</i>), resíduo de destilaria	Produto da indústria de destilação obtido a partir do grão de milho fermentado com levedura podendo receber o acréscimo de solúveis	DDG - resíduo seco de destilaria (milho) DDGS - resíduo seco de destilaria com solúveis (milho); WDG - resíduo úmido de destilaria (milho)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
166	MILHO (<i>Zea mays</i>), rolão	Produto constituído por partes aéreas da planta, palha e espiga ou sabugo de milho moído.	Rolão de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; FDA - máx.;	
167	MILHO (<i>Zea mays</i>), sabugo	Produto constituído por sabugo de milho moído.	Sabugo de milho moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; FDA - máx.;	
168	MILHO (<i>Zea mays</i>), xarope	Produto do processo de obtenção do amido de milho, podendo sofrer processo de desidratação.	Xarope de milho; xarope de milho desidratado	Umidade - máx.; Dextrose equivalente Mín.	
169	MILHO, (<i>Zea mays</i>), água de maceração	Produto proveniente do processo de moagem úmido do milho para obtenção do glúten.	Água de maceração de milho	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Enxofre - mín.;	
264	MONO, DI E TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS	São produtos obtidos a partir de óleo refinado de palma ou ácido graxo de palma; óleo refinado de soja ou ácido graxo de soja, submetidos a processos de alteração físicas e ou químicas tais como hidrogenação, transesterificação e destilação.	Mono, di e triglicerídeos de ácidos graxos	Umidade (máx.); Extrato Etéreo (mín.); Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) (máx.); Sólidos Insolúveis em éter de petróleo (máx.).	Aprovado para uso em ruminantes.
170	MORINGA (<i>Moringa oleifera</i>), folhas	Folha desidratada de moringa (<i>Moringa oleifera</i>), após sofrer processo de liofilização.	Folhas de moringa	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
171	MOSTARDA (<i>Brassica nigra</i>), semente	Sementes de mostarda (<i>Brassica nigra</i>), podendo sofrer processo de moagem.	Semente de mostarda	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
278	MURUMURU (<i>Astrocaryum murumuru</i>), farelo	Produto obtido da prensagem da semente desengordurada no processo de obtenção do óleo do Murumuru, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de murumuru	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
172	NABÃO (<i>Raphanus sativus</i>), semente	Sementes de nabo forrageiro (<i>Raphanus sativus</i>), podendo sofrer processo de moagem.	Semente de nabão; semente de rabanete	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
173	NASTÚRCIO (<i>Tropaeolum majus</i> L.), folha	Folha de nastúrcio (capuchinha) após sofrer processo de desidratação.	Folha de nastúrcio desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
174	NIGER (<i>Guizotia abyssinica</i>), semente	Sementes de NIGER (<i>Guizotia abyssinica</i>), podendo sofrer processo de moagem.	Semente de niger	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
175	NOZES (<i>Carya illinoensis</i>), casca	Produto proveniente do processo de moagem das cascas de nozes (<i>Carya illinoensis</i>).	Casca de nozes	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
176	ÓLEO ÁCIDO	Subproduto da indústria de refino de óleos de origem vegetal, obtido após acidulação da bora. Designado conforme a espécie vegetal utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de óleo ácido misto, seguida da denominação das respectivas espécies.	Ácidos graxos livres; óleo ácido; óleo ácido de algodão; óleo ácido de palma; óleo ácido de soja; óleo ácido misto de soja e algodão; óleo ácido misto de soja e girassol; óleo ácido misto de soja e palma	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
178	ÓLEO ou GORDURA VEGETAL MODIFICADOS	São produtos obtidos a partir de óleos e gorduras submetidos a processos de alteração físicas e ou químicas tais como hidrogenação, interesterificação, fracionamento ou outros processos tecnológicos adequados. São considerados óleos vegetais modificados, os produtos que se apresentarem líquidos a 25°C e são considerados gorduras vegetais modificadas, os produtos que se mantêm sólidos ou pastosos a 25°C. A denominação oficial deve ser seguida do status após extração (bruto, degomado ou refinado) e da(s) origem(ens) do(s) óleo(s) ou gordura(s). O nome do processo de modificação deve ser informado. Quando o produto for composto de misturas de dois ou mais óleos e/ou gorduras, a palavra misto ou composto poderá ser incluída à denominação comercial.	Óleo de soja refinado hidrogenado; óleo degomado de soja e girassol hidrogenado; óleo degomado misto de milho e girassol hidrogenado; óleo degomado de palma hidrogenado; ácido graxo de palma hidrogenado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
177	ÓLEO VEGETAL MISTO ou COMPOSTO	São produtos obtidos a partir de misturas de dois ou mais óleos vegetais através de processos tecnológicos adequados, e que se apresentam líquidos a 25°C.	A denominação oficial deve ser seguida do status após extração (bruto, degomado ou refinado) e da origem dos óleos. Ex. Óleo degomado misto de soja e milho; óleo refinado composto de soja e girassol	Umidade; Impurezas e Inapropriáveis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	
299	OLÍBANO (<i>Boswellia serrata</i>)	Produto obtido do olíbano (resina) da <i>Boswellia serrata</i> , sofrendo processos de secagem e moagem.	Olíbano (<i>Boswellia serrata</i>); extrato de olíbano (<i>Boswellia serrata</i>)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	Aprovado para uso em cães (máximo de 330 mg/kg de alimento completo), gatos e equinos (máximo de 100 mg/kg no alimento completo).
179	OLIVA (<i>Olea europaea</i>), azeite	É o óleo comestível obtido do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i>) através de processos de extração	Azeite de oliva	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
180	OURICURI (LICURI) (<i>Syagrus coronata</i>), farelo	Produto obtido do fruto do Ouricuri (licuri) após extração do seu óleo por solvente e pressão e posterior moagem, podendo ser peletizado.	Farelo de ouricuri	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
181	OURICURI (LICURI) (<i>Syagrus coronata</i>), torta	Produto obtido do fruto do Ouricuri após extração parcial do seu óleo por pressão e posterior moagem, podendo ser peletizado.	Torta de ouricuri	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
182	PAIÑOÇO (<i>Panicum millaceum</i>), grãos	Consiste de grãos de painço, comumente chamado de painço ou milho alvo e pode apresentar variedades em sua cor.	Grãos de painço comum; grãos de painço francês; grãos de painço branco; grãos de painço verde; grãos de painço vermelho; grãos de painço preto	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
184	PAIÑOÇO PORTUGUÊS (<i>Setaria italica</i>), grãos	Consiste de grãos de painço português, comumente chamado de painço.	Grãos de painço português	Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Umidade - máx.	
185	PALMA (<i>Attalea</i> spp.) ou (<i>Elaeis</i> spp.), óleo fracionado	É o produto do fracionamento por filtração com a separação da fração sólida do óleo de palma (estearina) da fração líquida (oleína), e é composto principalmente por ácido palmítico e ácido oleico.	Óleo fracionado de palma; estearina de palma	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
268	PALMA FORRAGEIRA (<i>Opuntia ficus-indica</i>)	Consiste de folhas de palma forrageira (nopal), desidratadas e submetidas a processo de moagem.	Nopal; fibra do nopal	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
186	PAPOULA, semente inativada	Sementes de papoula (<i>Papaver somniferum</i>), inativadas	Semente de papoula inativada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
187	PERILA, sementes	Sementes de perila (<i>Perilla frutescens</i>), podendo sofrer processo de moagem.	Semente de perila	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
301	PHYLLANTHUS NIRURI (<i>Phyllanthus niruri</i>)	Produto obtido do processamento da planta inteira (<i>Phyllanthus niruri</i>), submetida a processos de secagem, extração a quente e moagem.	Phyllanthus niruri	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	N.A.
261	PICÃO PRETO (<i>Bidens pilosa</i>)	Produto obtido do processamento da planta inteira para a indústria de alimentos, e posterior moagem.	Farinha de picão preto; picão preto	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
188	PINHEIRO EUROPEU, sementes	Sementes de pinheiro europeu (<i>Pinus</i> spp.)	Semente de pinheiro europeu	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
189	POLIDEXTROSE	Composto por polímeros de glicose ligados de forma aleatória produzidos por polimerização térmica de D-glicose.	Polidextrose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
281	PRACAXI (<i>Pentaclethra macroloba</i>), farelo	Produto obtido da prensagem da semente desengordurada no processo de obtenção do óleo de pracaxi, e submetido aos processos de desidratação e moagem.	Farelo de pracaxi	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
286	PRACAXI (<i>Pentaclethra macroloba</i>), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo ou do óleo do pracaxi, por prensagem, ou extração por solvente e pressão, podendo ser obtido do caroço ou da polpa do pracaxi.	Óleo de pracaxi	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
190	PRÍMULA (<i>Oenothera biennis</i>), óleo	É o óleo obtido da planta da espécie primula (<i>Oenothera biennis</i>).	Óleo de primula.	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
191	PSYLLIUM (<i>Plantago psyllium</i>), casca	É o produto obtido pela moagem e separação da casca de sementes de Psyllium.	Casca de psyllium; casca de sementes de psyllium	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
192	PSYLLIUM (<i>Plantago psyllium</i>), semente	Consiste da semente de Psyllium, podendo ser submetido a processos de moagem (semente de psyllium moída).	SEMENTE DE PSYLLIUM; semente de psyllium moída	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
193	QUINOA (<i>Chenopodium quinoa</i>), grão	Consiste do grão de quinoa, podendo ser submetido a processos de moagem (QUINOA MOÍDO).	Grão de Quinoa	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
194	RESÍDUO SECO DE CERVEJARIA	Produto obtido no processo de fabricação da cerveja, resultante da separação do mosto (que será fermentado) e seco posteriormente.	Resíduo seco de cervejaria	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
195	RESÍDUO ÚMIDO DE CERVEJARIA	Produto obtido no processo de fabricação da cerveja, resultante da separação do mosto (que será fermentado).	Bagaço úmido de cervejaria	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
291	ROMÃ (<i>Punica granatum</i>), extrato	Produto resultante da extração do concentrado líquido obtido do fruto da romã, e submetido ao processo de secagem por spray dryer.	Extrato de romã	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	

196	ROSA MOSQUETA, frutos	Produto constituído de frutos da planta rosa mosqueta, após sofrer processos de desidratação e moagem.	Rosa mosqueta	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
197	SACAROSE	Açúcar obtido por extração, concentração e purificação, a partir de partes de plantas ricas neste nutriente, como raiz de beterraba sacarina (<i>Beta-vulgaris</i>) e o colmo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i>).	Sacarose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
198	SAIS CÁLCICOS DE ÁCIDOS GRAXOS	Produto resultante da saponificação de ácidos graxos vegetais por hidróxido de Cálcio.	Sais cálcicos de ácidos graxos; gordura protegida	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - mín.; NDT* - mín.; Energia Metabolizável - mín.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	
282	SALSAPARRILHA (<i>Smilax aspera</i>), raiz	Produto constituído pela raiz integral da salsaparrilha após sofrer secagem e moagem.	Raiz de salsaparrilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
199	SAMAÚMA (<i>Ceiba pentandra</i>), extrato	Produto obtido a partir das sementes colhidas de samaúma (<i>Ceiba pentandra</i>).	Extrato de semente de samaúma (<i>Ceiba pentandra</i>)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
200	SOJA (<i>Glycine max</i>), casca	Produto obtido após separação da parte externa (tegumento ou casca) do grão de soja, durante o processo industrial de extração do óleo, podendo ser moída ou peletizada.	Casca de soja	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; FDA - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.	
201	SOJA (<i>Glycine max</i>), extrusada	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao processo de extrusão, cozidos por meio de uma combinação de pressão, calor, cisalhamento mecânico e restituição de produtos expandidos, podendo sofrer processo de prensagem para retirada de parte do óleo (semi-integral).	Soja integral extrusada; soja semi-integral extrusada	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.; Atividade Ureática - máx.	
202	SOJA (<i>Glycine max</i>), farelo	Produto resultante da extração do óleo do grão de soja por solvente e pressão com posterior moagem e/ou peletização. Permite-se nesse produto a adição dos resíduos da filtragem do óleo (inclusão máxima de 1%) e da bora (inclusão máxima de 1,5%).	Farelo de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Insolúveis em HCl - máx.; Solubilidade proteico em KOH 0,2% - mín.	
203	SOJA (<i>Glycine max</i>), farelo de gémén	Produto resultante no processamento industrial do grão de soja, constituído essencialmente de gémén.	Farelo de gémén de soja	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Isoflavonas totais - mín.	
204	SOJA (<i>Glycine max</i>), farelo extrusado	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao processo de extração parcial do óleo e extrusão	Farelo de soja semi-integral extrusado	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Insolúveis em HCl - máx.; Solubilidade proteico em KOH 0,2% - mín.	
205	SOJA (<i>Glycine max</i>), farelo fermentado	É o produto obtido por fermentação microbiana de farelo de soja e posterior secagem.	Farelo de soja fermentado	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Insolúveis em HCl - máx.; Solubilidade proteico em KOH 0,2% - mín.	
206	SOJA (<i>Glycine max</i>), farelo micronizado	Produto resultante da micronização dos grãos de soja (<i>Glycine max</i>), que consiste na exposição dos grãos de soja à radiação infravermelha, resfriamento, laminação e moagem a partículas com cerca de 30 µm.	Farelo de soja micronizada	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Insolúveis em HCl - máx.; Solubilidade proteico em KOH 0,2% - mín.	
207	SOJA (<i>Glycine max</i>), farinha	Consiste do grão de soja tratado termicamente e posterior moagem, podendo ser submetido ao processo de micronização.	Farinha de soja; farinha de soja micronizada	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
208	SOJA (<i>Glycine max</i>), fibra	Produto originado de resíduos da produção de proteínas, extratos e outros produtos de soja, que sofre processamento específico relacionado à sua solubilidade, recuperação de fração proteica e à destinação.	Fibra de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
209	SOJA (<i>Glycine max</i>), grão	Consiste do grão de soja, podendo ser submetido a processos de moagem (soja moída ou micronizada).	Grão de soja; grão de soja micronizado	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.	
211	SOJA (<i>Glycine max</i>), grão tratado	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao tratamento de cozimento com ou sem condicionamento sob pressão, podendo ainda ser moída	Grão de soja tratado por calor; soja integral moída (tratado por calor); soja integral moída (tratado por pressão); farinha de soja desativada	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.	
212	SOJA (<i>Glycine max</i>), hidrolisado	Produto resultante da hidrólise ácida (ácido clorídrico) do farelo de soja, seguido de tratamento térmico e ajuste do pH.	Hidrolisado de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
213	SOJA (<i>Glycine max</i>), lecitina	É o produto obtido a partir do óleo bruto de soja, após separação do óleo degomado. A goma resultante (50% de fosfolípidos e 25% de óleo) passa por processo de separação da fração insaponificável (lecitinas, lipositos, cefalinas, tocoferóis).	Lecitina de soja	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
214	SOJA (<i>Glycine max</i>), melaço	Produto obtido por extração alcoólica durante o processo de fabricação do Concentrado proteico de soja.	Melaço de soja	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Açúcares Totais - mín.	
215	SOJA (<i>Glycine max</i>), óleo	É o óleo comestível obtido do grão de soja (<i>Glycine max</i>) através de processos de extração, podendo ainda sofrer degomagem e refino.	Óleo de soja bruto; óleo de soja degomado*; óleo de soja refinado	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
216	SOJA (<i>Glycine max</i>), proteína concentrada	Produto resultante da extração do óleo e remoção parcial dos carboidratos e demais constituintes proteicos solúveis em água e óleo do grão de soja sem casca.	Farinha de soja desengordurada; proteína concentrada de soja; proteína concentrada de soja micronizada.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Solubilidade em KOH 0,2% - mín.	
217	SOJA (<i>Glycine max</i>), proteína hidrolisada	É o produto obtido pela hidrólise do grão de soja moído com ácido clorídrico e subsequente neutralização com hidróxido de sódio ou carbonato de sódio.	Proteína hidrolisada de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
218	SOJA (<i>Glycine max</i>), proteína isolada	É o produto resultante da remoção da maioria dos componentes não proteicos do grão de soja. O processo pode envolver diluição, aquecimento, centrifugação, precipitação e liofilização.	Proteína isolada de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.	
219	SOJA (<i>Glycine max</i>), proteína texturizada	É o produto obtido a partir de farinha desengordurada de soja submetido ao processo de extrusão.	Proteína texturizada de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Solubilidade proteico em KOH 0,2% - mín.; Atividade Ureática - máx.	
220	SOJA (<i>Glycine max</i>), torta	Produto resultante da extração do óleo do grão de soja por pressão com posterior moagem.	Torta de soja	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
222	SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>), glúten de sorgo com levedura	Produto da indústria de destilação, obtido a partir do grão de sorgo, submetido às etapas de cozimento, fermentação, destilação e secagem	Glúten de sorgo com levedura;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
223	SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>), grão	Consiste do grão de sorgo, podendo ser submetido a processos de moagem (sorgo moído).	Grão de sorgo; sorgo integral moído	Umidade - máx.; Energia Metabolizável kcal/kg; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Taninos - máx.	
300	SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>), proteína concentrada de sorgo	Produto da indústria de maceração de sorgo, posteriormente submetidos a moagem, com separação da casca por peneiração, restando a proteína e amido. Após a centrifugação se obtém a proteína concentrada de sorgo.	Proteína concentrada de sorgo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	N.A.
224	SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>), resíduo de destilaria	Produto da indústria de destilação obtido a partir do grão de sorgo fermentado com levedura podendo receber o acréscimo de solúveis.	DDG - resíduo seco de destilaria (sorgo) DDGS - resíduo seco de destilaria com solúveis (sorgo); WDG - resíduo úmido de destilaria (sorgo)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
249	SUBPRODUTOS DA INDÚSTRIA DO ÁCIDO CÍTRICO	Produto (subproduto) proveniente da produção do ácido cítrico.	Subprodutos da indústria do ácido cítrico	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
225	TOMATE (<i>Lycopersicon esculentum</i>), subproduto da indústria	Produto resultante do processamento industrial do tomate, constituído por proporções variáveis de pele (epicarpo), semente, ramas, polpa e frutas inteiras. O produto pode ser desidratado e moído.	Subproduto de indústria do tomate; massa de tomate desidratada; extrato de tomate; farelo de sementes de tomate; tomate desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
226	TREMOÇO DOCE (<i>Lupinus albus</i>), grão	Consiste do grão de tremoço doce, podendo ser submetido a processo de moagem (tremoço doce moído).	Grão de tremoço doce; tremoço doce moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
227	TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA MÉDIA	Triglicerídeos de ácidos graxos de cadeia média obtidos do processamento de óleos vegetais (principalmente óleo de coco e/ou óleo de palma).	Triglicerídeos de ácidos graxos de cadeia média	Umidade - máx.; Ácidos Graxos Totais - Mín.	
228	TRIGO (<i>Triticum durum</i> e <i>Triticum aestivum</i>), grão	Consiste do grão de trigo, podendo ser submetido a processos de moagem (trigo moído).	Grão de trigo; trigo integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
229	TRIGO (<i>Triticum durum</i> , <i>Triticum aestivum</i>), gémén	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo, constituído essencialmente de gémén.	Gémén de trigo; farelo de gémén de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
230	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), farinha	Produto obtido do processo usual e comercial de moagem. É classificada de acordo com as suas características, em: a) farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%; b) farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, degemido, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%; c) farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, degemido, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850%.	Farinha de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Amido - mín.	

