

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 09/12/2020 | Edição: 235 | Seção: 1 | Página: 8
Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 110, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2020

Publica a lista de matérias-primas aprovadas como ingredientes, aditivos e veículos para uso na alimentação animal.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo arts. 21 e 63, do Anexo I, do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020 e, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.296, de 11 de dezembro de 2007, Instrução Normativa nº 40, de 15 de junho de 2020, Instrução Normativa nº 51, de 03/08/2020 e o que consta do Processo nº 21000.053167/2020- 03, resolve:

Art. 1º Fica publicada a lista de matérias-primas aprovadas como ingredientes, aditivos e veículos para uso na alimentação animal, incluindo aquelas utilizadas na alimentação humana e susceptíveis de emprego na alimentação animal, na forma dos anexos I e II.

Parágrafo único - A lista de que trata o caput poderá ser atualizada a cada dois meses em função da aprovação de novas matérias-primas ou revisão daquelas constantes dos anexos I e II.

Art. 2º Os ingredientes e aditivos devem conter, no mínimo, os níveis de garantia estabelecidos nos anexos I e II, exceto aqueles com regulamentos técnicos publicados e os grãos, sementes, fenos e silagens destinados à alimentação animal, quando expostos à venda in natura.

§ 1º Os ingredientes, aditivos tecnológicos e sensoriais de uso na alimentação humana consignados nos anexos I e II, poderão seguir as regras de identidade, garantia e rotulagem definidas em legislação específica dos órgãos reguladores.

§ 2º Quando as matérias-primas citadas no parágrafo forem fabricadas, fracionadas, importadas ou comercializadas por estabelecimentos registrados na área de alimentação animal deverão seguir as exigências de identidade, garantia e rotulagem constantes dos anexos I e II.

Art. 3º Fica estabelecido o prazo de até 24 meses para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 4º de janeiro de 2021.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I

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

1 - Ingredientes de origem animal				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
AVES, Farinha de pena hidrolisada	Produto resultante da cocção sob pressão de penas não decompostas, obtidas no abate de aves, não sendo permitida a inclusão de animais mortos recolhidos em propriedades e materiais efluentes (lodo de flotador, água residual, gordura ácida).	Farinha de pena hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Proteína hidrolisada	Proteína obtida da hidrólise enzimática da carne mecanicamente separada de aves	Proteína hidrolisada de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial, não podendo utilizar ossos, cartilagens, sangue, pena, cabeças e pés.	Carne de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.;	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Carne desidratada	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de aves aprovadas para o consumo humano obtidos de	Carne desidratada de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de
	estabelecimentos sob inspeção oficial e posteriormente desidratadas, não podendo utilizar ossos, cartilagens, sangue, pena, cabeças e pés.		Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	25/03/2004)
AVES, Carne mecanicamente separada	Produto resultante do processo mecânico de moagem e separação de ossos de aves aprovados para o consumo humano obtido de estabelecimentos sob inspeção oficial, não podendo utilizar cabeças, sangue, penas e pé.	Carne mecanicamente separada de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
			Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria	Proibido a utilização na alimentação

AVES, Cartilagem		Cartilagem de aves	Mineral - máx.; Condroitina - mín. e máx.	de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Clara de ovos desidratada	Produto obtido após a remoção da casca do ovo fresco de galinha, separação das claras, filtragem, pasteurização, resfriamento e desidratação.	Clara de ovos desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Farinha de carne	Produto resultante da industrialização de vísceras, cortes desossados, recortes, peles e demais resíduos oriundos do abate de aves, não sendo permitida a presença de ossos, fâneros, penas e sangue em quantidades incompatíveis com as boas práticas de processamento, não sendo permitida a inclusão de	Farinha de carne de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
	animais mortos recolhidos em propriedades e materiais efluentes (lodo de flotador, água residual, gordura ácida).		0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 3,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	
AVES, Farinha de carne e osso	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 animais mortos recolhidos em propriedades e materiais efluentes (lodo de flotador, água residual, gordura ácida).	Farinha de carnes e osso de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Farinha de pena hidrolisada e sangue	Produto resultante da cocção sob pressão de penas não decompostas, com acréscimo de sangue, obtidos no abate de aves, não sendo permitida a inclusão de animais mortos recolhidos em propriedades e materiais efluentes (lodo de flotador, água residual, gordura ácida).	Farinha de pena hidrolisada e sangue	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
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 conter penas, exceto aquelas que podem	Farinhas de vísceras de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral -	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	ocorrer não intencionalmente, e nem resíduos de incubatório e de outras matérias estranhas à sua composição. Não deve apresentar contaminação com casca de ovo  imagem 6.pdf vo.		máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 3,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	
AVES, Farinha de vísceras com ossos	Produto semelhante a farinha de vísceras com a inclusão de ossos e cartilagens obtidos como resíduos da carne mecanicamente separada (CMS).	Farinha de vísceras com ossos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 3,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Fígado	Produto constituído de fígado de aves aprovado para o consumo humano e obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial.	Fígado de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Gema de ovos desidratada	Produto obtido após a remoção da casca do ovo fresco de galinha, separação das gemas, filtragem, pasteurização, resfriamento e desidratação.	Gema de ovos desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Hidrolisado de fígado desidratado	Fígado de aves submetido a cocção, hidrólise enzimática e secagem	Hidrolisado de fígado desidratado de aves	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo	Proibido a utilização na alimentação de animais

			- mín.; Matéria Mineral - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 10,0	ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Óleo	Produto resultante da extração de óleo das partes não comestíveis de aves.	Óleo de aves	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx. de 90; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
AVES, Ovo desidratado	Produto obtido após a remoção da casca do ovo fresco de galinha, filtragem, pasteurização, resfriamento e desidratação por spray dryer.	Ovo em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 3,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 10,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BARATA CINÉREA (<i>Nauphoeta cinerea</i>), adulto desidratado	Barata cinérea comercializada na fase adulta desidratada, podendo ou não ser moído.	Barata cinérea adulta desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

BOVINO, Concentrado proteico de cartilagem	Produto obtido a partir da secagem por spray dryer do resíduo proteico resultante da hidrólise enzimática de cartilagem bovina para extração da condroitina, oriunda de animais aprovados para o consumo humano de estabelecimento sob inspeção oficial.	Concentrado proteico de cartilagem de bovinos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 60,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINO, SUÍNO, Concentrado proteico de mucosa intestinal	Produto obtido a partir da secagem por spray dryer do resíduo proteico resultante da hidrólise enzimática da mucosa intestinal bovina para extração de heparina. Oriunda de animais aprovados para o consumo humano de estabelecimento sob inspeção oficial.	Concentrado proteico de mucosa intestinal de bovinos; Concentrado proteico de mucosa intestinal de suínos;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 125,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINO, OVINOS, Língua	Produto constituído de língua aprovada para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de língua seguida da denominação das respectivas espécies.	Língua de bovinos; Língua de ovinos; Língua de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

BOVINO, SUÍNO, OVINOS, CAPRINOS e EQUÍDEOS, Colágeno	Produto obtido nas etapas tecnológicas em que ocorre hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguido de tratamento térmico adequado, concentrado e seco.	Colágeno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx.; Colágeno - mín. e máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINO, SUÍNO, OVINOS, CAPRINOS e EQUÍDEOS, Gelatina	Produto obtido nas etapas tecnológicas em que ocorre hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco. Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, 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.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx.; Colágeno - mín. e máx.	Proibido o uso na alimentação de animais ruminantes quando não for obtido exclusivamente de couros e peles (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINO, SUÍNO, OVINOS, Coração	Produto constituído de coração aprovado para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de coração seguido da denominação das respectivas espécies.	Coração de bovinos; Coração de suínos; Coração de ovinos; Coração de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINO, SUÍNO, OVINOS, Pulmão	Produto constituído de pulmão aprovado para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma	Pulmão de bovinos; Pulmão de suínos; Pulmão de ovinos; Pulmão de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de carne desidratada mista seguida da denominação das respectivas espécies.	desidratada de cervo; Carne desidratada mista de (espécies)	em meq/1.000g - máx.	
BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS, Fígado	Produto constituído de fígado aprovado para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de fígado seguido da denominação das respectivas espécies.	Fígado de bovinos; Fígado de suínos; Fígado de ovinos; Fígado de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
COLESTEROL		Colesterol	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx.; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica % AGL- máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
COLOSTRO	Produto obtido pela desidratação do colostro obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Colostro; Colostro em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Lactose - mín. e máx.	
CRISÁLIDAS, Farinha	Produto resultante do processamento de crisálidas.	Farinha de crisálidas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 3,0; Índice de Peróxido em	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	chifres, cascos. 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.	mecanicamente separada mista de (espécies).	em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	
BOVINOS, SUÍNOS, CAPRINOS, OVINOS e EQUÍDEOS, Farinha de ossos calcinada	Produto resultante da calcinação e moagem de ossos e tecidos aderidos de diferentes espécies animais.	Farinha de ossos calcinada	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín. e máx. ; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Relação cálcio/fósforo - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 20,0 mg/kg	
BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS, CAPRINOS, EQUÍDEOS e COELHOS, RENA e CERVO, Carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial, não devendo conter ossos, cartilagem, sangue, pêlos, cerdas, chifres e cascos. 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 mista seguida da denominação das respectivas espécies.	Carne de bovinos; Carne de suínos; Carne de ovinos, Carne de caprinos; Carne de equídeos; Carne de coelhos; Carne de rena; Carne de cervo; Carne mista de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS, CAPRINOS, EQUÍDEOS e COELHOS, RENA e CERVO, Carne desidratada	Produto desidratado por meio físico resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial, não devendo conter ossos, cartilagem, sangue, pêlos, cerdas, chifres e cascos. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de	Carne desidratada de bovinos; Carne desidratada de suínos; Carne desidratada de ovinos, Carne desidratada de caprinos; Carne desidratada de equídeos; Carne desidratada de coelhos; Carne desidratada de rena; Carne	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de carne desidratada mista seguida da denominação das respectivas espécies.	desidratada de cervo; Carne desidratada mista de (espécies)	em meq/1.000g - máx.	
BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS, Fígado	Produto constituído de fígado aprovado para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designada conforme a espécie animal utilizada no processo de fabricação ou quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designado de fígado seguido da denominação das respectivas espécies.	Fígado de bovinos; Fígado de suínos; Fígado de ovinos; Fígado de (espécies)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
COLESTEROL		Colesterol	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx.; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica % AGL- máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
COLOSTRO	Produto obtido pela desidratação do colostro obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.	Colostro; Colostro em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Lactose - mín. e máx.	
CRISÁLIDAS, Farinha	Produto resultante do processamento de crisálidas.	Farinha de crisálidas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 3,0; Índice de Peróxido em	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			meq/1.000g - máx. de 10,0	
CRISÁLIDAS, Farinha desengordurada	Produto resultante das crisálidas após a retirada de sua gordura, moagem e secagem.	Farinha de crisálidas desengordurada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 3,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Camarão integral	Camarão integral obtidos de estabelecimentos com inspeção oficial	Camarão integral	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Camarão integral desidratado	Camarão integral desidratado por meio de métodos físicos, devendo ser obtidos de estabelecimentos com inspeção oficial.	Camarão integral desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.;	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	
CRUSTÁCEOS, Farinha de casca de camarão	Produto resultante da separação das cascas no processo de industrialização de camarões aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial.	Farinha de casca de camarão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria mineral- máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g- máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Artêmia salina	Pequenos crustáceos de água salgada, fornecido na fase juvenil (náuplio) ou adulta como alimento vivo para organismos aquáticos.	Artêmia salina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Carne	Produto resultante da industrialização de crustáceos aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação e quando mais de uma	Carne de crustáceos; Carne de caranguejo; Carne de lagosta; Carne de lagostim; Carne (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio -	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	espécie for utilizada no processo, será designada como carne de crustáceos.		máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	
CRUSTÁCEOS, Cisto de artêmia salina decapsulada	Cistos desidratados cuja carapaça ou cápsula é retirada para servirem de alimento a peixes jovens ou para o cultivo de náuplios.	Cisto de artêmia salina decapsulada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Copépodes		Copépodes	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Farinha	Produto resultante da industrialização de crustáceos e/ou seus resíduos, 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 camarão; Farinha de lagosta; Farinha (espécie)	Umidade - máx.; Proteína bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Relação cálcio/fósforo - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 15g/kg; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			0,2% em HCl 0,075 N - mín. ; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g- máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 10g/kg	
CRUSTÁCEOS, Gammarus	Crustáceo da família Gammaridae.	Gammarus	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Krill	Pequeno crustáceo utilizado na aquicultura, como alimento para peixes de aquários.	Krill	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CRUSTÁCEOS, Mysis (<i>Mysis relicta</i>)	Crustáceos da família Mysidae.	Mysis	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
ECHINOIDEA, Ouriço do mar	Echinoidea, classe de organismos pertencentes ao filo Echinodermata que agrupa invertebrados marinhos dióicos de corpo globoso ou disciforme, geralmente espinhosos, com 3-10 cm de diâmetro,	Ouriço do mar	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio -	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	revestidos por um tegumento coriáceo		máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	
EQUÍDEOS, Óleo	Produto resultante da extração de gorduras das partes não comestíveis de equídeos.	Óleo de equídeos	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
GRILO PRETO (<i>Gryllus assimilis</i>), adulto desidratado	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.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
HIDROCLORETO DE GLICOSAMINA	Constitui num 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 exoesqueletos de artrópodes), ou, mais raramente, pela fermentação de grãos	Hidrocloreto de glicosamina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Glicosamina - mín. e máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	tais como aveia e milho.			
JACARÉ, Carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de jacarés aprovadas para o consumo humano e posteriormente desidratado por meios físicos, obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Não poderá utilizar ossos, cartilagens, vísceras, pele e cabeças.	Carne de jacaré	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.;	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
LEITE, Caseinato alimentício	Produto obtido por reação da caseína alimentícia ou da coalhada 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. Podendo ser denominado de acordo com o cátion adicionado.	Caseinato de sódio; Caseinato de cálcio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
LEITE, Concentrado proteico de soro	Produto obtido após concentração parcial ou completa da fração proteica do soro de leite 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.	
LEITE, Creme de leite desidratado	Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite 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.	
LEITE, em pó desnatado	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.	
LEITE, em pó integral	Produto obtido pela desidratação do leite	Leite em pó integral	Umidade - máx.; Proteína	

	integral obtido de estabelecimento sob inspeção oficial.		Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.; Extrato Etéreo - mín.; Índice de acidez em mg NaOH/g- máx. de 6,0; índice de peróxido em meq/kg- máx. de 5,0	
LEITE, Gordura	Produto resultante da extração da gordura do leite	Gordura de leite	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de iodo- máx. de 180; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	
LEITE, Iogurte	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.	Iogurte	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Cloreto de Sódio - máx.	
LEITE, Isolado proteico de soro	Produto obtido após isolamento completo da fração proteica do soro de leite por processo tecnologicamente adequado.	Isolado proteico de soro de leite	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	
LEITE, Lactoalbumina	Produto resultante da concentração da albumina do soro de leite.	Lactoalbumina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.	
LEITE, Lactose em pó	Obtido do leite através de processos tecnológicos.	Lactose em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Leitelho em pó	Produto resultante da batadura do creme no	Leitelho em pó	Umidade - máx.; Proteína	

	processo de fabricação da manteiga e posterior desidratação		Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Leiteiro líquido	Produto líquido resultante da batadura do creme no processo de fabricação da manteiga.	Leiteiro líquido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Manteiga	Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca.	Manteiga	Umidade - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx.; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica % AGL - máx.;	
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 coalho, 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.	Queijo desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Cloreto de Sódio - máx.	
LEITE, Soro desidratado	Produto obtido por desidratação do soro de leite líquido.	Soro de leite em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 40 g/kg; Lactose - mín. e máx.;	

			Índice de acidez em mg NaOH/g- máx. de 1,5	
LEITE, Soro líquido	Obtido a partir da coagulação do leite destinado à fabricação de queijos, caseína ou produtos lácteos similares.	Soro de leite líquido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Soro parcialmente delactosado em pó	Produto obtido por meio da remoção parcial da lactose do soro de leite e posterior desidratação.	Soro de leite parcialmente delactosado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 30 g/kg; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Soro parcialmente desmineralizado desidratado	Produto obtido por meio da remoção parcial dos minerais do soro de leite e posterior desidratação.	Soro de leite parcialmente desmineralizado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
LEITE, Soro permeado concentrado	Produto obtido por ultrafiltração de soro de leite 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.	
LEITE, Soro permeado desidratado	Produto obtido por ultrafiltração de soro de leite 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.	
LEITE, Soro totalmente desmineralizado desidratado	Produto obtido por meio da remoção total dos minerais do soro de leite e posterior desidratação.	Soro de leite totalmente desmineralizado em pó	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Lactose - mín. e máx.	
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.; Matéria mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

MISTA, Gordura	Produto resultante da extração de gorduras de ao menos duas espécies de animais de sangue quente, podendo ocorrer a mistura após o processamento.	Gordura animal mista	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo - máx. de 90; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
MOLUSCOS, Farinha	Produto resultante da industrialização de moluscos e/ou de seus resíduos, 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.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx. de 30,0g/kg; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 10,0 g/kg	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
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 conchas de moluscos; Farinha de conchas de ostras; Farinha de conchas de mexilhões; Farinha de conchas de mariscos; Farinha de conchas de siba; Farinha de conchas (espécie)	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx. de 30,0g/kg; Resíduo Insolúvel em	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			HCl - máx. de 20,0g/kg	
MOSCA SOLDADO NEGRA (<i>Hermetia illucens</i>), Farinha de larvas desidratadas	Mosca soldado negra obtida na fase larval e posteriormente desidratada e moída.	Farinha de larvas de mosca soldado negra desidratadas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXE, Óleo de fígado	Produto resultante da extração de óleo do fígado de bacalhau.	Óleo de fígado de bacalhau	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx.; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica % AGL- máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
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 e desidratação, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação ou seguir a classificação expressa em teor mín. de PB. 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.; Matéria mineral - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXE, Solúveis concentrados	Subproduto da fabricação do óleo e da farinha de peixe, obtido 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 mín. de PB. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada	Solúveis concentrados de peixes; Solúveis concentrados de atum; Solúveis concentrados de salmão; Solúveis concentrados de arenque; Solúveis de concentrados de anchova; Solúveis de concentrados de peixes 50%; Solúveis	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 15,0g/kg; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	de solúveis de peixes concentrados.	concentrados de (espécie e/ou percentagem de proteína bruta)	0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g- máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 10g/kg	
PEIXE, Solúveis desidratados	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 mín. de PB. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de solúveis de peixes desidratados.	Solúveis desidratados de peixes; Solúveis desidratados de atum; Solúveis desidratados de salmão; Solúveis desidratados de anchova; Solúveis desidratados de arenque; Solúveis desidratados de peixes 50%; Solúveis desidratados de (espécie e/ou percentagem de proteína bruta)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 30,0g/kg; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g- máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 10g/kg	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXES, Carne	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de peixes aprovadas para o consumo humano obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial, não podendo utilizar ossos, cartilagens, vísceras, pele e cabeças. Poderá ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação e quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada	Carne de peixes; Carne de bacalhau; Carne de carpa; Carne de salmão; Carne de sardinha; Carne de truta; Carne de tilápia; Carne de merluza; Carne de (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.;	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

	como carne de peixes.			
PEIXES, Carne desidratada	Produto resultante da industrialização de carcaças e partes de carcaças de peixes aprovadas para o consumo humano e posteriormente desidratado por meios físicos, obtidos de estabelecimentos sob inspeção oficial. Não poderá utilizar ossos, cartilagens, vísceras, pele e cabeças. 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 de peixes.	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.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXES, Carne mecanicamente separada	Produto obtido 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. 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.	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.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXES, Farinha	Produto resultante da industrialização de peixes e/ou de seus resíduos, com ou sem a extração de parte do óleo, podendo ser designada conforme a espécie utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de farinha de peixes.	Farinha de peixes; Farinha de salmão; Farinha de atum; Farinha de arenque; Farinha de anchova; Farinha de merluza; Farinha (espécie)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Relação cálcio/fósforo - máx.; Cloreto de Sódio - máx. de 30,0g/kg; Digestibilidade	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 10,0 mg/kg	
PEIXES, Óleo	Produto resultante da extração de óleo de pescados e/ou seus subprodutos, podendo ser designado conforme a espécie utilizada no processo de fabricação. Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de óleo de peixes. Líquido ou pó (micronizado).	Óleo de peixes; óleo de salmão; Óleo de atum; Óleo de (espécie)	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx. de 200; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PEIXES, Óleo de refinado (branqueado e desodorizado)	Produto resultante da extração de óleo de peixe e posteriormente refinado (branqueado e desodorizado)	Óleo branqueado e desodorizado de peixes	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx.; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx.; Acidez Oleica % AGL- máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PESCADO, Farinha	Produto resultante da industrialização de pescado (peixes, crustáceos e moluscos) e/ou de seus resíduos, com ou sem a extração de parte do óleo.	Farinha de pescado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria mineral- máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.;	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			Cloreto de Sódio - máx. de 30,0g/kg; Digestibilidade em pepsina 1:10.000a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx. de 6,0; Índice de Peróxido em meq/1.000g- máx. de 5,0; Resíduo Insolúvel em HCl - máx. de 20g/kg	
PLÂNCTON, Farinha	Produto resultante da massa microbiana obtida por processos de bioprodução, sendo posteriormente, centrifugado, desidratado e moído.	Plâncton desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
RUMINANTES, Sebo	Produto resultante da extração de gorduras das partes não comestíveis de animais ruminantes.	Gordura de ruminantes	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx. de	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			50; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	
SANGUE, Farinha	Produto derivado do tratamento térmico do sangue de animais de sangue quente, 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 bovino; Farinha de sangue de suíno; Farinha de sangue mista (espécies animais); Farinha de sangue (processamento)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SANGUE, Globulinas desidratadas	Produto resultante da separação e secagem das globulinas do sangue.	Globulinas sanguíneas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SANGUE, Hemácias desidratadas	Produto resultante da secagem de hemácias.	Hemácias desidratadas de bovino; Hemácias desidratadas de suíno; Hemácias desidratadas mista	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SANGUE, Hemoglobinas desidratadas	Produto resultante da separação e secagem das hemoglobinas do sangue.	Hemoglobina desidratada de bovino; Hemoglobina desidratada de suíno	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SANGUE, Plasma sanguíneo desidratado	Produto resultante da secagem do plasma sanguíneo, podendo ser acrescentado na designação do produto, a característica do processo de fabricação.	Plasma sanguíneo desidratado de bovino; Plasma sanguíneo desidratado de ovino; Plasma sanguíneo desidratado de suíno; Plasma sanguíneo desidratado misto; Plasma sanguíneo desidratado (processamento)	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SANGUE, Soro desidratado	Produto resultante da secagem do soro sanguíneo obtido a partir do plasma sanguíneo sem fibrinogênio, liberado após	Soro sanguíneo desidratado de bovino; Soro sanguíneo desidratado de	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral -	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes

