

《饲料原料目录》修订列表

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
2.3	大豆及其加工产品		
2.3.3	大豆磷脂油(大豆磷脂油粉)	在大豆原油脱胶过程中分离出的、经真空脱水获得的含油磷脂;或大豆磷脂油与载体(玉米粉、玉米芯粉、稻壳粉、麸皮)混合、干燥后的产品,粗脂肪≥50%。	丙酮不溶物 粗脂肪 酸价 水分
2.3.13	豆饼[大豆饼]	大豆籽粒经压榨取油后的副产品。可经瘤胃保护。	粗蛋白质 粗脂肪
2.3.14	豆粕[大豆粕]	大豆经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品;或由大豆饼浸提取油后获得的副产品;或大豆胚片经膨胀浸提制油工艺提取油后获得的产品。可经瘤胃保护。	粗蛋白质 粗纤维
2.3.15	豆渣[大豆渣]	大豆经浸泡、碾磨、加工成豆制品或提取蛋白后的副产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.3.19	膨化豆粕	豆粕经膨化处理后获得的产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.12	棉籽及其加工产品		
2.12.4	棉籽蛋白	由棉籽或棉籽粕生产的粗蛋白质含量在50%以上的产品。	粗蛋白质 游离棉酚
2.20	棕榈及其加工产品		
2.20.6	棕榈油(棕榈脂肪粉)	棕榈果肉经压榨或浸提制取的油;或棕榈油经加热、喷雾、冷却获得的颗粒状粉末。产品不得添加任何载体,粗脂肪≥99.5%。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值

3.4	瓜尔豆及其加工产品		
3.4.1	瓜尔豆	豆科瓜尔豆属 (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L.) 的籽实。	
5.1	辣椒及其加工产品		
5.1.4	辣椒籽油	辣椒籽经压榨或浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值
7.6	其它可饲用天然植物 (仅指所称植物或植物的特定部位经干燥或粗提或干燥、粉碎获得的产品)		
9.6	肉、骨及其加工产品		
9.6.9	骨源磷酸氢钙	食用动物骨粉碎后, 经盐酸浸泡所得溶液, 用石灰乳中和, 再经干燥、粉碎得到的产品, 其中磷含量不低于 16.5%, 氯含量不高于 3%。	粗灰分 总磷 钙 氯
11.1	天然矿物质		
11.1.11	腐植酸钠	泥炭、褐煤或风化煤粉碎后, 与氢氧化钠溶液充分反应得到的上清液经浓缩、干燥得到的产品, 或通过制粒等工艺对上述产品进一步精制得到的产品, 其中可溶性腐植酸不低于 55%, 水分不高于 12%。	可溶性腐植酸 水分
12.2	单细胞蛋白		
12.2.4	食品酵母粉	食品酵母生产过程中产生的废弃酵母经干燥获得的产品, 以酿酒酵母细胞为主要组分。	粗蛋白质 粗灰分
12.2.5	酵母水解物	以酿酒酵母 (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) 为菌种, 经液体发酵得到的菌体, 再经自溶或外源酶催化水解后, 浓缩或干燥获得的产品。酵母可溶物未经提取, 粗蛋白含量不低于 35%。	粗蛋白质 (以干基计) 粗灰分 水分 甘露聚糖 氨基酸态氮

12.2.6	酿酒酵母培养物	以酿酒酵母为菌种，经固体发酵后，浓缩、干燥获得的产品。	粗蛋白质 粗灰分 水分 甘露聚糖
12.2.7	酿酒酵母提取物	酿酒酵母经液体发酵后得到的菌体，再经自溶或外源酶催化水解，或机械破碎后，分离获得的可溶性组分浓缩或干燥得到的产品。	粗蛋白质 粗灰分
12.2.8	酿酒酵母细胞壁	酿酒酵母经液体发酵后得到的菌体，再经自溶或外源酶催化水解，或机械破碎后，分离获得的细胞壁浓缩、干燥得到的产品。	水分 甘露聚糖
12.4	糟渣类发酵副产物		
12.4.5	甜菜糖蜜酵母发酵浓缩液	以甜菜糖蜜为原料，经液体发酵生产酵母后的残液再经浓缩得到的产品。	钾 盐分 甜菜碱 非蛋白氮
13.4	糖类		
13.4.7	葡萄糖胺盐酸盐	壳聚糖和壳质结构的一部分，由甲壳类动物和其它节肢动物的外骨骼经水解制备或由粮食（如玉米或小麦）发酵生产。	葡萄糖胺盐酸盐