270	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), farinha pré-gelatinizada	Produto obtido a partir de trigo moído, que recebe um tratamento a vapor, extrusão e secagem.	Farinha de trigo pré-gelatinizada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Amido - mín.	
231	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), farinha	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo para obtenção de farinha. Trata-se da fração separada do farelo pela ação de peneiras.	Farinhela de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
305	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), fibra de palha	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo, onde a palha passa por um processo de hidrólise e secagem, podendo sofrer moagem.	Fibra de palha de trigo hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
232	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), glúten	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo para obtenção de amido. Trata-se da fração proteica presente no endosperma do grão.	Glúten de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
233	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), glúten hidrolisado	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo para obtenção de amido. Trata-se da fração proteica presente no endosperma do grão. O glúten é hidrolisado por enzimas proteolíticas.	Glúten de trigo hidrolisado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Solubilidade Proteica em água - mín.	
234	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), remóido (Produto de beneficiamento do trigo)	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo. Consiste de uma mistura de farelo, gérmen e farinha de trigo.	Remóido de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Índice de Acidez - máx.	
235	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), trigulho	Produto obtido de lotes cujo peso específico do grão de trigo é menor do que o exigido para moagem ou no processamento industrial na fase de classificação, após a eliminação das impurezas. Consiste de grãos pouco desenvolvidos, mal granados ou chochos.	Trigulho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
236	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), aleurona	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo. Consiste principalmente de aleurona e pequena quantidade de farelo.	Aleurona; fração de farelo de trigo	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Amido - máx.	
237	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), amido	Produto extraído do grão de trigo.	Amido de trigo	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.	
238	TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), farelo	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo. Consiste de pericarpo, aleurona, fragmentos de gérmen e pequena quantidade de grãos.	Farelo de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
239	TRIGO SARRACENO ou MOURISCO (<i>Fagopyrum</i> sp.), grão	Consiste do grão de trigo sarraceno ou mourisco, podendo ser submetido a processos de moagem (trigo sarraceno ou mourisco moído).	Trigo sarraceno; trigo mourisco	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
240	TRIGO, óleo de gérmen	É o óleo comestível obtido do gérmen de trigo através de processos de extração com utilização de solventes.	Óleo de gérmen de trigo	Umidade - máx.; Acidez Livre em Ácido Oleico; Ácidos Graxos Totais; Índice de Peroxido	
241	TRITICALE (<i>Triticosecale Wittmack</i>), grão	Consiste do grão híbrido derivado do cruzamento do trigo (<i>Triticum</i> sp.) e centeio (<i>Secale cereale</i>), podendo ser submetido a processos de moagem (triticale moído).	Grão de triticale	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
242	Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes integrais	Tubérculos, bulbos e raízes <i>in natura</i> ou desidratados, podendo sofrer processo de desintegração parcial ou moagem.	Alho desidratado; batata; batata desidratada; batata doce; batata doce desidratada; belerraba; cebola; cenoura; Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>); gengibre; inhame; mandioca; mandiocquinha; nabo; raiz de bardana (<i>Arctium lappa L.</i>)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
243	TUCUM (<i>Pyrenolophys maraja</i>), farelo	Produto resultante da moagem da polpa seca de tucum, após processo industrial de extração do óleo por pressão (farelo de tucum (pressão)) ou com solvente e pressão (farelo de tucum (solvente)) e moagem.	Farelo de tucum	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
293	TUCUMÁ (<i>Astrocaryum</i> sp.), óleo	Produto obtido em decorrência do processo industrial de elaboração do farelo ou do óleo da semente do tucumá, por prensagem, ou extração por solvente e pressão.	Óleo de tucumá	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.	
244	UVA (<i>Vitis vinifera</i> ou <i>Vitis labrusca</i>), farelo de polpa	Produto obtido após prensagem da uva e posterior secagem e moagem. Contém pele, sementes e pedúnculos.	Farelo de polpa de uva; cascas e sementes de uva	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
245	UVA (<i>Vitis vinifera</i> ou <i>Vitis labrusca</i>), farelo de sementes	É o produto da extração do óleo das sementes de uvas por prensagem /ou por solvente, após secagem e moagem.	Farelo de semente de uva	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
246	VEGETAIS, parte aérea	Vegetais, <i>in natura</i> ou desidratados, utilizados na alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal, podendo sofrer processo de moagem.	Acelga em pó; aipo; aipo desidratado; agrião desidratado; alcachofra; alcachofra desidratada; alecrim desidratado; aspargo; aspargo desidratado; brócolis; brócolis desidratado; chá verde (<i>Carnellia sinensis</i>); couve desidratada; couve-flor; espinafre desidratado; ervas; ervas mate; hortelã desidratada; hortelã-pimenta (<i>Mentha piperita</i>); manjerico desidratado; oregano desidratado; repolho branco; repolho desidratado; salsa desidratada; salsinha moída; sálvia (<i>Salvia sclarea</i>); urtiga (<i>Urtica dioica</i>);	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
247	VINHAÇA CEREALIS (milho e sorgo)	Resíduo do processamento industrial para obtenção do álcool de cereais (milho e sorgo), constituído por uma suspensão de sólidos, rico em substâncias orgânicas e minerais.	Vinhaça de milho; vinhaça de sorgo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Potássio - mín.	
248	XILOSE	Açúcar obtido após hidrólise ácida da lignocelulose contida nos vegetais.	Xilose	Umidade - máx.; Xilose - mín.	
285	Yucca spp.	Yucca spp., <i>in natura</i> ou desidratados.	Yucca spp.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
IV - Ingredientes de origem mineral					
	Identificação	Descrição	Identificação do ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
55	ACETATO DE MAGNÉSIO		Acetato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
1	ÁCIDO FOSFÓRICO	H3PO4	Ácido fosfórico	Fósforo - mín.	
2	ALGA MARINHA CALCÁREA (<i>Lithothamnium calcareum</i>)	Produto resultante da lavagem, secagem e moagem de sedimento carbonático bioclástico, com predominância de alga marinha calcárea <i>Lithothamnium calcareum</i> .	Alga marinha calcárea; farinha refinada de algas calcárias	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Cálcio - mín.; Magnésio - mín.	
3	BICARBONATO DE SÓDIO	NaHCO3	Bicarbonato de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
58	BISGLICINATO DE MAGNÉSIO	C4H8MgN2O4	Bisglicinato de magnésio	Magnésio - mín.	N.A.
4	FARINHA DE OSSO CALCINADO	Produto resultante de ossos de diferentes espécies animais, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente, submetidos a uma operação em fluxo contínuo que compreende a trituração, com subsequente calcinação (tratamento térmico a temperaturas superiores a 500 °C) e moagem.	Farinha de osso calcinada	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.	
5	CAL VIRGEM	Cal virgem (CaO) é obtida industrialmente pela calcinação ou queima completa do calcário. Denomina-se por cal hidratada ou cal extinta a cal virgem que passou por processo de hidratação, seus constituintes são o hidróxido de cálcio Ca(OH)2 e o hidróxido de magnésio Mg(OH)2.	Óxido de cálcio; cal virgem calcítica; cal virgem dolomítica; cal hidratada	Umidade - máx.; Cálcio - mín. e máx.; Magnésio - mín.; Ferro - máx.; Alumínio - máx.	
6	CALCÁRIO	Produto obtido a partir da moagem de rocha calcária, com predominância de carbonato de cálcio (CaCO3) e carbonato de magnésio (MgCO3). Em função do teor de MgCO3, os calcários são classificados em calcíticos (com teor de MgCO3 inferior a 10%), magnesianos (com teor de MgCO3 entre 10% e 25%) e dolomíticos (com teor de MgCO3 acima de 25%).	Calcário calcítico Calcário magnesiano Calcário dolomítico	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Ca - mín.; Mg - máx. Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Ca - mín.; Mg - mín. e máx. Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Ca - mín.; Mg - mín.	
7	CÁLCIO AMINOÁCIDO QUELATO		Cálcio aminoácido quelato	Umidade - máx.; Cálcio - mín.	
8	CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE CÁLCIO		Carbo amino fosfoquelato de cálcio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Densidade Matéria Mineral - máx.	
9	CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE ENXOFRE		Carbo amino fosfoquelato de enxofre	Enxofre - mín.; Fósforo - mín.	
10	CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE MAGNÉSIO		Carbo amino fosfoquelato de magnésio	Enxofre - mín.; Magnésio - mín.	
11	CARBONATO DE CÁLCIO	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio (CaCO3), como calcário, ou por precipitação com solução ácida.	Carbonato de cálcio	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - mín.; Magnésio - mín. e máx.	
12	CARBONATO DE MAGNÉSIO	MgCO3	Carbonato de magnésio	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Magnésio - mín.; Cálcio - mín.;	
13	CARBONATO DE POTÁSSIO	K2CO3	Carbonato de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
56	CARVÃO DE OSSO CALCINADO	Produto resultante da carbonização e moagem de ossos bovinos, obtidos de estabelecimentos sob fiscalização do serviço oficial competente.	Carvão de osso calcinado	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.	
14	CITRATO DE MAGNÉSIO	É o citrato de magnésio (C6H8MgO7) resultante da preparação do magnésio em forma de sal com ácido cítrico na proporção de 1: 1.	Citrato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
16	CLORETO DE CÁLCIO ANIDRO	CaCl2	Cloreto de cálcio anidro	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cloro - mín.	
17	CLORETO DE CÁLCIO DIHIDRATADO	CaCl2.2H2O	Cloreto de cálcio dihidratado	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cloro - mín.	
18	CLORETO DE MAGNÉSIO	MgCl2	Cloreto de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Cloro - mín.	
19	CLORETO DE POTÁSSIO	KCl	Cloreto de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
20	CLORETO DE SÓDIO	NaCl	Cloreto de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
21	CONCHAS MARINHAS CALCÁRIAS	Produto de origem natural obtido a partir de conchas marinhas calcárias moídas ou granuladas, tais como conchas de ostras ou outras.	Conchas marinhas calcárias; conchas de ostras	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.	
22	ENXOFRE VENTILADO	Pó obtido de depósitos naturais do mineral. Produto também obtido da refinação do petróleo, tal como executada por fabricantes de enxofre.	Flor de enxofre; enxofre Sublimado	Umidade - máx.; Enxofre - mín.	
23	ESTEARATO DE MAGNÉSIO		Estearato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
24	FILTRADO DE ENXOFRE	Produto oriundo do processo de produção de ácido sulfúrico resultante da filtração do enxofre fundido.	Filtrado de enxofre; borra de enxofre	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Enxofre - mín.	
25	FORMIATO DE CÁLCIO	C2H2CaO4	Formiato de cálcio	Matéria Mineral - mín.; Fósforo - mín.; Relação Cálcio/Fósforo 2,15 - máx.	

26	FOSFATO BICÁLCICO	CaHPO4	Fosfato bicálcico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em água - máx.	
27	FOSFATO DE MAGNÉSIO	Mg3(PO4)2	Fosfato de magnésio	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Sódio - mín.; Magnésio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1.	
28	FOSFATO DE POTÁSSIO MONOBÁSICO	KH2PO4	Fosfato de potássio monobásico	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Fósforo - mín.	
29	FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO	K2HPO4	Fosfato de potássio dibásico	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Fósforo - mín.	
30	FOSFATO DE ROCHA DEFLUORIZADO	Fosfato de rocha submetido ao processo de desfluorização.	Fosfato de rocha defluorizado	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Sódio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1;	
31	FOSFATO DISSÓDICO	Na2HPO4	Fosfato dissódico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em água - mín.	
32	FOSFATO MONOAMÔNIO	NH4H2PO4	Fosfato monoamônio	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Magnésio - mín.; Nitrogênio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1;	
33	FOSFATO MONOBICÁLCICO	CaHPO4.2H2O e Ca(H2PO4)2.H2O	Fosfato monobicálcico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1;	
34	FOSFATO MONOCÁLCICO	CaHPO4.2H2O	Fosfato monocálcico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em Água - mín.	
35	FOSFATO MONOSSÓDICO	NaH2PO4	Fosfato monossódico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em Água - mín.	
36	FOSFATO TRICÁLCICO DESFLUORIZADO	Ca(H2PO4)2	Fosfato tricálcico desfluorizado	Umidade - máx.; Cálcio-mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín.	
37	FOSFORILATO DE MAGNÉSIO		Fosforilato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
38	GLICEROFOSFATO DE CÁLCIO		Glicerofosfato de cálcio	Cálcio - mín. e máx.	
39	GLUCONATO DE CÁLCIO		Gluconato de cálcio	Cálcio - mín. e máx.	
57	HUMOFOSFATO DE CÁLCIO	O humofosfato de cálcio é o produto obtido pela reação de uma fonte de cálcio, um ácido fosfórico e uma substância húmica.	Humofosfato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Fúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em Água - mín.	Aprovado para uso em Aves
40	IODETO DE CÁLCIO		Iodeto de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín. e máx.; Iodo - mín.	
41	MAGNÉSIO AMINOÁCIDO QUELATO		Magnésio aminoácido quelato	Magnésio - mín.	
42	NITRATO DE CÁLCIO	Ca(NO3) + NH4NO3	Nitrato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Nitrogênio - mín.	
43	ÓXIDO DE MAGNÉSIO	MgO	Óxido de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
44	ÓXIDO DE POTÁSSIO	K2O	Óxido de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
45	ÓXIDO DE SÓDIO	Na2O	Óxido de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
46	PIDOLATO DE CÁLCIO	C10H12CaN2O6	Pidolato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín.	
47	PROTEINATO DE CÁLCIO		Proteinato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín. e máx.; Matéria Mineral - máx.; Proteína Bruta - mín.; Cálcio ligado - mín.	
48	PROTEINATO DE MAGNÉSIO		Proteinato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
49	SULFATO DE AMÔNIO	O sulfato de amônio cuja fórmula é (NH4)2SO4 é o produto obtido da reação da amônia com o ácido sulfúrico.	Sulfato de amônio	Umidade - máx.; Nitrogênio - mín.; Enxofre - mín.	
50	SULFATO DE CÁLCIO DIHIDRATADO	Sulfato de cálcio di-hidratado (CaSO4 x 2H2O) obtido por trituração de sulfato de cálcio dihidratado, ou por hidratação de sulfato de cálcio na forma semi-hidratada.	Sulfato de cálcio dihidratado; Gesso	Umidade - máx.; Fúor - máx.; Enxofre - mín.	
51	SULFATO DE MAGNÉSIO	O sulfato de magnésio, é um composto químico que contém magnésio, cuja fórmula é MgSO4.n(H2O) com n de 0 a 7. O sulfato de magnésio hepta-hidratado MgSO4.7(H2O).	Sulfato de magnésio; sulfato de magnésio monohidratado; sulfato de magnésio heptahidratado	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Enxofre - mín.	
52	SULFATO DE POTÁSSIO	É o sal de fórmula química K2SO4 e é produzido pela reação de neutralização do ácido sulfúrico com o hidróxido de potássio.	Sulfato de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Enxofre - mín.	
53	SULFATO DE SÓDIO	É o sal de fórmula química Na2SO4, sendo o sal de sódio do ácido sulfúrico.	Sulfato de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.; Enxofre - mín.	
54	SUPERFOSFATO TRIPLO	Produto da reação do ácido fosfórico com a rocha fosfatada como matéria-prima básica.	Superfosfato triplo	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Fúor - máx.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Cálcio - mín. e máx.	
V - Ingredientes de origem outras					
	Identificação do Ingrediente	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
25	ÁCIDO HIALURÔNICO	É o produto obtido após o cultivo, esterilização, filtração, purificação, hidrólise e secagem de massa de fermentação de microrganismos específicos.	Ácido hialurônico	Ácido hialurônico - mín.	Uso aprovado para cães, gatos e equídeos.
1	BIOMASSA DE MICROALGAS	Produto obtido através da cultura de microalgas (bio-fermentação /bio-produção) que é centrifugada para separação da biomassa e do meio líquido, congelada, sofre processo de secagem, desidratação (liofilização ou spray-dried), e moagem.	O produto deve ser designado incluindo o gênero e a espécie da microalga.; biomassa de microalgas desidratada (_____*); ex.: biomassa de microalgas (<i>Aurantiochyrium</i> sp.); biomassa de microalgas (<i>Prototheca moriformis</i>); biomassa de microalgas desidratada (<i>Prototheca moriformis</i>); biomassa de microalgas desidratada (<i>Spirulina</i> spp.); microalga (<i>Isochrysis</i> spp.); biomassa de microalga (<i>Phaeodactylum</i> spp.); biomassa de microalga <i>nannochloropsis</i> spp.; biomassa de microalga <i>Tetraselmis</i> spp.; biomassa de microalgas (<i>Spirulina platensis</i>); biomassa de microalgas diatomácea (<i>Thalassiosira weissflogii</i>) liofilizada; biomassa de microalgas (<i>Schizochytrium</i> sp.)*	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; *Ácido docosa-hexaenoico (DHA)	
2	BIOMASSA MICROBIANA	Produto resultante da massa microbiana obtida de processos de biofermentação ou bioprodução, podendo ser posteriormente desidratado.	O produto deve ser designado incluindo o gênero e a espécie do microrganismo.; ex.: biomassa microbiana úmida ou desidratada de <i>C. glutamicum</i> (FERM BP-5189); biomassa microbiana (<i>C. glutamicum</i> - KCCM10227); biomassa microbiana (<i>E. coli</i> K12 MLF29); biomassa microbiana (<i>Aspergillus niger</i>).	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
23	BUTAFOSFANA	Produto obtido por síntese química, a partir da butilamina.	Butafosfana	Fósforo - mín.; Umidade - mín.	Aprovado para uso em peixes e camarões.
3	CHAMPIGNON (Agaricus bisporus), pó	Cogumelo comestível da família das agaricáceas, gênero <i>Agaricus</i> ou, no sentido estrito, pertencente à espécie <i>Agaricus bisporus</i> ou outras após o processo de lavagem, secagem e desidratação.	Champignon em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
30	CORDYCEPS MILITARIS (Cordyceps)	Cogumelo comestível da família Cordycipitaceae, gênero <i>Cordyceps</i> ou, no sentido estrito, pertencente à espécie <i>Cordyceps Militar</i> , após o processo de lavagem, in natura ou podendo sofrer processo de secagem, desidratação (liofilização ou spray-dried), e moagem.	<i>Cordyceps Militar</i>	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	N.A.
24	HIALURONATO DE SÓDIO	É o produto obtido após o cultivo, esterilização, filtração, purificação, hidrólise e secagem de massa de fermentação de microrganismos específicos.	Hialuronato de sodio	Hialuronato de sodio - mín.	Uso aprovado para cães, gatos e equídeos.
4	HIDROCLORO DE GLICOSAMINA	É o produto obtido após esterilização, filtração, hidrólise ácida, concentração, cristalização, centrifugação e secagem de massa de fermentação de microrganismos específicos, em meio de cultura rico em glicose.	Hidrocloro de glicosamina	Umidade - máx.; Hidrocloro de glicosamina - mín.	
27	LACTULOSE	Produto obtido a partir da Lactose Monohidratada através de síntese química, resultando em Lactulose cristalizada ao final do processo.	Lactulose	Umidade - máx.; Açúcares totais - mín.	N.A.
18	LEVEDURA, desidratada	É o produto, leveduras de espécies inespecíficas, obtido da fermentação alcoólica de substrato rico em carboidratos.	Levedura inativada desidratada; levedura hidrosada desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
5	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, de cervejaria, autolisada.	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica da fabricação da cerveja. Após a fermentação as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sofrem processo de autólise, são centrifugadas e desidratadas.	Levedura de cervejaria autolisada desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
6	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, de cervejaria, inativada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica da fabricação da cerveja. Após a fermentação as leveduras são inativadas e opcionalmente podem sofrer processo de desidratação.	Levedura de cervejaria inativada desidratada; levedura de cervejaria desidratada; levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) de cervejaria inativada desidratada; levedura de cervejaria inativada e úmida	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	