	a coagulação do sangue.	suíno; Soro sanguíneo desidratado misto	máx.; Cloreto de Sódio - máx.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.	(IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNO, Cartilagem hidrolisada	Produto obtido por pressão e/ou tratamento térmico, hidrólise química, microbiológica ou enzimática da proteína animal.	Cartilagem hidrolisada de suínos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Cloreto de Sódio - máx.; Colágeno - mín. e máx.; Condroitina - mín. e máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNO, Hidrolisado de fígado desidratado	Fígado de suíno submetido à hidrólise enzimática e secagem por <i>spray dryer</i> .	Hidrolisado de fígado desidratado de suínos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0 ; Índice de Peróxido em meq/1.000g - máx. de 10,0	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNOS, Farinha de carne e osso	Produzida em graxarias a partir de ossos e resíduos de tecidos, após a desossa da carcaça de suínos. É admitido a presença de sangue e vísceras, desde que não altere significativamente a composição química média estipulada.	Farinha de carne e osso de suínos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade e em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g -máx. de 6,0 ; Índice de Peróxido	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			em meq/1.000g - máx. de 5,0	
SUÍNOS, Farinha de cerdas hidrolisadas	Produto resultante da cocção sob pressão e secagem de pêlos de suínos.	Farinha de cerdas hidrolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,02% em HCl 0,075 N - mín.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNOS, 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.	Farinha de torresmo; Farinha de resíduo de banha de suínos	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNOS, Gordura	Produto resultante da extração de gorduras das partes não comestíveis de suínos.	Gordura suína	Umidade, impurezas e insaponificáveis - máx.; Extrato etéreo - mín.; Índice de peróxido em meq/1.000g - máx. de 5,0; Índice de saponificação; Índice de iodo- máx. de 70; Acidez Oleica - máx. de 6,0 % AGL.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SUÍNOS, Bacon	Obtido a partir da defumação de camadas da pele do suíno geralmente da região do abdômen (barriga) oriundos de estabelecimento com inspeção oficial.	Bacon	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em meq/1.000g -	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			máx.	
SULFATO DE CONDROITINA	Polissacarídeo glicosaminoglicano obtido de cartilagem e outros tecidos conjuntivos em animais, podendo ter o grupamento sulfato nos carbonos 4 ou 6 de seus resíduos	Sulfato de condroitina	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Sulfato de condroitina - mín. e máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
SULFATO DE GLICOSAMINA	Constitui um derivado amínico 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.; Proteína Bruta - mín.; Sulfato de Glicosamina - mín. e máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
TENÉBRIO COMUM (<i>Tenebrio molitor</i>), Larva desidratada	Tenébrio comum comercializado na fase larval desidratada, podendo ou não ser moído.	Larvas desidratadas de tenébrio comum	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
TENÉBRIO GIGANTE (<i>Zophobas morio</i>), Larva desidratada	Tenébrio gigante comercializado na fase larval desidratada, podendo ou não ser moído.	Larvas desidratadas de tenébrio gigante	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
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.; Cálcio - máx.; Fósforo - mín.; Digestibilidade em pepsina 1:10.000 a 0,2% em HCl 0,075 N - mín.; Acidez em mg NaOH/g - máx.; Índice de Peróxido em	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)

			meq/1.000g - máx.; Resíduo Insolúvel em HCl - máx.	
2 - Ingredientes de origem animal utilizados na fabricação de produtos mastigáveis				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
APARA DE PELE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Apara de pele de bovino		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
BEXIGA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Bexiga de bovino desidratada		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CASCO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Casco de bovino desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
CHIFRE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Chifre de bovino desidratado; chifre de bubalino desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
ESÔFAGO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Esôfago de bovino desidratado; esôfago de caprino desidratado; esôfago de ovino desidratado; esôfago de suíno desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
GLOTE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Glote de bovino desidratada; glote de bubalino desidratada		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
NERVO CERVICAL	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Nervo cervical de bovino desidratado		Proibido a utilização na alimentação

				de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
OMASO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Omaso de bovino desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
ORELHA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Orelha desidratada de bovino; orelha desidratada de bubalino; orelha desidratada de javali; orelha desidratada de suíno		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
OSSO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Osso de bovino desidratado; Osso de bubalino desidratado; Osso de suíno desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
PÉ	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Pé de galinha desidratado; Pé de pato desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
RASPA DE PELE	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Raspa de pele conservada de bovino		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
TENDÃO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Tendão de bovino desidratado; tendão de bubalino desidratado		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
TRAQUEIA	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Traqueia de bovino desidratada; traqueia de bubalino desidratada; traqueia de equino desidratada; traqueia de asinino desidratada		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
VEIA AORTA	Subproduto oriundo de	Veia aorta de		Proibido a

	estabelecimentos com inspeção oficial.	bovino desidratada; veia aorta de bubalino desidratada		utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
VERGALHO	Subproduto oriundo de estabelecimentos com inspeção oficial.	Vergalho desidratado de bovino; vergalho de bubalino; vergalho de caprino; vergalho de ovino		Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
3 - Ingredientes de Origem Vegetal				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
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.	
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.	
AÇAÍ (<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.	
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.	
ALGARROBA (<i>Prosopis</i>	Produto resultante da	Farinha integral da	Umidade -	

<i>juliflora</i>), Farinha integral da vagem	secagem e moagem da vagem integral da algarobeira (<i>Prosopis juliflora</i>).	vagem de algaroba	máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> sp.), Caroço	Produto obtido no processamento industrial do algodão, após retirada da maior parte do línter 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.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> sp.), 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.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> sp.), 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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> , sp.), Farelo	Produto obtido do caroço do algodão após extração do óleo por solvente e	Farelo de algodão; farelo de algodão com casca	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.;	

	pressão e posterior moagem e/ou peletização, podendo conter frações de casca		Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> , sp.), Farelo <i>extrusado</i>	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.	
ALGODÃO (<i>Gossypium</i> , sp.), 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.; Gossipol - máx.	
ALPISTE (<i>Phalaris canariensis</i>), Grão	Consiste das sementes de alpeste in natura.	Alpeste	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</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.;	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</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.	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</i>), Grão	Consiste dos grãos de amendoim após a remoção da vagem.	Grão de amendoim;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Energia Metabolizável kcal/g;	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</i>), Óleo refinado	Óleo comestível obtido de sementes de amendoim (<i>Arachis hypogea</i>) através de processos de extração e refino.	Óleo de amendoim refinado	Umidade e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</i>), Tegumento (película)	Produto resultante da remoção do tegumento (película) do grão de amendoim e moagem.	Película de amendoim	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
AMENDOIM (<i>Arachis hypogea</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.	
ANIS (<i>Pimpinella anisum</i>), Sementes	Sementes de anis (<i>Pimpinella anisum</i>).	Semente de anis	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria	

			Mineral - máx.	
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.;	
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.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.;	
ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), Farelo	Produto obtido no beneficiamento do grão de arroz, ou grão de arroz parboilizado, durante a fase de polimento. Consiste principalmente do pericarpo e/ou película que cobre o grão, estando presentes gérmen, podendo apresentar fragmentos de arroz (quirera), grãos finamente moídos e admitindo-se pequenas quantidades de fragmentos de cascas.	Farelo de arroz; farelo de arroz parboilizado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Índice de Peróxido - máx.; Índice de Acidez - máx.;	
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.	
ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), Farinha	Produto obtido de grãos de arroz, quebrados e/ou quirera, sem cascas, finamente moídos ou micronizados, podendo ainda ser obtido a partir de grãos de arroz submetidos a processo de extrusão 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.	
ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), Gérmen	Produto obtido do processamento do arroz e constituído quase que exclusivamente de gérmen.	Gérmen de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), Grão	Consiste do grão de arroz descascado, podendo ser	Grão de arroz; arroz integral; arroz	Umidade - máx.; Proteína	

	integral, polido, parboilizado e/ou fora de padrão.	quebrado	Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.	Proteína isolada de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
ARROZ (<i>Oryza sativa</i>), Quirera	O fragmento de arroz que vazar da peneira de furos circulares de 1,60 Matéria Mineral de diâmetros.	Quirera de arroz	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
AVEIA (<i>Avena sativa</i>) ou (<i>Avena strigosa</i>), Grão	Consiste do grão de aveia descascado, das variedades brancas ou pretas, podendo ser submetida a processo de laminação (aveia laminada) ou floculação (aveia floculada).	Grão de aveia; aveia laminada; aveia floculada; aveia	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Energia Metabolizável kcal/kg;	
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.;	
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.;	
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.;	
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 e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.;	
BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), Farinha de mesocarpo	Produto obtido após processo industrial de extração do mesocarpo do coco do babaçu e moagem.	Farinha de mesocarpo de babaçu	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Amido - mín.;	
BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), Óleo	É o óleo ou gordura comestível obtido da amêndoa 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	Umidade e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
BABAÇU (<i>Orbignya martiana</i>), Torta	Produto obtido da polpa do Babaçu após extração	Torta de babaçu	Umidade - máx.; Fibra	

	do seu óleo por pressão e moagem, podendo ser moída ou peletizada.		Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
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.	
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.	
BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i>), Melaço	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de beterraba sacarina.	Melaço de beterraba	Fósforo - mín.; Proteína Bruta - mín.; Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio (Mín. e- máx); Açúcares totais - mín.	
BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i>), Polpa desidratada	Produto resultante do processamento industrial da beterraba após extração do açúcar, secagem e moagem.	Polpa desidratada de beterraba	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
BOCAIUVA (MACAÚBA) (<i>Acrocomia mokayayba</i>), Farelo	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo da polpa seca da bocaiuva, por extração por solvente e pressão e posterior moagem ou peletização	Farelo de bocaiuva	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
BOCAIUVA (MACAÚBA) (<i>Acrocomia mokayayba</i>), Torta	Produto obtido após processo industrial de extração do óleo da polpa seca da bocaiuva, por pressão e posterior moagem.	Torta de bocaiuva	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria	

			Mineral - máx.;	
BORRAGEM (<i>Borago officinalis</i>), Óleo	É o óleo obtido da planta <i>Borago officinalis</i> .	Óleo de borragem	Umidade e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
CACAU (<i>Theobroma cacao</i>), Casca	Produto obtido no processo de descascamento 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.;	
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.;	
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.;	
CAFÉ, Polpa	Subproduto resultante do processamento do grão de café por via úmida na qual o material é lavado e sofre o processo de despulpamento.	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.	
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.	
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.	
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.	
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 hidrolisado úmido de cana-de-açúcar; bagaço hidrolisado úmido de cana-de-açúcar peletizado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
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.	

CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum officinarum</i>), Melaço	Produto xaroposo obtido na fase de centrifugação durante o processo industrial de obtenção do açúcar de cana, podendo sofrer secagem.	Melaço de cana-de-açúcar; Melaço de cana-de-açúcar em pó	Umidade - máx.; Açúcares totais - mín.; Matéria Mineral - máx.	
CÂNHAMO (<i>Cannabis sativa</i>), Sementes inativadas	Sementes inativadas de cânhamo (<i>Cannabis sativa</i>) com baixos teores de THC compatíveis com a variedade.	Sementes inativadas de cânhamo (<i>Cannabis sativa</i>)	Umidade e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.;	
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	
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.;	
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 e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; Ácido Erúico - máx.; Índice de	

			Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.	
CÁRTAMO (<i>Carthamus tinctorius</i>), Sementes	Consiste na semente integral do cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>), após secagem.	Sementes de cártamo; semente de açafrão-bravo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
CENTEIO (<i>Cecale cereale</i>), Farelo	Produto obtido no processamento industrial do grão de centeio. Consiste de pericarpo, aleurona, fragmentos de gérmen e pequena quantidade e/ou fragmentos de grãos.	Farelo de centeio	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
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.;	
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.;	
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.	
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.	
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.;	
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.;	
CEVADA (<i>Hordeum vulgare</i>), grão	Consiste do grão integral de cevada, podendo ser submetido a processo de moagem (cevada integral moída).	Cevada em grão	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
CEVADA MALTADA (<i>Hordeumvulgare</i>), Radículas desidratadas	Produto constituído de radículas e brotos removidos no processo de elaboração do malte. O malte é obtido à partir do grão germinado de cevada durante a fabricação da cerveja.	Radículas de cevada maltada desidratadas;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
CEVADA MALTADA (<i>Hordeumvulgare</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; pó e casca de malte	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
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.	
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.	
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.	
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.	
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.	
CITRUS (<i>Citrus sinenses</i>), Farelo de polpa cítrica	Produto resultante da extração do suco de laranja, constituído de casca, polpa e sementes e submetido, a 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.	
COCO (Cocos nucifera), 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.	
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	Umidade e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
D-RIBOSE	Produto obtido da a 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.	
DENDÊ (<i>Elaeis guineasis</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.;	
DENDÊ (<i>Elaeis guineasis</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.;	
DENDÊ (<i>Elaeis guineasis</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.;	
DENDÊ (<i>Elaeis guineasis</i>), Torta de palmiste	Produto obtido após extração parcial do óleo da amêndoa do Dendê por	Torta de palmiste	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.;	

	pressão e posterior moagem.		Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
DENDÊ (<i>Elacis guineasis</i>), Óleo	Óleo comestível obtido do mesocarpo de frutos da palmeira (<i>Elacis guineasis</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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
DENDÊ (<i>Elaeis guineasis</i>), Óleo de palmiste	Óleo da amêndoa (endocarpo) dos frutos da palmeira (<i>Elacis guineasis</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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
DENTE DE LEÃO (<i>Taraxacum officinale</i>), Sementes	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.	
DEXTROSE	Produto obtido após hidrólise do amido e constituído por glucose purificada e cristalizada, com ou sem água de cristalização.	Dextrose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
ERVA DOCE (<i>Pimpinella anisum</i>), Sementes	Sementes de erva doce (<i>Pimpinella anisum</i>), podendo ser submetido a processos de moagem.	Sementes de erva doce	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
ERVILHA (<i>Pisum sativum</i> , L.), Proteínas	Consiste do grão de ervilha desidratado, submetido a processos de moagem em	Proteína de ervilha	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.;	

	pinos e classificação por ar, para isolar os grânulos de amido de ervilha da matriz proteica. O produto final pode sofrer processo de peletização.		Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
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.	
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.	
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	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
ESPINAFRE (<i>Spinacia oleracea</i>), Sementes	Sementes de espinafre (<i>Spinacia oleracea</i>).	Sementes de espinafre	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.	

			Matéria Mineral - máx.	
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.	
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 moído	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
FRUTAS CÍTRICAS, Melaço 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.	Melaço líquido da lavagem da casca de frutas cítricas	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Açúcares Totais - mín.	
FRUTOS	Frutos ou pseudofrutos <i>in natura</i> ou desidratados, utilizados na alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal, podendo sofrer processo de moagem.	Abóbora; abobrinha; ameixa; aronia (chokeberry); banana; berinjela; caju; damasco; figo desidratado; framboesa desidratada; jabuticaba; kiwi desidratado; laranja; lichia; maçã; mamão; manga; melão; pepino; pêra; pêssego; pimentão amarelo; pimentão vermelho; romã; tomate; zimbro.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.;	
GERGELIM (<i>Sesamum indicum</i>), Torta	Produto resultante da moagem de sementes de gergelim, após processo industrial de extração do	Torta de gergelim	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta	

	óleo por pressão e posterior moagem.		- mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
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.;	
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.;	
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.;	
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.;	
GIRASSOL (<i>Helianthus</i> sp), Óleo	É o óleo comestível obtido de semente 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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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	Torta de girassol com casca	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato	

	moagem.		Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
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.;	
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.; Glicerol - mín.; MM - máx.; Sódio - máx.; Potássio - máx.; Metanol - máx.	Proibido a utilização na alimentação de animais ruminantes (IN 08 de 25/03/2004)
GLICOSE PROTEGIDA	Produto obtido a partir de processos variados que envolvem a liquefação, sacarificação, filtração,	Glicose protegida	Umidade - máx.; Glicose - mín.	

	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.			
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.	
GRAMÍNEAS, Feno	Consiste do feno de espécies gramíneas moído ou peletizado.	Feno de coast cross; feno de <i>Cynodon</i> sp.	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Fibra em Detergente Ácido - máx.; Fibra em Detergente Neutro - mín.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
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 moído de alfafa; 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.	
LENTILHA (<i>Lens esculenta</i> Moench), Grão	Consiste do grão de lentilha, podendo ser	Grão de lentilha; lentilha moída	Umidade - máx.; Proteína	

	submetido a processos de moagem (lentilha moída).		Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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 - máx.; Fibra em Detergente Ácido - mín.	
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.;	
LINHAÇA (<i>Linum usitatissimum</i>), Grão	Consiste do grão de linhaça, podendo ser submetido a processo de moagem (linhaça moída).	Grão de linhaça	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
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.;	
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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra	

			Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
MAMONA (<i>Ricinus mineralunis</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.	
MANDIOCA (<i>Manihot</i> sp.), 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.	
MANDIOCA (<i>Manihot</i> sp), 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.	
MANDIOCA (<i>Manihot</i> sp), 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.	
MANDIOCA (<i>Manihot</i> sp), 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.	
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.	
MARIGOLD (<i>Tagetes erecta</i>), Farinha	Flores desidratadas 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.	
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.	
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.	
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.	
MILHO (<i>Zea mays</i>), degerminado	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.; Índice de Peróxido - mín.	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Farelo de glúten	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.	Farelo de glúten de milho; farelo de glúten de milho úmido	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Índice de Peróxido - máx.; meq/kg;	
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.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Farinha	É o produto obtido pela torração e moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>), degerminado ou não, podendo apresentar diferentes granulometrias.	Farinha de milho; fubá de milho; fubá de milho degerminado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.;	
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.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), gelatinizado ou pré-gelatinizado	Produto resultante do milho degerminado, 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.	
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 para consumo humano. 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 - máx.; meq/kg; Índice de Acidez - máx.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Gérmen desengordurado	Produto obtido após extração do óleo do gérmen de milho, com uso de solvente e pressão e posterior moagem. A separação dos germens pode ser feita por via	Gérmen de milho desengordurado; farelo de gérmen de milho desengordurado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato	

	úmida ou seca.		Etéreo - mín.;	
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.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Grão	Grãos provenientes da espécie <i>Zea mays</i> L, 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.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Maltodextrina	Produto resultante da hidrólise do amido de milho.	Maltodextrina de milho	Umidade - máx.; Dextrose equivalente - mín.	
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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.;	
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.	
Milho (<i>Zea mays</i>), Quirera	Pedaços de grãos que vazarem pela peneira de	Quirera de milho	Umidade - máx.; Proteína	