7	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, de destilaria de álcool, autolisada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica, em usinas e destilarias de álcool, de Cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i>). Após a fermentação a levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sofre processo de autólise, é centrifugada e desidratada.	Levedura de cana-de-açúcar autolisada e desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	
8	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, cultura	É o subproduto obtido da indústria de etanol a partir do processo de fermentação de cereais, onde o meio fermentativo é seco juntamente com a levedura após a extração do etanol.	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de destilaria de álcool inativada e desidratada; levedura de destilaria de álcool hidrolisada e desidratada; levedura de destilaria de álcool inativada e desidratada; levedura de cana-de-açúcar inativada e desidratada; levedura de cana de açúcar hidrolisada e desidratada; levedura de cana-de-açúcar desidratada; cultura de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; cultura de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	
9	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, de destilaria de álcool, inativada úmida	É o subproduto úmido obtido da fermentação alcoólica, em usinas e destilarias de álcool, produzido por processo fermentativo com levedura do gênero <i>Saccharomyces</i> . As leveduras são inativadas e opcionalmente podem sofrer processo de desidratada.	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de destilaria de álcool inativada e úmida; levedura de cana-de-açúcar úmido; levedura de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	
10	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, de panificação, inativada, desidratada, autolisada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica da fabricação de pão. Após a fermentação, a levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> é autolisada pelo calor (termólise) e posteriormente desidratada.	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de panificação inativada e desidratada; levedura de panificação autolisada e desidratada; levedura de panificação desidratada autolisada; levedura de panificação hidrolisada e desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	
11	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, Extrato	É o subproduto obtido da fermentação de leveduras. Após a fermentação, a levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> é inativada, centrifugada, sofre autólise, é separada da parede celular e posteriormente desidratada.	Extrato de leveduras; extrato de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	
31	LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, Parede celular	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica, em usinas e destilarias de álcool. Após a fermentação da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , o creme de levedura passa por um processo de desalcoólização, é enviado ao reator (ajuste no pH e fermentação e adição da enzima), sofre processo de hidrólise, centrifugação e secagem (Spray Drier).	Parede celular de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; Parede celular de levedura	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx	N.A.
12	LEVEDURA TORULA (<i>Candida utilis</i>), inativada e desidratada	É o produto obtido pela secagem de células da espécie <i>Candida utilis</i> , separadas por centrifugação do fermentado do caldo de cana no processo de produção de álcool. As leveduras são inativadas e opcionalmente podem sofrer o processo de autólise.	Levedura torula inativada; levedura torula inativada desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
13	MACROALGAS	Composto por macroalgas que se despreendem naturalmente e depositam-se nas praias e que após cohidas sofrem processos de lavagem, secagem por gotejamento, titulação, separação das fases sólida e líquida, na qual a fase líquida é centrifugada e filtrada, pasteurizada e concentrada. Já a fase sólida sofre processo de secagem, desidratadação e moagem.	Farinha de alga pardia (<i>Ascophyllum nodosum</i>); farinha de alga <i>Chlorella vulgaris</i> ; farinha de alga marrom (<i>Ascophyllum nodosum</i>); Alga verde (<i>Ulva</i> sp.); alga verde líquida (<i>Ulva</i> sp.); alga vermelha (<i>Solenia</i> sp.); alga vermelha líquida (<i>Solenia</i> sp.); alga <i>Laminaria digitata</i> (<i>Laminaria</i> sp.); alga kelp (<i>Laminaria</i> sp.); alga chondrus crispus (<i>Chondrus</i>)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
15	MICROALGAS (<i>Schizochytrium</i> sp.), óleo	Produto obtido através da extração do óleo da microalga <i>Schizochytrium</i> sp.	Óleo de microalgas (<i>Schizochytrium</i> sp.)	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Ácido Graxo Livre em Ácido Oleico (%) - máx. Sólidos Insolúveis - máx.; Ácido Docosahexaenóico (DHA) - mín.	
29	N-ACETIL-D-GLICOSAMINA	Matéria-prima obtida a partir da fermentação da glicose de milho.	N-Acetil-D-Glicosamina	N-Acetil-D-Glicosamina - mín.	N.A.
16	OLEO FÚNGICO (<i>Monterella alpina</i> - ATCC 32222)	Produto obtido pela fermentação do fungo <i>Monterella alpina</i> , através de processos de secagem, extração do óleo fúngico, refino, branqueamento e desodorização.	Óleo fúngico (<i>Monterella alpina</i> - ATCC 32222)	Ácido araquidônico - mín.	
20	PALMITOLETANOLAMIDA (PEA)	Produto obtido por síntese química, a partir de etanolamida e ácido palmítico.	Palmitoletanolamida (PEA)	Matéria Mineral - Máx.; Palmitoletanolamida - Mín.; Umidade - Máx.	Aprovado para uso em cães e gatos
19	PÃO	Produto obtido pela coção de uma massa de consistência elástica, elaborada basicamente com farinha de cereal (com proteínas formadores de glúten, geralmente de trigo), água, sal/açúcar.	Casca de pão; farelo de pão; pão in natura;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
28	PROPILENOGLICOL	Composto orgânico, viscoso, inodoro e incolor, que é higroscópico e miscível com água, acetona e clorofórmio.	Propileno glicol	Propileno glicol - mín.	Aprovado para uso em ruminantes
21	SAIS DE ÁCIDOS GRAXOS VOLÁTEIS	Produto obtido de ácidos graxos voláteis de cadeia ramificada, neutralizados por uma base alcalina (Hidróxido de Sódio, Hidróxido de Potássio, Hidróxido de Cálcio, entre outras).	Sais de ácidos graxos voláteis	Sais de ácidos graxos voláteis - mín.	Aprovado para uso em ruminantes
22	SHIITAKE (<i>Lentinula edodes</i>)	Cogumelo comestível da família Marasmiaceae, gênero <i>Lentinula</i> ou, no sentido estrito, pertencente à espécie <i>Lentinula edodes</i> , após o processo de lavagem, in natura ou podendo sofrer processo de secagem, desidratadação (tofização ou spray-dried), e moagem.	SHIITAKE (in natura)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx	
14	SÓLIDOS SOLÚVEIS DE FERMENTAÇÃO	Produto sólido, oriundo da fermentação de leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> em fases líquida (primeira fermentação) e sólida (fermentação final), até obtenção do produto final seco, após moagem.	Sólidos solúveis de fermentação	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
17	SUBPRODUTO DE FERMENTAÇÃO FÚNGICA	Produto sólido, oriundo da fermentação de substratos vegetais por fungos (<i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> e <i>Neurospora tetrasperma</i>).	Subproduto de fermentação fúngica	Proteína bruta - mín.; Extrato Etéreo - Mín.; Fibra Bruta - máx.	Aprovado para uso em aves, ruminantes e suínos
26	VINHAÇA DE RESÍDUOS SÓLIDOS PROVENIENTES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	É o produto obtido através da fermentação e posterior destilação do mosto, produzido com resíduos sólidos da indústria de alimentos, para a obtenção do produto etanol.	Vinhaça de resíduos sólidos provenientes da indústria de alimentos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Enxofre - máx.	Uso aprovado para ruminantes
VI - Resíduos sólidos utilizados na fabricação de coprodutos					
	Identificação	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
1	Resíduos a base de açúcares		Resíduos das indústrias de açúcar, confeitos, balas e gomas de mascar, glicose, torrão, paçoca, pé de moleque, e xaropes.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
2	Resíduos a base de óleos e gorduras vegetais		Resíduos das indústrias de creme vegetal, margarina, maionese, óleo composto, azeite, óleos e gorduras vegetais, molhos preparados para salada e outros molhos pronto para consumo.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
3	Resíduos da alimentação animal		Resíduos das indústrias de alimentos para animais de companhia.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
4	Resíduos das indústrias de cereais e farinhas		Resíduos das indústrias de farinhas, biscoitos, massas, pães, bolos, snacks, barra de cereais, macarrão instantâneo, massa úmida, tortilha, panetone, grãos, fermento.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
5	Resíduos de bebidas líquidas e bebidas compostas		Resíduos das indústrias de bebida mista de frutas, néctar de frutas.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
6	Resíduos de cacau		Resíduos das indústrias de chocolates e bombons.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
7	Resíduos de frutas e vegetais		Resíduos da indústria de batata, temperos, derivados de soja, caldos e especiarias, frutas desidratadas, sopas desidratadas, polpa de frutas e legumes, bebidas à base de soja, sucos de frutas e molhos.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
8	Resíduos de indústrias de produtos lácteos/derivados lácteos	Além dos resíduos de indústrias de produtos lácteos/derivados lácteos, serão aceitos produtos resultantes da remoção mecânica logo após o processo produtivo, constantes do item 12.8 da Portaria 392/2021.	Resíduos das indústrias de sobremesas lácteas, requeijão, petit suisse, iogurtes, bebidas lácteas, composto lácteo, queijos, manteiga, leite condensado, leites concentrados, evaporados e em pó, misturas lácteas, sobremesas lácteas, leites fermentados, doce de leite, leite aromatizado.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	Proibida a utilização de resíduos resultantes dos procedimentos de limpeza de equipamentos e da área de produção (IN 81 de 19/12/2018)
9	Resíduos de misturas/pós para preparo de alimentos e bebidas		Resíduos das indústrias de achocolatados em pó, preparados sólidos para refrescos, cappuccino, mistura para bolos, café, fórmulas infantis, pó para preparo de sobremesas, misturas/pós para preparo de molhos.	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
VII - Veículo ou excipiente					
	Identificação do Veículo	Restrições			
1	1,6 anidro D-Glicose				
2	Água				
3	Algas calcárias				
56	Aluminometassilicato de magnésio				
4	Amido				
5	Amidoglicolato de sódio				
66	Behenato de glicerila				
32	Bentonita				
42	Base de petróleo e polietileno				
34	Calcário calcítico				
48	Calcário dolomítico				
6	Carbonato de cálcio				
7	Carbonato de sódio anidro				
37	Carboximetilcelulose sódica (goma de celulose)				
8	Casca de arroz moída				
9	Casca de aveia				
58	Casca de aveia				
68	Casca de laranja				
10	Caulim				
11	Celulose microcristalina				
61	Copolímero de ácido metacrílico				

64	Copovidona				
54	Croscarmelose sódica				
12	Cloreto de sódio				
13	Dextrina				
45	Dextrose				
14	Dióxido de silício				
36	Diatomita				
62	EDTA dissódico				
52	Farelo de arroz				
15	Farelo de soja				
16	Farelo de trigo				
63	Farinha de trigo				
46	Farinha de soja inativa desengordurada				
47	Farinha de alga <i>Chlorella vulgaris</i>				
17	Gelatina	Proibido o uso na alimentação de animais ruminantes quando não for obtido exclusivamente de couros e peles.			
18	Glicerina	Glicerol - min. 800 g/kg; Metanol - máx. 1.500 mg/kg			
35	Glicerina vegetal	Glicerol - min. 800 g/kg; Metanol - máx. 1.500 mg/kg			
60	Goma acácia (arábica)				
19	Gordura vegetal hidrogenada				
40	Hidroxiopropilmetilcelulose				
20	Lactose anidro				
21	Lactose monohidratada				
51	Lecitina de soja				
53	Levedura de cervejaria desidratada				
44	Levedura inativada desidratada				
38	Maltodextrina				
22	Milho moído				
74	Montmorilonita				
69	Óleo de milho				
70	Óleo de milho degomado				
71	Óleo de milho refinado				
72	Óleo de milho destilado				
23	Óleo de soja				
49	Óleo de soja degomado				
33	Óleo de soja refinado				
50	Óleo de soja refinado hidrogenado				
24	Óleo mineral				
43	Parafina				
57	Permeado de soro de leite				
25	Povidona				
41	Pullulan				
55	Quartzto				
59	Quitosana	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)			
26	Sabugo de milho moído				
27	Sacarose				
73	Sepiolita				
28	Silica				
29	Silicato de magnésio				
30	Sulfato de magnésio				
67	Sulfato de sódio				
31	Vermiculita				
39	Xarope de Glucose				
65	Zeolita				

ANEXO II

LISTA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PELO MAPA PARA USO NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL NO BRASIL

I - Aditivos Tecnológicos	Identificação do Aditivo	Número CAS/ INS	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
1	Acácia Concinna	CAS 202148-87-6	Adsorvente de odor	Acácia Concinna - min.	
2	Acetato de Amônio	CAS 631-61-8	Regulador de acidez	Acetato de Amônio - min.	
3	Acetato de Cálcio	CAS 62-54-4	Conservante, Estabilizante, Regulador de acidez	Acetato de Cálcio - min.	
438	Acetato de DL-Alfa-Tocoferol	CAS 7695-91-2	Antioxidante	Acetato de DL-Alfa-Tocoferol - min.	
410	Acetato de Polivinila	CAS 9003-20-7	Antiaglomerante	Acetato de Polivinila - min.	
4	Acetato de Potássio	CAS 127-08-2	Estabilizante, Regulador de acidez	Acetato de Potássio - min.	
5	Acetato de Sódio	CAS 127-09-3	Conservante	Acetato de Sódio - min.	
19	Ácido 5'-Guanílico	CAS 85-32-5	Realçador de sabor	Ácido Guanílico - min.	
20	Ácido 5'-Inosínico	CAS 131-99-7	Realçador de sabor	Ácido Inosínico.5 - min.	
6	Ácido Acético	CAS 64-19-7	Conservante, Regulador de acidez	Ácido Acético - min.	
7	Ácido Alfa Lipóico (ALA)	CAS 1077-28-7	Antioxidante	Ácido Alfa Lipóico (ALA) - min.	
8	Ácido Alginico	CAS 9005-32-7	Emulsificante	Ácido Alginico - min.	
10	Ácido Benzóico	CAS 65-85-0	Conservante	Ácido Benzóico - min.	
11	Ácido Cítrico	CAS 77-92-9	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Cítrico - min.	
12	Ácido Esteárico	CAS 57-11-4	Antiespumante	Ácido Esteárico - min.	
453	Ácido Ferulico	CAS 1135-24-6	Antioxidante, Conservante	Ácido Ferulico - min.	
13	Ácido Fítico	CAS 83-86-3	Estabilizante	Ácido Fítico - min.	
14	Ácido Fórmico	CAS 64-18-6	Conservante	Ácido Fórmico - min.	
15	Ácido Fosfórico	CAS 7664-38-2	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Fosfórico - min.	
16	Ácido Fúlvico	CAS 479-66-3	Regulador de acidez	Ácido Fúlvico - min.	
17	Ácido Fumárico	CAS 110-17-8	Regulador de acidez	Ácido Fumárico - min.	
445	Ácido Húmico	CAS 68514-28-3	Adsorvente; Adsorvente de odor	Ácido Húmico - min.	Aprovado para uso em suínos.
9	Ácido L(+)-Ascórbico	CAS 50-81-7	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Ascórbico - min.	
18	Ácido L(+)-Glutâmico	CAS 56-86-0	Realçador de sabor	Ácido Glutâmico - min.	
21	Ácido L(+)-Tartárico	CAS 87-69-4	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Tartárico - min.	
22	Ácido Láctico	CAS 79-33-4	Conservante, Regulador de acidez	Ácido Láctico - min.	
23	Ácido Láurico Esterificado com Glicerol	-	Conservante, Emulsificante	Ácido Láurico Esterificado com Glicerol - min.	
24	Ácido Málico	CAS 6915-15-7	Regulador de acidez	Ácido Málico - min.	
439	Ácido Parafórmico	CAS 64-18-6	Conservante	Ácido Fórmico - min.	
25	Ácido Peracético	CAS 79-21-0	Regulador de acidez	Ácido Peracético - min.	
26	Ácido Propiônico	CAS 79-09-4	Conservante	Ácido Propiônico - min.	
382	Ácido Ricinoleico	CAS 141-22-0	Emulsificante	Ácido Ricinoleico - min.	
27	Ácido Silícico	CAS 10279-57-9	Antiaglomerante	Ácido Silícico - min.	
28	Ácido Sórbito	CAS 110-44-1	Conservante	Ácido Sórbito - min.	
29	Ácido Sulfúrico	CAS 7664-93-9	Regulador de acidez	Ácido Sulfúrico - min.	
30	Ácido Tiodipropiônico	CAS 111-17-1	Antioxidante	Ácido Tiodipropiônico - min.	
31	Ágar	CAS 9002-18-0	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Ágar - min.	
411	Álcool Cetílico	CAS 36653-82-4	Emulsificante	Álcool Cetílico - min.	
412	Álcool Estearílico	CAS 112-92-5	Emulsificante	Álcool Estearílico - min.	
385	Álcool Etilico	CAS 64-17-5	Emulsificante	Álcool Etilico - min.	
32	Álcool polivinílico	CAS 25213-24-5	Espessante	Álcool polivinílico - min.	
33	Álcool Propílico	CAS 71-23-8	Emulsificante	Álcool Propílico - min.	
34	Alfa-Ciclodextrina	CAS 10016-20-3	Espessante, Estabilizante	Alfa-Ciclodextrina - min.	
35	Alfa-Hidroxiácido (Aha)	-	Regulador de acidez	Alfa-Hidroxiácido (Aha) - min.	
36	Alginato de Amônio	CAS 9005-34-9	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Amônio - min.	
37	Alginato de Cálcio	CAS 9005-35-0	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Cálcio - min.	
38	Alginato de Potássio	CAS 9005-36-1	Emulsificante	Alginato de Potássio - min.	
39	Alginato de Propilenoglicol	CAS 9005-37-2	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Propilenoglicol - min.	
40	Alginato de Sódio	CAS 9005-38-3	Espessante	Alginato de Sódio - min.	
41	Aluminossilicato de Cálcio e Sódio	INS 556	Adsorvente de micotoxinas, Antiaglomerante, Antiumectante	Aluminossilicato de Cálcio e Sódio - min.	
42	Aluminossilicato de Sódio	CAS 1344-00-9	Adsorvente de micotoxinas, Antiaglomerante, Antiumectante	Aluminossilicato de Sódio - min.	
44	Amido Acetilado Adipalado	CAS 68130-14-3	Estabilizante, Emulsificante, Espessante	Amido Acetilado Adipalado - min.	
45	Ascorbato de Cálcio	CAS 5743-27-1	Antioxidante	Ascorbato de Cálcio - min.	
46	Ascorbato de Potássio	CAS 15421-15-5	Antioxidante	Ascorbato de Potássio - min.	
47	Ascorbato de Sódio	CAS 134-03-2	Antioxidante	Ascorbato de Sódio - min.	
413	<i>Aspergillus oryzae</i> (IMI 507151)	-	Inoculante de silagem	<i>Aspergillus oryzae</i> - min.	
396	<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 5749)	-	Adsorvente de odor	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
444	<i>Bacillus licheniformis</i> (GDMCC 1.11)	-	Adsorvente de micotoxinas	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
48	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC 39090)	-	Inoculante de silagem	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
460	<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 926)	-	Inoculante de silagem	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
49	<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 0089)	-	Inoculante de silagem	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	

390	Bacillus subtilis (CNCM I-4606)	-	AdSORvente de micobxinas	Bacillus subtilis - min.	
391	Bacillus subtilis (CNCM I-4607)	-	AdSORvente de micobxinas	Bacillus subtilis - min.	
392	Bacillus subtilis (CNCM I-5043)	-	AdSORvente de micobxinas	Bacillus subtilis - min.	
397	Bacillus subtilis (DSM 15544)	-	AdSORvente de odor	Bacillus subtilis - min.	
398	Bacillus subtilis (DSM 5750)	-	AdSORvente de odor	Bacillus subtilis - min.	
443	Bacillus subtilis (GDMCC 1.372)	-	AdSORvente de micobxinas	Bacillus subtilis - min.	
414	Bacillus subtilis (IMI 507112)	-	Inoculante de silagem	Bacillus subtilis - min.	
50	Bentonita	CAS 1302-78-9	AdSORvente de micobxinas, AntiUmectante, Aglomerante, Antiaglomerante	Bentonita - min.	
51	Benzoato de Sódio	CAS 532-32-1	Conservante	Benzoato de Sódio - min.	
52	Beta-Ciclodextrina	CAS 128446-35-5	Esspessante, Estabilizante	Beta-Ciclodextrina - min.	
53	BHA (Butilhidroxianisól)	CAS 25013-16-5	Antioxidante	BHA - min.	Máximo de 150mg/kg na dieta total
54	BHT (Butilhidroxitolueno)	CAS 128-37-0	Antioxidante	BHT - min.	Máximo de 150mg/kg na dieta total
55	Bicarbonato de Amônio	CAS 1066-33-7	Regulador de acidez	Bicarbonato de Amônio - min.	
56	Bicarbonato de Potássio	CAS 298-14-6	Estabilizante, Regulador de acidez	Bicarbonato de Potássio - min.	
57	Bicarbonato de Sódio	CAS 144-55-8	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Bicarbonato de Sódio - min.	
58	Bifosfato de Magnésio	INS 343(i)	Regulador de acidez	Bifosfato de Magnésio - min.	
59	Bifosfato de Potássio	INS 340(i)	Antiaglomerante, Emulsificante, Esspessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Bifosfato de Potássio - min.	
60	Bifosfato de Sódio	INS 339(i)	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Bifosfato de Sódio - min.	
377	Bissulfato de Sódio	CAS 7681-38-1	Regulador de acidez	Bissulfato de Sódio - min.	
61	Bissulfito de Sódio	CAS 7631-90-5	Conservante	Bissulfito de Sódio - min.	
62	Carbonato de Amônio	CAS 10361-29-2	Regulador de acidez	Carbonato de Amônio - min.	
63	Carbonato de Cálcio	CAS 471-34-1	Antiaglomerante, Estabilizante, Regulador de acidez	Carbonato de Cálcio - min.	
64	Carbonato de Lantânio	CAS 54451-24-0	AdSORvente	Carbonato de Lantânio - min.	Aprovado para adSORver o fosfato nos casos de falhas renais em cães e gatos.
65	Carbonato de Magnésio	CAS 546-93-0	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Carbonato de Magnésio - min.	
66	Carbonato de Potássio	CAS 584-08-7	Estabilizante, Regulador de acidez	Carbonato de Potássio - min.	
67	Carbonato de Sódio	CAS 497-19-8	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Carbonato de Sódio - min.	
68	Carboximetilcelulose Sódica (Goma de Celulose)	CAS 9000-11-7	Emulsificante, Estabilizante, Esspessante, Umectante	Carboximetilcelulose Sódica - min.	
69	Carragena	CAS 9062-07-1	Emulsificante	Carragena - min.	
70	Carvão Ativado de Coco Bagaçu	-	AdSORvente de micobxinas	Carvão Ativado de Coco Bagaçu - min.	
393	Carvão de Osso Calcinado	CAS 98615-67-9	AdSORvente de odor	Carvão de Osso Calcinado - min.	
71	Carvão Vegetal Ativado	CAS 7440-44-0	AdSORvente de micobxinas	Carvão Vegetal Ativado - min.	
72	Celulose em Pó	CAS 9004-34-6	Antiaglomerante, Emulsificante, Esspessante, Estabilizante	Celulose - min.	
73	Celulose Microcristalina	CAS 9004-34-6	Estabilizante	Celulose Microcristalina - min.	
74	Cera de Abelha	CAS 8012-89-3	Emulsificante	Cera de Abelha - min.	
75	Cera de Carnaúba	CAS 8015-86-9	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Cera de Carnaúba - min.	
76	Citrato de Cálcio	CAS 813-94-5	Conservante	Citrato de Cálcio - min.	
77	Citrato de Potássio	CAS 866-84-2	Regulador de acidez	Citrato de Potássio - min.	
78	Citrato Monopotássico (Citrato Diácido de Potássio)	CAS 866-84-2	Regulador de acidez	Citrato Monopotássico - min.	
79	Citrato Monossódico	CAS 18996-35-5	Regulador de acidez	Citrato Monossódico - min.	
80	Citrato Tricálcico (Citrato de Cálcio)	CAS 813-94-5	Conservante, Regulador de acidez	Citrato Tricálcico - min.	
81	Citrato Tripotássico (Citrato de Potássio)	CAS 866-84-2	Regulador de acidez	Citrato Tripotássico - min.	
82	Citrato Trissódico (Citrato de Sódio)	CAS 68-04-2	Regulador de acidez	Citrato Trissódico - min.	
83	Clinoptilolita	CAS 12173-10-3	AdSORvente de micobxinas, Antiaglomerante	Clinoptilolita - min.	
84	Cloreto de Amônio	CAS 12125-02-9	Regulador de acidez	Cloreto de Amônio - min.	
85	Cloreto de Benzalcônio	CAS 8001-54-5	AntiUmectante, Emulsificante	Cloreto de Benzalcônio - min.	
86	Cloreto de Magnésio	CAS 7786-30-3	Conservante	Cloreto de Magnésio - min.	
87	Cloreto de Potássio	CAS 7447-40-7	Esspessante, Estabilizante	Cloreto de Potássio - min.	
88	Concentrado de Tocoferóis	CAS 1406-18-4	Antioxidante	Tocoferóis - min.	
89	Copolímero Linear de Vinilpiridina-Estireno	-	Estabilizante, Esspessante	Copolímero linear de vinilpiridina-estireno - min.	
90	Crospovidona	CAS 9003-39-8	Antiaglomerante	Crospovidona - min.	
91	Curdlana	CAS 54724-00-4	Esspessante, Estabilizante	Curdlana - min.	
92	D-Alfa-Tocoferol	CAS 10191-41-0	Antioxidante	D-Alfa-Tocoferol - min.	
93	Dextrina	CAS 9004-53-9	Estabilizante, Aglomerante	Dextrina - min.	
94	Diacetato de Sódio	CAS 126-96-5	Conservante	Diacetato de Sódio - min.	
95	Diatomita	CAS 61790-53-2	AdSORvente de micobxinas, Antiaglomerante, AntiUmectante	Diatomita - min.	
96	Diformiato de Potássio	CAS 20642-05-1	Conservante	Diformiato de Potássio - min.	
97	Diformiato de Sódio	CAS 141-53-7	Conservante	Diformiato de Sódio - min.	
98	Difosfato (Pirofosfato) Cálcico Ácido	INS 450 (vii)	Antiaglomerante, Emulsificante, Umectante	Difosfato Cálcico Ácido - min.	
99	Difosfato (Pirofosfato) Dicálcico	INS 450 (vi)	Emulsificante, Esspessante, Estabilizante, Regulador de acidez	Difosfato Dicálcico - min.	
100	Difosfato (Pirofosfato) Dissódico	INS 450 (i)	Regulador de acidez	Difosfato Dissódico - min.	
101	Difosfato (Pirofosfato) Tetrapotássico	INS 450 (v)	Emulsificante, Esspessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Tetrapotássico - min.	
102	Difosfato (Pirofosfato) Trissódico	INS 450 (ii)	Emulsificante, Esspessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Trissódico - min.	
103	Difosfato Tetrassódico (Pirofosfato de Sódio)	CAS 7722-88-5	Emulsificante, Esspessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Tetrassódico - min.	
105	Diglutamato de Magnésio	CAS 18543-68-5	Realçador de sabor	Diglutamato de Magnésio - min.	
106	Dilaunil Tiodipropionato	CAS 123-28-4	Antioxidante	Dilaunil Tiodipropionato - min.	
107	Dimeticona (Polidimetilsiloxano)	CAS 9006-85-9	Antiaglomerante, Antiespumante, Emulsificante	Dimeticona - min.	
108	Dimetilpolisiloxano	CAS 63148-62-9	Antiespumante	Dimetilpolisiloxano - min.	
109	Dióxido de Carbono	CAS 124-38-9	Conservante	Dióxido de Carbono - min.	
110	Dióxido de Silício ou Silica	CAS 7631-86-9	Antiaglomerante, AntiUmectante	Dióxido de Silício - min.	
111	DL-Alfa-Tocoferol	CAS 7695-91-2	Antioxidante	Tocoferol - min.	
112	EDTA Cálcio-dissódico	INS 385	Antioxidante, Conservante	EDTA Cálcio-dissódico - min.	
113	EDTA Dissódico	INS 386	Antioxidante, Conservante, Estabilizante	EDTA Dissódico - min.	
114	Enterococcus faecium (ATCC 55593)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
463	Enterococcus faecium (CBMAI 924)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
235	Enterococcus faecium (CCT - 7519)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
373	Enterococcus faecium (CNCM I-3236)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
115	Enterococcus faecium (DSM 22502)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
116	Enterococcus faecium (DSM 3530)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
117	Enterococcus faecium (ATCC 19434)	-	Inoculante de silagem	Enterococcus faecium - min.	
427	Epigalocatequina Galato (EGCG)	-	Antioxidante	Epigalocatequina Galato - min.	
118	Ertorbato de Sódio	CAS 7378-23-6	Antioxidante	Ertorbato de Sódio - min.	
426	Espina corona (suçará) (Gleditsia amorphoides)	-	AdSORvente de odor	Espina corona - min.	
119	Estearato de Cálcio	CAS 1592-23-0	Antiaglomerante	Estearato de Cálcio - min.	
120	Estearato de Magnésio	CAS 557-04-0	Antiaglomerante, Emulsificante	Estearato de Magnésio - min.	
121	Estearato de Sódio	CAS 822-16-2	Aglomerante	Estearato de Sódio - min.	
122	Estearina	CAS 555-43-1	Conservante	Estearina - min.	
123	Estearoil Lactilato de Sódio	CAS 25383-99-7	Emulsificante	Estearoil Lactilato de Sódio - min.	
124	Estearoil-2-Lactil-Lactato de Sódio	-	Emulsificante	Estearoil-2-Lactil-Lactato de Sódio - min.	
125	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos	-	Emulsificante	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos - min.	
126	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos com Glicerol	INS 472a	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos com Glicerol - min.	
127	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácido Graxo	-	Estabilizante	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácido Graxo - min.	
128	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácidos Graxos	-	Emulsificante	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácidos Graxos - min.	
129	Ésteres de Ácido Cítrico e Ácidos Graxos com Glicerol	INS 472c	Antioxidante, Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Cítrico e Ácidos Graxos com Glicerol - min.	
465	Ésteres de Ácidos Graxos com Poliglicerol	CAS 503590-90-7	Estabilizante, Emulsificante	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol - min.	
130	Ésteres de Ácido Láctico e Ácidos Graxos com Glicerol	INS 472b	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Láctico e Ácidos Graxos com Glicerol - min.	
131	Ésteres de Sacarose e Ácidos Graxos	INS 473	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Sacarose e Ácidos Graxos - min.	
132	Etil Hidroxietilcelulose	CAS 9004-62-0	Emulsificante, Esspessante, Estabilizante	Etil Hidroxietilcelulose - min.	
133	Etilcelulose	CAS 9004-57-3	Aglomerante	Etilcelulose - min.	
134	Etoxiqin	CAS 91-63-2	Antioxidante	Etoxiqin - min.	Máximo de 150mg/kg na dieta total Máximo de 100mg/kg na dieta de cães
135	Eubacterium Sp. (DSM 11798)	-	AdSORvente de micobxinas	Eubacterium sp. - min.	
389	Extrato de acácia negra (Acacia Mearnsii)	-	Antioxidante	Poilfenóis Totais - min.	
136	Extrato de Alecrim	CAS 84604-14-8	Antioxidante	Ácido Camósico - min.	
137	Extrato de Cardo Mariano	CAS 84604-20-6	AdSORvente de micobxinas	Silmarina - min.	
138	Extrato de Paredes de Levedura	CAS 8013-01-2	AdSORvente de micobxinas	Betaglucana - min.; Mananoligossacarídeo - min.	
428	Extrato de Pinacea	-	Aglomerante	Extrato de Pinacea - min.	
424	Extrato de Semente de Uva	-	Antioxidante	Poilfenóis Totais - min.	
139	Extrato de Yucca	CAS 90147-57-2	AdSORvente de odor	Extrato de Yucca - min.	
140	Extrato Enriquecido de Tocoferol	-	Antioxidante	Tocoferóis Totais - min.	
141	Extrato Seco de Algaroba	CAS 93165-66-3	Aglomerante	Extrato Seco de Algaroba - min.	
142	Farinha de Alga Parda (Ascophyllum Nodosum)	CAS 84775-78-0	AdSORvente de micobxinas	Farinha de Alga Parda - min.	
446	Farinha de Trigo	-	Aglomerante	Farinha de Trigo - min.	