	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)		Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.;	
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.;	
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.;	
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.;	
MILHO (<i>Zea mays</i>), Xarope desidratado	Produto do processo de obtenção do amido de milho.	Xarope de milho desidratado	Umidade - máx.; Dextrose equivalente Mín.	
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 - máx.;	
MORINGA (<i>Moringa oleifera</i>), Folhas	Folhas desidratadas 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.	
MOSTARDA (<i>Brassica nigra</i>), Sementes	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.	
NABÃO (<i>Raphanus sativus</i>), Sementes	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.	
NIGER (<i>Guizotia abyssinica</i>), Sementes	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.	
ÓLEO ÁCIDO	Subproduto da indústria de refino de óleos de origem vegetal, obtido após acidulação da borra.	Óleo ácido; ácidos graxos livres; 1) O produto deverá ser designado conforme a espécie vegetal utilizada no processo de fabricação. Ex. Óleo ácido de algodão. 2) Quando mais de uma espécie for utilizada no processo, será designada de óleo ácido misto, seguida da denominação das respectivas espécies. Ex. Óleo ácido misto de soja e girassol.	Umidade e voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
ÓLEO 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	Umidade, Impurezas e Insaponificáveis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice	

		refinado composto de soja e girassol	de Peróxido - máx.	
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 modificados, os produtos que se mantêm sólidos ou pastosos a 25°C	1. A denominação oficial deve ser seguida do status após extração (bruto, degomado ou refinado) e da(s) origem(ns) do(s) óleo(s) ou gordura(s).; 2. O nome do processo de modificação deve ser informado.; 3. 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.; ex. Óleo de soja refinado hidrogenado; óleo degomado de soja e girassol hidrogenado*; óleo degomado misto de milho e girassol hidrogenado*	Umidade e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
OURICURI (LICURI) (<i>Syagruscoronata</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.;	
OURICURI (LICURI) (<i>Syagruscoronata</i>), Torta	Produto obtido do fruto do Ouricuri após extração parcial do seu óleo por pressão e posterior moagem, podendo ser	Torta de ouricuri	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato	

	peletizado.		Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.;	
PAINÇO (<i>Panicum miliaceum</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 vermelho; grãos de painço preto	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
PAINÇO (<i>Setaria italica</i>), Grão	Consiste de sementes de painço português, comumente chamado de painço.	Grão de painço;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.;	
PAINÇO 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.	
PALMA (<i>Attalea</i> spp.) ou (<i>Elaeis</i> spp.), Óleo fracionado	É o produto do fracionamento por filtragem 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 e Voláteis; Ácido Palmítico; Índice de Acidez; Extrato Etéreo - mín.; Matéria insaponificável; Índice de Peróxido	
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.	
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.	
PINHEIRO EUROPEU, Sementes	Sementes de pinheiro europeu (<i>Pinus spp.</i>)	Semente de pinheiro europeu	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
POLIDEXTROSE	Composto por polímeros de glicose ligados de forma aleatória produzidos por polimerização térmica de D-glicose.	Polidextrose	Umidade - máx.; Açúcares Totais - mín.	
PRÍMULA (<i>Oenothera biennis</i>), Óleo	É o óleo obtido da planta da espécie prímula (<i>Oenothera biennis</i>).	Óleo de prímula.	Umidade e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.	
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.	
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.	
RESÍDUO ÚMIDO DE CERVEJARIA	Produto obtido no processo de fabricação da cerveja, resultante da separação do mosto (que será fermentado).	Resíduo úmido de cervejaria	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	

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.	
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.	
SAIS CÁLCICOS DE ÁCIDOS GRAXOS	Produto resultando 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 - máx.	
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.	
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, sendo admissível a inclusão de pequenas proporções de casca de soja.	Farelo de soja; 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.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Farelo	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.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Farelo de gérmen	Produto resultante no processamento industrial do grão de soja, constituído essencialmente de gérmen.	Farelo de gérmen de soja	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Isoflavonas totais - mín.	
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.	
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.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Fibra	Produto originado de	Fibra de soja	Umidade -	

	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.		máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Grão tratado por calor e pressão	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao processo de cozimento, podendo ser moída	Grão de soja tratado pelo calor	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Grão tratado por calor e pressão	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao processo de cozimento por condicionador sob pressão, podendo ser moída	Soja integral moída (trat. Por pressão)	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Atividade Ureática - máx.; Solubilidade proteica em KOH 0,2% - mín.	
SOJA (<i>Glycine max</i>),	Produto resultante da	Hidrolisado de soja	Umidade -	

Hidrolisado de	hidrólise ácida (ácido clorídrico) do farelo de soja, seguido de tratamento térmico e ajuste do pH.		máx.; Fibra Bruta - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), integral extrusada.	Produto resultante do grão de soja integral, submetido ao processo de extrusão.	Soja 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.	
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 fosfolipídios e 25% de óleo) passa por processo de separação da fração insaponificável (lecitinas, liposídeos, cefalinas, tocoferóis).	Lecitina de soja	Umidade - máx.; g/kg; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.; Lecitina de soja - mín.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Melão	Produto obtido por extração alcoólica durante o processo de fabricação do Concentrado proteico de soja.	Melão de soja	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Açúcares Totais - mín.	
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 e Voláteis - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; *Fósforo - máx.; Índice de Acidez - máx.; Índice de Peróxido - máx.	
SOJA (<i>Glycine max</i>), Proteína concentrada	Produto resultante da extração do óleo e remoção parcial dos	Proteína concentrada de soja; proteína	Umidade - máx.; Fibra Bruta - máx.;	

	carboidratos e demais constituintes proteicos solúveis em óleo e água do grão de soja sem casca.	concentrada de soja micronizada.	Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.; Solubilidade em KOH 0,2% - mín.	
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.	
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.	
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.	
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.	
SÓLIDOS SOLÚVEIS DE FERMENTAÇÃO	Produto sólido, oriundo da fermentação de leveduras <i>Saccharomyces</i>	Sólidos solúveis de fermentação	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.;	

	<i>cerevisiae</i> em fases líquida (primeira fermentação) e sólida (fermentação final), até obtenção do produto final seco, após moagem.		Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
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.	
SORGO (<i>Sorghum bicolor</i>), Resíduo úmido de destilaria	Produto úmido da indústria de destilação obtido a partir do grão de sorgo	WDG - resíduo úmido de destilaria (sorgo);	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
TOMATE (<i>Lycopersicum 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; farelo de sementes de tomate; tomate desidratado	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.	
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 e voláteis - máx.; Ácidos Graxos Totais - mín.; Frações C8:0 + C10:0 - mín.; Matéria Insaponificável - máx.; Índice de Acidez -	

			máx.; Índice de Peróxido - máx.	
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.	
TRIGO (<i>Triticum durum</i> , <i>Triticum aestivum</i>), Gérmen	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo, constituído essencialmente de gérmen.	Gérmen de trigo; farelo de gérmen de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
TRIGO (<i>Triticum sp.</i> , <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.	
TRIGO (<i>Triticum sp.</i> , <i>Triticum aestivum</i>), Amido	Produto extraído do grão de trigo.	Amido de trigo	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Amido - mín.	
TRIGO (<i>Triticum sp.</i> , <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.;	
TRIGO (<i>Triticum sp.</i> , <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- máx de cinza de 1,750%; b) farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, degerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor- máx de cinzas de 0,385%; c)	Farinha de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Amido - mín.	

	farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, degerminado, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor- máx de cinzas é de 0,850%;			
TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), Farinheta	Produto obtido no processamento industrial do grão de trigo para obtenção de farinha. Trata-se da fração separada do farelo pela ação de peneiras.	Farinheta de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
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.;	
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 Protéica em água - mín.	
TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), Remoído (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.	Remoído de trigo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	
TRIGO (<i>Triticum</i> sp., <i>Triticum aestivum</i>), Triguilho	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.	Triguilho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; Extrato Etéreo - mín.	

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.	
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; Acid ez Livre em Ácido Oleico; Ácidos Graxos Totais; Índice de Peróxido	
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.	
Tubérculos, rizomas, bulbos e raízes integrais	Tubérculos, bulbos e raízes <i>in natura</i> ou desidratados, podendo sofrer processo de desintegração parcial ou moagem.	Batata, batata doce, cebola, cenoura, gengibre, inhame, mandioca, mandioquinha, nabo	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
TUCUM (<i>Pyrenoglyphys 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.	
UVA (<i>Vitis vinifera</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.	
UVA (<i>Vitis vinifera</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.	
VEGETAIS, parte aérea	Vegetais, <i>in natura</i> ou desidratados, utilizados na	Acelga em pó; aipo desidratado;	Umidade - máx.; Proteína	

	alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal, podendo sofrer processo de moagem.	alecrim desidratado; aspargo desidratado; brócolis desidratado; couve desidratada; couve-flor; espinafre desidratado; erva doce; erva mate; hortelã desidratado; manjerição desidratado; repolho desidratado; salsinha moída; sálvia (<i>Salvia sclarea</i>)	Bruta - mín.; Fibra Bruta - máx.; Extrato Etéreo - mín.; Matéria Mineral - máx.	
VINHAÇA CEREAIS (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.	
XILOSE	Açúcar obtido após hidrólise ácida da lignocelulose contida nos vegetais.	Xilose	Umidade - máx.; Xilose - mín.	
4 - Ingredientes de origem mineral				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
ÁCIDO FOSFÓRICO	H3PO4	Ácido Fosfórico	Fósforo - mín.	
ALGA MARINHA CALCÁREA (Lithothamnium calcareum)	Produto resultante da lavagem, secagem e moagem de sedimento carbonático bioclástico, com predominância de alga marinha calcárea Lithothamnium calcareum.	Alga Marinha Calcárea	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Cálcio- mín.; Magnésio - mín.; Resíduos em HCl - máx.	
BICARBONATO DE SÓDIO	NaHCO3	Bicarbonato de Sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
BISSULFATO DE SÓDIO	NaHSO4	Bissulfato de Sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.; Enxofre - mín.	
CAL VIRGEM	Cal virgem (CaO) é obtida industrialmente pela calcinação ou queima completa do calcário. Denomina-se por cal hidratada ou cal extinta a	Óxido de Cálcio; cal virgem calcítica; cal virgem dolomítica; cal hidratada	Umidade - máx.; Cálcio - mín. e máx.; Magnésio – mín.; Ferro - máx.;	

	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 .		Alumínio - máx.	
CALCÁRIO	Produto obtido a partir da moagem de rocha calcária, com predominância de carbonato de cálcio (CaCO_3) e carbonato de magnésio (MgCO_3). Em função do teor de MgCO_3 , os calcários são classificados em calcíticos (com teor de MgCO_3 inferior a 10%), magnesianos (com teor de MgCO_3 entre 10% e 25%) e dolomíticos (com teor de MgCO_3 acima de 25%).	Calcário calcítico; calcário dolomítico; calcário magnesiano	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Ca - mín.; Mg - máx.	
CÁLCIO AMINOÁCIDO QUELATO		Cálcio aminoácido quelato	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cálcio Quelatado - mín.	
CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE CÁLCIO		Carbo amino fosfoquelato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cálcio Quelatado - mín.; Fósforo - mín.	
CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE ENXOFRE		Carbo amino fosfoquelato de enxofre	Enxofre - mín.; Fósforo - mín.; Enxofre Quelatado - mín.	
CARBO AMINO FOSFOQUELATO DE MAGNÉSIO		Carbo amino fosfoquelato de magnésio	Fósforo - mín.; Magnésio - mín.; Magnésio Quelatado - mín.	
CARBONATO DE CÁLCIO	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio (CaCO_3), como calcário, ou por precipitação com solução ácida.	Carbonato de Cálcio	Umidade - máx.; Matéria Mineral - máx.; Cálcio - mín.; Magnésio - mín. e máx.	
CARBONATO DE MAGNÉSIO	MgCO_3	Carbonato de Magnésio	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Magnésio - mín.; Cálcio - mín.;	

CARBONATO DE POTÁSSIO	K_2CO_3	Carbonato de Potássio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Óxido de Magnésio - mín.	
CITRATO DE MAGNÉSIO	É o citrato de magnésio ($C_6H_6MgO_7$) resultado da preparação do magnésio em forma de sal com ácido cítrico na proporção de 1: 1.	Citrato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
CITRATO DE SÓDIO	É o sal de sódio do ácido cítrico com a fórmula química $Na_3C_6H_5O_7$	Citrato de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
CLORETO DE CÁLCIO ANIDRO	$CaCl_2$	Cloreto de Cálcio Anidro	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
CLORETO DE CÁLCIO DIHIDRATADO	$CaCl_2 \cdot 2H_2O$	Cloreto de Cálcio Dihidratado	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cloro - mín.	
CLORETO DE MAGNÉSIO	$MgCl_2$	Cloreto de Magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Cloro - mín.	
CLORETO DE POTÁSSIO	KCl	Cloreto de Potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
CLORETO DE SÓDIO	NaCl	Cloreto de Sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
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.	
ESTEARATO DE MAGNÉSIO		Estearato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
FILTRADO DE ENXOFRE	Produto oriundo do processo de produção de ácido sulfúrico resultante da filtração do enxofre fundido.	Filtrado de Enxofre; Borra de Enxofre	Matéria Mineral - mín.; Fósforo - mín.; Relação Cálcio/Fósforo 2,15 - máx.	
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.	
FORMIATO DE CÁLCIO	$C_2H_2CaO_4$	Formiato de Cálcio	Umidade -	

			máx.; Cálcio - mín.; Enxofre - mín.	
FOSFATO BICÁLCICO	CaHPO ₄	Fosfato Bicálcico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín 100/1; Solubilidade do Fósforo em água - máx.	
FOSFATO DE MAGNÉSIO	Mg ₃ (PO ₄) ₂	Fosfato de Magnésio	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Sódio - mín.; Magnésio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1;	
FOSFATO DE POTÁSSIO	KH ₂ PO ₄	Fosfato de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Fósforo - mín.	
FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO	K ₂ HPO ₄	Fosfato de potássio dibásico	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Fósforo - mín.	
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/Flúor - mín. 100/1;	
FOSFATO DISSÓDICO	Na ₂ HPO ₄	Fosfato Dissódico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.;	

			Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em Água - máx.	
FOSFATO MONOAMÔNIO	$\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$	Fosfato Monoamônio	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Magnésio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1;	
FOSFATO MONOBICÁLCICO	$\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ e $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$	Fosfato Monobicálcico	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Nitrogênio - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1;	
FOSFATO MONOCÁLCICO	$\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	Fosfato Monocálcico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em Água - mín.	
FOSFATO MONOSSÓDICO	NaH_2PO_4	Fosfato Monossódico	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1; Solubilidade do Fósforo em	

			Água - mín.	
FOSFATO TRICÁLCICO DESFLUORIZADO	$\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$	Fosfato Tricálcico Desfluorizado	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1.	
FOSFORILATO DE MAGNÉSIO		Fosforilato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
GLICEROFOSFATO DE CÁLCIO		Glicerofosfato de cálcio	Cálcio - mín. e máx.	
GLUCONATO DE CÁLCIO		Gluconato de cálcio	Cálcio - mín. e máx.	
IODETO DE CÁLCIO		Iodeto de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín. e máx.; Iodo - mín.	
MAGNÉSIO AMINOÁCIDO QUELATO		Magnésio aminoácido quelato	Magnésio - mín.; Magnésio Quelatado - mín.	
NITRATO DE CÁLCIO	$\text{Ca}(\text{NO}_3)_2 + \text{NH}_4\text{NO}_3$	Nitrato de Cálcio	Umidade - máx.; Matéria Mineral - mín.; Cálcio - mín.; Fósforo - mín.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Relação Fósforo/Flúor - mín. 100/1;	
ÓXIDO DE MAGNÉSIO	MgO	Óxido de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.	
ÓXIDO DE POTÁSSIO		Óxido de potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.	
ÓXIDO DE SÓDIO	Na_2O	Óxido de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.	
PIDOLATO DE CÁLCIO	$\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$	Pidolato de cálcio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.;	

PROTEINATO DE CÁLCIO		Proteinato de cálcio	Umidade - máx.; Cálcio - mín.; Cálcio ligado - mín.	
PROTEINATO DE MAGNÉSIO		Proteinato de magnésio	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Magnésio ligado – mín.	
SULFATO DE AMÔNIO	O sulfato de amônio cuja fórmula é (NH ₄) ₂ SO ₄ é o produto obtido da reação da amônia com o ácido sulfúrico.	Sulfato de Amônio	Umidade - máx.; Nitrogênio - mín.; Enxofre - mín.	
SULFATO DE CÁLCIO DIHIDRATADO	Sulfato de cálcio di-hidratado (CaSO ₄ × 2H ₂ O) 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.; Nitrogênio - mín.; Enxofre - mín.	
SULFATO DE MAGNÉSIO	O sulfato de magnésio, é um composto químico que contém magnésio, cuja fórmula é MgSO ₄ ·n(H ₂ O) com n de 0 a 7. O sulfato de magnésio hepta-hidratado MgSO ₄ ·7(H ₂ O).	Sulfato de magnésio; sulfato de magnésio monohidratado; sulfato de magnésio heptahidratado	Umidade - máx.; Magnésio - mín.; Enxofre - mín.	
SULFATO DE POTÁSSIO	É o sal de fórmula química K ₂ SO ₄ e é produzido pela reação de neutralização do ácido sulfúrico com o hidróxido de potássio.	Sulfato de Potássio	Umidade - máx.; Potássio - mín.; Enxofre - mín.	
SULFATO DE SÓDIO	É o sal de fórmula química Na ₂ SO ₄ , sendo o sal de sódio do ácido sulfúrico.	Sulfato de sódio	Umidade - máx.; Sódio - mín.; Enxofre - mín.	
SUPERFOSFATO TRIPLO	Produto da reação do ácido fosfórico com a rocha fosfatada como matéria-prima básica.	Superfosfato triplo	Umidade - máx.; Fósforo - mín.; Flúor - máx.; Solubilidade do Fósforo em Ácido Cítrico 2% - mín.; Cálcio - mín. e máx.	
5 - Ingredientes de origem outras				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
BIOMASSA DE MICROALGAS	Produto obtido através da cultura de microalgas (bio-	O produto deve ser designado	Umidade - máx.; Proteína	

	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.	incluindo o gênero e a espécie da microalga.; biomassa de microalgas desidratada (____*____); ex.: biomassa de microalgas (<i>Aurantiochytrium s p.</i>); biomassa de microalgas (<i>Prototheca moriformis</i>); biomassa de microalgas desidratada (<i>Prototheca moriformis</i>); biomassa de microalgas desidratada (<i>Spirulina platensis</i>); microalga <i>Isochrysis spp.</i> ; biomassa de microalga (<i>Phaeodactylum spp.</i>); biomassa de microalga <i>nannochloropsis spp.</i> ; biomassa de microalga <i>Tetraselmis spp.</i> ; biomassa de microalgas (<i>Spirulina platensis</i>); biomassa de microalgas diatomácea (<i>Thalassiosira weissflogii</i>) liofilizada; biomassa de microalgas (<i>Schizochytrium sp.</i>)*	Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.; *Ácido docosahexaen oico (DHA)	
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 “____*____”; Ex. biomassa	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	

		microbiana de <i>C.glutamicum</i> (FERM BP-5189); biomassa microbiana (<i>C.glutamicum</i> - KCCM 10227); biomassa microbiana (<i>E.coli</i> K12 MLFN29); biomassa microbiana (<i>Aspergillus niger</i>).		
CHAMPIGNON (<i>Agaricusbisporus</i>), 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.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , 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 cerveja autolisada desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , de cervejaria, inativada, desidratada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica da fabricação da cerveja. Após a fermentação as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> são inativadas, centrifugadas e desidratadas.	Levedura de cerveja inativada desidratada; levedura de cerveja inativada desidratada; levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de cervejaria inativada desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , 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 as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sofrem processo de autólise, são centrifugadas e desidratadas.	Levedura de cana de açúcar autolisada e desidratada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , de destilaria de álcool, inativada e desidratada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica, em usinas e destilarias de álcool, de Cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i>).	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de destilaria de álcool inativada e desidratada;	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra	

	Após a fermentação as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> são inativadas, centrifugadas e desidratadas.	levedura, de destilaria de álcool inativada e desidratada; levedura de cana de açúcar inativada e desidratada; levedura de cana de açúcar autolisada e desidratada	Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , 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 desidratação.	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de destilaria de álcool inativada e úmida; levedo de cana-de-açúcar úmido; levedura de milho	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , de panificação, inativada, desidratada, autolisada	É o subproduto obtido da fermentação alcoólica da fabricação de pão. Após a fermentação, as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> são autolisadas pelo calor (termólise) e posteriormente desidratadas.	Levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> de panificação inativada e desidratada; levedura de panificação autolisada e desidratada; levedura de panificação desidratada autolisada	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
LEVEDURA <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> , Extrato	É o subproduto obtido da fermentação de leveduras. Após a fermentação, as leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> são inativadas, centrifugadas, sofrem autólise, são separadas da parede celular e posteriormente desidratadas.	Extrato de levedura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Umidade - máx.; Proteína Bruta - mín.; Extrato Etéreo - mín.; Fibra Bruta - máx.; Matéria Mineral - máx.	
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.	

MACROALGAS	Composto por macroalgas que se desprendem naturalmente e depositam-se nas praias e que após colhidas sofrem processos de lavagem, secagem por gotejamento, trituração, 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, desidratação e moagem.	Farinha de alga parda (<i>Ascophyllum nodosum</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>Solieria</i> sp.); alga vermelha líquida (<i>Solieria</i> sp.)	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 - Resíduos sólidos utilizados na fabricação de coprodutos				
Identificação da matéria-prima	Descrição	Identificação do Ingrediente	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
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.		
Resíduos de frutas e vegetais		Resíduos das indústrias de batatas, 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.		
Resíduos de cacau		Resíduos das indústrias de chocolates e bombons.		
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.		
Resíduos de bebidas líquidas e bebidas compostas		Resíduos das indústrias de bebida mista de frutas, néctar de frutas, cerveja.		
Resíduos de indústrias de produtos lácteos/derivados lácteos		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.		
Resíduos a base de açúcares		Resíduos das indústrias de açúcar, confeitos, balas e gomas de mascar; glicose, torrone, paçoca, pé de moleque, e xaropes.		
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.		
Resíduos da alimentação animal		Resíduos das indústrias de alimentos para animais de companhia.		
7 - Ingredientes utilizados na alimentação humana e				

susceptíveis de emprego na alimentação animal				
Identificação			Restrições	
Açúcares, dextrose e frutose				
Amido de mandioca				
Amido de milho				
Arroz e quirera de arroz				
Aveia e derivados				
Farinha de linhaça				
Farinha de milho				
Farinha de trigo				
Farinha e fécula de batata				
Farinha e fécula de mandioca				
Frutas desidratadas				
Frutas <i>in natura</i>				
Gérmen de milho				
Glúten de milho				
Glúten de trigo				
Lactose				
Leite em pó				
Melaço de cana desidratado				
Melaço de cana líquido				
Óleos vegetais e gorduras vegetais				
Sal				
Soro de leite				
Soro de leite em pó				
Vegetais desidratados				
Vegetais <i>in natura</i>				
Xarope de glucose				
Xarope de milho				
8 - Veículo ou excipiente				
Identificação			Restrições	
Água				
Algas calcárias				
Amido				
Amidoglicolato de sódio				
Carbonato de cálcio				
Carbonato de sódio anidro				
Casca de arroz moída				
Casca de aveia				
Caulim				
Celulose microcristalina				
Cloreto de Sódio				
Dextrina				
Dióxido de silício				
Farelo de soja				
Farelo de trigo				
Gelatina			Proibido o uso na alimentação	

			de animais ruminantes quando não for obtido exclusivamente de couros e peles.	
Glicerina				
1,6 anidro D-Glicose				
Gordura vegetal hidrogenada				
Lactose anidro				
Lactose monoidratada				
Milho moído				
Óleo mineral				
Óleo de soja				
Povidona				
Sabugo de milho moído				
Sacarose				
Sílica				
Silicato de magnésio				
Sulfato de magnésio				
Vermiculita				

ANEXO II

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

1 - Aditivos Tecnológicos			
Aditivo	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
Acácia Concinna	Adsorvente de odor	Acácia Concinna - mín. e máx.	
Acetato de Amônio	Regulador de acidez	Acetato de Amônio - mín. e	

		máx.	
Acetato de Cálcio	Conservante, Estabilizante, Regulador de acidez	Acetato de Cálcio - mín. e máx.	
Acetato de Potássio	Estabilizante, Regulador de acidez	Acetato de Potássio - mín. e máx.	
Acetato de Sódio	Conservante	Acetato de Sódio - mín. e máx.	
Ácido Acético	Conservante, Regulador de acidez	Ácido Acético - mín. e máx.	
Ácido Algínico	Emulsificante	Ácido Algínico - mín. e máx.	
Ácido Ascórbico L-	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Ascórbico - mín. e máx.	
Ácido Benzoico	Conservante	Ácido Benzoico - mín. e máx.	
Ácido Cítrico	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Cítrico - mín. e máx.	
Ácido Esteárico	Antiespumante	Ácido Esteárico - mín. e máx.	
Ácido Fítico	Estabilizante	Ácido Fítico - mín. e máx.	
Ácido Fórmico	Conservante	Ácido Fórmico - mín. e máx.	
Ácido Fosfórico	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Fosfórico - mín. e máx.	
Ácido Fumárico	Regulador de acidez	Ácido Fumárico - mín. e máx.	
Ácido Glutâmico, L(+)-	Realçador de sabor	Ácido Glutâmico - mín. e máx.	
Ácido Guanílico,5'-	Realçador de sabor	Ácido Guanílico - mín. e máx.	
Ácido Inosínico,5'-	Realçador de sabor	Ácido Inosínico,5'- - mín. e máx.	
Ácido Láctico	Regulador de acidez	Ácido Láctico - mín. e máx.	
Ácido L-Tartárico	Antioxidante, Regulador de acidez	Ácido Tartárico - mín. e máx.	
Ácido Málico	Regulador de acidez	Ácido Málico - mín. e máx.	
Ácido Peracético	Regulador de acidez	Ácido Peracético - mín. e máx.	
Ácido Propiônico	Conservante	Ácido Propiônico - mín. e máx.	
Ácido Silícico	Antiaglomerante	Ácido Silícico - mín. e máx.	
Ácido Sórbico	Conservante	Ácido Sórbico - mín. e máx.	
Ácido Sulfúrico	Regulador de acidez	Ácido Sulfúrico - mín. e máx.	
Ácido Tiodipropiônico	Antioxidante	Ácido Tiodipropiônico - mín. e máx.	
Ágar	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Ágar - mín. e máx.	
Álcool polivinílico	Espessante	Álcool polivinílico - mín. e máx.	
Álcool Propílico	Emulsificante	Álcool Propílico - mín. e máx.	
Alfa-Ciclodextrina	Espessante, Estabilizante	Alfa-Ciclodextrina - mín. e máx.	
Alfa-Hidroxiácido (Aha)	Regulador de acidez	Alfa-Hidroxiácido (Aha) - mín. e máx.	
Alginato de Amônio	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Amônio - mín. e máx.	
Alginato de Cálcio	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Cálcio - mín. e máx.	
Alginato de Potássio	Emulsificante	Alginato de Potássio - mín. e máx.	
Alginato de Propilenoglicol	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Alginato de Propilenoglicol - mín. e máx.	
Alginato de Sódio	Espessante	Alginato de Sódio - mín. e máx.	
Aluminossilicato	Antiumectante	Aluminossilicato - mín. e máx.	
Aluminossilicato de Cálcio e Sódio	Adsorvente, Antiaglomerante, Antiumectante	Aluminossilicato de Cálcio e Sódio - mín. e máx.	
Aluminossilicato de Sódio	Adsorvente, Antiaglomerante, Antiumectante	Aluminossilicato de Sódio - mín. e máx.	
Aluminossilicato	Adsorvente de odor	Aluminossilicato - mín. e máx.	
Aluminossilicato de Cálcio e Sódio	Antiaglomerante, Antiumectante	Aluminossilicato de Cálcio e Sódio - mín. e máx.	
Aluminossilicato de Sódio	Antiaglomerante	Aluminossilicato de Sódio - mín. e máx.	
Amido Acetilado Adipatado	Estabilizante, Emulsificante	Amido Acetilado Adipatado - mín. e máx.	
Ascorbato de Cálcio	Antioxidante	Ascorbato de Cálcio - mín. e máx.	
Ascorbato de Potássio	Antioxidante	Ascorbato de Potássio - mín. e máx.	
Ascorbato de Sódio	Antioxidante	Ascorbato de Sódio - mín. e máx.	
Bentonita	Adsorvente, Antiumectante, Aglomerante, Antiaglomerante	Bentonita - mín. e máx.	
Benzoato de Sódio	Conservante	Benzoato de Sódio - mín. e máx.	
Beta-Ciclodextrina	Espessante, Estabilizante	Beta-Ciclodextrina - mín. e máx.	
BHA (Butilhidroxianisól)	Antioxidante	BHA - mín. e máx.	Máx. de 150 mg/kg na dieta total

BHT (Butilhidroxitolueno)	Antioxidante	BHT - mín. e máx.	Máx. de 150 mg/kg na dieta total
Bicarbonato de Amônio	Regulador de acidez	Bicarbonato de Amônio - mín. e máx.	
Bicarbonato de Potássio	Estabilizante, Regulador de acidez	Bicarbonato de Potássio - mín. e máx.	
Bicarbonato de Sódio	Antiaglutinante, Regulador de acidez	Bicarbonato de Sódio - mín. e máx.	
Bifosfato de Magnésio	Regulador de acidez	Bifosfato de Magnésio - mín. e máx.	
Bifosfato de Potássio	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Bifosfato de Sódio - mín. e máx.	
Bifosfato de Sódio	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Bissulfato de Sódio - mín. e máx.	
Bissulfito de Sódio	Conservante	Bissulfito de Sódio - mín. e máx.	
Carbonato de Amônio	Regulador de acidez	Carbonato de Amônio - mín. e máx.	
Carbonato de Cálcio	Antiaglomerante, Estabilizante, Regulador de acidez	Carbonato de Cálcio - mín. e máx.	
Carbonato de Lantânio	Adsorvente	Carbonato de Lantânio - mín. e máx.	
Carbonato de Magnésio	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Carbonato de Magnésio - mín. e máx.	
Carbonato de Potássio	Estabilizante, Regulador de acidez	Carbonato de Potássio - mín. e máx.	
Carbonato de Sódio	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Carbonato de Sódio - mín. e máx.	
Carboximetilcelulose Sódica (Goma de Celulose)	Emulsificante, Estabilizante, Espessante, Umectante	Carboximetilcelulose Sódica - mín. e máx.	
Carragena	Emulsificante	Carragena - mín. e máx.	
Carvão Ativado de Coco Babaçu	Adsorvente de micotoxinas	Carbono Elementar - mín.; Umidade -máx.; Perda a fogo - mín.	
Carvão Vegetal Ativado	Adsorvente de micotoxinas	Carvão Vegetal Ativado - mín. e máx.	
Celulose em Pó	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Celulose - mín. e máx.	
Celulose Microcristalina	Estabilizante	Celulose Microcristalina - mín. e máx.	
Cera de Abelha	Emulsificante	Cera de Abelha - mín. e máx.	
Cera de Carnaúba	Antiaglomerante, Regulador de acidez	Cera de Carnaúba - mín. e máx.	
Citrato de Cálcio	Conservante	Citrato de Cálcio - mín. e máx.	
Citrato de Potássio	Regulador de acidez	Citrato de Potássio - mín. e máx.	
Citrato Monopotássico (Citrato Diácido de Potássio)	Regulador de acidez	Citrato Monopotássico - mín. e máx.	
Citrato Monossódico	Regulador de acidez	Citrato Monossódico - mín. e máx.	
Citrato Tricálcico (Citrato de Cálcio)	Conservante, Regulador de acidez	Citrato Tricálcico - mín. e máx.	
Citrato Tripotássico (Citrato de Potássio)	Regulador de acidez	Citrato Tripotássico - mín. e máx.	
Citrato Trissódico (Citrato de Sódio)	Regulador de acidez	Citrato Trissódico - mín. e máx.	
Clinoptilolita	Adsorvente, Antiaglomerante	Clinoptilolita - mín. e máx.	
Cloreto de Amônio	Regulador de acidez	Cloreto de Amônio - mín. e máx.	
Cloreto de Magnésio	Conservante	Cloreto de Magnésio - mín. e máx.	
Cloreto de Potássio	Espessante, Estabilizante	Cloreto de Potássio - mín. e máx.	
Concentrado de Tocoferóis	Antioxidante	Tocoferóis - mín. e máx.	
Crospovidona	Antiaglomerante	Crospovidona - mín. e máx.	
Curdlan	Espessante, Estabilizante	Curdlan - mín. e máx.	
D-Alfa-Tocoferol	Antioxidante	D-Alfa-Tocoferol - mín. e máx.	
Dextrina	Estabilizante, Aglomerante	Dextrina - mín. e máx.	
Diacetato de Sódio	Conservante	Diacetato de Sódio - mín. e máx.	
Diatomita	Adsorvente, Antiaglomerante, Antiiumectante	Diatomita - mín. e máx.	
Diformiato de Potássio	Conservante	Diformiato de Potássio - mín. e máx.	
Diformiato de Sódio	Conservante	Diformiato de Sódio - mín. e máx.	
Difosfato (Pirofosfato) Cálcico Ácido	Antiaglomerante, Emulsificante, Umectante	Difosfato Cálcico Ácido - mín. e máx.	

Difosfato (Pirofosfato) Dicálcico	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez	Difosfato Dicálcico - mín. e máx.	
Difosfato (Pirofosfato) Dissódico	Regulador de acidez	Difosfato Dissódico - mín. e máx.	
Difosfato (Pirofosfato) Tetrapotássico	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Tetrapotássico - mín. e máx.	
Difosfato (Pirofosfato) Trissódico	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Trissódico - mín. e máx.	
Difosfato Tetrassódico (Pirofosfato de Sódio)	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Difosfato Tetrassódico - mín. e máx.	
Difosfato Trissódico	Regulador de acidez	Difosfato Trissódico - mín. e máx.	
Diglutamato de Magnésio	Realçador de sabor	Diglutamato de Magnésio - mín. e máx.	
Dilaúril Tioldipropionato	Antioxidante	Dilaúril Tioldipropionato - mín. e máx.	
Dimeticona (Polidimetilsiloxano)	Antiaglomerante, Antiespumante, Emulsificante	Dimeticona - mín. e máx.	
Dimetilsilpolisiloxano	Antiespumante	Dimetilsilpolisiloxano - mín. e máx.	
Dióxido de Carbono	Conservante	Dióxido de Carbono - mín. e máx.	
Dióxido de Silício ou Silica	Antiaglomerante, Antiúmectante	Dióxido de Silício - mín. e máx.	
DL-Álfa-Tocoferol	Antioxidante	Tocoferol - mín. e máx.	
EDTA Cálcio-dissódico	Antioxidante, Conservante	EDTA Cálcio-dissódico - mín. e máx.	
EDTA Dissódico	Antioxidante, Conservante, Estabilizante	EDTA Dissódico - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 55593)	Inoculante de silagem	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 22502)	Inoculante de silagem	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 3530)	Inoculante de silagem	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 19434)	Inoculante de silagem	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
Eritorbato de Sódio	Antioxidante	Eritorbato de Sódio - mín. e máx.	
Estearato de Cálcio	Antiaglomerante	Estearato de Cálcio - mín. e máx.	
Estearato de Magnésio	Antiaglomerante, Emulsificante	Estearato de Magnésio - mín. e máx.	
Estearato de Sódio	Aglomerante	Estearato de Sódio - mín. e máx.	
Estearina	Conservante	Estearina - mín. e máx.	
Estearoil Lactilato de Sódio	Emulsificante	Estearoil Lactilato de Sódio - mín. e máx.	
Estearoil-2-Lactil-Lactato de Sódio	Emulsificante	Estearoil-2-Lactil-Lactato de Sódio - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos	Emulsificante	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos com Glicerol	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Acético e Ácidos Graxos com Glicerol - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Cítrico com Ácido Graxo	Estabilizante	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácido Graxo - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Cítrico com Ácidos Graxos	Emulsificante	Ésteres de Ácido Cítrico com Ácidos Graxos - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Cítrico e Ácidos Graxos com Glicerol	Antioxidante, Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Cítrico e Ácidos Graxos com Glicerol - mín. e máx.	
Ésteres de Ácido Láctico e Ácidos Graxos com Glicerol	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Ácido Láctico e Ácidos Graxos com Glicerol - mín. e máx.	
Ésteres de Sacarose e Ácidos Graxos	Emulsificante, Estabilizante	Ésteres de Sacarose e Ácidos Graxos - mín. e máx.	
Etil Hidroxietilcelulose	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Etil Hidroxietilcelulose - mín. e máx.	
Etilcelulose	Aglomerante	Etilcelulose - mín. e máx.	
Etoxiquin	Antioxidante	Etoxiquin - mín. e máx.	Máx. de 150 mg/kg na dieta total Máx. de 100 mg/kg na dieta de cães
<i>Eubacterium</i> Sp. (DSM 11798)	Adsorvente de micotoxinas	<i>Eubacterium</i> Sp. (DSM 11798) -	

		min. e máx.	
Extrato de Alecrim	Antioxidante	Ácido Carnósico + Carnosol - min. e máx.	
Extrato de Cardo Mariano	Adsorvente de micotoxinas	Extrato de Cardo Mariano - min. e máx.	
Extrato de Cardo Mariano	Adsorvente de micotoxinas	Silimarina - min. e máx.	
Extrato de Parede de Levedura	Adsorvente de micotoxinas	Betaglucana - min. e máx.	
Extrato de Parede de Levedura	Adsorvente de micotoxinas	Mananoligossacarídeo - min. e máx.	
Extrato de Yucca	Adsorvente de odor	Extrato de Yucca - min. e máx.	
Extrato Enriquecido de Tocoferol	Antioxidante	Tocoferóis Totais - min. e máx.	
Extrato Seco de Algaroba	Aglomerante	Extrato Seco de Algaroba - min. e máx.	
Farinha de Alga Parda (Ascophyllum Nodosum)	Adsorvente	Farinha de Alga Parda - min. e máx.	
Ferrocianeto de Sódio	Antiumectante	Ferrocianeto de Sódio - min. e máx.	
Fibra de Colágeno	Estabilizante	Fibra de Colágeno - min. e máx.	
Fibra de Trigo	Estabilizante	Fibra de Trigo - min. e máx.	
Formaldeído	Conservante	Formaldeído - min. e máx.	
Formiato de Amônio	Conservante	Formiato de Amônio - min. e máx.	
Formiato de Amônio	Regulador de acidez	Formiato de Amônio - min. e máx.	
Formiato de Cálcio	Conservante	Formiato de Cálcio - min. e máx.	
Formiato de Sódio	Conservante	Formiato de Sódio - min. e máx.	
Fosfato de Amônio	Regulador de acidez	Fosfato de Amônio - min. e máx.	
Fosfato Dihidrogenado de Amônio	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Fosfato Dihidrogenado de Amônio - min. e máx.	
Fosfato Dihidrogenado de Cálcio	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Fosfato Dihidrogenado de Cálcio - min. e máx.	
Fosfato Dihidrogenado de Sódio	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Fosfato Dihidrogenado de Sódio - min. e máx.	
Fosfato Hidrogenado de Cálcio	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Fosfato Hidrogenado de Cálcio - min. e máx.	
Fosfato Tricálcico	Antiaglomerante	Fosfato Tricálcico - min. e máx.	
Fumarato de Sódio	Regulador de acidez	Fumarato de Sódio - min. e máx.	
Fumonisina Esterase	Adsorvente de micotoxinas	Fumonisina Esterase - min. e máx.	
Gama-Ciclodextrina	Espessante, Estabilizante	Gama-Ciclodextrina - min. e máx.	
Gelatina	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Gelatina - min. e máx.	
Glicerina purificada (Glicerol)	Aglomerante, Espessante, Umectante	Glicerol - min. e máx.	
Gluconato de Cálcio	Regulador de acidez	Gluconato de Cálcio - min. e máx.	
Gluconato de Magnésio	Regulador de acidez	Gluconato de Magnésio - min. e máx.	
Gluconato de Potássio	Estabilizante, Regulador de acidez	Gluconato de Potássio - min. e máx.	
Gluconato de Sódio	Espessante, Estabilizante	Gluconato de Sódio - min. e máx.	
Glucono-Delta-Lactona	Estabilizante, Regulador de acidez	Glucono-Delta-Lactona - min. e máx.	
Glucono-Delta-Lactona	Estabilizante	Glucono-Delta-Lactona - min. e máx.	
Glucono-Delta-Lactona	Estabilizante	Glucono-Delta-Lactona - min. e máx.	
Glutamato de Monoamônio	Realçador de sabor	Glutamato de Monoamônio - min. e máx.	
Glutamato de Potássio	Realçador de sabor	Glutamato de Potássio - min. e máx.	
Glutamato de Sódio (Glutamato Monossódico)	Realçador de sabor	Glutamato de Sódio - min. e máx.	
Goma Alfarroba	Emulsificante	Goma Alfarroba - min. e máx.	
Goma Alfarroba (Jataí, Garrofina, Caroba)	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Alfarroba - min. e máx.	
Goma Arábica (Acácia)	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Arábica - min. e máx.	
Goma Caraia	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Caraia - min. e máx.	
Goma Cássia	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Cássia - min. e máx.	
Goma Gelana	Espessante, Estabilizante	Goma Gelana - min. e máx.	
Goma Guar	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Guar - min. e máx.	
Goma Konjac	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Konjac - min. e máx.	