323	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (ATCC 5853)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - min.	
324	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (CCT 4843)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - min.	
325	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (CCT 7751)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - min.	
459	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (CNCM I-4661)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - min.	
436	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (PA-827 DSM 33611)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - min.	
409	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (CIRM-BIA 141)	-	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - min.	
326	Pullulan	CAS 9057-02-7	Espessante	Pullulan - min.	
327	Quitosana	CAS 9012-76-4	AdSORVENTE de micotoxinas, Conservante, Espessante, Estabilizante, Emulsificante	Quitosana - min.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
328	Resina Colestramina	CAS 11041-12-6	AdSORVENTE de micotoxinas	Colestramina - min.	
386	Resveratrol	CAS 501-36-0	Antioxidante	Resveratrol - min.	
329	Ribonucleotídeo de Cálcio, 5'-	INS 634	Realçador de sabor	Ribonucleotídeo de Cálcio - min.	
330	Ribonucleotídeo dissódico, 5'-	INS 635	Realçador de sabor	Ribonucleotídeo dissódico - min.	
331	Ricinoleato de Gliceril	CAS 51142-51-9	Emulsificante, Estabilizante	Ricinoleato de Gliceril - min.	
332	Ricinoleato de Gliceril Polietilenoglicol	CAS 61791-12-6	Emulsificante, Estabilizante	Ricinoleato de Gliceril Polietilenoglicol - min.	
333	Sais de Ácido Mirístico, Palmítico e Estéarico com Amônia, Cálcio, Potássio e Sódio	INS 470(I)	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante	Sais de Ácido Mirístico, Palmítico e Estéarico com Amônia, Cálcio, Potássio e Sódio - min.	
334	Sais de Ácido Oleico com Cálcio, Potássio e Sódio	INS 470(II)	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante	Sais de Ácido Oleico com Cálcio, Potássio e Sódio - min.	
335	Sepiolita	CAS 63800-37-3	Antiaglomerante	Sepiolita - min.	
336	Sesquicarbonato de Sódio	CAS 533-96-0	Regulador de acidez	Sesquicarbonato de Sódio - min.	
337	Silicato de Alumínio (Caulim)	CAS 1332-58-7	Antiaglomerante	Silicato de Alumínio - min.	
338	Silicato de Cálcio	CAS 1344-95-2	Antiaglomerante	Silicato de Cálcio - min.	
339	Silicato de Magnésio	CAS 1343-88-0	Antiaglomerante	Silicato de Magnésio - min.	
340	Silicato de Sódio	CAS 1344-09-8	Regulador de acidez	Silicato de Sódio - min.	
341	Silito Glauconítico	-	Antiurmeicante	Silito Glauconítico - min.	
388	Simeticona	CAS 8050-81-5	Antiespumante	Simeticona - min.	
342	Sorbato de Cálcio	CAS 7492-55-9	Conservante	Sorbato de Cálcio - min.	
343	Sorbato de Potássio	CAS 24634-61-5	Conservante	Sorbato de Potássio - min.	
344	Sorbato de Sódio	CAS 24634-61-5	Conservante	Sorbato de Sódio - min.	
345	Sorbitol ou D-Sorbitol	CAS 50-70-4	Espessante, Estabilizante, Umectante	Sorbitol - min.	
346	Sulfato de Amônio	CAS 7783-20-2	Estabilizante, Regulador de acidez	Sulfato de Amônio - min.	
347	Sulfato de Cálcio	CAS 7778-18-9	Estabilizante	Sulfato de Cálcio - min.	
348	Sulfato de Potássio	CAS 7778-80-5	Regulador de acidez	Sulfato de Potássio - min.	
349	Sulfato de Sódio	CAS 7757-82-6	Regulador de acidez	Sulfato de Sódio - min.	
350	Talco	CAS 14807-96-6	Antiaglomerante, Antiurmeicante, Espessante	Talco - min.	
351	TBHQ (Terc-butilhidroquinona)	CAS 1948-33-0	Antioxidante	TBHQ - min.	
352	Tiosulfato de Sódio	CAS 7772-98-7	Antioxidante	Tiosulfato de Sódio - min.	
353	Tocoferol (Concentrado)	-	Antioxidante	Tocoferol - min.	
354	Tocoferol (D-Alfa-Tocoferol Concentrado)	CAS 59-02-9	Antioxidante	Tocoferol - min.	
355	Tocoferol (DL-Alfa-Tocoferol)	CAS 10191-41-0	Antioxidante	Tocoferol - min.	
356	Trealose	CAS 99-20-7	Espessante	Trealose - min.	
357	Triacetina	CAS 102-76-1	Umectante	Triacetina - min.	
417	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (NCIMB 30245)	-	Inoculante de silagem	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - min.	
358	<i>Trichosporon mycotoxinivorans</i> (DSM 14153)	-	AdSORVENTE de micotoxinas	<i>Trichosporon mycotoxinivorans</i> - min.	Aprovado para uso em peixes, aves, suínos e bovinos.
359	Tripolifosfato de Sódio	CAS 7758-29-4	Estabilizante	Tripolifosfato de Sódio - min.	
360	Ureia Formaldeído (UFC85)	CAS 9011-05-6	Agglomerante	Ureia Formaldeído - min.	
361	Vermiculita	CAS 1318-00-9	AdSORVENTE de micotoxinas	Vermiculita - min.	
362	Verxita	-	Antiaglomerante	Verxita - min.	
363	Vinagre Branco Destilado	-	Regulador de acidez	Ácido Acético - min.	
364	Vinagre de Maçã	-	Regulador de acidez	Ácido Acético - min.	
365	Xarope de Sorbitol	CAS 50-70-4	Umectante	D-Sorbitol - min.; Sacarídeos Hidrogenados - min.	
366	Xilitol	CAS 87-99-0	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Xilitol - min.	
422	Yucca spp.	-	AdSORVENTE de odor	Yucca spp. - min.	
367	Zearalenona Hidrolase (<i>Escherichia coli</i> - DSM 32731)	-	AdSORVENTE de micotoxinas	Zearalenona Hidrolase - min.	
368	Zeilita	CAS 308080-99-1	AdSORVENTE de odor	Zeilita - min.	
II - Aditivos Sensoriais					
Identificação do Aditivo					
1	Acetato de geranyl	CAS 105-87-3	Aromatizante	Acetato de geranyl - min.	Restrições
2	Acetoacetato de etila	CAS 141-97-9	Aromatizante	Acetoacetato de etila - min.	
3	Acetoína	CAS 513-86-0	Aromatizante	Acetoína - min.	
429	Ácido benzóico	CAS 85-85-0	Aromatizante	Ácido benzóico - min.	
4	Ácido butanóico	CAS 107-92-6	Aromatizante	Ácido butanóico - min.	
5	Ácido capríco (Ácido decanóico)	CAS 334-48-5	Aromatizante	Ácido Capríco - min.	
7	Ácido dodecanóico	CAS 143-07-7	Aromatizante	Ácido dodecanóico - min.	
8	Ácido fenilacético	CAS 103-82-2	Aromatizante	Ácido fenilacético - min.	
486	Ácido gálico	CAS 149-91-7	Aromatizante	Ácido gálico - min.	
430	Ácido heptanóico (enantico)	-	Aromatizante	Ácido heptanóico (enantico) - min.	
9	Ácido isovalérico	CAS 503-74-2	Aromatizante	Ácido isovalérico - min.	
10	Ácido láurico	CAS 143-07-7	Aromatizante	Ácido láurico - min.	
431	Ácido nonanóico	-	Aromatizante	Ácido nonanóico - min.	
11	Ácido octanóico	CAS 124-07-2	Aromatizante	Ácido octanóico - min.	
406	Ácido pirolenhoso	CAS 8030-97-5	Aromatizante	Ácido pirolenhoso - min.	
462	Ácido succínico	CAS 110-15-6	Aromatizante	Ácido succínico - min.	
12	Ácido tânico	CAS 1401-55-4	Aromatizante	Ácido tânico - min.	
439	Alcarávia em pó (<i>Carum carvi</i>)	-	Aromatizante	Óleo Essencial de alcarávia - min.	
13	Álcool feniletílico	CAS 60-12-8	Aromatizante	Álcool feniletílico - min.	
14	Álcool furfurílico	CAS 98-00-0	Aromatizante	Álcool furfurílico - min.	
15	Aloe Vera	CAS 85507-69-3	Aromatizante	Aloe vera - min.	
16	Anetol	CAS 104-46-1	Aromatizante	Anetol - min.	
17	Aroma de abacaxi	-	Aromatizante	Aroma de abacaxi - min.	
469	Aroma de açúcar	-	Aromatizante	Aroma de açúcar - min.	
18	Aroma de açúcar queimado	-	Aromatizante	Aroma de açúcar queimado - min.	
19	Aroma de alcaçuz	-	Aromatizante	Aroma de alcaçuz - min.	
20	Aroma de alfafa	-	Aromatizante	Aroma de alfafa - min.	
21	Aroma de alho	-	Aromatizante	Aroma de alho - min.	
22	Aroma de alho-poró	-	Aromatizante	Aroma de alho-poró - min.	
23	Aroma de amêndoa	-	Aromatizante	Aroma de amêndoa - min.	
24	Aroma de amendoim	-	Aromatizante	Aroma de amendoim - min.	
25	Aroma de amora	-	Aromatizante	Aroma de amora - min.	
26	Aroma de anis	-	Aromatizante	Aroma de anis - min.	
27	Aroma de azeite	-	Aromatizante	Aroma de azeite - min.	
28	Aroma de bacon	-	Aromatizante	Aroma de bacon - min.	
29	Aroma de banana	-	Aromatizante	Aroma de banana - min.	
396	Aroma de banana com mel	-	Aromatizante	Aroma de banana com mel - min.	
30	Aroma de batata	-	Aromatizante	Aroma de batata - min.	
480	Aroma de batata-doce	-	Aromatizante	Aroma de batata-doce - min.	
31	Aroma de baunilha	-	Aromatizante	Aroma de baunilha - min.	
32	Aroma de bife acebolado	-	Aromatizante	Aroma de bife acebolado - min.	
33	Aroma de biscoito	-	Aromatizante	Aroma de biscoito - min.	
34	Aroma de cacau	-	Aromatizante	Aroma de cacau - min.	
35	Aroma de calabresa	-	Aromatizante	Aroma de calabresa - min.	
422	Aroma de califórnia	-	Aromatizante	Aroma de califórnia - min.	
36	Aroma de camarão	-	Aromatizante	Aroma de camarão - min.	
37	Aroma de cana-de-açúcar	-	Aromatizante	Aroma de cana-de-açúcar - min.	
38	Aroma de canela	-	Aromatizante	Aroma de canela - min.	
39	Aroma de capim-limão	-	Aromatizante	Aroma de capim-limão - min.	
40	Aroma de caramelo	-	Aromatizante	Aroma de caramelo - min.	
42	Aroma de carne	-	Aromatizante	Aroma de carne - min.	
43	Aroma de carne ao molho madeira	-	Aromatizante	Aroma de carne ao molho madeira - min.	
44	Aroma de carne assada	-	Aromatizante	Aroma de carne assada - min.	
41	Aroma de carne caranguejo	-	Aromatizante	Aroma de carne de caranguejo - min.	
67	Aroma de carne de frango	-	Aromatizante	Aroma de frango - min.	
72	Aroma de carne de galinha	-	Aromatizante	Aroma de carne de galinha - min.	
45	Aroma de carne de panela	-	Aromatizante	Aroma de carne de panela - min.	
102	Aroma de carne de peixe	-	Aromatizante	Aroma de peixe - min.	
103	Aroma de carne de peru	-	Aromatizante	Aroma de peru - min.	
112	Aroma de carne de salmão	-	Aromatizante	Aroma de carne de salmão - min.	
46	Aroma de carne defumada	-	Aromatizante	Aroma de carne defumada - min.	
47	Aroma de carne e bacon	-	Aromatizante	Aroma de carne e bacon - min.	
48	Aroma de carne grelhada	-	Aromatizante	Aroma de carne grelhada - min.	
49	Aroma de cenoura	-	Aromatizante	Aroma de cenoura - min.	
50	Aroma de cereja	-	Aromatizante	Aroma de cereja - min.	
51	Aroma de cevada	-	Aromatizante	Aroma de cevada - min.	