Goma Tara	Espectante, Estabilizante	Goma Tara - mín. e máx.	
Goma Tragacanto	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Tragacanto - mín. e máx.	
Goma Xantana	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Goma Xantana - mín. e máx.	
Guanilato de cálcio,5 ⁺ -	Realçador de sabor	Guanilato de cálcio - mín. e máx.	
Guanilato de potássio,5 ⁺ -	Realçador de sabor	Guanilato de potássio - mín. e máx.	
Guanilato dissódico,5 ⁺ -{Guanilato Dissódico, Dissódio 5 ⁺ -guanilato}	Realçador de sabor	Guanilato dissódico - mín. e máx.	
Hexametafosfato de Sódio	Estabilizante	Hexametafosfato de Sódio - mín. e máx.	
Hidróxido de Amônio	Regulador de acidez	Hidróxido de Amônio - mín. e máx.	
Hidróxido de Cálcio	Regulador de acidez	Hidróxido de Cálcio - mín. e máx.	
Hidróxido de Magnésio	Regulador de acidez	Hidróxido de Magnésio - mín. e máx.	
Hidróxido de Potássio	Regulador de acidez	Hidróxido de Potássio - mín. e máx.	
Hidróxido de Sódio	Regulador de acidez	Hidróxido de Sódio - mín. e máx.	
Hidroxiopropil Celulose	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Hidroxiopropil Celulose - mín. e máx.	
Hidroxiopropilamido	Espessante	Hidroxiopropilamido - mín. e máx.	
Hidroxiopropilmetilcelulose	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Hidroxiopropilmetilcelulose - mín. e máx.	
Inosinato de Cálcio,5 ⁺ -	Realçador de sabor	Inosinato de Cálcio - mín. e máx.	
Inosinato de Potássio,5 ⁺ -	Realçador de sabor	Inosinato de Potássio - mín. e máx.	
Inosinato de Sódio, 5 ⁺ - {Inosinato Dissódico, Dissódio 5 ⁺ -inosinato}	Realçador de sabor	Inosinato de Sódio - mín. e máx.	
Isomalte	Antiaglomerante	Isomalte - mín. e máx.	
Lactato de Amônio	Regulador de acidez	Lactato de Amônio - mín. e máx.	
Lactato de Cálcio	Regulador de acidez	Lactato de Cálcio - mín. e máx.	
Lactato de Magnésio	Regulador de acidez	Lactato de Magnésio - mín. e máx.	
Lactato de Potássio	Antioxidante, Regulador de acidez	Lactato de Potássio - mín. e máx.	
Lactato de Sódio	Antioxidante, Espessante, Regulador de acidez, Umeitante	Lactato de Sódio - mín. e máx.	
Lactitol	Emulsificante, Espessante	Lactitol - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 0329)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 2933)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus brevis</i> (CCT 0564)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus brevis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus brevis</i> (DSM 12835)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus brevis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus brevis</i> (DSM 19456)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus brevis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (ATCC Pta-2494)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (CCT 4711)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (CCT 4716)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (DSM 12856)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (DSM 13573)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (DSM 22501)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (NCIMB 30139)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus curvatus</i> (CCT 7518)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus curvatus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus curvatus</i> (CCT 7570)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus curvatus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus curvatus</i> (CCT 7602)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus curvatus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus diolivorans</i> (DSM 32074)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus diolivorans</i> - mín.	

		e máx.	
<i>Lactobacillus hilgardii</i> (CNCM 1-4785)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus hilgardii</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus kefir</i> (DSM 19455)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus kefir</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus lactis</i> (NCIMB 30160)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus paracasei</i> (DSM 16245)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus paracasei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 53187)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 55942)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 5870)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 8014)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CCT 1013)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CCT 6741)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 12837)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 16568)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 16682)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 181121)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 19457)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 3676)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (DSM 3677)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Milab 393)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (NCIMB 40027)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus plantarum</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (NCIMB 30121)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus salivarius</i> subsp. <i>salivarius</i> (ATCC 11741)	Inoculante de silagem	<i>Lactobacillus salivarius</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (ATCC 13675)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (CCT - 7519)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (CCT 0360)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (DSM 11037)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (NCIMB 30117)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactococcus lactis</i> (NCIMB 30160)	Inoculante de silagem	<i>Lactococcus lactis</i> - mín. e máx.	
Lactoperoxidase de Leite Bovino	Conservante	Lactoperoxidase - mín. e máx.	
Lecitina de Girassol	Emulsificante, antioxidante	Lecitina de Girassol - mín. e máx.	
Lecitina de Soja	Antioxidante, Emulsificante	Lecitina de Soja - mín. e máx.	
Lecitina de Soja Hidrolisada	Emulsificante	Lecitina de Soja Hidrolisada - mín. e máx.	
Leonardita	Adsorvente de micotoxinas, Antiaglomerante	Leonardita - mín. e máx.	
Levedura Autolisada de Cana-De-Açúcar	Adsorvente de micotoxinas	Mananoligosacarídeo - mín. e máx.; Beta Glucanas - mín. e máx.	
Lignosulfonato de Cálcio	Adsorvente, Antiaglomerante, Antiumectante, Antiaglomerante	Lignosulfonato de Cálcio - mín. e máx.	
Lignosulfonato de Sódio	Adsorvente, Antiaglomerante, Antiumectante, Antiaglomerante	Lignosulfonato de Sódio - mín. e máx.	
Lisado de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Adsorvente de micotoxinas	Umidade - mín. e máx.; Beta Glucanas - mín. e máx.	
Malato de Cálcio	Regulador de acidez	Malato de Cálcio - mín. e máx.	
Malato de Potássio	Regulador de acidez	Malato de Potássio - mín. e máx.	
Malato de Sódio	Regulador de acidez, Umectante	Malato de Sódio - mín. e máx.	
Malato Monopotássio	Regulador de acidez	Malato Monopotássio - mín. e máx.	
Malato Monossódico	Regulador de acidez, Umectante	Malato Monossódico - mín. e máx.	
Maltitol	Edulcorante, Emulsificante, Estabilizante, Umectante	Maltitol - mín. e máx.	

Maltodextrina	Espessante, Estabilizante	Maltodextrina - mín. e máx.	
Manitol	Estabilizante, Umectante	Manitol - mín. e máx.	
Metabissulfito de Sódio	Conservante	Metabissulfito de Sódio - mín. e máx.	
Metilcelulose	Espessante, Estabilizante, Umectante	Metilcelulose - mín. e máx.	
Metiltilcelulose	Emulsificante, Espessante, Estabilizante	Metiltilcelulose - mín. e máx.	
Metilparabeno	Conservante	Metilparabeno - mín. e máx.	Máx. de 1000 mg/kg na dieta total
Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos	Emulsificante	Mono e Diglicerídeos de Ac. Graxos - mín. e máx.	
Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos	Emulsificante, Estabilizante	Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos - mín. e máx.	
Monoestearato de Sorbitan	Emulsificante	Monoestearato de Sorbitan - mín. e máx.	
Monoestearato de Sorbitana	Emulsificante, Estabilizante	Monoestearato de Sorbitana - mín. e máx.	
Monoglicerídeo Succinilado	Emulsificante	Monoglicerídeo Succinilado - mín. e máx.	
Monoglicerídeos	Emulsificante	Monoglicerídeos - mín. e máx.	
Monoglicerídeos Succinilados	Emulsificante	Monoglicerídeos Succinilados - mín. e máx.	
Monoleato de Glicerol	Aglomerante, Emulsificante	Monoleato de Glicerol - mín. e máx.	
Monoleato de Glicerol	Aglomerante	Monoleato de Glicerol - mín. e máx.	
Óleo de Mamona	Antiaglomerante	Óleo de Mamona - mín. e máx.	
Óleo de Peixe (Fração Saturada)	Estabilizante	Fração Saturada de Óleo de Peixe - mín. e máx.	
Óleo de Ricino Hidrogenado Polietoxilado	Emulsificante	Óleo de Ricino Hidrogenado Polietoxilado - mín. e máx.	
Óleo Mineral (Parafina Líquida)	Emulsificante, Espessante, Antiaglomerante	Parafina - mín. e máx.	
Organoaluminossilicato	Adsorvente de micotoxinas	Organoaluminossilicato - mín. e máx.	
Óxido de Cálcio	Regulador de acidez	Óxido de Cálcio - mín. e máx.	
Óxido de Magnésio	Antiaglomerante	Óxido de Magnésio - mín. e máx.	
Oxinato de Cobre	Conservante	Oxinato de Cobre - mín. e máx.	
Palmitato de Ascorbila	Antioxidante	Palmitato de Ascorbila - mín. e máx.	
Pectina	Emulsificante	Pectina - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (ATCC 5866)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (ATCC 8042)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (CCT 7498)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus pentosaceus</i> (DSM 12834)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus pentosaceus</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus pentosaceus</i> (DSM 14021)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus pentosaceus</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus pentosaceus</i> (DSM 23688)	Inoculante de silagem	<i>Pediococcus pentosaceus</i> - mín. e máx.	
Pirofosfato Ácido de Sódio	Regulador de acidez	Pirofosfato Ácido de Sódio - mín. e máx.	
Pirofosfato Dissódico	Regulador de acidez	Pirofosfato Dissódico - mín. e máx.	
Pirofosfato Tetrassódico	Regulador de acidez	Pirofosfato Tetrassódico - mín. e máx.	
Polidextrose	Espessante, Estabilizante, Umectante	Polidextrose - mín. e máx.	
Polietilenoglicol	Estabilizante	Polietilenoglicol - mín. e máx.	
Polietilenoglicol Ricinoleato de Gliceril	Emulsificante	Polietilenoglicol Ricinoleato de Gliceril - mín. e máx.	
Polietilenoglicol Ricinoleato Gliceril	Emulsificante	Polietilenoglicol Ricinoleato - mín. e máx.	
Polifosfato de Cálcio e Sódio	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Regulador de acidez, Umectante	Polifosfato de Cálcio e Sódio - mín. e máx.	
Polimetilcarbamida	Aglomerante	Polimetilcarbamida - mín. e máx.	
Polioxietileno (20) sorbitan monolaurato (Polisorbato 20)	Emulsificante	Polioxietileno sorbitan monolaurato - mín. e máx.	
Polioxietileno (20) sorbitan monoleato (Polisorbato 80)	Emulsificante	Polioxietileno sorbitan monoleato - mín. e máx.	
Polioxietileno (20) sorbitan monopalmitato	Emulsificante	Polioxietileno sorbitan	

(Polisorbato 40)		monopalmitato - mín. e máx.	
Polioxietileno (20) sorbitan monostearato (Polisorbato 60)	Emulsificante	Polioxietileno sorbitan monostearato - mín. e máx.	
Polioxietileno (20) sorbitan tristearato (Polisorbato 65)	Emulsificante	Polioxietileno sorbitan tristearato - mín. e máx.	
Polivinilpirrolidona	Estabilizante	Polivinilpirrolidona - mín. e máx.	
Produto de Fermentação de <i>Pichia pastoris</i> (DSM 26643)	Outros aditivos zootécnicos	Fumonisinase - mín. e máx.	
Propilenoglicol	Espessante	Propilenoglicol - mín. e máx.	
Propilgalato	Antioxidante	Propilgalato - mín. e máx.	Máx. de 100 mg/kg na dieta total
Propilparabeno	Conservante	Propilparabeno - mín. e máx.	Máx. de 1000 mg/kg na dieta total
Propionato de Amônio	Conservante	Propionato de Amônio - mín. e máx.	
Propionato de Cálcio	Conservante	Propionato de Cálcio - mín. e máx.	
Propionato de Potássio	Conservante	Propionato de Potássio - mín. e máx.	
Propionato de Sódio	Conservante	Propionato de Sódio - mín. e máx.	
<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (ATCC 5853)	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - mín. e máx.	
<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (CCT 4843)	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - mín. e máx.	
<i>Propionibacterium acidipropionici</i> (CCT 7751)	Inoculante de silagem	<i>Propionibacterium acidipropionici</i> - mín. e máx.	
Pululan	Espessante	Pululan - mín. e máx.	
Quitosana	Adsorvente	Quitosana - mín. e máx.	
Resina Colestiramina	Adsorvente de micotoxinas	Cloreto de Amônio - mín. e máx.	
Ribonucleotídeo de Cálcio, 5'-	Realçador de sabor	Ribonucleotídeo de Cálcio - mín. e máx.	
Ribonucleotídeo dissódico, 5'-	Realçador de sabor	Ribonucleotídeo dissódico - mín. e máx.	
Ricinoleato de Gliceril	Emulsificante, Estabilizante	Ricinoleato de Gliceril - mín. e máx.	
Sais de Ácido Mirístico, Palmítico e Estearico com Amônia, Cálcio, Potássio e Sódio	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante	Sais de Ácido Mirístico, Palmítico e Estearico com Amônia, Cálcio, Potássio e Sódio - mín. e máx.	
Sais de Ácido Oleico com Cálcio, Potássio e Sódio	Antiaglomerante, Emulsificante, Espessante	Sais de Ácido Oleico com Cálcio, Potássio e Sódio - mín. e máx.	
Sepiolita	Antiaglomerante	Sepiolita - mín. e máx.	
Sesquicarbonato de Sódio	Regulador de acidez	Sesquicarbonato de Sódio - mín. e máx.	
Silicato de Alumínio (Caulim)	Antiaglomerante	Silicato de Alumínio - mín. e máx.	
Silicato de Cálcio	Antiaglomerante	Silicato de Cálcio - mín. e máx.	
Silicato de Magnésio	Antiaglomerante	Silicato de Magnésio - mín. e máx.	
Silicato de Sódio	Regulador de acidez	Silicato de Sódio - mín. e máx.	
Sorbato de Cálcio	Conservante	Sorbato de Cálcio - mín. e máx.	
Sorbato de Potássio	Conservante	Sorbato de Potássio - mín. e máx.	
Sorbato de Sódio	Conservante	Sorbato de Sódio - mín. e máx.	
Sorbitol ou D-Sorbitol	Espessante, Estabilizante, Umectante	Sorbitol - mín. e máx.	
Sulfato de Amônio	Estabilizante	Sulfato de Amônio - mín. e máx.	
Sulfato de Cálcio	Estabilizante	Sulfato de Cálcio - mín. e máx.	
Sulfato de Potássio	Regulador de acidez	Sulfato de Potássio - mín. e máx.	
Sulfato de Sódio	Regulador de acidez	Sulfato de Sódio - mín. e máx.	
Talco (INS nº. 553 (iii))	Antiaglomerante, Anti-umectante, Espessante	Talco - mín. e máx.	
TBHQ (Terc-butilhidroquinona)	Antioxidante	TBHQ - mín. e máx.	
Tiosulfato de Sódio	Antioxidante	Tiosulfato de Sódio - mín. e máx.	
Tiosulfato de Sódio	Antioxidante	Tiosulfato de Sódio - mín. e máx.	

Tocoferol (Concentrado)	Antioxidante	Tocoferol - mín. e máx.	
Tocoferol (D-Alfa-Tocoferol Concentrado)	Antioxidante	Tocoferol - mín. e máx.	
Tocoferol (DL-Alfa-Tocoferol)	Antioxidante	Tocoferol - mín. e máx.	
Trealose	Espessante	Trealose - mín. e máx.	
Triacetina	Umectante	Triacetina - mín. e máx.	
<i>Trichosporon mycotoxinivorans</i> (DSM 14153)	Outros aditivos zootécnicos	<i>Trichosporon mycotoxinivorans</i> (DSM 14153) - mín. e máx.	
Tripolifosfato de Sódio	Estabilizante	Tripolifosfato de Sódio - mín. e máx.	
Ureia Formaldeído	Aglomerante	Ureia Formaldeído - mín. e máx.	
Vermiculita	Adsorvente	Vermiculita - mín. e máx.	
Vexita	Antiaglomerante	Vexita - mín. e máx.	
Vinagre Branco Destilado	Regulador de acidez	Ácido Acético - mín. e máx.	
Vinagre de Maçã	Regulador de acidez	Ácido Acético - mín. e máx.	
Xarope de Sorbitol	Umectante	D-Sorbitol - mín. e máx.; Sacarídeos Hidrogenados - mín. e máx.	
Xilitol	Emulsificante, Espessante, Estabilizante, Umectante	Xilitol - mín. e máx.	
Zeolita	Adsorvente de odor	Zeolita - mín. e máx.	
2 - Aditivos Sensoriais			
Aditivo	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
Acesulfame de potássio	Edulcorante	Acesulfame de potássio - mín. e máx.	
Acetato de geraniol	Aromatizante	Acetato de geraniol - mín. e máx.	
Acetoina	Aromatizante	Acetoina - mín. e máx.	
Ácido fenilacético	Aromatizante	Ácido fenilacético - mín. e máx.	
Álcool furfurílico	Aromatizante	Álcool furfurílico - mín. e máx.	
Alecrim	Aromatizante	Alecrim - mín. e máx.	
Aloe vera	Aromatizante	Aloe vera - mín. e máx.	
Amarelo crepúsculo	Corante	Amarelo crepúsculo - mín. e máx.	
Amarelo tartrazina	Corante	Amarelo tartrazina - mín. e máx.	
Anetol	Aromatizante	Anetol - mín. e máx.	
Antocianina	Corante	Antocianina - mín. e máx.	
Aroma de abacaxi	Aromatizante	Aroma de abacaxi - mín. e máx.	
Aroma de açúcar queimado	Aromatizante	Aroma de açúcar queimado - mín. e máx.	
Aroma de alcaçuz	Aromatizante	Aroma de alcaçuz - mín. e máx.	
Aroma de alfafa	Aromatizante	Aroma de alfafa - mín. e máx.	
Aroma de alho	Aromatizante	Aroma de alho - mín. e máx.	
Aroma de alho-poró	Aromatizante	Aroma de alho-poró - mín. e máx.	
Aroma de amêndoa	Aromatizante	Aroma de amêndoa - mín. e máx.	
Aroma de amendoim	Aromatizante	Aroma de amendoim - mín. e máx.	
Aroma de amora	Aromatizante	Aroma de amora - mín. e máx.	
Aroma de anis	Aromatizante	Aroma de anis - mín. e máx.	
Aroma de azeite	Aromatizante	Aroma de azeite - mín. e máx.	
Aroma de bacon	Aromatizante	Aroma de bacon - mín. e máx.	
Aroma de banana	Aromatizante	Aroma de banana - mín. e máx.	
Aroma de batata	Aromatizante	Aroma de batata - mín. e máx.	
Aroma de baunilha	Aromatizante	Aroma de baunilha - mín. e máx.	
Aroma de bife acebolado	Aromatizante	Aroma de bife acebolado - mín. e máx.	
Aroma de biscoito	Aromatizante	Aroma de biscoito - mín. e máx.	
Aroma de cacau	Aromatizante	Aroma de cacau - mín. e máx.	
Aroma de calabresa	Aromatizante	Aroma de calabresa - mín. e máx.	
Aroma de camarão	Aromatizante	Aroma de camarão - mín. e máx.	
Aroma de cana-de-açúcar	Aromatizante	Aroma de cana-de-açúcar - mín. e máx.	
Aroma de canela	Aromatizante	Aroma de canela - mín. e máx.	
Aroma de capim-limão	Aromatizante	Aroma de capim-limão - mín. e máx.	
Aroma de caramelo	Aromatizante	Aroma de caramelo - mín. e	

		máx.	
Aroma de carne	Aromatizante	Aroma de carne - mín. e máx.	
Aroma de carne ao molho madeira	Aromatizante	Aroma de carne ao molho madeira - mín. e máx.	
Aroma de carne assada	Aromatizante	Aroma de carne assada - mín. e máx.	
Aroma de carne de panela	Aromatizante	Aroma de carne de panela - mín. e máx.	
Aroma de carne defumada	Aromatizante	Aroma de carne defumada - mín. e máx.	
Aroma de carne e bacon	Aromatizante	Aroma de carne e bacon - mín. e máx.	
Aroma de carne grelhada	Aromatizante	Aroma de carne grelhada - mín. e máx.	
Aroma de cenoura	Aromatizante	Aroma de cenoura - mín. e máx.	
Aroma de cereja	Aromatizante	Aroma de cereja - mín. e máx.	
Aroma de cevada	Aromatizante	Aroma de cevada - mín. e máx.	
Aroma de chocolate	Aromatizante	Aroma de chocolate - mín. e máx.	
Aroma de chocolate branco	Aromatizante	Aroma de chocolate branco - mín. e máx.	
Aroma de citrus ou cítrico	Aromatizante	Aroma de citrus ou cítrico - mín. e máx.	
Aroma de coco	Aromatizante	Aroma de coco - mín. e máx.	
Aroma de cominho	Aromatizante	Aroma de cominho - mín. e máx.	
Aroma de cravo	Aromatizante	Aroma de cravo - mín. e máx.	
Aroma de doce de leite	Aromatizante	Aroma de doce de leite - mín. e máx.	
Aroma de erva doce	Aromatizante	Aroma de erva doce - mín. e máx.	
Aroma de ervas finas	Aromatizante	Aroma de ervas finas - mín. e máx.	
Aroma de eucalipto	Aromatizante	Aroma de eucalipto - mín. e máx.	
Aroma de farinha láctea	Aromatizante	Aroma de farinha láctea - mín. e máx.	
Aroma de feno grego	Aromatizante	Aroma de feno grego - mín. e máx.	
Aroma de fígado bovino	Aromatizante	Aroma de fígado bovino - mín. e máx.	
Aroma de filé mignon	Aromatizante	Aroma de filé mignon - mín. e máx.	
Aroma de framboesa	Aromatizante	Aroma de framboesa - mín. e máx.	
Aroma de frango	Aromatizante	Aroma de frango - mín. e máx.	
Aroma de frutas	Aromatizante	Aroma de frutas - mín. e máx.	
Aroma de frutas amarelas	Aromatizante	Aroma de frutas amarelas - mín. e máx.	
Aroma de frutas vermelhas	Aromatizante	Aroma de frutas vermelhas - mín. e máx.	
Aroma de fumaça	Aromatizante	Aroma de fumaça - mín. e máx.	
Aroma de galinha	Aromatizante	Aroma de galinha - mín. e máx.	
Aroma de goiaba	Aromatizante	Aroma de goiaba - mín. e máx.	
Aroma de groselha	Aromatizante	Aroma de groselha - mín. e máx.	
Aroma de guaraná	Aromatizante	Aroma de guaraná - mín. e máx.	
Aroma de jasmim	Aromatizante	Aroma de jasmim - mín. e máx.	
Aroma de jenipapo	Aromatizante	Aroma de jenipapo - mín. e máx.	
Aroma de jiló	Aromatizante	Aroma de jiló - mín. e máx.	
Aroma de kiwi	Aromatizante	Aroma de kiwi - mín. e máx.	
Aroma de laranja	Aromatizante	Aroma de laranja - mín. e máx.	
Aroma de leite	Aromatizante	Aroma de leite - mín. e máx.	
Aroma de leite condensado	Aromatizante	Aroma de leite condensado - mín. e máx.	
Aroma de leite e baunilha	Aromatizante	Aroma de leite e baunilha - mín. e máx.	
Aroma de maçã	Aromatizante	Aroma de maçã - mín. e máx.	
Aroma de maçã verde	Aromatizante	Aroma de maçã verde - mín. e máx.	
Aroma de mamão	Aromatizante	Aroma de mamão - mín. e máx.	

Aroma de manga	Aromatizante	Aroma de manga - mín. e máx.	
Aroma de manteiga	Aromatizante	Aroma de manteiga - mín. e máx.	
Aroma de maracujá	Aromatizante	Aroma de maracujá - mín. e máx.	
Aroma de mel	Aromatizante	Aroma de mel - mín. e máx.	
Aroma de melaço	Aromatizante	Aroma de melaço - mín. e máx.	
Aroma de melancia	Aromatizante	Aroma de melancia - mín. e máx.	
Aroma de melão	Aromatizante	Aroma de melão - mín. e máx.	
Aroma de menta	Aromatizante	Aroma de menta - mín. e máx.	
Aroma de milho	Aromatizante	Aroma de milho - mín. e máx.	
Aroma de milho verde	Aromatizante	Aroma de milho verde - mín. e máx.	
Aroma de morango	Aromatizante	Aroma de morango - mín. e máx.	
Aroma de orégano	Aromatizante	Aroma de orégano - mín. e máx.	
Aroma de panetone	Aromatizante	Aroma de panetone - mín. e máx.	
Aroma de peixe	Aromatizante	Aroma de peixe - mín. e máx.	
Aroma de peru	Aromatizante	Aroma de peru - mín. e máx.	
Aroma de pêssego	Aromatizante	Aroma de pêssego - mín. e máx.	
Aroma de picanha	Aromatizante	Aroma de picanha - mín. e máx.	
Aroma de pimenta	Aromatizante	Aroma de pimenta - mín. e máx.	
Aroma de presunto	Aromatizante	Aroma de presunto - mín. e máx.	
Aroma de queijo	Aromatizante	Aroma de queijo - mín. e máx.	
Aroma de rapadura	Aromatizante	Aroma de rapadura - mín. e máx.	
Aroma de salame	Aromatizante	Aroma de salame - mín. e máx.	
Aroma de salmão	Aromatizante	Aroma de salmão - mín. e máx.	
Aroma de salsicha	Aromatizante	Aroma de salsicha - mín. e máx.	
Aroma de sardinha	Aromatizante	Aroma de sardinha - mín. e máx.	
Aroma de tangerina	Aromatizante	Aroma de tangerina - mín. e máx.	
Aroma de tomate	Aromatizante	Aroma de tomate - mín. e máx.	
Aroma de tomilho	Aromatizante	Aroma de tomilho - mín. e máx.	
Aroma de torresmo	Aromatizante	Aroma de torresmo - mín. e máx.	
Aroma de trufas	Aromatizante	Aroma de trufas - mín. e máx.	
Aroma de tuti-fruti	Aromatizante	Aroma de tuti-fruti - mín. e máx.	
Aroma de uva	Aromatizante	Aroma de uva - mín. e máx.	
Aroma de vegetais	Aromatizante	Aroma de vegetais - mín. e máx.	
Aroma de vinho	Aromatizante	Aroma de vinho - mín. e máx.	
Aroma misto de ervas	Aromatizante	Aroma misto de ervas - mín. e máx.	
Aspartame	Edulcorante	Aspartame - mín. e máx.	
Astaxantina	Pigmentante	Astaxantina - mín. e máx.	
Azul brilhante	Corante	Azul brilhante - mín. e máx.	
Azul indigotina	Corante	Azul indigotina - mín. e máx.	
Azul patente v	Corante	Azul patente v - mín. e máx.	
Betacaroteno	Corante, Pigmentante	Betacaroteno - mín. e máx.	
Caldo de carne bovina	Aromatizante	Caldo de carne bovina - mín. e máx.	
Caldo de de carne suína	Aromatizante	Caldo de de carne suína - mín. e máx.	
Caldo de frango	Aromatizante	Caldo de frango - mín. e máx.	
Caldo de peixe	Aromatizante	Caldo de peixe - mín. e máx.	
Caldo de peru	Aromatizante	Caldo de peru - mín. e máx.	
Cantaxantina	Corante, Pigmentante	Cantaxantina - mín. e máx.	
Capsantina	Corante	Capsantina - mín. e máx.	
Caramelo I - simples	Corante	Caramelo I - mín. e máx.	
Caramelo II - processo sulfito cáustico	Corante	Caramelo II - mín. e máx.	
Caramelo III - processo amônia	Corante	Caramelo III - mín. e máx.	
Caramelo IV - processo sulfito-amônia	Corante	Caramelo IV - mín. e máx.	
Carmim de cochonilha	Corante	Carmim de cochonilha - mín. e máx.	

Carotenos naturais	Corante	Carotenos naturais - mín. e máx.	
Carvacrol	Aromatizante	Carvacrol - mín. e máx.	
Casca de canela	Aromatizante	Casca de canela - mín. e máx.	
Ciclamato de sódio	Edulcorante	Ciclamato de sódio - mín. e máx.	
Cinamaldeído	Aromatizante	Cinamaldeído - mín. e máx.	
Citral	Aromatizante	Citral - mín. e máx.	
Citranaxantina	Pigmentante	Citranaxantina - mín. e máx.	
Clorofila	Corante	Clorofila - mín. e máx.	
Clorofilina	Corante	Clorofilina - mín. e máx.	
Clorofilina cúprica	Corante	Clorofilina cúprica - mín. e máx.	
Clorofilina cúprica, sais de sódio e potássio	Corante	Clorofilina cúprica de sal de na ou k - mín. e máx.	
Creosol	Aromatizante	Creosol - mín. e máx.	
Cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	Corante	Cúrcuma - mín. e máx.	
Curcumina	Corante	Curcumina - mín. e máx.	
Diacetil	Aromatizante	Diacetil - mín. e máx.	
Diidrocumarina	Aromatizante	Diidrocumarina - mín. e máx.	
Dióxido de titânio	Corante	Dióxido de titânio - mín. e máx.	
D-limoneno	Aromatizante	D-limoneno - mín. e máx.	
Eritritol	Edulcorante	Eritritol - mín. e máx.	
Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 carotenóico	Corante, Pigmentante	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8 carotenóico - mín. e máx.	
Etil Fenilacetato	Aromatizante	Etil Fenilacetato - mín. e máx.	
Eugenol	Aromatizante	Eugenol - mín. e máx.	
Extrato de açafrão, cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	Aromatizante	Extrato de açafrão - mín. e máx.	
Extrato de alipo (<i>Apium graveolens</i>)	Aromatizante	Extrato de alipo - mín. e máx.	
Extrato de alcachofra a (<i>Cynara cardunculus</i> subsp scalymus)	Aromatizante	Extrato de alcachofra - mín. e máx.	
Extrato de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	Aromatizante	Extrato de alcaçuz - mín. e máx.	
Extrato de alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Aromatizante	Extrato de alecrim - mín. e máx.	
Extrato de alfafa (<i>Medicago sativa</i>)	Aromatizante	Extrato de alfafa - mín. e máx.	
Extrato de algaroba (<i>Prosopis juliflora</i>)	Aromatizante	Extrato de algaroba - mín. e máx.	
Extrato de alho (<i>Allium sativum</i>)	Aromatizante	Extrato de alho - mín. e máx.	
Extrato de anis (<i>Illicium verum</i>)	Aromatizante	Extrato de anis - mín. e máx.	
Extrato de baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	Aromatizante	Extrato de baunilha - mín. e máx.	
Extrato de boldo do chile (<i>Peumus boldus</i>)	Aromatizante	Extrato de boldo do chile - mín. e máx.	
Extrato de cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	Aromatizante	Extrato de cacau - mín. e máx.	
Extrato de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Aromatizante	Extrato de caju - mín. e máx.	
Extrato de calêndula (<i>Calendula officinalis</i>)	Aromatizante	Extrato de calêndula - mín. e máx.	
Extrato de marigold (<i>Tagetes erecta</i>)	Corante, Pigmentante	Extrato de marigold - mín. e máx.	
Extrato de canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	Aromatizante	Extrato de canela - mín. e máx.	
Extrato de cardo mariano (<i>Silybum marianum</i>)	Aromatizante	Extrato de cardo mariano - mín. e máx.	
Extrato de casca de castanha de caju	Aromatizante	Extrato de casca de castanha de caju - mín. e máx.	
Extrato de cássia (<i>Cassia fistula</i>)	Aromatizante	Extrato de cássia - mín. e máx.	
Extrato de castanheira portuguesa (<i>Castanea sativa</i>)	Aromatizante	Extrato de castanheira portuguesa - mín. e máx.	
Extrato de cebola (<i>Allium cepa</i>)	Aromatizante	Extrato de cebola - mín. e máx.	
Extrato de chá verde (<i>Camelia sinenses</i>)	Aromatizante	Extrato de chá verde - mín. e máx.	
Extrato de coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	Aromatizante	Extrato de coentro - mín. e máx.	
Extrato de cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	Aromatizante	Extrato de cominho - mín. e máx.	
Extrato de cravo da índia (<i>Caryophyllus aromaticus</i>)	Aromatizante	Extrato de cravo da índia - mín. e máx.	
Extrato de dente de leão (<i>Taraxacum officinale</i>)	Aromatizante	Extrato de dente de leão - mín. e máx.	
Extrato de echinacea (<i>Echinacea angustifolia</i> e <i>Echinacea purpurea</i>)	Aromatizante	Extrato de echinacea - mín. e máx.	
Extrato de erva doce, funcho (<i>Foeniculum vulgare</i>)	Aromatizante	Extrato de erva doce, funcho - mín. e máx.	
Extrato de eucalipto (<i>Eucalyptus spp.</i>)	Aromatizante	Extrato de eucalipto - mín. e máx.	

Extrato de feno grego (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	Aromatizante	Extrato de feno grego - mín. e máx.	
Extrato de garcinia cambogia (<i>Garcinia cambogia</i>)	Aromatizante	Extrato de garcinia cambogia - mín. e máx.	
Extrato de genciana (<i>Gentiana lutea</i>)	Aromatizante	Extrato de genciana - mín. e máx.	
Extrato de gengibre (<i>Zingiber officinale</i>)	Aromatizante	Extrato de gengibre - mín. e máx.	
Extrato de grapefruit, toranja (<i>Citrus paradisi</i>)	Aromatizante	Extrato de grapefruit, toranja - mín. e máx.	
Extrato de guaraná (<i>Paulinia cupana</i>)	Aromatizante	Extrato de guaraná - mín. e máx.	
Extrato de laranja (<i>Citrus sinenses</i>)	Aromatizante	Extrato de laranja - mín. e máx.	
Extrato de limão (<i>Citrus limonium</i>)	Aromatizante	Extrato de limão - mín. e máx.	
Extrato de lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	Aromatizante	Extrato de lúpulo - mín. e máx.	
Extrato de macleia (<i>Macleaya cordata</i>)	Aromatizante	Extrato de macleia - mín. e máx.	
Extrato de manjerona (<i>Origanum manjerona</i>)	Aromatizante	Extrato de manjerona - mín. e máx.	
Extrato de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	Aromatizante	Extrato de maracujá - mín. e máx.	
Extrato de melissa (<i>Melissa officinalis</i>)	Aromatizante	Extrato de melissa - mín. e máx.	
Extrato de menta, hortelã (<i>Mentha spp.</i>)	Aromatizante	Extrato de menta, hortelã - mín. e máx.	
Extrato de mirtilo (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	Aromatizante	Extrato de mirtilo - mín. e máx.	
Extrato de noz-moscada (<i>Myristica fragans</i>)	Aromatizante	Extrato de noz-moscada - mín. e máx.	
Extrato de oliva, azeitona (<i>Olea europaea</i>)	Aromatizante	Extrato de oliva, azeitona - mín. e máx.	
Extrato de orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	Aromatizante	Extrato de orégano - mín. e máx.	
Extrato de pimenta, pimentão páprica (<i>Capsicum ssp.</i>)	Aromatizante	Extrato de pimenta, pimentão páprica - mín. e máx.	
Extrato de própolis	Aromatizante	Extrato de própolis - mín. e máx.	
Extrato de quebracho colorado (<i>Schinopsis lorentzii</i>)	Aromatizante	Extrato de quebracho colorado - mín. e máx.	
Extrato de quilaia (<i>Quillaia saponaria</i>)	Aromatizante	Extrato de quilaia - mín. e máx.	
Extrato de semente de uva (<i>Vitis ssp.</i>)	Aromatizante	Extrato de semente de uva - mín. e máx.	
Extrato de tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	Aromatizante	Extrato de tomilho - mín. e máx.	
Extrato de urucum (bixaorellana)	Corante, Pigmentante	Extrato de urucum (bixaorellana) - mín. e máx.	
Extrato de urucum (bixina)	Corante, Pigmentante	Extrato de urucum (bixina) - mín. e máx.	
Extrato de urucum (norbixina)	Corante, Pigmentante	Extrato de urucum (norbixina) - mín. e máx.	
Extrato de valeriana (<i>Valeriana officinalis</i>)	Aromatizante	Extrato de valeriana - mín. e máx.	
Extrato de Yucca (<i>Yucca schidigera</i>)	Aromatizante	Extrato de Yucca - mín. e máx.	Máx. de 125 mg/kg na dieta total
Folhas de alcachofra desidratadas	Aromatizante	Folhas de alcachofra desidratadas - mín. e máx.	
Folhas de Boldo do Chile	Aromatizante	Folhas de Boldo do Chile - mín. e máx.	
Furfuril Mecaptana	Aromatizante	Furfuril Mecaptana - mín. e máx.	
Glicosídeos de esteviol	Edulcorante	Glicosídeos de esteviol - mín. e máx.	
Guaiacol	Aromatizante	Guaiacol - mín. e máx.	
Hidrolisado de carne de aves	Palatabilizante	Hidrolisado de carne de aves - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de carne de aves e fígado de aves e suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de carne de aves e fígado de aves e suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de fígado de aves	Palatabilizante	Hidrolisado de fígado de aves - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de fígado de aves e suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de fígado de aves e suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes

Hidrolisado de fígado de ovinos	Palatabilizante	Hidrolisado de fígado de ovinos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de fígado de suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de fígado de suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de fígado e pulmão de suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de fígado e pulmão de suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de intestino suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de intestino suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de miúdos de aves	Palatabilizante	Hidrolisado de miúdos de aves - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de miúdos de suínos	Palatabilizante	Hidrolisado de miúdos de suínos - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de peixes	Palatabilizante	Hidrolisado de peixes - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Hidrolisado de vísceras de aves	Palatabilizante	Hidrolisado de vísceras de aves - mín. e máx.	Proibido para ruminantes
Inosinato 5-dissódico	Aromatizante	Inosinato 5-dissódico – mín. máx.	
Isomalte	Edulcorante	Isomalte - mín. e máx.	
Lactitol	Edulcorante	Lactitol - mín. e máx.	
Levedura hidrolisada de cervejaria	Palatabilizante	Levedura hidrolisada de cervejaria - mín. e máx.	
Licopeno (extraído de <i>Blakeslea trispora</i>)	Corante	Licopeno - mín. e máx.	
Licopeno (extraído de tomate)	Corante	Licopeno - mín. e máx.	
Licopeno sintético	Corante	Licopeno sintético - mín. e máx.	
Líquido da casca da castanha do caju (LCC)	Aromatizante	Líquido da casca da castanha do caju – mín. máx.	
Linalol	Aromatizante	Linalol - mín. e máx.	
Lúpulo	Aromatizante	Lúpulo – mín. máx.	
Luteína	Corante	Luteína - mín. e máx.	
Magnolol	Aromatizante	Magnolol - mín. e máx.	
Maltitol	Edulcorante	Maltitol - mín. e máx.	
Manitol	Edulcorante	Manitol - mín. e máx.	
Melaço de cana-de-açúcar	Palatabilizante	Melaço de cana-de-açúcar - mín. e máx.	
Neohesperidina dihidrocalcona	Edulcorante	Neohesperidina dihidrocalcona - mín. e máx.	
Neotame	Edulcorante	Neotame - mín. e máx.	
Nona-1,4-lactona	Aromatizante	Nona-1,4-lactona - mín. e máx.	
Óleo essencial de açafrão, cúrcuma (<i>Curcuma longa</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de açafrã - mín. e máx.	
Óleo essencial de aipo (<i>Apium graveolens</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de aipo - mín. e máx.	
Óleo essencial de alcachofra (<i>Cynara cardunculus</i> subsp. <i>scolymus</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de alcachofra - mín. e máx.	
Óleo essencial de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de alcaçuz - mín. e máx.	
Óleo essencial de alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de alecrim - mín. e máx.	
Óleo essencial de alfafa (<i>Medicago sativa</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de alfafa - mín. e máx.	
Óleo essencial de algaroba (<i>Prosopis juliflora</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de algaroba - mín. e máx.	
Óleo essencial de alho (<i>Allium sativum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de alho - mín. e máx.	
Óleo essencial de anis (<i>Illicium verum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de anis - mín. e máx.	
Óleo essencial de baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de baunilha - mín. e máx.	
Óleo essencial de boldo do chile (<i>Peumus boldus</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de boldo do chile - mín. e máx.	
Óleo essencial de cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cacau - mín. e máx.	
Óleo essencial de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de caju - mín. e máx.	

Óleo essencial de calêndula, (<i>Calendula officinalis</i>)	Aromatizante, Corante, Pigmentante	Óleo essencial de calêndula - min. e máx.	
Óleo essencial de canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de canela - min. e máx.	
Óleo essencial de cardo mariano (<i>Silybum marianum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cardo mariano - min. e máx.	
Óleo essencial de cássia (<i>Cassia fistula</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cássia - min. e máx.	
Óleo essencial de castanheira portuguesa (<i>Castanea sativa</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de castanheira portuguesa - min. e máx.	
Óleo essencial de cebola (<i>Allium cepa</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cebola - min. e máx.	
Óleo essencial de chá verde (<i>Camellia sinensis</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de chá verde - min. e máx.	
Óleo essencial de coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de coentro - min. e máx.	
Óleo essencial de cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cominho - min. e máx.	
Óleo essencial de cravo da índia (<i>Caryophyllus aromaticus</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de cravo da índia - min. e máx.	
Óleo essencial de echinacea (<i>Echinacea angustifolia</i> e <i>Echinacea purpurea</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de echinacea - min. e máx.	
Óleo essencial de erva doce, funcho (<i>Foeniculum vulgare</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de erva doce, funcho - min. e máx.	
Óleo essencial de eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.)	Aromatizante	Óleo essencial de eucalipto - min. e máx.	
Óleo essencial de feno grego (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de feno grego - min. e máx.	
Óleo essencial de garcinia cambogia (<i>Garcinia cambogia</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de garcinia cambogia - min. e máx.	
Óleo essencial de genciana (<i>Gentiana lutea</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de genciana - min. e máx.	
Óleo essencial de genciana (<i>Gentiana lutea</i>)	Aromatizante	Óleo resina de genciana - min. e máx.	
Óleo essencial de gengibre (<i>Zingiber officinale</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de gengibre - min. e máx.	
Óleo essencial de grapefruit, toranja (<i>Citrus paradisi</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de grapefruit, toranja - min. e máx.	
Óleo essencial de guaraná (<i>Paullinia cupana</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de guaraná - min. e máx.	
Óleo essencial de laranja (<i>Citrus sinensis</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de laranja - min. e máx.	
Óleo essencial de limão (<i>Citrus limonium</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de limão - min. e máx.	
Óleo essencial de lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de lúpulo - min. e máx.	
Óleo essencial de macleia (<i>Macleaya cordata</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de macleia - min. e máx.	
Óleo essencial de manjerona (<i>Origanum manjerona</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de manjerona - min. e máx.	
Óleo essencial de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de maracujá - min. e máx.	
Óleo essencial de melissa (<i>Melissa officinalis</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de melissa - min. e máx.	
Óleo essencial de menta, hortelã (<i>Mentha</i> spp.)	Aromatizante	Óleo essencial de menta, hortelã - min. e máx.	
Óleo essencial de mirtilo (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de mirtilo - min. e máx.	
Óleo essencial de noz-moscada (<i>Myristica fragans</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de noz-moscada - min. e máx.	
Óleo essencial de oliva, azeitona (<i>Olea europaea</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de oliva, azeitona - min. e máx.	
Óleo essencial de orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de orégano - min. e máx.	
Óleo essencial de pimenta, pimentão páprica (<i>Capsicum</i> spp.)	Aromatizante	Óleo essencial de pimenta, pimentão páprica - min. e máx.	
Óleo essencial de quebracho colorado (<i>Schinopsis lorentz</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de quebracho colorado - min. e máx.	
Óleo essencial de quilaia (<i>Quillaja saponaria</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de quilaia - min. e máx.	
Óleo essencial de semente de uva (<i>Vitis</i> spp.)	Aromatizante	Óleo essencial de semente de uva - min. e máx.	
Óleo essencial de tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	Aromatizante	Óleo essencial de tomilho -	