52	Aroma de chocolate	-	Aromatizante	Aroma de chocolate - min.	
53	Aroma de chocolate branco	-	Aromatizante	Aroma de chocolate branco - min.	
478	Aroma de churrasco	-	Aromatizante	Aroma de churrasco - min.	
54	Aroma de citrus ou cítrico	-	Aromatizante	Aroma de citrus ou cítrico - min.	
55	Aroma de coco	-	Aromatizante	Aroma de coco - min.	
56	Aroma de cominho	-	Aromatizante	Aroma de cominho - min.	
477	Aroma de costela	-	Aromatizante	Aroma de costela - min.	
57	Aroma de cravo	-	Aromatizante	Aroma de cravo - min.	
58	Aroma de doce de leite	-	Aromatizante	Aroma de doce de leite - min.	
471	Aroma de erva de gato (catnip)	-	Aromatizante	Aroma de erva de gato (catnip) - min;	Aprovado para uso em gatos
59	Aroma de erva doce	-	Aromatizante	Aroma de erva doce - min.	
60	Aroma de ervas finas	-	Aromatizante	Aroma de ervas finas - min.	
479	Aroma de ervilha	-	Aromatizante	Aroma de ervilha - min.	
61	Aroma de eucalipto	-	Aromatizante	Aroma de eucalipto - min.	
62	Aroma de farinha láctea	-	Aromatizante	Aroma de farinha láctea - min.	
63	Aroma de feno grego	-	Aromatizante	Aroma de feno grego - min.	
64	Aroma de fígado bovino	-	Aromatizante	Aroma de fígado bovino - min.	
65	Aroma de filé mignon	-	Aromatizante	Aroma de filé mignon - min.	
66	Aroma de framboesa	-	Aromatizante	Aroma de framboesa - min.	
68	Aroma de frutas	-	Aromatizante	Aroma de frutas - min.	
69	Aroma de frutas amarelas	-	Aromatizante	Aroma de frutas amarelas - min.	
70	Aroma de frutas vermelhas	-	Aromatizante	Aroma de frutas vermelhas - min.	
71	Aroma de fumaça	-	Aromatizante	Aroma de fumaça - min.	
73	Aroma de goiaba	-	Aromatizante	Aroma de goiaba - min.	
74	Aroma de groselha	-	Aromatizante	Aroma de groselha - min.	
75	Aroma de guaraná	-	Aromatizante	Aroma de guaraná - min.	
76	Aroma de jasmim	-	Aromatizante	Aroma de jasmim - min.	
77	Aroma de jenipapo	-	Aromatizante	Aroma de jenipapo - min.	
78	Aroma de jiló	-	Aromatizante	Aroma de jiló - min.	
79	Aroma de kiwi	-	Aromatizante	Aroma de kiwi - min.	
80	Aroma de laranja	-	Aromatizante	Aroma de laranja - min.	
81	Aroma de leite	-	Aromatizante	Aroma de leite - min.	
82	Aroma de leite com caramelo	-	Aromatizante	Aroma de leite com caramelo - min.	
83	Aroma de leite condensado	-	Aromatizante	Aroma de leite condensado - min.	
84	Aroma de leite e baunilha	-	Aromatizante	Aroma de leite e baunilha - min.	
490	Aroma de limão	-	Aromatizante	Aroma de limão - min.	
423	Aroma de linguiça	-	Aromatizante	Aroma de linguiça - min.	
472	Aroma de lombo suíno	-	Aromatizante	Aroma de lombo suíno - min.	
85	Aroma de maçã	-	Aromatizante	Aroma de maçã - min.	
86	Aroma de maçã verde	-	Aromatizante	Aroma de maçã verde - min.	
87	Aroma de mamão	-	Aromatizante	Aroma de mamão - min.	
88	Aroma de manga	-	Aromatizante	Aroma de manga - min.	
89	Aroma de manteiga	-	Aromatizante	Aroma de manteiga - min.	
90	Aroma de manteiga modificada por enzima	-	Aromatizante	Aroma de manteiga modificada por enzima - min.	
91	Aroma de maracujá	-	Aromatizante	Aroma de maracujá - min.	
92	Aroma de mel	-	Aromatizante	Aroma de mel - min.	
403	Aroma de mel com própolis	-	Aromatizante	Aroma de mel com própolis - min.	
93	Aroma de melão	-	Aromatizante	Aroma de melão - min.	
94	Aroma de melancia	-	Aromatizante	Aroma de melancia - min.	
95	Aroma de melão	-	Aromatizante	Aroma de melão - min.	
96	Aroma de menta	-	Aromatizante	Aroma de menta - min.	
97	Aroma de milho	-	Aromatizante	Aroma de milho - min.	
98	Aroma de milho verde	-	Aromatizante	Aroma de milho verde - min.	
99	Aroma de morango	-	Aromatizante	Aroma de morango - min.	
100	Aroma de orégano	-	Aromatizante	Aroma de orégano - min.	
101	Aroma de panetone	-	Aromatizante	Aroma de panetone - min.	
424	Aroma de patê	-	Aromatizante	Aroma de patê - min.	
104	Aroma de pêssego	-	Aromatizante	Aroma de pêssego - min.	
105	Aroma de picanha	-	Aromatizante	Aroma de picanha - min.	
106	Aroma de pimenta	-	Aromatizante	Aroma de pimenta - min.	
107	Aroma de presunto	-	Aromatizante	Aroma de presunto - min.	
108	Aroma de queijo	-	Aromatizante	Aroma de queijo - min.	
109	Aroma de rapadura	-	Aromatizante	Aroma de rapadura - min.	
110	Aroma de salada de frutas	-	Aromatizante	Aroma de salada de frutas - min.	
111	Aroma de salame	-	Aromatizante	Aroma de salame - min.	
113	Aroma de salsicha	-	Aromatizante	Aroma de salsicha - min.	
114	Aroma de sardinha	-	Aromatizante	Aroma de sardinha - min.	
115	Aroma de tangerina	-	Aromatizante	Aroma de tangerina - min.	
116	Aroma de tomate	-	Aromatizante	Aroma de tomate - min.	
117	Aroma de tomilho	-	Aromatizante	Aroma de tomilho - min.	
118	Aroma de torresmo	-	Aromatizante	Aroma de torresmo - min.	
119	Aroma de trufas	-	Aromatizante	Aroma de trufas - min.	
120	Aroma de luti-fruti	-	Aromatizante	Aroma de luti-fruti - min.	
121	Aroma de uva	-	Aromatizante	Aroma de uva - min.	
122	Aroma de vegetais	-	Aromatizante	Aroma de vegetais - min.	
123	Aroma de vinho	-	Aromatizante	Aroma de vinho - min.	
124	Aroma misto de ervas	-	Aromatizante	Aroma misto de ervas - min.	
442	Aroma sabor frango	-	Aromatizante	Aroma sabor frango - min.	
443	Aroma sabor ovino	-	Aromatizante	Aroma sabor ovino - min.	
444	Aroma sabor pato	-	Aromatizante	Aroma sabor pato - min.	
445	Aroma sabor peixe	-	Aromatizante	Aroma sabor peixe - min.	
446	Aroma sabor suíno	-	Aromatizante	Aroma sabor suíno - min.	
311	AROMAS ARTIFICIAIS aprovados pelo Codex Alimentarius. Lista referênciada: http://apps.who.int/psc/database/evaluations/search.aspx?fc=10	-	Aromatizante		
125	Benzaldeído	CAS 100-52-7	Aromatizante	Benzaldeído - min.	
126	Butanoato de etila	CAS 105-54-4	Aromatizante	Butanoato de etila - min.	
398	Caldo de carne de bovino	-	Aromatizante	Caldo de carne de bovino - min.	
400	Caldo de carne de frango	-	Aromatizante	Caldo de carne de frango - min.	
420	Caldo de carne de ovino	-	Aromatizante	Caldo de carne de ovino - min.	
401	Caldo de carne de peixe	-	Aromatizante	Caldo de carne de peixe - min.	
402	Caldo de carne de peru	-	Aromatizante	Caldo de carne de peru - min.	
399	Caldo de carne de suíno	-	Aromatizante	Caldo de carne de suíno - min.	
485	Cariofileno	-	Aromatizante	Cariofileno - min.	
127	Carvacrol	CAS 499-75-2	Aromatizante	Carvacrol - min.	
128	Casca de canela	CAS 84649-98-9	Aromatizante	Casca de canela - min.	
129	Cinamaldeído	CAS 104-55-2	Aromatizante	Cinamaldeído - min.	
130	Citral	CAS 5392-40-5	Aromatizante	Citral - min.	
391	Concentrado de melão liofilizado	CAS 90063-94-8	Aromatizante	Concentrado de melão liofilizado - min.	
407	Cotilédones de feno grego	-	Aromatizante	Cotilédones de feno grego - min.	
488	Cravo (<i>Caryophylli flos</i>)	-	Aromatizante	Cravo - min.	
131	D-limoneno	CAS 5989-27-5	Aromatizante	D-limoneno - min.	
132	Diacetil	CAS 431-03-8	Aromatizante	Diacetil - min.	
133	Diidrocumarina	CAS 119-84-6	Aromatizante	Diidrocumarina - min.	
415	Etil maltol	CAS 121-32-4	Aromatizante	Etil maltol - min.	
416	Etilvanilina	CAS 4940-11-8	Aromatizante	Etilvanilina - min.	
484	Eucaliptol	-	Aromatizante	Eucaliptol - min.	
134	Eugenol	CAS 97-53-0	Aromatizante	Eugenol - min.	
135	Extrato de acácia negra (<i>Acacia Mearnsii</i>)	CAS 68911-60-4	Aromatizante	Extrato de acácia negra - min.	
136	Extrato de açafrão, <i>curcuma</i> (<i>Curcuma longa</i>)	CAS 8024-37-1	Aromatizante	Extrato de açafrão - min.	
137	Extrato de aipo (<i>Apium graveolens</i>)	CAS 89997-34-2	Aromatizante	Extrato de aipo - min.	
138	Extrato de alcachofra (<i>Cynara cardunculus</i> subsp. <i>scolymus</i>)	CAS 84012-14-6	Aromatizante	Extrato de alcachofra - min.	
139	Extrato de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	CAS 84775-66-6	Aromatizante	Extrato de alcaçuz - min.	
140	Extrato de alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	CAS 84604-14-8	Aromatizante	Extrato de alecrim - min.	
141	Extrato de alecrim do campo (<i>Baccharis dracunculifolia</i>)	CAS 94406-01-6	Aromatizante	Extrato de alecrim do campo (<i>Baccharis dracunculifolia</i>) - min.	
142	Extrato de alfafa (<i>Medicago sativa</i>)	CAS 84082-36-0	Aromatizante	Extrato de alfafa - min.	
143	Extrato de algaroba (<i>Prosopis juliflora</i>)	CAS 93165-66-3	Aromatizante	Extrato de algaroba - min.	
144	Extrato de alho (<i>Allium sativum</i>)	CAS 8008-99-9	Aromatizante	Extrato de alho - min.	
145	Extrato de anis estrelado (<i>Illicium verum</i>)	CAS 84650-59-9	Aromatizante	Extrato de anis - min.	
453	Extrato de anis ou erva doce (<i>Pimpinella anisum</i>)	CAS 84775-42-8	Aromatizante	Extrato de anis ou erva doce - min.	
146	Extrato de arando (<i>Vaccinium</i> spp)	CAS 90131-85-4	Aromatizante	Extrato de arando - min.	
458	Extrato de artemisia (<i>Artemisia</i> spp.)	-	Aromatizante	Extrato de artemisia - min.	Inclusão máxima de 400 mg/kg de ração para todas as espécies animais. Livre de tujona
147	Extrato de baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	CAS 8024-06-4	Aromatizante	Extrato de baunilha - min.	

345	Vermelho ponceau 4R	CAS 2611-82-7	Corante	Vermelho ponceau 4R - min.	
346	Zeaxantina	CAS 144-68-3	Corante	Zeaxantina - min.	
347	Betacaroteno	CAS 7235-40-7	Corante, Pigmentante	Betacaroteno - min.	
348	Cantaxantina	CAS 514-78-3	Corante, Pigmentante	Cantaxantina - min.	
349	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 carotenóico	-	Corante, Pigmentante	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 carotenóico - min.	
350	Extrato de marigold (<i>Tagetes erecta</i>)	CAS 84776-23-8	Corante, Pigmentante	Extrato de marigold - min.	
351	Extrato de urucum	CAS 1393-63-1	Corante, Pigmentante	Extrato de urucum - min.	
352	Acesulfame de potássio	CAS 55589-62-3	Edulcorante	Acesulfame de potássio - min.	
470	Açúcar invertido	CAS 8013-17-0	Edulcorante	Açúcar invertido - min.	
353	Aspartame	CAS 22839-47-0	Edulcorante	Aspartame - min.	
354	Ciclamato de sódio	CAS 205-348-9	Edulcorante	Ciclamato de sódio - min.	
355	Entritol	CAS 149-32-6	Edulcorante	Entritol - min.	
356	Glicosídeos de esteviol	CAS 57817-89-7	Edulcorante	Glicosídeos de esteviol - min.	
357	Isomalte	CAS 64519-82-0	Edulcorante	Isomalte - min.	
358	Lactitol	CAS 585-86-4	Edulcorante	Lactitol - min.	
359	Maltitol	CAS 585-88-6	Edulcorante	Maltitol - min.	
441	Maltol	CAS 118-71-8	Edulcorante	Maltol - min.	
360	Manitol	CAS 69-65-8	Edulcorante	Manitol - min.	
361	Neohesperidina dihidrocalcona	CAS 20702-77-6	Edulcorante	Neohesperidina dihidrocalcona - min.	
362	Neotame	CAS 165450-17-9	Edulcorante	Neotame - min.	
476	Sacarina Sódica Anidra	CAS 128-44-9	Edulcorante	Sacarina Sódica Anidra - min.	
364	Sacarina sódica	CAS 6155-57-3	Edulcorante	Sacarina sódica - min.	
365	Sorbitol ou d-sorbitol	CAS 50-70-4	Edulcorante	Sorbitol ou d-sorbitol - min.	
366	Sucralose	CAS 56038-13-2	Edulcorante	Sucralose - min.	
367	Taumatina	CAS 53850-34-3	Edulcorante	Taumatina - min.	
368	Xarope de poliglicolil	CAS 68425-17-2	Edulcorante	Xarope de poliglicolil - min.	
460	Carne mecanicamente separada de aves líquida	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	
425	Concentrado de aminoácidos livres	-	Palatabilizante	Concentrado de aminoácidos livres - min.	
414	Extrato de eufrásia (<i>Euphrasia officinalis</i>)	CAS 84625-36-5	Palatabilizante	Extrato de eufrásia - min.	
428	Gordura anidra de leite	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - min.	
369	Hidrolisado de carne de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
393	Hidrolisado de carne de aves e fígado de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
370	Hidrolisado de carne de aves e fígado de aves e suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
410	Hidrolisado de carne de aves, coração e fígado de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
371	Hidrolisado de fígado de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
372	Hidrolisado de fígado de aves e suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
373	Hidrolisado de fígado de ovino	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
374	Hidrolisado de fígado de suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
375	Hidrolisado de fígado e pulmão de suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
376	Hidrolisado de intestino suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
377	Hidrolisado de miúdos de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
412	Hidrolisado de miúdos de coelho	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
413	Hidrolisado de miúdos de ovino	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
378	Hidrolisado de miúdos de suíno	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
379	Hidrolisado de peixes	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
489	Hidrolisado de pele de bovinos	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
380	Hidrolisado de vísceras de aves	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibido para ruminantes
463	Hidrolisado vegetal	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.; Matéria mineral - máx.	Uso aprovado para cães e gatos. Obs.: MPs que podem compor o hidrolisado: Proteína isolada (arroz, grão de bico); Grãos (ervilha, arroz, grão de bico, feijão); bandinha de feijão, e Leveduras e derivados de fermentação.
436	Levedura de cana-de-açúcar autolisada	-	Palatabilizante	Levedura de cana-de-açúcar autolisada - min.	
437	Levedura de cana-de-açúcar hidrolisada	-	Palatabilizante	Levedura de cana-de-açúcar hidrolisada - min.	
381	Levedura hidrolisada de cervejaria	-	Palatabilizante, realçador de sabor	Levedura hidrolisada de cervejaria - min.	
382	Melaço de cana-de-açúcar	CAS 68476-78-8	Palatabilizante	Melaço de cana-de-açúcar - min.	
383	Sebo hidrogenado de bovino	-	Palatabilizante	Sebo hidrogenado de bovino - min.	
384	Sebo hidrogenado de bovino e suíno	-	Palatabilizante	Sebo hidrogenado de bovino e suíno - min.	
385	Subproduto da extração da L-cistina	-	Palatabilizante	Subproduto da extração da L-cistina - min.	
386	Astaxantina	CAS 472-61-7	Pigmentante	Astaxantina - min.	
387	Citraxantina	CAS 3604-90-8	Pigmentante	Citraxantina - min.	
388	Óleo de Krill	-	Pigmentante	Astaxantina - min.	
389	Produto de fermentação da levedura <i>Phaffia rhodozyma</i> (<i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i>)	-	Pigmentante	Astaxantina - min.	
III - Aditivos Nutricionais					
Identificação do Aditivo					
1	25-Hidroxivitamina D3		Nutricional	25-Hidroxivitamina D3 - min.	
225	Acetato de Cobalto	CAS 6147-53-1	Nutricional	Acetato de Cobalto - min.	
4	Acetato de Zinco	CAS 557-34-6	Nutricional	Zinco - min.	
9	Ácido Aspártico	CAS 56-84-8	Nutricional	Ácido Aspártico - min.	
10	Ácido DL-Aspártico	CAS 617-45-8	Nutricional	Ácido DL-aspartico - min.	
12	Ácido Glutâmico	CAS 56-86-0	Nutricional	Ácido glutâmico - min.	
13	Ácido Guanidinoacético	CAS 352-97-6	Nutricional	Ácido guanidinoacético - min.	
14	Ácido L-Aspártico	CAS 56-84-8	Nutricional	Ácido aspártico - min.	
109	Ácido L-Glutâmico	CAS 56-86-0	Nutricional	Ácido glutâmico - min.	
15	Ácido Linoleico Conjugado	-	Nutricional	Ácido trans10,cis12octadecadienoico - min. e Ácido cis9,trans11 octadecadienoico - min.	
18	Alanina	CAS 56-41-7	Nutricional	Alanina - min.	
237	Alfa-Ceto-Análogo de Fenilalanina	-	Nutricional	Alfa-Ceto-Análogo de Fenilalanina - min.	
19	Alfa-Ceto-Análogo de Isoleucina	-	Nutricional	Alfa-Ceto-Análogo de Isoleucina - min.	
20	Alfa-Ceto-Análogo de Leucina	-	Nutricional	Alfa-Ceto-Análogo de Leucina - min.	
238	Alfa-Ceto-Análogo de Metionina	-	Nutricional	Alfa-Ceto-Análogo de Metionina - min.	
21	Alfa-Ceto-Análogo de Valina	-	Nutricional	Alfa-Ceto-Análogo de Valina - min.	
23	Amireia	-	Nutricional	Enxofre - min.; Nitrogênio - min. e NNP - Equivalente Proteico - min.	
231	Amônia	CAS 7664-41-7	Nutricional	Amônia - min.	
24	Arginina	CAS 74-79-3	Nutricional	Arginina - min.	
256	Ascorbato de lítio	CAS 80781-74-4	Nutricional	Lítio - min.	Limite máximo de lítio de 25 mg/kg na dieta total.
229	Aveia Amarela (<i>Trisetum flavescens</i> ou <i>Avena flavescens</i> L.)	-	Nutricional	Vitamina D3 - min.	
25	Beta-Caroteno Oxidado	CAS 7235-40-7	Nutricional	Beta-Caroteno Oxidado - min.	
26	Beta-Hidroxi Metil Butirato - Hmb	CAS 625-08-1	Nutricional	Beta-hidroxi metil butirato - min.; Cálcio - min.	
223	Betacaroteno	CAS 7235-40-7	Nutricional	Betacaroteno - min.	
27	Betaina	CAS 107-43-7	Nutricional	Betaina - min.	
28	Biocolina	CAS 67-48-1	Nutricional	Colina - min.	
235	Bisglicinato de ferro	CAS 20150-34-9	Nutricional	Ferro - min.	
30	Bitartarato de Colina	CAS 87-67-2	Nutricional	Colina - min.	
38	Carbonato de Cobalto	CAS 513-79-1	Nutricional	Cobalto - min.	
39	Carbonato de Cobre (carbonato cúprico)	CAS 1184-64-1	Nutricional	Cobre - min.	
40	Carbonato de Ferro	CAS 563-71-3	Nutricional	Ferro - min.	
41	Carbonato de Manganês	CAS 598-62-9	Nutricional	Manganês - min.	
42	Carbonato de Zinco	CAS 5263-02-5	Nutricional	Zinco - min.	
43	Carbonato Ferroso	CAS 563-71-3	Nutricional	Ferro - min.	
239	Cisteamina	CAS 60-23-1	Nutricional	Cisteamina - min.	
219	Cistina	CAS 56-89-3	Nutricional	Cistina - min.	