Oleoresina de macleiaia (<i>Macleaya cordata</i>)	Aromatizante	Oleoresina de macleiaia - mín. e máx.	
Oleoresina de manjerona (<i>Origanum manjerona</i>)	Aromatizante	Oleoresina de manjerona - mín. e máx.	
Oleoresina de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	Aromatizante	Oleoresina de maracujá - mín. e máx.	
Oleoresina de melissa (<i>Melissa officinalis</i>)	Aromatizante	Oleoresina de melissa - mín. e máx.	
Oleoresina de menta, hortelã (<i>Mentha</i> spp.)	Aromatizante	Oleoresina de menta, hortelã - mín. e máx.	
Oleoresina de mirtilo (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	Aromatizante	Oleoresina de mirtilo - mín. e máx.	
Oleoresina de noz-moscada (<i>Myristica fragans</i>)	Aromatizante	Oleoresina de noz-moscada - mín. e máx.	
Oleoresina de oliva, azeitona (<i>Olea europaea</i>)	Aromatizante	Oleoresina de oliva, azeitona - mín. e máx.	
Oleoresina de orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	Aromatizante	Oleoresina de orégano - mín. e máx.	
Oleoresina de pimenta, pimentão páprica (<i>Capsicum</i> spp.)	Aromatizante	Oleoresina de pimenta, pimentão páprica - mín. e máx.	
Oleoresina de quebracho colorado (<i>Schinopsis lorenzi</i>)	Aromatizante	Oleoresina de quebracho colorado - mín. e máx.	
Oleoresina de quilaia (<i>Quillaja saponaria</i>)	Aromatizante	Oleoresina de quilaia - mín. e máx.	
Oleoresina de semente de uva (<i>Vitis</i> spp.)	Aromatizante	Oleoresina de semente de uva - mín. e máx.	
Oleoresina de tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	Aromatizante	Oleoresina de tomilho - mín. e máx.	
Oleoresina de valeriana (<i>Valeriana officinalis</i>)	Aromatizante	Oleoresina de valeriana - mín. e máx.	
Oleoresina de Yucca (<i>Yucca schidigera</i>)	Aromatizante	Oleoresina de Yucca - mín. e máx.	Máx. de 125 mg/kg na dieta total
Orégano	Aromatizante	Orégano – mín. e máx.	
Óxido de ferro amarelo	Corante	Óxido de ferro amarelo - mín. e máx.	
Óxido de ferro preto	Corante	Óxido de ferro preto - mín. e máx.	
Óxido de ferro vermelho	Corante	Óxido de ferro vermelho - mín. e máx.	
Páprica	Corante	Páprica - mín. e máx.	
Pétalas de calêndula	Aromatizante	Pétalas de calêndula – mín. e máx.	
Propanodiol	Aromatizante	Propanodiol – mín. e máx.	
Propanotiol	Aromatizante	Propanotiol – mín. e máx.	
Raiz de Genciana	Aromatizante	Raiz de Genciana – mín. e máx.	
Sacarina	Edulcorante	Sacarina - mín. e máx.	
Sacarina sódica	Edulcorante	Sacarina sódica - mín. e máx.	
Salicilato de metila	Aromatizante	Salicilato de metila - mín. e máx.	
Sorbitol ou d-sorbitol	Edulcorante	Sorbitol ou d-sorbitol - mín. e máx.	
Sucralose	Edulcorante	Sucralose - mín. e máx.	
Sulfurol	Aromatizante	Sulfurol - mín. e máx.	
Taumatina	Edulcorante	Taumatina - mín. e máx.	
Timol	Aromatizante	Timol – mín. e máx.	
Vanilina	Aromatizante	Vanilina - mín. e máx.	
Vermelho allura ac	Corante	Vermelho allura - mín. e máx.	
Vermelho amaranço	Corante	Vermelho amaranço - mín. e máx.	
Vermelho beterraba	Corante	Vermelho beterraba - mín. e máx.	
Vermelho carmosina (azorrubina)	Corante	Vermelho carmosina - mín. e máx.	
Vermelho eritrosina	Corante	Vermelho eritrosina - mín. e máx.	
Vermelho ponceau 4R	Corante	Vermelho ponceau 4R - mín. e máx.	
Xarope de poliglicitol	Edulcorante	Xarope de poliglicitol - mín. e máx.	
Xilose	Aromatizante	Xilose – mín. e máx.	
Zeaxantina	Corante	Zeaxantina - mín. e máx.	
AROMAS ARTIFICIAIS aprovados pelo Codex	Aromatizante		

Alimentarius. Lista referência: http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/search.aspx?fc=10			
3 - Aditivos Nutricionais			
Aditivo	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
25-Hidroxitamina D3	Nutricional	25-Hidroxitamina D3 - mín. e máx.	
Acetato de D-Alfa-Tocoferol	Nutricional	Vitamina E - mín. e máx.	
Acetato de D1-Alfa-Tocoferol	Nutricional	Vitamina E - mín. e máx.	
Acetato de Zinco	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Ácido Ascórbico	Nutricional	Vitamina C - mín. e máx.	
Ácido Ascórbico Monofosfato	Nutricional	Vitamina C - mín. e máx.	
Ácido Ascórbico Polietoxilado	Nutricional	Vitamina C - mín. e máx.	
Ácido Ascórbico Polifosfato	Nutricional	Vitamina C - mín. e máx.	
Ácido Aspártico	Nutricional	Ácido Aspártico - mín. e máx.	
Ácido D1-Aspártico	Nutricional	Ácido DL-aspártico - mín. e máx.	
Ácido Fólico	Nutricional	Ácido fólico - mín. e máx.	
Ácido Glutâmico	Nutricional	Ácido glutâmico - mín. e máx.	
Ácido Guanidínicoacetico	Nutricional	Ácido guanidínicoacetico - mín. e máx.	
Ácido L-Aspártico	Nutricional	Ácido aspártico - mín. e máx.	
Ácido Linoleico Conjugado	Nutricional	Ácido trans 10,cis 12 octadecadienoico - mín. e máx. e Ácido cis9,trans11 octadecadienoico - mín. e máx.	
Ácido Nicotínico	Nutricional	Ácido nicotínico	
Ácido Pantotênico	Nutricional	Ácido Pantotênico	
Alanina	Nutricional	Alanina	
Alfa calcidol	Nutricional	Vitamina D	
Amireia	Nutricional	Enxofre - mín. e máx.; Nitrogênio - mín. e máx. e NNP - Equivalente Proteico - mín.	
Arginina	Nutricional	Arginina - mín. e máx.	
Ascorbato de Cálcio	Nutricional	Vitamina C - mín. e máx.	
Beta Caroteno Oxidado	Nutricional	Beta Caroteno Oxidado - mín. e máx.	
Beta Hidroxil Metil Butirato - Hmb	Nutricional	Beta hidroxi metil butirato - mín. e máx.; Cálcio - mín. e máx.	
Betaina	Nutricional	Betaina - mín. e máx.	
Biocolina	Nutricional	Colina - mín. e máx.	
Biotina	Nutricional	Biotina - mín. e máx.	
Bitartarato de Colina	Nutricional	Colina - mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Cobalto	Nutricional	Cobalto quelatado e Cobalto total	
Carbo Amino Fosfoquelato de Cobre	Nutricional	Cobre quelatado - mín. e Cobre total - mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Cromo	Nutricional	Cromo quelatado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Ferro	Nutricional	Ferro quelatado mín. e Ferro total - mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Manganês	Nutricional	Manganês quelatado mín. e Manganês total mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Selênio	Nutricional	Selênio quelatado mín. e Selênio total mín. e máx.	
Carbo Amino Fosfoquelato de Zinco	Nutricional	Zinco quelatado mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Carbonato de Cobalto	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Carbonato de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Carbonato de Ferro	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Carbonato de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Carbonato de Zinco	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Carbonato Ferroso	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Cianocobalamina	Nutricional	Vitamina B12 - mín. e máx.	
Citrato de Colina	Nutricional	Colina - mín. e máx.	
Citrato Férrico Amoniacal	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Cloreto de Amônia	Nutricional	Nitrogênio mín. e máx. e NNP - Equivalente Proteico mín. e máx.	

Cloreto de Cobalto	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Cloreto de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Cloreto de Cobre Tribásico	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Cloreto de Colina	Nutricional	Colina - mín. e máx.	
Cloreto de Cromo (III) Hexahidratado	Nutricional	Cromo - mín. e máx.	
Cloreto de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Cloreto de Zinco	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Cloridrato de Betaina	Nutricional	Betaina - mín. e máx.	
Cloridrato de Colina	Nutricional	Colina - mín. e máx.	
Cloridrato de L-Cisteína	Nutricional	Cisteína - mín. e máx.	
Cloridrato de L-Cisteína Monohidratado	Nutricional	Cisteína - mín. e máx.	
Cloridrato de Piridoxina	Nutricional	Vitamina B6 - mín. e máx.	
Cloridrato de Tiamina	Nutricional	Vitamina B1 - mín. e máx.	
Cobalto Aminoácido Quelato	Nutricional	Cobalto quelatado - mín. e Cobalto total - mín. e máx.	
Cobalto Glucoheptonato	Nutricional	Cobalto complexado - mín. e Cobalto total - mín. e máx.	
Cobre Aminoácido Quelato	Nutricional	Cobre quelatado - mín. e Cobre total - mín. e máx.	
Coenzima Q10	Nutricional	Coenzima Q10 - mín. e máx.	
Colecalciferol	Nutricional	Vitamina D3 - mín. e máx.	
Complexo Cobre Aminoácido	Nutricional	Cobre quelatado - mín. e Cobre total - mín. e máx.	
Complexo Ferro Aminoácido	Nutricional	Ferro quelatado - mín. e Ferro total - mín. e máx.	
Complexo Manganês Aminoácido	Nutricional	Manganês quelatado - mín. e Manganês total - mín. e máx.	
Complexo Selênio Aminoácido	Nutricional	Selênio quelatado mín. e Selênio total mín. e máx.	
Complexo Zinco Aminoácido	Nutricional	Zinco quelatado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Creatina	Nutricional	Creatina - mín. e máx.	
Cromo Aminoácido Quelato	Nutricional	Cromo quelatado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Cromo Levedura	Nutricional	Cromo complexado – mín. e Cromo total – máx.	
D-Alfa-Tocoferol	Nutricional	Vitamina E - mín. e máx.	
D-Glucuronolactona	Nutricional	D-glucuronolactona - mín. e máx.	
Dimetilglicinato de Sódio	Nutricional	Dimetilglicina - mín. e máx.	
DL-Alfa-Tocoferol	Nutricional	Vitamina E - mín. e máx.	
DL-Metionil-DL-Metionina	Nutricional	Metionil-Metionina - mín. e máx.	
DL-Metionina	Nutricional	Metionina - mín. e máx.	
DL-Pantotenato de Cálcio	Nutricional	Vitamina B5 - mín. e máx.	
D-Pantotenato de Cálcio	Nutricional	Vitamina B5 - mín. e máx.	
Ergocalciferol	Nutricional	Vitamina D2 - mín. e máx.	
Éster Isopropílico de HMB	Nutricional	Metionina - mín. e máx.	
Extrato de Solanum Glaucohyllum	Nutricional	Calcitriol - mín. e máx.	
Fenilalanina	Nutricional	Fenilalanina - mín. e máx.	
Ferro Aminoácido Quelato	Nutricional	Ferro quelatado - mín. e Ferro total - mín. e máx.	
Ferro Dextrano	Nutricional	Ferro complexado - mín. e Ferro total - mín. e máx.	
Ferro Reduzido	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Filoquinona	Nutricional	Vitamina K1 - mín. e máx.	
Fosfatidilcolina	Nutricional	Fosfatidilcolina - mín. e máx.	
Fosforilato de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Fosforilato de Cromo	Nutricional	Cromo - mín. e máx.	
Fosforilato de Selênio	Nutricional	Selênio - mín. e máx.	
Fumarato Ferroso	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Glicina	Nutricional	Glicina - mín. e máx.	
Glutamato Monossódico	Nutricional	Glutamato - mín. e máx.	
Histidina	Nutricional	Histidina - mín. e máx.	
Inositol	Nutricional	Inositol - mín. e máx.	
Iodato de Cálcio	Nutricional	Iodo - mín. e máx.	
Iodato de Potássio	Nutricional	Iodo - mín. e máx.	
Iodeto de Potássio	Nutricional	Iodo - mín. e máx.	
Iodo Aminoácido Quelato	Nutricional	Iodo quelatado - mín. e Iodo total - mín. e máx.	
Isoleucina	Nutricional	Isoleucina - mín. e máx.	
L-Lisina Hcl	Nutricional	Lisina - mín. e máx.	

L-Treonina	Nutricional	Treonina - mín. e máx.	
L-Glutamina	Nutricional	Glutamina - mín. e máx.	
L-Ácido Glutâmico	Nutricional	Ácido glutâmico - mín. e máx.	
L-Arginina	Nutricional	Arginina - mín. e máx.	
L-Carnitina	Nutricional	Carnitina - mín. e máx.	
L-Citrulina	Nutricional	Citrulina - mín. e máx.	
Leucina	Nutricional	Leucina - mín. e máx.	
Levedura Enriquecida Com Selênio	Nutricional	Selênio complexado - mín. e Selênio total - mín. e máx.	
L-Glutamina	Nutricional	Glutamina - mín. e máx.	
Lisina	Nutricional	Lisina - mín. e máx.	
L-Isoleucina	Nutricional	Isoleucina - mín. e máx.	
L-Leucina	Nutricional	Leucina - mín. e máx.	
L-Lisina	Nutricional	Lisina - mín. e máx.	
L-Lisina Hcl	Nutricional	Lisina - mín. e máx.	
L-Metionina	Nutricional	Metionina - mín. e máx.	
L-Ornitina	Nutricional	Ornitina - mín. e máx.	
L-Selenometionina	Nutricional	Selênio - mín. e máx. e Selenometionina - mín.	
L-Taurina	Nutricional	Taurina - mín. e máx.	
L-Treonina	Nutricional	Treonina - mín. e máx.	
L-Triptofano	Nutricional	Triptofano - mín. e máx.	
L-Valina	Nutricional	Valina - mín. e máx.	
Manganês Aminoácido Quelato	Nutricional	Manganês quelatado - mín. e Manganês total - mín. e máx.	
Menadiona Bissulfito de Nicotinamida	Nutricional	Nicotinamida - mín. e máx. e Vitamina K3 - mín. e máx.	
Menadiona Bissulfito de Sódio	Nutricional	Vitamina k3 - mín. e máx.	
Menaquinona	Nutricional	Vitamina K2 - mín. e máx.	
Metionina	Nutricional	Metionina - mín. e máx.	
Metionina DL-Hidroxi Análogo de Cálcio	Nutricional	Metionina - mín. e máx.	
Metionina HMBI	Nutricional	Metionina HMBI - mín. e máx.	
Metioninato de Cobre	Nutricional	Cobre quelatado mín. e máx. e Cobre total - mín. e máx.	
Metioninato de Zinco	Nutricional	Zinco quelatado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Molibdato de Sódio	Nutricional	Molibdênio - mín. e máx.	
Mononitrato de Tiamina	Nutricional	Tiamina - mín. e máx.	
Monóxido de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
N-Carbamylglutamato (Ncg)	Nutricional	N-Carbamylglutamato - mín. e máx.	
Niacina (Ácido Nicotínico)	Nutricional	Niacina - mín. e máx.	
Nicotinamida	Nutricional	Nicotinamida - mín. e máx.	
Nucleotídeos	Nutricional	Nucleotídeos - mín. e máx.	
Óxido de Alumínio	Nutricional	Alumínio - mín. e máx.	
Óxido de Cobalto	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Óxido de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Óxido de Ferro	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Óxido de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Óxido de Silício	Nutricional	Silício - mín. e máx.	
Óxido de Titânio	Nutricional	Titânio - mín. e máx.	
Óxido de Zinco	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Palmitato de Retinol	Nutricional	Vitamina A - mín. e máx.	
Picolinato de Cromo	Nutricional	Cromo complexado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Picolinato de Zinco	Nutricional	Zinco complexado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Piridoxina	Nutricional	Vitamina B6 - mín. e máx.	
Prolina	Nutricional	Prolina - mín. e máx.	
Propilenoglicol	Nutricional	Propilenoglicol - mín. e máx.	
Propionato de Cromo	Nutricional	Cromo complexado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Propionato de Retinol	Nutricional	Vitamina A - mín. e máx.	
Propionato de Zinco	Nutricional	Zinco complexado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Proteinato de Cobalto	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Proteinato de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Proteinato de Ferro	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Proteinato de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Proteinato de Selênio	Nutricional	Selênio quelatado - mín. e Selênio total - mín. e máx.	
Proteinato de Zinco	Nutricional	Zinco quelatado - mín. e Zinco	

		total - mín. e máx.	
Quelato Cobre-Metionina Hidroxí Análoga	Nutricional	Cobre quelatado - mín.; Cobre total - mín. e máx. e Metionina Hidroxí Análoga - mín.	
Quelato Manganês-Metionina Hidroxí Análoga	Nutricional	Manganês quelatado mín.; Manganês total - mín. e máx. e Metionina Hidroxí Análoga - mín.	
Quelato Zinco-Metionina Hidroxí Análoga	Nutricional	Zinco quelatado - mín.; Zinco total - mín. e máx. e Metionina Hidroxí Análoga - mín.	
Retinol	Nutricional	Vitamina A - mín. e máx.	
Riboflavina	Nutricional	Vitamina B2 - mín. e máx.	
Rutina	Nutricional	Vitamina P - mín. e máx.	
S-Adenosilmetionina	Nutricional	S-adenosilmetionina - mín. e máx.	
Selenato de Sódio	Nutricional	Selênio - mín. e máx.	
Selenito de Sódio	Nutricional	Selênio - mín. e máx.	
Selenometionina Hidroxí Análoga	Nutricional	Selenometionina Hidroxí Análoga - mín. e máx.	
Serina	Nutricional	Serina - mín. e máx.	
Sulfato Cúprico	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Sulfato de Cobalto	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Sulfato de Cobalto Heptahidratado	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Sulfato de Cobalto Monohidratado	Nutricional	Cobalto - mín. e máx.	
Sulfato de Cobre	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Sulfato de Cobre Monohidratado	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Sulfato de Cobre Pentahidratado	Nutricional	Cobre - mín. e máx.	
Sulfato de Cromo	Nutricional	Cromo - mín. e máx.	
Sulfato de Ferro	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Sulfato de L-Lisina	Nutricional	Lisina - mín. e máx.	
Sulfato de Manganês	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Sulfato de Manganês Monohidratado	Nutricional	Manganês - mín. e máx.	
Sulfato de Níquel	Nutricional	Níquel - mín. e máx.	
Sulfato de Zinco	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Sulfato de Zinco Heptahidratado	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Sulfato de Zinco Monohidratado	Nutricional	Zinco - mín. e máx.	
Sulfato Ferroso	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Sulfato Ferroso Heptahidratado	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Sulfato Ferroso Monohidratado	Nutricional	Ferro - mín. e máx.	
Taurina	Nutricional	Taurina - mín. e máx.	
Tiamina	Nutricional	Vitamina B1 - mín. e máx.	
Tirosina	Nutricional	Tirosina - mín. e máx.	
Transquelato de Cobalto	Nutricional	Cobalto quelatado - mín. e Cobalto total - mín. e máx.	
Transquelato de Cobre	Nutricional	Cobre quelatado - mín. e Cobre total - mín. e máx.	
Transquelato de Cromo	Nutricional	Cromo quelatado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Transquelato de Ferro	Nutricional	Ferro quelatado - mín. e Ferro total - mín. e máx.	
Transquelato de Iodo	Nutricional	Iodo quelatado - mín. e Iodo total - mín. e máx.	
Transquelato de Manganês	Nutricional	Manganês quelatado - mín. e Manganês total - mín. e máx.	
Transquelato de Zinco	Nutricional	Zinco quelatado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
Treonina	Nutricional	Treonina - mín. e máx.	
Tripicolinato de Cromo	Nutricional	Cromo complexado - mín. e Cromo total - mín. e máx.	
Triptofano	Nutricional	Triptofano - mín. e máx.	
Ureia Pecuária	Nutricional	Nitrogênio - mín. e máx. e NNP - Equiv. Proteína - mín.	
Ureia Protegida	Nutricional	Nitrogênio mín. e máx. e NNP - Equiv. Proteína - mín.	
Valina	Nutricional	Valina - mín. e máx.	
Zinco Aminoácido Quelato	Nutricional	Zinco quelatado - mín. e Zinco total - mín. e máx.	
4 - Aditivos Zootécnicos			
Aditivo	Classificação	Garantias obrigatórias de rotulagem	Restrições
Acetato de Cálcio	Acidificante	Acetato de cálcio - mín. e máx.	
Ácido Acético	Acidificante	Ácido acético- mín. e máx.	

Ácido Benzoico	Acidificante	Ácido benzoico - min. e máx.	
Ácido Butírico	Acidificante	Ácido butírico - min. e máx.	
Ácido Caprílico	Acidificante	Ácido caprílico - min. e máx.	
Ácido Cítrico	Acidificante	Ácido cítrico- min. e máx.	
Ácido Fórmico	Acidificante	Ácido fórmico - min. e máx.	
Ácido Fosfórico	Acidificante	Ácido fosfórico- min. e máx.	
Ácido Fumárico	Acidificante	Ácido fumárico- min. e máx.	
Ácido Isobutírico	Acidificante	Ácido isobutírico- min. e máx.	
Ácido Láctico	Acidificante	Ácido láctico - min. e máx.	
Ácido Málico	Acidificante	Ácido málico- min. e máx.	
Ácido Sórbico	Acidificante	Ácido sórbico - min. e máx.	
Ácido Succínico	Acidificante	Ácido succínico - min. e máx.	
Ácido Tartárico	Acidificante	Ácido tartárico - min. e máx.	
Butirato de Cálcio	Acidificante	Butirato de cálcio- min. e máx.	
Butirato de Sódio	Acidificante	Butirato de sódio- min. e máx.	
Formiato de Sódio	Acidificante	Formiato de sódio - min. e máx.	
Lactato de Cálcio	Acidificante	Lactato de cálcio- min. e máx.	
Mono, Di e Triglicerídeos de Ácido Butírico	Acidificante	Mono, di e triglicerídeos de ácido butírico - min. e máx.	
Mono, Di e Triglicerídeos de Ácido Propiônico	Acidificante	Mono, di e triglicerídeos de ácido propiônico- min. e máx.	
Poli Beta Hidroxibutirato	Acidificante	Poli beta hidroxibutirato - min. e máx.	
1,3(4) Beta Glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - DSM 17470)	Enzimático	1, 3(4) Beta Glucanase - min. e máx.	
3 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 101.672)	Enzimático	3 Fitase - min. e máx.	
3 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CCTCC m2012202)	Enzimático	3 Fitase - min. e máx.	
3 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 4322)	Enzimático	3 Fitase - min. e máx.	
3 Fitase (<i>penicillium canescens</i> - NBIMCC 8426)	Enzimático	3 Fitase - min. e máx.	
3 Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	3 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30785)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 0332)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 22594)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - ACCC 21388)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - ACCC 21387)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 15517)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 17883)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 4234)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 7.19)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 7.43)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - DSM 23036)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Schizosaccharomyces pombe</i> - ATCC 5233)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 26921)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 126897)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
6 Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - SD-6528)	Enzimático	6 Fitase - min. e máx.	
Ácido Ferúlico Esterase (<i>Humicola</i> SP. - ATCC 60849)	Enzimático	Ácido ferúlico esterase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16272)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - AS 3.4309)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - ATCC 14895)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - ATCC 66222)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - CBMAI 1128)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - IMICC 507151)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - NRRL 458)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - ATCC 3978)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 27947)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 9553)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - SIIID 2522)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC SD-6525)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 21564)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 1178)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Amilase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	Alfa amilase- min. e máx.	
Alfa Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC	Enzimático	Alfa galactosidase- min. e máx.	

16274)			
Alfa Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17961)	Enzimático	Alfa galactosidase- min. e máx.	
Alfa Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - DSM 27958)	Enzimático	Alfa galactosidase- min. e máx.	
Alfa Galactosidase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	Enzimático	Alfa galactosidase- min. e máx.	
Alfa Galactosidase (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - CBS 615.94)	Enzimático	Alfa galactosidase- min. e máx.	
Beta Glicosidase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	Enzimático	Beta glicosidase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17962)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11088)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> – CGMCC 16278)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	Beta Glucanase - min. e máx.	
Beta Mananase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 17965)	Enzimático	Beta Mananase - min. e máx.	
Beta Mananase (<i>Bacillus luentus</i> - CGMCC 4323)	Enzimático	Beta Mananase - min. e máx.	
Beta Mananase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11025)	Enzimático	Beta Mananase - min. e máx.	
Beta Mananase (<i>Bacillus subtilis</i> - KCTC 08008P)	Enzimático	Beta Mananase - min. e máx.	
Beta Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - MUCL 49755)	Enzimático	Beta xilanase - min. e máx.	
Beta Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 114044)	Enzimático	Beta xilanase - min. e máx.	
Carboximetilcelulase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	Enzimático	Carboximetilcelulose - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 120604)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3462)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus oryzae</i> - NRRL 458)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> NCIMB 30245)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 18648)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CBS 592.94)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC 17969)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC16277)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 26921)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC SD-6331)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Celulase (<i>Trichoderma reesei</i> - DSM 17470)	Enzimático	Celulase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Aspergillus aculeatus</i> - CBS 589.94)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 9553)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Bacillus subtilis</i> - CBS 813.11)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Penicillium funiculosum</i> - CBS 1114333)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 10001)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 74444)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,3(4) beta glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - BCCM/MUCL 49754)	Enzimático	Endo 1,3(4) beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 131.52)	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - DSM 18404)	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 10001)	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 2106)	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 74444)	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min. e máx.	
Endo 1,4 beta glucanase (<i>Trichoderma reesei</i> - SD	Enzimático	Endo 1,4 beta glucanase - min.	

142)		e máx.	
Endo 1,4 beta mananase (<i>Paenibacillus lentus</i> - ATCC 55045)	Enzimático	Endo 1,4 beta mananase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta mananase (<i>Paenibacillus lentus</i> - CMG 3109)	Enzimático	Endo 1,4 beta mananase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - CBS 109.713)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 10287)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - KCTC 113048P)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Penicillium funiculosum</i> - CBS 1114333)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - IMI 356040)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - MTCC 2052)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 5588)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC PTA 5588)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC 74444)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - ATCC SD-6331)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endo 1,4 beta Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - BCCM/MUCL 49755)	Enzimático	Endo 1,4 beta xilanase - mín. e máx.	
Endoxilanase (<i>Aspergillus niger</i> LU17257 - DSM 25770)	Enzimático	Endoxilanase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30134)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 3032)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.486)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.564)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 14223)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Aspergillus oryzae</i> - DSM 17594)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Pichia pastoris</i> - ACCC 21094)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - KCCM 80051)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - BCS 528.94)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fitase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 123048)	Enzimático	Fitase - mín. e máx.	
Fumonisinase Esterase (<i>Pichia pastoris</i> - DSM 26643)	Enzimático	Fumonisinase esterase - mín. e máx.	
Galactomannanase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL 25541)	Enzimático	Galactomannanase - mín. e máx.	
Glicose Oxidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16275)	Enzimático	Glicose Oxidase - mín. e máx.	
Glicose Oxidase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 3.4523)	Enzimático	Glicose Oxidase - mín. e máx.	
Glicose Oxidase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.486)	Enzimático	Glicose Oxidase - mín. e máx.	
Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.563)	Enzimático	Glucanase - mín. e máx.	
Glucanase (<i>Aspergillus niger</i> LU17257 - DSM 25770)	Enzimático	Glucanase - mín. e máx.	
Hemicelulase (<i>Aspergillus niger</i> - ATCC 16888)	Enzimático	Hemicelulase - mín. e máx.	
Lactase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Lactase - mín. e máx.	
Lipase (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16276)	Enzimático	Lipase - mín. e máx.	
Lipase (<i>Aspergillus niger</i> - CICC 41362)	Enzimático	Lipase - mín. e máx.	
Lipase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Lipase - mín. e máx.	
Lisozima (<i>Brevibacillus laterosporus</i> AG 3057 - CCTCC M-2017143)	Enzimático	Lisozima - mín. e máx.	
Mananase (<i>Trichoderma citrinoviride</i> - DSM 27790)	Enzimático	Mananase - mín. e máx.	
Pectinase (<i>Aspergillus aculeatus</i> - CBS 589.94)	Enzimático	Pectinase - mín. e máx.	
Pectinase (<i>Aspergillus niger</i> - DSM 27958)	Enzimático	Pectinase - mín. e máx.	
Pectinase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Pectinase - mín. e máx.	
Pectinase (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Pectinase - mín. e máx.	
Pectinase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	Enzimático	Pectinase - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 33326)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - ATCC 16888)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - CGMCC 16273)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.562)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> - CBS 826.34)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> - P-100-AZ1)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	
Protease (<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - DSM 9554)	Enzimático	Protease - mín. e máx.	

Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC 53575)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - ATCC 53757)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 19670)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus licheniformis</i> - DSM 27949)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC 2107)	Enzimático	Protease - min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC 6633)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - ATCC SD 2106)	Enzimático	Protease - min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - CBS 813.11)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - GIM 1286)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Bacillus subtilis</i> - KCTC 110028P)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	Protease- min. e máx.	
Protease Ácida (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30134)	Enzimático	Protease ácida - min. e máx.	
Protease Neutra (<i>Bacillus subtilis</i> - IMI 507112)	Enzimático	Protease neutra - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30786)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - ACCC 30557)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - GIM 3.486)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - NCIMB 30289)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Aspergillus niger</i> - NRRL25541)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - ACCC 11089)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Bacillus subtilis</i> - GIM 1135)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Penicillium echinulatum</i> - DSM 18942)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Pichia pastoris</i> - CGMCC 17885)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - ATCC 2105)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - CGMCC16279)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - GIM 3.534)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma longibrachiatum</i> - NCIMB 30245)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 139315)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - CBS 140027)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma reesei</i> - DSM 17470)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Trichoderma viride</i> - NIBH FERM BP 4842)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Xilanase (<i>Pichia pastoris</i> (exp. <i>Bacillus subtilis</i>) - CGMCC 7.63)	Enzimático	Xilanase - min. e máx.	
Ácidos Biliares	Melhorador de desempenho	Ácidos biliares - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e peixes.
Cloridrato de Ractopamina	Melhorador de desempenho	Cloridrato de Ractopamina - min. e máx.	Aprovado para uso em suínos - terminação.
D-Carvona	Melhorador de desempenho	D-carvona - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
Extrato de Casca de Carvalho	Melhorador de desempenho	Taninos - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
L-Mentol	Melhorador de desempenho	L-mentol - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
Lectinas de Feijão Vermelho (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Melhorador de desempenho	Atividade de Hemaglutinação (HAU) - min. e máx.	Aprovado para uso em leitões.
Nitrato de Cálcio Dihidratado	Melhorador de desempenho	Cálcio - min. e máx. e Nitrogênio - min. e máx.	Aprovado para uso em aves.
Raiz de Angélica	Melhorador de desempenho	Óleo essencial de raiz de angélica - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
Timol	Melhorador de desempenho	Timol - min. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos,

			peixes e camarões.
3-Nitrooxypropanol (3-Nop)	Outros aditivos zootécnicos	3-NITROOXYPROPANO L (3-NOP) - mín. e máx.	Aprovado para uso em ruminantes.
Betacaroteno Oxidado	Outros aditivos zootécnicos	Betacaroteno Oxidado - mín. e máx.	
Nitrato de Cálcio Dihidratado	Outros aditivos zootécnicos	Cálcio e Nitrogênio	Aprovado para uso em suíno.
Quillaja (Quillaja saponaria)	Outros aditivos zootécnicos	Quillaja saponaria - mín. e máx.	Aprovado para uso em aves de corte.
Tanino de Acácia Negra (Acacia Mearnsii)	Outros aditivos zootécnicos	Taninos - mín. e máx.	Aprovado para uso em aves, suínos e bovinos.
Trifosfato de Adenosina	Outros aditivos zootécnicos	Trifosfato de Adenosina	
Bagaco de Coco Hidrolisado	Prebiótico	Beta 1,4 manobiose- mín. e máx.	
Centeio Fermentado	Prebiótico	Quitina - mín. e máx.	
Extrato de Euglena gracilis (ATCC PTA-123017)	Prebiótico	Beta glucanas - mín. e máx.	
Extrato de Hemicelulose	Prebiótico	Oligossacarídeos - mín. e máx.	
Farelo de Coco Tratado por Mananase	Prebiótico	Manose - mín. e máx.	
Fibra de Acácia	Prebiótico	Fibras solúveis- mín. e máx.	
Frutooligossacarídeos	Prebiótico	Frutooligossacarídeos - mín. e máx.	
Galactooligossacarídeo	Prebiótico	Galacto-oligossacarídeos- mín. e máx.	
Gluconato de Sódio	Prebiótico	Gluconato de sódio - mín. e máx.	
Inulina	Prebiótico	Inulina - mín. e máx.	
Lactulose	Prebiótico	Lactulose- mín. e máx.	
Levedura Hidrolisada de Cerveja	Prebiótico	Beta glucanas - mín. e máx.; Mananoligossacarídeo- mín. e máx.	
Micélio de Aspergillus niger	Prebiótico	Beta glucanas - mín. e máx.	
Parede Celular de Levedura	Prebiótico	Beta glucanas - mín. e máx.; Mananoligossacarídeo- mín. e máx.; Glucomanos - mín. e máx.	
Solúveis de Raiz de Chicória	Prebiótico	Inulina - mín. e máx.	
Xilooligossacarídeos	Prebiótico	Xilooligossacarídeos - mín. e máx.	
Aspergillus oryzae (ATCC 14895)	Probiótico	Aspergillus oryzae - mín. e máx.	
Bacillus amyloliquefaciens (CECT5940)	Probiótico	Bacillus amyloliquefaciens - mín. e máx.	
Bacillus amyloliquefaciens (DSM 25840)	Probiótico	Bacillus amyloliquefaciens - mín. e máx.	
Bacillus amyloliquefaciens (NRRLb-67647)	Probiótico	Bacillus amyloliquefaciens - mín. e máx.	
Bacillus cereus (CBMAI 988)	Probiótico	Bacillus cereus - mín. e máx.	
Bacillus cereus var. Toyoi (NCIMB 40112)	Probiótico	Bacillus cereus var. toyoi - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (CBMAI 2119)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (CCT 7902)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (CGMCC 16244)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (DSM 32016)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (IAL 5612)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus coagulans (KCCM 11093p)	Probiótico	Bacillus coagulans - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (ACCC 02002)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (ACCC 06149)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (CBMAI 2003)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (CGMCC 14441)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (CCT 0032)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	
Bacillus licheniformis (CCT 2473)	Probiótico	Bacillus licheniformis - mín. e máx.	

<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT 7898)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (CCT0 0032)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (CCTCC M2015441)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 32884)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 5749)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 31)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-65066)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-65067)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus licheniformis</i> (NRRL B-67649)	Probiótico	<i>Bacillus licheniformis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus pumilus</i> (NRRL B-67648)	Probiótico	<i>Bacillus pumilus</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 11089)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (ACCC 1178)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC 2107)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-2084)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (ATCC PTA-6507)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 611)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CBMAI 926)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 0089)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CCT 7855)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CCTCC M2016475)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 14442)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (CGMCC 9383)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 15544)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 21287)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 27273)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 29784)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32324)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 32325)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (DSM 5750)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (KCCM 10941)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (KCCM 10941P)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (KCTC 12349BP)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 160)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 30)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-21661)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-50013)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-50104)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-65064)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-65065)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67257)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67258)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67259)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67260)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67261)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (NRRL b-67318)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (SL-12-1)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> bsn (LMG S-29373)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> BSN- min. e máx.	
<i>Bacillus subtilis</i> (PTA-6737)	Probiótico	<i>Bacillus subtilis</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium animalis</i> (DSM 16284)	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. Lactis (DSM 15954)	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. lactis - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. Lactis BS01 (LMG P-21384)	Probiótico	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. lactis BS01- min. e máx.	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> (ATCC 29521)	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> (ATCC 5860)	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> (CBMAI 954)	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> (DSM 20456)	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min. e máx.	

<i>Bifidobacterium bifidum</i> (DSM 22892)	Probiótico	<i>Bifidobacterium bifidum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium lactis</i> (CCT 7816)	Probiótico	<i>Bifidobacterium lactis</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium lactis</i> (CCT 7816)	Probiótico	<i>Bifidobacterium lactis</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium longum</i> (CCT 7502)	Probiótico	<i>Bifidobacterium longum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium longum</i> (NIBH 15225)	Probiótico	<i>Bifidobacterium longum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium pseudolongum</i> (FERM P-21659)	Probiótico	<i>Bifidobacterium pseudolongum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium thermophilum</i> (ATCC 25525)	Probiótico	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> - min. e máx.	
<i>Bifidobacterium thermophilum</i> (NIBH 15226)	Probiótico	<i>Bifidobacterium thermophilum</i> - min. e máx.	
<i>Clostridium butyricum</i> (MIYAIRI 588 - CBM 588)	Probiótico	<i>Clostridium butyricum</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecalis</i> - (VBT-151009-71/2)	Probiótico	<i>Enterococcus faecalis</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 19434)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 27270)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (ATCC 5843)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (CBMAI 1999)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (CBMAI 924)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (CCT 5084)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (CCT 6646)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16211)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16567)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 16573)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 4789)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (DSM 7134)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (IMI 507120)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 124)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 140)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 145)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 146)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 158)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 160)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP 84)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 124)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 140)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 145)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 146)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 158)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 160)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (Lab. Ornít. FMVZ UNESP GV 84)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (LMG 5-28935)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - min. e máx.	

		máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (NCIMB 10415)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (NCIMB 11181)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Enterococcus faecium</i> (NIBH 15221)	Probiótico	<i>Enterococcus faecium</i> - mín. e máx.	
<i>Escherichia coli</i> não patogênica - NAPEC (CBMAI 2068)	Probiótico	<i>Escherichia coli</i> não patogênica - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 63)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 63)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ACC 0004)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 33199)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 43121)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 4356)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 53672)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (ATCC 5864)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (BCRC 10695 - AY773947)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CBMAI 923)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CBMAI 987)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 2949)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CCT 3258)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (CGMCC 1.12735)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (DSM 13241)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (DSM 21717)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (IMI 506857)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus acidophilus</i> (NIBH 15224)	Probiótico	<i>Lactobacillus acidophilus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus animalis</i> (ATCC PTA-6750)	Probiótico	<i>Lactobacillus animalis</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (CCT 3746)	Probiótico	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus buchneri</i> (CCT 3746)	Probiótico	<i>Lactobacillus buchneri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 18)	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 24)	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i> (PHL/LAB-ID 27)	Probiótico	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (ATCC 334)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (ATCC 55578)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (ATCC 5858)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (CCT 1465)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (CCT 3750)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (CCT 393)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (PHL/LAB-ID 29)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> (PHL/LAB-ID 40)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus casei</i> LC03 (DSM 27537)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> LC03 - mín. e máx.	

<i>Lactobacillus casei</i> subesp. <i>Rhamnosus</i> (ATCC 7469)	Probiótico	<i>Lactobacillus casei</i> subesp. <i>rhamnosus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus cellobiosus</i> (PHL/LAB-ID 36)	Probiótico	<i>Lactobacillus cellobiosus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus cellobiosus</i> (PHL/LAB-ID 52)	Probiótico	<i>Lactobacillus cellobiosus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus curvatus</i> (CCT 43121)	Probiótico	<i>Lactobacillus curvatus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 65)	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 65)	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>Bulgaricus</i> (ATCC 11842)	Probiótico	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus fermentum</i> (PHL/LAB-ID 37B)	Probiótico	<i>Lactobacillus fermentum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus fermentum</i> (PHL/LAB-ID 44)	Probiótico	<i>Lactobacillus fermentum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus fermentum</i> (PHL/LAB-ID 46)	Probiótico	<i>Lactobacillus fermentum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus gasseri</i> (SD 6236)	Probiótico	<i>Lactobacillus gasseri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus helveticus</i> (PHL/LAB-ID 48)	Probiótico	<i>Lactobacillus helveticus</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus lactis</i> (CCT 1344)	Probiótico	<i>Lactobacillus lactis</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus paracasei</i> (CCT 5293)	Probiótico	<i>Lactobacillus paracasei</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 14917)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 55576)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (ATCC 55577)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CBMAI 1997)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CCT 2568)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CCT 7601)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (CECT4528)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (KCCM 11092P)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 147)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 79)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 83)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 79)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 83)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus plantarum</i> (UMG P-21021)	Probiótico	<i>Lactobacillus plantarum</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (CBMAI 2000)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (CBMAI 2001)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (CBMAI 2002)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (DSM 16350)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 18)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 21)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 22)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 35)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 48)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - min. e máx.	

<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 18)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 18)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 21)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 22)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 35)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus reuteri</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 48)	Probiótico	<i>Lactobacillus reuteri</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus rhamnosus</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 163)	Probiótico	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus salivarius</i> (DSM 16351)	Probiótico	<i>Lactobacillus salivarius</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus salivarius</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 44)	Probiótico	<i>Lactobacillus salivarius</i> - mín. e máx.	
<i>Lactobacillus salivarius</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 44)	Probiótico	<i>Lactobacillus salivarius</i> - mín. e máx.	
<i>Megasphaera elsdenii</i> (NCIMB 41125)	Probiótico	<i>Megasphaera elsdenii</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (ATCC 5866)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (CCT 1622)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (CBMAI 1998)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (DSM 16210)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 57)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 58)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP 82)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 57)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 58)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (Lab. Ornit. FMVZ UNESP GV 82)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (LMG 31502)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (PC-030)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Pediococcus acidilactici</i> (VBT-151009-31/1)	Probiótico	<i>Pediococcus acidilactici</i> - mín. e máx.	
<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (ATCC PTA-6752)	Probiótico	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - mín. e máx.	
<i>Propionibacterium freudenreichii</i> (CCT 1876)	Probiótico	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> - mín. e máx.	
<i>Ruminobacter amylophilum</i> (CBMAI 927)	Probiótico	<i>Ruminobacter amylophilum</i> - mín. e máx.	
<i>Ruminobacter succinogenes</i> (CBMAI 928)	Probiótico	<i>Ruminobacter succinogenes</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBMAI 1065)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces boulardii</i> (CCT 4308)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 18824)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC 7752)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ATCC MYA-796)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBMAI 537)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 492.94)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CBS 493.94)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (CCTCC M207177)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (NCYC 996)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> -	
		mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (NCYC SC47)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (SD-6310)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> - mín. e máx.	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> boulardii (CNCM I-1079)	Probiótico	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> boulardii - mín. e máx.	
<i>Streptococcus salivarius</i> subesp. thermophilus (ATCC 19258)	Probiótico	<i>Streptococcus salivarius</i> subesp. thermophilus - mín. e máx.	
<i>Succinovibrio dextrinosolvens</i> (CBMAI 929)	Probiótico	<i>Succinovibrio dextrinosolvens</i> - mín. e máx.	

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.