45	Citrato de Colina	CAS 77-91-8	Nutricional	Colina - min.	
46	Citrato Férrico Amoniacal	CAS 1185-57-5	Nutricional	Ferro - min.	
47	Cloreto de Amônia	CAS 12125-02-9	Nutricional	Nitrogênio min. e máximo e NNP - Equivalente Proteico min.	
48	Cloreto de Cobalto(II)	CAS 7646-79-9	Nutricional	Cobalto - min.	
220	Cloreto de Cobalto(II) Hexahidratado	CAS 7791-13-1	Nutricional	Cobalto - min.	
49	Cloreto de Cobre	CAS 7447-39-4	Nutricional	Cobre - min.	
50	Cloreto de Cobre Tribásico	CAS 1332-65-6	Nutricional	Cobre - min.	
51	Cloreto de Colina	CAS 67-48-1	Nutricional	Colina - min.	
52	Cloreto de Colina Líquida - 75%	CAS 67-48-1	Nutricional	Colina - min.	
53	Cloreto de Colina Pó - 60%	CAS 67-48-1	Nutricional	Colina - min.	
54	Cloreto de Cromo(III) Hexahidratado	CAS 10060-12-5	Nutricional	Cromo - min.	
55	Cloreto de Manganês	CAS 7773-01-5	Nutricional	Manganês - min.	
258	Cloreto de manganês tribásico (tbmc)	CAS 39438-40-9	Nutricional	Manganês - min.	
56	Cloreto de Zinco	CAS 7646-85-7	Nutricional	Zinco - min.	
227	Cloreto de Zinco Tribásico	CAS 12167-79-2	Nutricional	Zinco - min.	
57	Cloridrato de Betaina	CAS 107-43-7	Nutricional	Betaina - min.	
58	Cloridrato de Colina	CAS 67-48-1	Nutricional	Colina - min.	
252	Cloridrato de L-Arginina	CAS 1119-34-12	Nutricional	Arginina - min.	
59	Cloridrato de L-Cisteína	CAS 52-89-1	Nutricional	Cisteína - min.	
60	Cloridrato de L-Cisteína Monohidratado	CAS 7048-04-6	Nutricional	Cisteína - min.	
66	Coenzima Q10	CAS 303-98-0	Nutricional	Coenzima Q10 - min.	
75	Creatina	CAS 57-00-1	Nutricional	Creatina - min.	
221	Creatina Monohidratada	CAS 6020-87-7	Nutricional	Creatina - min.	
79	D-Glucuronolactona		Nutricional	D-glucuronolactona - min.	
257	Dihidrodietilo de etilenodiamina	CAS 5700-49-2	Nutricional	Iodo - Min.	
81	Dimetilglicinato de Sódio	CAS 18319-88-5	Nutricional	Dimetilglicina - min.	
234	Dimetilglicina (n,n-dimetilglicina)	CAS 1118-68-9	Nutricional	Dimetilglicina - min.	
83	DL-Metionil-DL-Metionina	CAS 52715-93-2	Nutricional	Metionil-Metionina - min.	
84	DL-Metionina	CAS 59-51-8	Nutricional	Metionina - min.	
87	Éster Isopropílico de HMB (HMBI)	CAS 57296-04-5	Nutricional	Éster Isopropílico de HMB - min.	
88	Extrato de <i>Solanum glaucophyllum</i>		Nutricional	Calcitriol - min.; 1,25-dihidroxicolecalciferol glicosídeo - min.	
230	Farinha de <i>Solanum glaucophyllum</i>		Nutricional	Calcitriol - min.; 1,25-dihidroxicolecalciferol glicosídeo - min.	
89	Fenilalanina	CAS 63-91-2	Nutricional	Fenilalanina - min.	
91	Ferro Dextrano	CAS 9004-66-4	Nutricional	Ferro total - min.	
92	Ferro Reduzido	CAS 7439-89-6	Nutricional	Ferro - min.	
94	Fosfatidilcolina	CAS 97281-47-5	Nutricional	Fosfatidilcolina - min.	
253	Fosfato Ácido Aminolevulinico	CAS 868074-65-1	Nutricional	Fosfato ácido aminolevulinico - min.	
98	Fumarato Ferroso	CAS 141-01-5	Nutricional	Ferro - min.	
99	Glicina	CAS 56-40-6	Nutricional	Glicina - min.	
100	Glutamato Monossódico	CAS 32221-81-1	Nutricional	Glutamato monossódico - min.	
226	Guanilato dissódico 5'- (Guanilato Dissódico, Dissódio 5'-guanilato)	CAS 5550-12-9	Nutricional	Guanilato dissódico - min.	
233	Hidroxi Metil Butirato de Cálcio (HMB Ca)	CAS 135236-72-5	Nutricional	Hidroxi-metilbutirato de Cálcio - min.; Cálcio - min.	
101	Histidina	CAS 71-00-1	Nutricional	Histidina - min.	
102	Inosinato 5' Dissódico (IMP)	CAS 4891-65-0	Nutricional	Inosinato 5' Dissódico (IMP) - min.	
103	Inositol	CAS 6917-35-7	Nutricional	Inositol - min.	
104	Iodato de Cálcio	CAS 7789-80-2	Nutricional	Iodo - min.	
105	Iodato de Potássio	CAS 37748-05-6	Nutricional	Iodo - min.	
106	Iodeto de Potássio	CAS 7681-11-0	Nutricional	Iodo - min.	
108	Isoleucina	CAS 73-32-5	Nutricional	Isoleucina - min.	
110	L-Arginina	CAS 74-79-3	Nutricional	Arginina - min.	
111	L-Carnitina	CAS 541-15-1	Nutricional	Carnitina - min.	
112	L-Citrulina	CAS 372-75-8	Nutricional	Citrulina - min.	
113	L-Glutamina	CAS 56-85-9	Nutricional	Glutamina - min.	
114	L-Hisidina HCl	CAS 645-35-2	Nutricional	L-Hisidina HCL - min.	
115	L-Isoleucina	CAS 73-32-5	Nutricional	Isoleucina - min.	
116	L-Leucina	CAS 61-90-5	Nutricional	Leucina - min.	
117	L-Lisina	CAS 56-87-1	Nutricional	Lisina - min.	
118	L-Lisina HCl	CAS 657-27-2	Nutricional	Lisina - min.	
119	L-Metionina	CAS 63-68-3	Nutricional	Metionina - min.	
120	L-Oritina	CAS 70-26-8	Nutricional	Oritina - min.	
122	L-Taurina	CAS 91105-79-2	Nutricional	Taurina - min.	
224	L-Tealina	CAS 3081-61-6	Nutricional	Tealina - min.	Aprovado para uso cães e gatos.
123	L-Treonina	CAS 72-19-5	Nutricional	Treonina - min.	
124	L-Triptofano	CAS 73-22-3	Nutricional	Triptofano - min.	
125	L-Valina	CAS 72-18-4	Nutricional	Valina - min.	
126	Leucina	CAS 61-90-5	Nutricional	Leucina - min.	
128	Lisina	CAS 56-87-1	Nutricional	Lisina - min.	
133	Metionina	CAS 63-68-3	Nutricional	Metionina - min.	
134	Metionina DL-Hidroxi Análogo de Cálcio		Nutricional	Metionina - min.	
135	Metionina HMBI		Nutricional	Metionina HMBI - min.	
137	Molibdato de Sódio	CAS 7631-95-0	Nutricional	Molibdênio - min.	
247	Monometilsilanotriol (estabilizado em colágeno hidrolisado de peixe)	CAS 2445-53-6	Nutricional	Silício - min.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
139	Monóxido de Manganês	CAS 1344-43-0	Nutricional	Manganês - min.	
140	N-Carbamilglutamato (Ncg)	CAS 1188-38-1	Nutricional	N-Carbamilglutamato - min.	
143	Nucleotídeos	-	Nutricional	Nucleotídeos - min.	
144	Óxido de Alumínio	CAS 1344-28-1	Nutricional	Alumínio - min.	
145	Óxido de Cobalto	CAS 1307-96-6	Nutricional	Cobalto - min.	
146	Óxido de Cobre	CAS 1317-38-0	Nutricional	Cobre - min.	
147	Óxido de Ferro	CAS 1317-60-8	Nutricional	Ferro - min.	
148	Óxido de Manganês	CAS 1344-43-0	Nutricional	Manganês - min.	
149	Óxido de Silício	CAS 14808-60-7	Nutricional	Silício - min.	
150	Óxido de Titânio	CAS 13463-67-7	Nutricional	Titânio - min.	
151	Óxido de Zinco	CAS 1314-13-2	Nutricional	Zinco - min.	
156	Prolina	CAS 147-85-3	Nutricional	Prolina - min.	
176	S-Adenosilmetionina	CAS 29908-03-0	Nutricional	S-adenosilmetionina - min.	
246	S-adenosil-L-metionina disulfato tosilato (SAM-e)	CAS 97540-22-2	Nutricional	S-adenosil-L-metionina disulfato tosilato (SAM-e) - min.	
177	Selenato de Sódio	CAS 13410-01-0	Nutricional	Selênio - min.	
178	Selenito de Sódio	CAS 10102-18-8	Nutricional	Selênio - min.	
180	Serina	CAS 56-45-1	Nutricional	Serina - min.	
181	Sulfato Cúprico	CAS 7758-98-7	Nutricional	Cobre - min.	
182	Sulfato de Cobalto	CAS 10124-43-3	Nutricional	Cobalto - min.	
183	Sulfato de Cobalto(II) Heptahidratado	CAS 10026-24-1	Nutricional	Cobalto - min.	
184	Sulfato de Cobalto(II) Monohidratado	CAS 10124-43-3	Nutricional	Cobalto - min.	
186	Sulfato de Cobre Monohidratado	CAS 7758-98-7	Nutricional	Cobre - min.	
187	Sulfato de Cobre Pentahidratado	CAS 7758-99-8	Nutricional	Cobre - min.	
185	Sulfato de Cobre(II)	CAS 7758-98-7	Nutricional	Cobre - min.	
188	Sulfato de Cromo	CAS 10101-53-8	Nutricional	Cromo - min.	
189	Sulfato de Ferro	CAS 7720-78-7	Nutricional	Ferro - min.	
190	Sulfato de L-Lisina	CAS 60343-69-3	Nutricional	Lisina - min.	
243	Sulfato de L-Lisina com fermentado de <i>C. glutamicum</i>	-	Nutricional	Lisina - min.	
255	Sulfato de lítio	CAS 10377-48-7	Nutricional	Lítio - min.	
191	Sulfato de Manganês	CAS 7785-87-7	Nutricional	Manganês - min.	
192	Sulfato de Manganês Monohidratado	CAS 10034-96-5	Nutricional	Manganês - min.	
193	Sulfato de Níquel	CAS 7788-81-4	Nutricional	Níquel - min.	
194	Sulfato de Zinco	CAS 7733-02-0	Nutricional	Zinco - min.	
195	Sulfato de Zinco Heptahidratado	CAS 7446-20-0	Nutricional	Zinco - min.	
196	Sulfato de Zinco Monohidratado	CAS 7446-19-7	Nutricional	Zinco - min.	
197	Sulfato Ferroso	CAS 7720-78-7	Nutricional	Ferro - min.	
198	Sulfato Ferroso Heptahidratado	CAS 7782-63-0	Nutricional	Ferro - min.	
199	Sulfato Ferroso Monohidratado	CAS 17375-41-6	Nutricional	Ferro - min.	
200	Taurina	CAS 107-35-7	Nutricional	Taurina - min.	
228	Timina	CAS 65-71-4	Nutricional	Timina - min.	Aprovado para uso em Cães e Gatos
202	Tirosina	CAS 60-18-4	Nutricional	Tirosina - min.	
241	Bisglicinato de Cobre	CAS 13479-54-4	Nutricional	Cobre - min.	
242	Bisglicinato de Manganês	CAS 14281-77-7	Nutricional	Manganês - min.	
240	Bisglicinato de Zinco	CAS 14281-83-5	Nutricional	Zinco - min.	
31	Carbo Amino Fosfoquelato de Cobalto	-	Nutricional	Cobalto total	
32	Carbo Amino Fosfoquelato de Cobre	-	Nutricional	Cobre total - min.	
33	Carbo Amino Fosfoquelato de Cromo	-	Nutricional	Cromo total - min.	
34	Carbo Amino Fosfoquelato de Ferro	-	Nutricional	Ferro total - min.	

35	Carbo Amino Fosfoquelato de Manganês	-	Nutricional	Manganês total - min.	
36	Carbo Amino Fosfoquelato de Selênio	-	Nutricional	Selênio total - min.	
37	Carbo Amino Fosfoquelato de Zinco	-	Nutricional	Zinco total - min.	
63	Cobalto Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Cobalto total - min.	
64	Cobalto Glucoheptonato	-	Nutricional	Cobalto total - min.	
65	Cobre Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Cobre total - min.	
68	Complexo Cobalto Aminoácido	-	Nutricional	Cobalto total - min.	
69	Complexo Cobre Aminoácido	-	Nutricional	Cobre total - min.	
249	Complexo Cobre Glicina	-	Nutricional	Cobre total - min.	
70	Complexo Cromo-DL-metionina	-	Nutricional	Cromo - min.	
71	Complexo Ferro Aminoácido	-	Nutricional	Ferro total - min.	
248	Complexo Ferro Glicina	-	Nutricional	Ferro total - min.	
72	Complexo Manganês Aminoácido	-	Nutricional	Manganês total - min.	
251	Complexo Manganês Glicina	-	Nutricional	Manganês total - min.	
73	Complexo Selênio Aminoácido	-	Nutricional	Selênio total - min.	
74	Complexo Zinco Aminoácido	-	Nutricional	Zinco total - min.	
250	Complexo Zinco Glicina	-	Nutricional	Zinco total - min.	
76	Cromo Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Cromo total - min.	
77	Cromo Levedura	-	Nutricional	Cromo total - min.	
90	Ferro Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Ferro total - min.	
95	Fosforilato de Cobre	-	Nutricional	Cobre - min.	
96	Fosforilato de Cromo	-	Nutricional	Cromo - min.	
97	Fosforilato de Selênio	-	Nutricional	Selênio - min.	
107	Iodo Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Iodo total - min.	
121	L-Selenometionina	CAS 3211-76-5	Nutricional	Selênio - min.; Selenometionina - min.	
127	Levedura Enriquecida Com Selênio	-	Nutricional	Selênio total - min.	
129	Manganês Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Manganês total - min.	
136	Metioninato de Cobre	CAS 15170-74-8	Nutricional	Cobre total - min.	
153	Picolinato de Cromo	CAS 14639-25-9	Nutricional	Cromo total - min.	
154	Picolinato de Zinco	CAS 17949-65-4	Nutricional	Zinco total - min.	
157	Propionato de Cromo	CAS 63465-08-7	Nutricional	Cromo total - min.	
159	Propionato de Zinco	CAS 557-28-8	Nutricional	Zinco total - min.	
160	Proteinato de Cobalto	-	Nutricional	Cobalto - min.	
161	Proteinato de Cobre	-	Nutricional	Cobre - min.	
162	Proteinato de Ferro	-	Nutricional	Ferro - min.	
163	Proteinato de Manganês	-	Nutricional	Manganês - min.	
164	Proteinato de Selênio	-	Nutricional	Selênio total - min.	
165	Proteinato de Zinco	-	Nutricional	Zinco total - min.	
166	Quelato Cobre-Metionina Hidroxí Análoga	-	Nutricional	Cobre total - min. e Metionina Hidroxí Análoga - min.	
167	Quelato de Cobre de Proteína Hidrolisada	-	Nutricional	Cobre total - min.	
168	Quelato de Ferro de Proteína Hidrolisada	-	Nutricional	Ferro total - min.	
169	Quelato de Manganês de Proteína Hidrolisada	-	Nutricional	Manganês total - min.	
170	Quelato de Zinco de Proteína Hidrolisada	-	Nutricional	Zinco total - min.	
171	Quelato Manganês-Metionina Hidroxí Análoga	-	Nutricional	Manganês total - min. e Metionina Hidroxí Análoga - min.	
172	Quelato Zinco-Metionina Hidroxí Análoga	-	Nutricional	Zinco total - min. e Metionina Hidroxí Análoga - min.	
179	Selenometionina Hidroxí Análoga	-	Nutricional	Selenometionina Hidroxí Análoga - min.	
203	Transquelato de Cobalto	-	Nutricional	Cobalto total - min.	
204	Transquelato de Cobre	-	Nutricional	Cobre total - min.	
205	Transquelato de Cromo	-	Nutricional	Cromo total - min.	
206	Transquelato de Ferro	-	Nutricional	Ferro total - min.	
207	Transquelato de Iodo	-	Nutricional	Iodo total - min.	
208	Transquelato de Manganês	-	Nutricional	Manganês total - min.	
209	Transquelato de Selênio	-	Nutricional	Selênio total - min.	
210	Transquelato de Zinco	-	Nutricional	Zinco total - min.	
212	Tripcolinato de Cromo	CAS 14639-25-9	Nutricional	Cromo total - min.	
217	Zinco Aminoácido Quelato	-	Nutricional	Zinco total - min.	
218	Zinco-L-selenometionina	-	Nutricional	Selênio - min.	
211	Treonina	CAS 72-19-5	Nutricional	Treonina - min.	
213	Triptofano	CAS 73-22-3	Nutricional	Triptofano - min.	
214	Ureia Pecuária	CAS 57-13-6	Nutricional	Nitrogênio - min. e NNP - Equiv. Proteína - min.	
215	Ureia Protegida	CAS 57-13-6	Nutricional	Nitrogênio - min. e máximo e NNP - Equiv. Proteína - min.	
216	Valina	CAS 72-18-4	Nutricional	Valina - min.	
222	Acetato de Retinol	CAS 127-47-9	Nutricional	Vitamina A - min.	
152	Palmitato de Retinol	CAS 79-81-2	Nutricional	Vitamina A - min.	
158	Propionato de Retinol	CAS 7069-42-3	Nutricional	Vitamina A - min.	
173	Retinol	CAS 88-26-8	Nutricional	Vitamina B1 - min.	
62	Cloridrato de Tiamina	CAS 67-03-8	Nutricional	Vitamina B1 - min.	
138	Mononitrato de Tiamina	CAS 532-43-4	Nutricional	Vitamina B1 - min.	
201	Tiamina	CAS 59-43-8	Nutricional	Vitamina B1 - min.	
174	Riboflavina	CAS 83-88-5	Nutricional	Vitamina B2 - min.	
244	Riboflavina-5-fosfato de sódio	CAS 130-40-5	Nutricional	Vitamina B2 - min.	
141	Niacina (Ácido Nicotínico)	CAS 59-67-6	Nutricional	Vitamina B3 - min.	
232	Niacinamida	CAS 1189954-79-7	Nutricional	Vitamina B3 - min.	
142	Nicotinamida	CAS 98-92-0	Nutricional	Vitamina B5 - min.	
17	Ácido Pantotênico	CAS 137-08-6	Nutricional	Vitamina B5 - min.	
80	D-Pantotenato de Cálcio	CAS 137-08-6	Nutricional	Vitamina B5 - min.	
85	DL-Pantotenato de Cálcio	CAS 137-08-6	Nutricional	Vitamina B6 - min.	
61	Cloridrato de Piridoxina	CAS 58-56-0	Nutricional	Vitamina B6 - min.	
155	Piridoxina	CAS 65-23-6	Nutricional	Vitamina B6 - min.	
11	Ácido Fólico	CAS 59-30-3	Nutricional	Vitamina B9 - min.	
44	Cianocobalamina	CAS 68-19-9	Nutricional	Vitamina B12 - min.	
5	Ácido Ascórbico	CAS 50-81-7	Nutricional	Vitamina C - min.	
6	Ácido Ascórbico Monoofsato	CAS 65718-26-5	Nutricional	Vitamina C - min.	
7	Ácido Ascórbico Polietoxilado	-	Nutricional	Vitamina C - min.	
8	Ácido Ascórbico Polifosfato	CAS 23313-12-4	Nutricional	Vitamina C - min.	
236	Ácido L(+) Ascórbico	CAS 50-81-7	Nutricional	Vitamina D - min.	
245	Ascorbato de Sódio	CAS 134-03-2	Nutricional	Vitamina D - min.	
22	Alfalcaldol	CAS 41294-56-8	Nutricional	Vitamina D2 - min.	
86	Ergocalciferol	CAS 50-14-6	Nutricional	Vitamina D3 - min.	
67	Colecalciferol	CAS 67-97-0	Nutricional	Vitamina D3 - min.	
2	Acetato de D-Alfa-Tocoferol	CAS 58-95-7	Nutricional	Vitamina E - min.	
3	Acetato de DL-Alfa-Tocoferol	CAS 7695-91-2	Nutricional	Vitamina E - min.	
78	D-Alfa-Tocoferol	CAS 58-95-7	Nutricional	Vitamina E - min.	
82	DL-Alfa-Tocoferol	CAS 10191-41-0	Nutricional	Vitamina H (Vitamina B7, Biotina) - min.	
29	Biotina	CAS 58-85-5	Nutricional	Vitamina H (Vitamina B7, Biotina) - min.	
93	Filoquinona	CAS 84-80-0	Nutricional	Vitamina K1 - min.	
132	Menaquinona	CAS 2124-57-4	Nutricional	Vitamina K2 - min.	
131	Menadiona Bissulfato de Sódio	CAS 6147-37-1	Nutricional	Vitamina K3 - min.	
130	Menadiona Bissulfato Nicotinamida	CAS 73581-79-0	Nutricional	Vitamina K3 - min. e Nicotinamida - min.	
175	Rutina	CAS 207671-50-9	Nutricional	Vitamina P - min.	
IV - Aditivos Zootécnicos					
Identificação do Aditivo					
1	Acetato de cálcio	Número CAS/INS	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
2	Ácido acético	CAS 62-54-4	Acidificante	Ácido acético - min.	
3	Ácido acético	CAS 64-19-7	Acidificante	Ácido acético - min.	
3	Ácido benzóico	CAS 65-85-0	Acidificante	Ácido benzóico - min.	
4	Ácido butírico	CAS 107-92-6	Acidificante	Ácido butírico - min.	
5	Ácido caprílico	CAS 124-07-2	Acidificante	Ácido caprílico - min.	
6	Ácido cítrico	CAS 77-92-9	Acidificante	Ácido cítrico - min.	
7	Ácido fórmico	CAS 64-18-6	Acidificante	Ácido fórmico - min.	
8	Ácido fosfórico	CAS 7664-38-2	Acidificante	Ácido fosfórico - min.	
9	Ácido fumárico	CAS 110-17-8	Acidificante	Ácido fumárico - min.	
10	Ácido isobutírico	CAS 79-31-2	Acidificante	Ácido isobutírico - min.	
11	Ácido láctico	CAS 50-21-5	Acidificante	Ácido láctico - min.	
12	Ácido málico	CAS 6915-15-7	Acidificante	Ácido málico - min.	
13	Ácido propiônico	CAS 79-09-4	Acidificante	Ácido propiônico - min.	
14	Ácido sórbico	CAS 110-44-1	Acidificante	Ácido sórbico - min.	
15	Ácido succínico	CAS 110-15-6	Acidificante	Ácido succínico - min.	
16	Ácido tartárico	CAS 526-83-0	Acidificante	Ácido tartárico - min.	
17	Benzoato de sódio	CAS 532-32-1	Acidificante	Ácido benzóico - min.	
745	Bissulfato de sódio	CAS 7681-38-1	Acidificante	Bissulfato de Sódio - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
18	Butirato de cálcio	CAS 5743-36-2	Acidificante	Ácido butírico - min.	
19	Butirato de sódio	CAS 156-54-7	Acidificante	Ácido butírico - min.	
715	Formiato de amônio	CAS 540-69-2	Acidificante	Formiato de Amônio - min.	
20	Formiato de cálcio	CAS 544-17-2	Acidificante	Ácido fórmico - min.	
21	Formiato de sódio	CAS 141-53-7	Acidificante	Ácido fórmico - min.	
22	Lactato de cálcio	CAS 5743-47-5	Acidificante	Ácido láctico - min.	

Compostos ou complexos organometálicos podem ser declarados como organometálicos na composição básica dos produtos destinados à alimentação animal (ex.: para compostos ou complexos organometálicos de zinco - organozinco; compostos ou complexos organometálicos de selênio - organoselênio; compostos ou complexos organometálicos de cobre - organocobre)

As vitaminas podem ser declaradas na composição básica dos produtos destinados à alimentação animal

23	Mono, di e triglicérides de ácido butírico	-	Acidificante	Ácido butírico - min.
514	Mono, di e triglicérides de ácido láurico	-	Acidificante	Ácido láurico - min.
24	Mono, di e triglicérides de ácido propiónico	-	Acidificante	Ácido propiónico - min.
25	Mono, di e triglicérides de ácidos graxos	-	Acidificante	Mono, di e triglicérides de ácidos graxos - min.
26	Poli beta-hidroxitirato	CAS 300-85-6	Acidificante	Ácido butírico - min.
512	Propionato de cálcio	CAS 4075-81-4	Acidificante	Ácido propiónico - min.
27	Tributrina	CAS 60-01-5	Acidificante	Tributrina - min.
28	1,3(4)-Beta-Glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - DSM 17470)	-	Enzimático	1,3(4)-beta-Glucanase - min.
29	3-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 101.672)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
30	3-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CCTCC M2012202)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
31	3-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 4322)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
550	3-Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
552	3-Fitase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
32	3-Fitase (<i>Penicillium canescens</i> - NBIMCC 8426)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
551	3-Fitase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
33	3-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	EC 3.1.3.8	Enzimático	3 Fitase - min.
34	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30785)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
35	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
36	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 0332)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
755	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 34523)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
541	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.486)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
520	6-Fitase (<i>Aspergillus niger</i> LU17257 - DSM 25770)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
37	6-Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 14223)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
38	6-Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 17594)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
39	6-Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 22594)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
525	6-Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 33737)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
40	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - ACCC 21387)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
41	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - ACCC 21388)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
866	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CBS 139313)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
42	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 15517)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
43	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 17883)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
557	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 17894)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
44	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 4234)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
45	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 7.19)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
46	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 7.43)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
47	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - DSM 23036)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
644	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - DSM 25377)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
530	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - DSM 32854)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
780	6-Fitase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - KEM000000)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
48	6-Fitase (<i>Schizosaccharomyces pombe</i> - ATCC 5233)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
556	6-Fitase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CICC 40360)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
49	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 26921)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
50	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 126897)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
742	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 143997)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
51	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 146250)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
52	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - GICC 03538)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
798	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - GICC 20004299)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
53	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - SD-6528)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
653	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CICC 40360)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
699	6-Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - NBIMCC 8976)	EC 3.1.3.26	Enzimático	6 Fitase - min.
54	Ácido Ferúlico Esterase (<i>Humicola</i> sp. - ATCC 60949)	EC 3.1.1.73	Enzimático	Ácido ferúlico esterase - min.
55	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
56	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC AS 3.4309)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
57	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16272)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
58	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
59	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - ATCC 14895)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
60	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - ATCC 66222)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
61	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - CBMAI 1128)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
62	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
63	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - NRRL 458)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
64	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-A21)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
65	Alfa-Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - CBMAI 1128)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
66	Alfa-Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - ATCC 3978)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
67	Alfa-Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 27947)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
68	Alfa-Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 9553)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
795	Alfa-Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - GICC 03005)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
69	Alfa-Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - SIID 2522)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
70	Alfa-Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - A57 - NBIMCC 8975)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
71	Alfa-Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC SD-6525)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
747	Alfa-Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - CCTCC M2013344)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
72	Alfa-Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 21564)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
796	Alfa-Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - GICC 03242)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
73	Alfa-Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 1178)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
778	Alfa-Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11025)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
74	Alfa-Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
75	Alfa-Amilase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Alfa-Amilase - min.
698	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30134)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
76	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16274)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
77	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17961)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
78	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - DSM 27958)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
539	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - GDMCC 3.563)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
79	Alfa-Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
80	Alfa-Galactosidase (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - CBS 615.94)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
697	Alfa-Galactosidase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	EC 3.2.1.22	Enzimático	Alfa-Galactosidase - min.
558	Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
589	Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
696	Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - ATCC 23350)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
545	Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - CGMCC 17881)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
630	Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - MTCC 25251)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
81	Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 1178)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
546	Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - CGMCC 7.154)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
568	Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
565	Amilase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	EC 3.2.1.1	Enzimático	Amilase - min.
82	Beta-Glicosidase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	EC 3.2.1.21	Enzimático	Beta-glicosidase - min.
695	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30134)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
83	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
737	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 120604)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
84	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17962)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
85	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
86	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
562	Beta-Glucanase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
87	Beta-Glucanase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11088)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
570	Beta-Glucanase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
89	Beta-Glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC 16278)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
549	Beta-Glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - GIM 3.534)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
88	Beta-Glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
90	Beta-Glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	EC 3.2.1.6	Enzimático	Beta-Glucanase - min.
701	Beta-Mananase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
805	Beta-Mananase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 120604)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
91	Beta-Mananase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17965)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
382	Beta-Mananase (<i>Aspergillus niger</i> - GDMCC 3664)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
92	Beta-Mananase (<i>Bacillus lentus</i> - CGMCC 4323)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
576	Beta-Mananase (<i>Bacillus lentus</i> - GIM 1556)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
93	Beta-Mananase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11025)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
94	Beta-Mananase (<i>Bacillus subtilis</i> - KCTC 0800BP)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
553	Beta-Mananase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CICC 41027)	EC 3.2.1.78	Enzimático	Beta-Mananase - min.
95	Beta-Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CBS 614.94)	EC 3.2.1.8	Enzimático	Beta-xilanase - min.
97	Beta-Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 114044)	EC 3.2.1.8	Enzimático	Beta-xilanase - min.
817	Bromelina	EC 3.4.22.32	Enzimático	Bromelina - min.
98	Carboximetilcelulase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	EC 3.2.1.203	Enzimático	Carboximetilcelulase - min.
702	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.
99	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.
100	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 120604)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.
101	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3462)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.
581	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.
102	Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	EC 3.2.1.4	Enzimático	Celulase - min.

183	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16273)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
531	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17968)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
184	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - CICC 2103)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
185	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - CICC 2238)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
186	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.562)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
582	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
187	Protease (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
188	Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> - CBS 826.34)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease - min.	
559	Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease - min.	
189	Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-A21)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease - min.	
190	Protease (<i>Bacillus amyloquelificans</i> - DSM 9554)	EC 3.4.24.28	Enzimático	Protease - min.	
191	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - A57 - NBIMCC 8975)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
645	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - ACCC 06149)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
192	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC 53575)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
193	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC 53757)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
194	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 19670)	EC 3.4.21.-	Enzimático	Protease - min.	
195	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 27949)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
196	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 33099)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
739	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - LMG S-30155)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
632	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - MTCC 25251)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
197	Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> GIMI 362 - ACCC 10236)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
198	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC 2107)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
199	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC 6633)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
200	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC SD 2106)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
201	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - CBS 813.11)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
532	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - CGMCC 17882)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
828	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - CICC 23708)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
793	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - GICC 00162)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
202	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - GIM 1286)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
567	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
203	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - KCTC 11002BP)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
204	Protease (<i>Bacillus subtilis</i> BW2 - CCTCC M2013222)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
600	Protease (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - GS115)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
675	Protease (<i>Streptomyces fradiae</i> - CNCM I-1504)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
564	Protease (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
205	Protease (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease - min.	
206	Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30134)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
207	Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
208	Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - DM-18 - CCTCC M-2013541)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
548	Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - GDMCC 3.663)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
585	Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
535	Protease Ácida (<i>Bacillus subtilis</i> - CGMCC 7.154)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease neutra - min.	
517	Protease Ácida (<i>Bacillus subtilis</i> - IAHV01)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
554	Protease Ácida (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CICC 40929)	EC 3.4.23.18	Enzimático	Protease ácida - min.	
587	Protease Alcalina (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	EC 3.4.21.15	Enzimático	Protease alcalina - min.	
518	Protease Alcalina (<i>Bacillus subtilis</i> - IAHV01)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease alcalina - min.	
540	Protease Alcalina (<i>Bacillus subtilis</i> - IAHV02)	CAS 9001-92-7	Enzimático	Protease alcalina - min.	
209	Protease Neutra (<i>Aspergillus niger</i> - DM-18 - CCTCC M-2013541)	EC 3.4.24.4	Enzimático	Protease neutra - min.	
586	Protease Neutra (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	EC 3.4.24.4	Enzimático	Protease neutra - min.	
210	Protease Neutra (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11025)	EC 3.4.24.28	Enzimático	Protease neutra - min.	
534	Protease Neutra (<i>Bacillus subtilis</i> - CGMCC 7.154)	EC 3.4.24.28	Enzimático	Protease neutra - min.	
524	Protease Neutra (<i>Bacillus subtilis</i> - IAHV01)	EC 3.4.24.28	Enzimático	Protease neutra - min.	
211	Protease Neutra (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	EC 3.4.24.28	Enzimático	Protease neutra - min.	
588	Queratinase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3486)	CAS 9025-41-6	Enzimático	Queratinase - min.	
212	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
213	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
625	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 32589)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
214	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.486)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
529	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - IAHV07)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
215	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
216	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
654	Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 3.4523)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
533	Xilanase (<i>Aspergillus oryzae</i> - CGMCC 7.70)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
561	Xilanase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
594	Xilanase (<i>Aspergillus oryzae</i> - NRRL 458)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
631	Xilanase (<i>Bacillus licheniformis</i> - MTCC 25251)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
217	Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11089)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
218	Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - GIM 1135)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
569	Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
652	Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - LMG S-15136)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
220	Xilanase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 17885)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
221	Xilanase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - CGMCC 7.19)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
222	Xilanase (<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) - KMIOOOOOO)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
219	Xilanase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
223	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 2105)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
724	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 18648)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
224	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC 16279)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
542	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC 17967)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
555	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CICC 41494)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
225	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - GIM 3.534)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
226	Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
692	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 26921)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
227	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
228	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 140027)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
229	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - DSM 17470)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
655	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CCTCC M-2013540)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
656	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CICC 40932)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
657	Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CICC 41494)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
230	Xilanase (<i>Trichoderma viride</i> - NIBH FERM BP 4842)	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
231	Xilanase [<i>Komagataella phaffii</i> (<i>Pichia pastoris</i>) (exp. <i>Bacillus subtilis</i>) - CGMCC 7.63]	CAS 37278-89-0	Enzimático	Xilanase - min.	
232	Ácidos Biliares	-	Melhorador de desempenho	Ácidos Biliares - min.	A provado para uso em aves, suínos, peixes e camarões.
233	Cloridrato de Ractopamina	CAS 90274-24-1	Melhorador de desempenho	Ractopamina	Aprovado para uso em suínos - terminação.
234	D-Carvona	CAS 2244-16-8	Melhorador de desempenho	D-carvona - min.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
235	Extrato de Casca de Carvalho (<i>Quercus robur</i>)	CAS 71011-28-4	Melhorador de desempenho	Taninos - min.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
837	Extrato de pinaceae	-	Melhorador de desempenho	Ácidos resínicos - min.	
236	L-Mentol	CAS 2216-51-5	Melhorador de desempenho	L-mentol - min.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
237	Lectinas de Feijão Vermelho (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	CAS 9008-97-3	Melhorador de desempenho	Atividade de Hemaglutinação (HAU) - min.	Aprovado para uso em leitões.
238	Nitrato de Cálcio Dihidratado	-	Melhorador de desempenho	Cálcio - min. e Nitrogênio - min.	Aprovado para uso em aves.
239	Raiz de Angélica (<i>Angelica archangelica</i>)	CAS 84775-41-7	Melhorador de desempenho	Óleo essencial de raiz de angélica - min.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
240	Timol	CAS 89-83-8	Melhorador de desempenho	Timol - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
241	3-Nitrooxypropanol (3-Nop)	CAS 100502-66-7	Outros aditivos zootécnicos	3-Nitrooxypropanol (3-Nop) - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
781	Bacteriófago D (ATCC PTA-122322)	-	Outros Aditivos Zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
707	Bacteriófago 1SGAL1	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
708	Bacteriófago 1SGAL2	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
806	Bacteriófago 215ECOL030PP	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
807	Bacteriófago 216ECOL046PP	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
808	Bacteriófago 232ECOL030PP	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
809	Bacteriófago 235ECOL030PP	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
810	Bacteriófago 238ECOL005PP	-	Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.

242	Bacteriófago 3SENT1	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
243	Bacteriófago 5SENT1	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
244	Bacteriófago 8SENT1748	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
245	Bacteriófago 8SENT65	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e suínos.
774	Bacteriófago AA2 (IDAC - 121121-03)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
772	Bacteriófago APEC157P04 (IDAC - 121022-07)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
773	Bacteriófago APEC176P01 (IDAC - 121022-17)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
775	Bacteriófago BK1 (IDAC - 121121-06)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
776	Bacteriófago ETE131P06 (IDAC - 121022-02)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
782	Bacteriófago FR3 (IDAC - 121121-08)	-		Outros Aditivos Zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
783	Bacteriófago FR5 (IDAC - 200520-01)	-		Outros Aditivos Zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
729	Bacteriófago L8 (IDAC - 060820-01)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves e ruminantes.
730	Bacteriófago M7 (IDAC - 060820-06)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
731	Bacteriófago SAEN098P01 (IDAC - 220422-01)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
732	Bacteriófago SAEN098P03 (IDAC - 220422-02)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
733	Bacteriófago SAEN100P08 (IDAC - 220422-03)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
734	Bacteriófago SAENMB161P02 (IDAC -121022-01)	-		Outros aditivos zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em aves.
784	Bacteriófago STM1 (IDAC - 060820-03)	-		Outros Aditivos Zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
785	Bacteriófago STM47B (IDAC - 060820-05)	-		Outros Aditivos Zootécnicos	Cópia de DNA/ml - min.	Aprovado para uso em ruminantes.
650	Bentonita com Algas Marinhas	-		Outros aditivos zootécnicos	Bentonita - min.; Alga Verde (<i>Ulva sp.</i>) - min.; Alga Vermelha (<i>Solieria sp.</i>) - min.; Farinha de Alga Parda (<i>Ascophyllum nodosum</i>) - min.	Aprovado para uso em aves, peixes e suínos.
246	Beta-caroteno oxidado	CAS 7235-40-7		Outros aditivos zootécnicos	Betacaroteno Oxidado - min.	
836	<i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7347) *inativado	-		Outros Aditivos Zootécnicos	<i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7347) inativado - min.	*Tratado termicamente
754	Chá verde (<i>Camellia sinensis</i>)	-		Outros aditivos zootécnicos	Polifenóis - min.	Aprovado para uso em Aves, suínos, bovinos e ovinos.
832	Extrato de <i>Andrographis paniculata</i> (Acanthaceae)	-		Outros Aditivos Zootécnicos	Andrografolido - min	Aprovado somente para peixes.
743	Fenilcapsaicina	CAS 848127-67-3		Outros Aditivos Zootécnicos	Fenilcapsaicina - min	Aprovado para uso em aves e suínos.
247	Nitrato de Cálcio Dihidratado	-		Outros aditivos zootécnicos	Cálcio e Nitrogênio - min	Aprovado para uso em suíno.
248	Pirrolquinolina Quinona Sal Dissodico (PQQNa2)	CAS 122628-50-6		Outros aditivos zootécnicos	Pirrolquinolina Quinona Sal Dissodico (PQQNa2) - min.	Aprovado para uso em aves.
249	Quillaja (<i>Quillaja saponaria</i>)	CAS 68990-67-0		Outros aditivos zootécnicos	Quillaja saponaria - min.	Aprovado para uso em aves de corte e camarões.
250	Tanino de acácia negra (<i>Acacia Mearnsii</i>)	CAS 1401-55-4		Outros aditivos zootécnicos	Taninos - min.	Aprovado para uso em aves, suínos, ruminantes, crustáceos e peixes.
251	Trifosfato de adenosina	CAS 56-65-5		Outros aditivos zootécnicos	Adenosina - min.	
252	<i>Yucca schidigera</i>	CAS 223749-05-1		Outros aditivos zootécnicos	<i>Yucca schidigera</i> - min.	Aprovado para uso em aves de corte e camarões.
253	Bagaço de coco hidrolisado	-	Prebiótico		Beta-1,4 manobiose - min.	
254	Centeio fermentado	-	Prebiótico		Quilina - min.	
255	Extrato de <i>Euglena gracilis</i> (ATCC PTA-123017)	-	Prebiótico		Beta-glucanas - min.	
256	Extrato de hemicelulose	-	Prebiótico		Oligossacarídeos - min.	
257	Extrato de lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	CAS 8060-28-4	Prebiótico		Beta-ácido - min. e Fibras solúveis - min.	
258	Farelo de coco tratado por mananase	-	Prebiótico		Manose - min.	
259	Fibra de acácia	-	Prebiótico		Fibras solúveis - min.	
833	Fibra de cana-de-açúcar Munj hidrolisada	-	Prebiótico		Lignina - min;	
834	Fibra de palha de trigo hidrolisada	-	Prebiótico		Lignina - min;	
691	Fibra de Mandioca	-	Prebiótico		Fibras solúveis - min.; Fibras insolúveis - min.	
609	Frações de levedura inativa <i>Cyberlindnera jadinii</i> (TORULA)	-	Prebiótico		Polissacarídeos Totais - min.	
610	Frações de levedura inativa <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	-	Prebiótico		Polissacarídeos Totais - min.	
260	Frutooligosacarídeos	CAS 308066-66-2	Prebiótico		Frutooligosacarídeos - min.	
261	Galactooligosacarídeos	-	Prebiótico		Galactooligosacarídeos - min.	
744	Gluconato de cálcio	CAS 299-28-5	Prebiótico		Gluconato de cálcio - min.	Aprovado para uso em bovinos de leite.
262	Gluconato de sódio	CAS 527-07-1	Prebiótico		Gluconato de sódio - min.	
595	Glucoligosacarídeos	-	Prebiótico		Glucoligosacarídeos - min.	
263	Inulina	CAS 9005-80-5	Prebiótico		Inulina - min.	
264	Lactulose	CAS 4618-18-2	Prebiótico		Lactulose - min.	
265	Levedura hidrolisada de cerveja	-	Prebiótico		Beta-glucanas - min.; Mananoligosacarídeo - min.	
690	Lignocelulose hidrolisada	-	Prebiótico		Lignina - min.	
266	Mananoligosacarídeos	CAS 9036-88-8	Prebiótico		Mananoligosacarídeos - min.	
267	Micélio de <i>Aspergillus niger</i>	-	Prebiótico		Beta-glucanas - min.	
268	Parede Celular de Levedura	-	Prebiótico		Beta-glucanas - min.; Mananoligosacarídeo - min.	
269	<i>Pichia guilliermondii</i>	-	Prebiótico		Manose - min.	
689	Produto de fermentação de <i>Aspergillus oryzae</i> (NRRL 458)	-	Prebiótico		Fibras solúveis - min.	
270	Solúveis de raiz de chicória	-	Prebiótico		Inulina - min.	
271	Xilooligosacarídeos	-	Prebiótico		Xilooligosacarídeos - min.	
272	<i>Aspergillus oryzae</i> (ATCC 14895)	-	Prebiótico		<i>Aspergillus oryzae</i> - min.	
273	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (CBS 141692)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
688	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (CCTB 06)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
274	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (CECT6940)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
634	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (DSM 21836)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
275	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (DSM 25840)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
612	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (MTCC 25623)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
528	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (NITE BP-01844)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
276	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (NRRL B-67647)	-	Prebiótico		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - min.	
277	<i>Bacillus cereus</i> (CBMAI 988)	-	Prebiótico		<i>Bacillus cereus</i> - min.	
278	<i>Bacillus cereus</i> var. Toyoi (NCIMB 40112)	-	Prebiótico		<i>Bacillus cereus</i> var. toyoi - min.	
626	<i>Bacillus clausii</i> (MTCC 5472)	-	Prebiótico		<i>Bacillus clausii</i> - min.	
787	<i>Bacillus clausii</i> (MTCC 25400)	-	Prebiótico		<i>Bacillus clausii</i> - min.	
526	<i>Bacillus coagulans</i> (ATCC 31284)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
727	<i>Bacillus coagulans</i> (BC66 CGMCC 21879)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
515	<i>Bacillus coagulans</i> (BCM9 MTCC 25157)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
279	<i>Bacillus coagulans</i> (CBMAI 2119)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
280	<i>Bacillus coagulans</i> (CCT 7902)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
281	<i>Bacillus coagulans</i> (CGMCC 16244)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
598	<i>Bacillus coagulans</i> (CGMCC 19896)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
282	<i>Bacillus coagulans</i> (DSM 32016)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
283	<i>Bacillus coagulans</i> (GBI-30 - 6086)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
284	<i>Bacillus coagulans</i> (IAL 5612)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
285	<i>Bacillus coagulans</i> (KCCM 11093p)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
536	<i>Bacillus coagulans</i> (MTCC 25250)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
676	<i>Bacillus coagulans</i> (NRRL B-67886)	-	Prebiótico		<i>Bacillus coagulans</i> - min.	
286	<i>Bacillus licheniformis</i> (ACCC 02002)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
287	<i>Bacillus licheniformis</i> (ACCC 06149)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
635	<i>Bacillus licheniformis</i> (ATCC 53757)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
527	<i>Bacillus licheniformis</i> (ATCC PTA-122188)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
658	<i>Bacillus licheniformis</i> (ATCC PTA-1271130)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
777	<i>Bacillus licheniformis</i> (BL11 DSM 28710)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
288	<i>Bacillus licheniformis</i> (CBMAI 2003)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
289	<i>Bacillus licheniformis</i> (CBS 141691)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
290	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT 0032)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
291	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT 2473)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
292	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT 7898)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
622	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT 8064)	-	Prebiótico		<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	

669	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCTB 07)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
293	<i>Bacillus licheniformis</i> (CCTCCM 2015441)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
735	<i>Bacillus licheniformis</i> (CGMCC 7.155)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
294	<i>Bacillus licheniformis</i> (CGMCC 14441)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
659	<i>Bacillus licheniformis</i> (CGMCC 24440)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
811	<i>Bacillus licheniformis</i> (CGMCC 26469)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
597	<i>Bacillus licheniformis</i> (CGMCC 9385)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
295	<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 32884)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
519	<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 33806)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
296	<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 5749)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
297	<i>Bacillus licheniformis</i> (HJUY 02)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
779	<i>Bacillus licheniformis</i> (LMG S-26827)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
298	<i>Bacillus licheniformis</i> (LOFU 31)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
716	<i>Bacillus licheniformis</i> (JCM 20329)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
765	<i>Bacillus licheniformis</i> (MCC 0575)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
299	<i>Bacillus licheniformis</i> (MTCC 25251)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
660	<i>Bacillus licheniformis</i> (MTCC 25443)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
300	<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-65066)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
301	<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-65067)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
302	<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-67649)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
572	<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-67824)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
799	<i>Bacillus licheniformis</i> BL 11 (DSM 28710)	-	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min.	
753	<i>Bacillus pumilus</i> (CBMAI 2726)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
621	<i>Bacillus pumilus</i> (CCT 8065)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
627	<i>Bacillus pumilus</i> (NCIMB - 30362)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
637	<i>Bacillus pumilus</i> (NRRL B-67275)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
638	<i>Bacillus pumilus</i> (NRRL B-67276)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
303	<i>Bacillus pumilus</i> (NRRL B-67648)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
573	<i>Bacillus pumilus</i> (NRRL B-67823)	-	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min.	
304	<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 11025)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
728	<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 11088)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
305	<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 11089)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
306	<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 1178)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
307	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC 2107)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
661	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-127114)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
677	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-122264)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
308	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-2084)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
309	<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-6507)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
726	<i>Bacillus subtilis</i> (BSM12 MTCC 25292)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
310	<i>Bacillus subtilis</i> (BSN LMG-S 29373)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
311	<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 1680)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
312	<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 611)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
313	<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 926)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
752	<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 2727)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
314	<i>Bacillus subtilis</i> (CBS 141693)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
756	<i>Bacillus subtilis</i> (CBS 149989)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
315	<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 0089)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
316	<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 7855)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
623	<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 8063)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
636	<i>Bacillus subtilis</i> (CCTCCM 2015442)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
317	<i>Bacillus subtilis</i> (CCTCCM 2016475)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
736	<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 7.154)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
318	<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 14442)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
662	<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 20922)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
319	<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 9383)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
591	<i>Bacillus subtilis</i> (CNCM I-4606)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
592	<i>Bacillus subtilis</i> (CNCM I-4607)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
577	<i>Bacillus subtilis</i> (CNCM I-5043)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
813	<i>Bacillus subtilis</i> (CNPSo 2720)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
320	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 15544)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
321	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 21287)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
616	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 25841)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
322	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 27273)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
323	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 28343)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
324	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 29784)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
888	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32315)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
325	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32324)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
326	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32325)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
712	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32883)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
527	<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 5750)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
328	<i>Bacillus subtilis</i> (GDMCC 70010)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
329	<i>Bacillus subtilis</i> (HJBA 058)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
330	<i>Bacillus subtilis</i> (KCCM 10941)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
331	<i>Bacillus subtilis</i> (KCCM 10941P)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
332	<i>Bacillus subtilis</i> (KCTC 12349BP)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
333	<i>Bacillus subtilis</i> (LANUK Bacillus H)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
599	<i>Bacillus subtilis</i> (LMG-S 23090)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
334	<i>Bacillus subtilis</i> (LOFU 160)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
335	<i>Bacillus subtilis</i> (LOFU 30)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
764	<i>Bacillus subtilis</i> (MCC 0576)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
713	<i>Bacillus subtilis</i> (MCC 0598)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
336	<i>Bacillus subtilis</i> (MTCC 25233)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
337	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-21661)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
338	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-50013)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
339	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-50104)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
639	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-50943)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
640	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-50944)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
340	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-65064)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
341	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-65065)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
648	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-65574)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
342	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67257)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
343	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67258)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
344	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67259)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
345	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67260)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
346	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67261)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
641	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67275)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
642	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67276)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
347	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67318)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
348	<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL B-67825)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
718	<i>Bacillus subtilis</i> (PFB 1008)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
349	<i>Bacillus subtilis</i> (PTA-6737)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
350	<i>Bacillus subtilis</i> (SL-12-1)	-	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min.	
351	<i>Bacillus toyonensis</i> (BCT 7112)	-	Probiótico	<i>Bacillus toyonensis</i> - min.	
835	<i>Bacillus velezensis</i> (ATCC PTA-127114)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
751	<i>Bacillus velezensis</i> (CBMAI 2728)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
757	<i>Bacillus velezensis</i> (CBS 149981)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
758	<i>Bacillus velezensis</i> (CBS 149982)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
759	<i>Bacillus velezensis</i> (CBS 149984)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
760	<i>Bacillus velezensis</i> (CBS 149990)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
761	<i>Bacillus velezensis</i> (CBS 149991)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
820	<i>Bacillus velezensis</i> (PTA-6737)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - min.	
352	<i>Bifidobacterium animalis</i> (DSM 16284)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> - min.	
687	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (ATCC SD 5219)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
686	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (ATCC SD 5674)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
353	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (CCT 7858)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
815	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (CECT 8145)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
354	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> (DSM 15954)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
790	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> BA ALL (CABI 507397)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
355	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> BS01 (LMG-P 21384)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
356	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (ATCC 29521)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
357	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (ATCC 5860)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
358	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (CBMAI 954)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
359	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (DSM 20456)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
360	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (DSM 22892)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
717	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (LMG 13195)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
767	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (MTCC 25322)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	

685	<i>Bifidobacterium bifidum</i> (NCIMB 30179)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min.	
361	<i>Bifidobacterium lactis</i> (CCT 7816)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium lactis</i> - min.	
362	<i>Bifidobacterium longum</i> (CCT 7502)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium longum</i> - min.	
824	<i>Bifidobacterium longum</i> (CGMCC 10452)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium longum</i> - min.	
363	<i>Bifidobacterium longum</i> (NIBH 15225)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium longum</i> - min.	
364	<i>Bifidobacterium pseudolongum</i> (FERM P-21659)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium pseudolongum</i> - min.	
365	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> (ATCC 25525)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> - min.	
366	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> (NIBH 15226)	-	Probiótico	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> - min.	
615	<i>Butyrivibrio fibrisolvens</i> (NRRL B-67347)	-	Probiótico	<i>Butyrivibrio fibrisolvens</i> - min.	Aprovado para uso em ruminantes
522	<i>Clostridium beijerinckii</i> (NRRL B-67248)	-	Probiótico	<i>Clostridium beijerinckii</i> - min.	
596	<i>Clostridium butyricum</i> (CGMCC - 9386)	-	Probiótico	<i>Clostridium butyricum</i> - min.	
367	<i>Clostridium butyricum</i> (HJDS 01)	-	Probiótico	<i>Clostridium butyricum</i> - min.	
601	<i>Clostridium butyricum</i> (LOFU GV 29)	-	Probiótico	<i>Clostridium butyricum</i> - min.	
368	<i>Clostridium butyricum</i> (MYAIRI 588 - CBM 588)	-	Probiótico	<i>Clostridium butyricum</i> - min.	
369	Cultura indefinida de microorganismos (CBMAI 1064)	-	Probiótico	Bactérias Lácticas - min.; Bactérias Anaeróbicas Totais - min.	
370	Cultura indefinida de microorganismos (CBMAI 1104)	-	Probiótico	Bactérias Lácticas - min.; Bactérias Anaeróbicas Totais - min.	
371	Cultura indefinida de microorganismos (CBMAI 1125)	-	Probiótico	Bactérias Lácticas - min.; Bactérias Anaeróbicas Totais - min.	
372	<i>Enterococcus faecalis</i> (ATCC 19855)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecalis</i> - min.	
816	<i>Enterococcus faecalis</i> (NITE BP-02477)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecalis</i> - min.	
373	<i>Enterococcus faecalis</i> (VBT-151009-71/2)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecalis</i> - min.	
374	<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 19434)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
375	<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 27270)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
376	<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 5843)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
377	<i>Enterococcus faecium</i> (CBMAI 1999)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
378	<i>Enterococcus faecium</i> (CBMAI 924)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
379	<i>Enterococcus faecium</i> (CCT 5084)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
380	<i>Enterococcus faecium</i> (CCT 6646)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
768	<i>Enterococcus faecium</i> (CCTCCM 2015444)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
583	<i>Enterococcus faecium</i> (CNCM I-4913)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
381	<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16211)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
382	<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16567)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
383	<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16573)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
384	<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 4789)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
385	<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 7134)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
386	<i>Enterococcus faecium</i> (IMI 507120)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
387	<i>Enterococcus faecium</i> (LMG-S 28935)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
388	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 124)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
389	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 140)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
390	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 145)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
391	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 146)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
392	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 158)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
393	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 160)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
394	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU 84)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
605	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU GVS 5079)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
606	<i>Enterococcus faecium</i> (LOFU GVS 5084)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
768	<i>Enterococcus faecium</i> (MTCC 25317)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
395	<i>Enterococcus faecium</i> (NCIMB 10415)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
396	<i>Enterococcus faecium</i> (NCIMB 11181)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
684	<i>Enterococcus faecium</i> (NCIMB 30183)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
397	<i>Enterococcus faecium</i> (NIBH 15221)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
719	<i>Enterococcus faecium</i> (PF7 100)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
771	<i>Enterococcus faecium</i> (R0026)	-	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min.	
398	<i>Escherichia coli</i> não patogênica - NAPEC (CBMAI 2068)	-	Probiótico	<i>Escherichia coli</i> não patogênica - min.	
789	<i>Escherichia coli</i> não patogênica - EVV1 (IDAC JFF4)	-	Probiótico	<i>Escherichia coli</i> não patogênica - min.	Aprovado uso para suínos
618	<i>Kluyveromyces marxianus fragilis</i> B0399 (MUCL - 55798)	-	Probiótico	<i>Kluyveromyces marxianus fragilis</i> B0399 - min.	Aprovado uso para bovinos e suínos
720	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC - PTA 3945)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
838	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC - SD-5213)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
399	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC 334)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
400	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC 55578)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
401	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC 5858)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
402	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (CCT 1465)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
403	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (CCT 3750)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
404	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (CCT 393)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
405	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (CCT 7859)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
406	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (PHLLAB-ID 29)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
407	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (PHLLAB-ID 40)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
791	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) LC ALL (CABI 507396)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
408	<i>Lactobacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) LC03 (DSM 27537)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
410	<i>Lactobacillus paracasei</i> (<i>Lactobacillus paracasei</i> sub. <i>Paracasei</i>) (CCT 7861)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus paracasei</i> - min.	
409	<i>Lactobacillus paracasei</i> (<i>Lactobacillus paracasei</i>) (CCT 5293)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus paracasei</i> - min.	
670	<i>Lactobacillus paracasei</i> (<i>Lactobacillus paracasei</i>) (LMG P 21380)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus paracasei</i> - min.	
725	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (- LR04 DSM 16605)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
411	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (ATCC 53103)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
788	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (ATCC SD-5675)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
521	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (CCT 7863)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
412	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (LOFU 163)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
671	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) (NCIMB 30188)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - min.	
413	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (ATCC 14917)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
414	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (ATCC 55576)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
415	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (ATCC 55577)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
416	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (ATCC 5870)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
417	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CBMAI 1997)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
418	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCT 2568)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
419	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCT 6741)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
420	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCT 7601)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
620	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCT 8066)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
672	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCTB 27)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
769	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CCTCC M-2019497)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
421	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (CECT 4528)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
422	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (DSM 3676)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
423	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (DSM 3677)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
424	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (KCCM 11092P)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
425	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LMG-P 21021)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
426	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LOFU 147)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
823	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LOFU 210023)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
822	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LOFU 220023)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
427	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LOFU 79)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
428	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (LOFU 83)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
721	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (NCIMB 30083)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
863	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (NCIMB 30187)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
750	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (<i>Lactobacillus plantarum</i>) (PTA-126812)	-	Probiótico	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> - min.	
429	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (LOFU 63)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
430	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ACC 0004)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
431	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 33199)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
432	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 43121)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
433	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 4356)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
434	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 53672)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
435	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 5864)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
786	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC SD-5212)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
663	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC SD-5221)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
436	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (BCRC 10695 - AY773947)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
829	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (BT 1386)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
437	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CBMAI 923)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
438	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CBMAI 987)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
439	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 2949)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
440	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 3258)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
441	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 7903)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
619	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 8067)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
770	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCTCC M-2022305)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
442	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CGMCC 1.12735)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
443	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (DSM 13241)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	

444	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (DSM 21717)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
445	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (IMI 506857)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
608	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (LOFU GVS 329)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
714	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (MCC 0599)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
544	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (MTCC 25234)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
749	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (NCIMB 30559)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
446	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (NIBH 15224)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
682	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (NRRL B-67911)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
722	<i>Lactobacillus acidophilus</i> (PF 704)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - min.	
614	<i>Lactobacillus aviarius</i> subsp. <i>aviarius</i> (LOFU GV 164)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus aviarius</i> subsp. <i>aviarius</i> - min.	Aprovado para uso em aves de corte e postura
447	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 18)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - min.	
448	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 24)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - min.	
449	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 27)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - min.	
603	<i>Lactobacillus casei</i> (LOFU GVS 37)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - min.	
450	<i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i> (ATCC 7469)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i> - min.	
451	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> (LOFU 65)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> - min.	
792	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> LD ALL (CABI 507398)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> - min.	
453	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> (ATCC 11842)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> - min.	
681	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> (NCIMB 30186)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> - min.	
602	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> (LOFU GVS 13)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> - min.	
454	<i>Lactobacillus gasserii</i> (CCT 7860)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus gasserii</i> - min.	
455	<i>Lactobacillus gasserii</i> (SD 6236)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus gasserii</i> - min.	
825	<i>Lactobacillus helveticus</i> (CGMCC 18796)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus helveticus</i> - min.	
740	<i>Lactobacillus helveticus</i> (NCIMB 30184)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus helveticus</i> - min.	
456	<i>Lactobacillus helveticus</i> (PHL/LAB-ID 48)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus helveticus</i> - min.	
457	<i>Lactobacillus lactis</i> (CCT 1344)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus lactis</i> - min.	
458	<i>Lactobacillus curvatus</i> (<i>Lactobacillus curvatus</i>) (CCT 43121)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus curvatus</i> - min.	
459	<i>Lactobacillus buchneri</i> (<i>Lactobacillus buchneri</i>) (CCT 3746)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus buchneri</i> - min.	
604	<i>Lactobacillus buchneri</i> (<i>Lactobacillus buchneri</i>) (LOFU GVS 47)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus buchneri</i> - min.	
814	<i>Lactobacillus buchneri</i> (<i>Lactobacillus buchneri</i>) (MTCC 25631)	-	Probiótico	<i>Lactobacillus buchneri</i> - min.	
460	<i>Ligilactobacillus animalis</i> (<i>Lactobacillus animalis</i>) (ATCC PTA-6750)	-	Probiótico	<i>Ligilactobacillus animalis</i> - min.	
461	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> (<i>Lactobacillus salivarius</i>) (CCT 7864)	-	Probiótico	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> - min.	
819	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> (<i>Lactobacillus salivarius</i>) (CGMCC 16922)	-	Probiótico	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> - min.	
462	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> (<i>Lactobacillus salivarius</i>) (DSM 16351)	-	Probiótico	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> - min.	
463	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> (<i>Lactobacillus salivarius</i>) (LOFU 44)	-	Probiótico	<i>Ligilactobacillus salivarius</i> - min.	
607	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus cellobiosus</i>) (LOFU GVS 559)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
464	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus cellobiosus</i>) (PHL/LAB-ID 36)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
465	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus cellobiosus</i>) (PHL/LAB-ID 52)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
826	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus fermentum</i>) (CGMCC 18296)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
466	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus fermentum</i>) (PHL/LAB-ID 37B)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
467	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus fermentum</i>) (PHL/LAB-ID 44)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
468	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> (<i>Lactobacillus fermentum</i>) (PHL/LAB-ID 46)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus fermentum</i> - min.	
469	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (CBMAI 2000)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
470	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (CBMAI 2001)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
471	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (CBMAI 2002)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
472	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (CCT 7862)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
827	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (CGMCC 1.12733)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
473	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (DSM 16350)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
474	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (LOFU 18)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
475	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (LOFU 21)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
476	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (LOFU 22)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
477	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (LOFU 35)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
478	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> (<i>Lactobacillus reuteri</i>) (LOFU 48)	-	Probiótico	<i>Limosilactobacillus reuteri</i> - min.	
479	<i>Megasphaera elsdenii</i> (NCIMB 41125)	-	Probiótico	<i>Megasphaera elsdenii</i> - min.	
480	<i>Pediococcus acidilactici</i> (ATCC 5866)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
481	<i>Pediococcus acidilactici</i> (CBMAI 1998)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
482	<i>Pediococcus acidilactici</i> (CCT 1622)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
483	<i>Pediococcus acidilactici</i> (CCT 7498)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
649	<i>Pediococcus acidilactici</i> (CNCM I-4622)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
484	<i>Pediococcus acidilactici</i> (DSM 16210)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
485	<i>Pediococcus acidilactici</i> (LMG 31502)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
821	<i>Pediococcus acidilactici</i> (LOFU 180023)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
486	<i>Pediococcus acidilactici</i> (LOFU 57)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
487	<i>Pediococcus acidilactici</i> (LOFU 58)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
488	<i>Pediococcus acidilactici</i> (LOFU 82)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
766	<i>Pediococcus acidilactici</i> (MTCC 25323)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
489	<i>Pediococcus acidilactici</i> (PC-030)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
490	<i>Pediococcus acidilactici</i> (VBT-151009-31/1)	-	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - min.	
523	<i>Pichia kudriavzevii</i> (NRRL Y-67249)	-	Probiótico	<i>Pichia kudriavzevii</i> - min.	
491	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (ATCC PTA-6752)	-	Probiótico	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - min.	
492	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (CCT 1876)	-	Probiótico	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - min.	
680	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (CIRM-BIA 141)	-	Probiótico	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - min.	
673	<i>Rhodopseudomonas palustris</i> (CCT 5355)	-	Probiótico	<i>Rhodopseudomonas palustris</i> - min.	
493	<i>Ruminobacter amylophilum</i> (CBMAI 927)	-	Probiótico	<i>Ruminobacter amylophilum</i> - min.	
494	<i>Ruminobacter succinogenes</i> (CBMAI 928)	-	Probiótico	<i>Ruminobacter succinogenes</i> - min.	
613	<i>Ruminococcus bovis</i> (NRRL B-67764)	-	Probiótico	<i>Ruminococcus bovis</i> - min.	Aprovado para uso em ruminantes
495	<i>Saccharomyces boulardii</i> (CCT 4308)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces boulardii</i> - min.	
664	<i>Saccharomyces boulardii</i> (CCTCC M2012116)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces boulardii</i> - min.	
509	<i>Saccharomyces boulardii</i> (CNCM I-1079)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces boulardii</i> - min.	
709	<i>Saccharomyces boulardii</i> (MCC 0600)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces boulardii</i> - min.	
496	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 18824)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
593	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 560)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
497	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 7752)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
498	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC MYA-796)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
499	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC Y1242)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
500	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBMAI 1065)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
501	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBMAI 537)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
502	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 492.94)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
503	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 493.94)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
665	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CCT 7948)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
674	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CCTB 12)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
504	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CCTCC M207177)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
580	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CNCM I-1077)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
646	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CNCM I-3060)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
629	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CNCM I-4407)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
505	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (GDMCC 70011)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
710	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (MCC 0591)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
506	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (NCYC 996)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
507	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (NCYC SC 47)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
678	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (NRRL Y-67887)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
508	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (SD-6310)	-	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - min.	
510	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> (ATCC 19258)	-	Probiótico	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> - min.	
679	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> (NCIMB 30189)	-	Probiótico	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> - min.	
511	<i>Succinobivrio dextrinosolvens</i> (CBMAI 929)	-	Probiótico	<i>Succinobivrio dextrinosolvens</i> - min.	
711	<i>Weizmannia coagulans</i> (<i>Bacillus coagulans</i>) (MCC 0597)	-	Probiótico	<i>Weizmannia coagulans</i> - min.	

EC - Enzyme Commission number

*Lista de alterações

a) Inclusões

I -	Ingredientes de Origem Animal				
68	LEITE, integral em pó	Produto obtido pela desidratação do leite integral obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Leite em pó integral; leite de cabra em pó integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - min. e máx.; Extrato Etéreo - min.	
96	PESCADO, carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de pescados obtidos de estabelecimentos devidamente autorizados pelos órgãos oficiais competentes, não devendo ter adicionado intencionalmente ossos, cartilagens, vísceras e cabeças, a não ser os obtidos involuntariamente dentro dos princípios de boas práticas de fabricação. Em alguns casos pode conter pele. Poderá ser designado conforme o tipo de processamento, forma de conservação, e, a espécie utilizada no processo de fabricação; quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada como carne de (nome da espécie).	Carne de peixes; carne de bacalhau; carne de bacalhau liofilizada carne de bagre americano; carne desidratada de bonito; carne de carpa; carne de linguado; carne de salmão; carne de sardinha; carne de truta; carne de tilápia; carne de merluza; carne de crustáceos; carne de caranguejo; carne de jaca; carne de lagosta; carne de lagostim; carne de pescada patada; carne de rã; carne de (espécie); carne de truta arco-íris; carne de tambor de água doce; carne de vermelho acadiano; carne de vieira	Umidade - máx.; Proteína Bruta - min.; Extrato Etéreo - min.	Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

II - Matéria-prima de origem animal utilizada na fabricação de produtos mastigáveis					
23	MOELA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Moela desidratada; moela de frango desidratada; moela de pato desidratada		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
32	CARNE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Carne de peixe desidratada; carne de frango desidratada; carne de suíno desidratada;		Proibida a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
III - Ingredientes de Origem Vegetal					
263	FRUTOS, polpa	Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, provenientes da parte comestível de frutos, obtido de frutos polposos, por processo tecnológico adequado.	Polpa de (fruto); polpa de abobora	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
304	BATATA (<i>Solanum tuberosum</i>), extrato	Produto obtido de batatas, sofrendo processo de lavagem, moagem, centrifugação, aquecimento, ultrafiltração e secagem.	Extrato de batata	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
305	TRIGO (<i>Triticum sp.</i> , <i>Triticum aestivum</i>), fibra de palha	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo, onde a palha passa por um processo de hidrólise e secagem, podendo sofrer moagem.	Fibra de palha de trigo hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
306	CANA-DE-AÇÚCAR MUNJ (<i>Saccharum bengalense</i>), Fibra	Produto obtido a partir do subproduto fibroso (bagaço) da indústria sucroalcooleira, lavado e hidrolisado, podendo sofrer moagem.	Fibra de cana-de-açúcar munj hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
II - Aditivos Sensoriais					
488	Cravo (<i>Caryophylli flos</i>)	-	Aromatizante	Cravo - mín.	
489	Hidrolisado de pele de bovinos	-	Palatabilizante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.	Proibido para ruminantes
490	Aroma de limão	-	Aromatizante	Aroma de limão - mín.	
491	Oleoresina de pimenta preta (<i>Piper nigrum</i>)	CAS 8002-56-0	Aromatizante	Oleoresina de pimenta preta - mín.	
IV - Aditivos Zootécnicos					
833	Fibra de cana-de-açúcar Munj hidrolisada	-	Prebiótico	Lignina - mín.	
834	Fibra de palha de trigo hidrolisada	-	Prebiótico	Lignina - mín.	
835	<i>Bacillus velezensis</i> (ATCC PTA-127114)	-	Probiótico	<i>Bacillus velezensis</i> - mín.	
836	<i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7347) *inativado	-	Outros Aditivos Zootécnicos	<i>Bifidobacterium longum</i> (CECT 7347) inativado	*Tratado termicamente
837	Extrato de pinácea	-	Melhorador de desempenho	Ácidos resínicos - mín.	
838	<i>Lactocaseibacillus casei</i> (<i>Lactobacillus casei</i>) (ATCC - SD-5213)	-	Probiótico	<i>Lactocaseibacillus casei</i> - mín.	