

中华人民共和国农业部公告

第 1773 号

为规范饲料原料生产、经营和使用，提高饲料产品质量，保障养殖动物产品质量安全，根据《饲料和饲料添加剂管理条例》的规定，我部制定了《饲料原料目录》，现予发布，并于 2013 年 1 月 1 日起施行。

附件：饲料原料目录

农 业 部

二 0 一 二 年 六 月 一 日

修订记录:

- | | |
|---|--------------|
| X1: 农业部办公厅关于发布《饲料原料目录》修订意见的通知（农办牧[2013]11号） | 2013. 4. 1 |
| X2: 中华人民共和国农业部公告 第 2038 号 | 2013. 12. 19 |

附件：

饲料原料目录

第一部分 通则

一、本目录所称饲料原料，是指来源于动物、植物、微生物或者矿物质，用于加工制作饲料但不属于饲料添加剂的饲用物质（含载体和稀释剂）。饲料生产企业所使用的饲料原料均应属于本目录规定的品种，并符合本目录的要求。

二、本目录之外的物质用作饲料原料的，应当经过科学评价并由农业部公告列入目录后，方可使用。

三、按照本目录生产、经营或使用的饲料原料，应符合《饲料卫生标准》、《饲料标签》等强制性标准的要求。

四、本目录第二部分给出了常用饲料原料加工术语的名称、定义及其形成产品的修饰语，第三部分凡涉及到相应术语的，其含义与第二部分的定义一致。

五、本目录第三部分原料列表给出了原料名称，饲料原料标签中标识的产品名称应与列表中的“原料名称”一致；饲料产品标签中“原料组成”所使用的原料名称也应与列表中的“原料名称”一致。“原料名称”栏内方括号列出的

为饲料原料的常用别名,可以与括号前的名称等同使用。“原料名称”栏内圆括号列出的为相关原料不同物质形态,应根据产品实际进行选择。

六、本目录第三部分中原料编号采用三级编号格式,第一级表示大类编号;第二级代表相同大类下的不同原料来源;第三级表示相同原料来源下的不同产品。第二级和第三级原则上按首个中文字的拼音顺序进行排列。

七、本目录第三部分中“强制性标识要求”所规定的为质量要求或卫生特征指标,应在原料标签的分析保证值等项目中列出。

八、本目录第四部分所列单一饲料品种,是根据《饲料和饲料添加剂管理条例》及《饲料和饲料添加剂生产许可管理办法》和《进口饲料和饲料添加剂登记管理办法》,应当办理生产许可证和进口登记证的产品。未取得生产许可证或进口登记证的单一饲料产品不得作为饲料原料生产、经营和使用。

九、生产或使用涉及转基因动物、植物、微生物的饲料原料,还应当遵守《农业转基因生物安全管理条例》的有关规定。

十、饲料生产企业使用目录中所列原料,应按照保证饲料和养殖动物质量安全的原则和要求,根据饲喂对象和

原料特点合理选择和使用。

十一、除目录中有特殊规定外，植物性饲料原料的植物学纯度通常不得低于95%。

十二、对饲料原料进行瘤胃保护处理的，应在原料标签中标明瘤胃保护方法。

第二部分 饲料原料加工术语

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|--------------------------------------|--|--------------|
| 1 | 氨化 Ammoniation | 将粗饲料用氨或铵盐进行处理，改善其品质，提高其利用率。 | 氨化 |
| 2 | 巴氏消毒 Pasteurisation | 将物料加热到一定的温度并保持一定的时间、随后急速冷却的操作，以清除物料中的有害微生物。 | 巴氏灭菌 |
| 3 | 爆裂 Popping | 在不加水的条件下，通过加热或烘炒，使谷物熟化、体积膨大、表面出现裂缝。 | 爆裂 |
| 4 | 剥皮/去皮/脱皮 Peeling | 完全或部分去除谷物、豆类、种子、果实或蔬菜的种皮、果皮或内壳。 | 剥皮/去皮/ 脱皮 |
| 5 | 超临界萃取 Supercritical extraction | 利用液体在超临界区域兼具气液两性的特点及其对溶质溶解能力随压力、温度改变而在相当宽的范围内变化的特性，实现溶质溶解、分离的工艺。一般采用二氧化碳作为萃取剂。 | 超临界萃取 |
| 6 | 超滤 Ultra-filtration | 用孔径为 0.002-0.1 微米的滤膜过滤液体。 | 超滤 |
| 7 | 除臭 Deodorization | 去除物料（如鱼粉等）腥臭味的工序。 | 除臭 |
| 8 | 发酵 Fermentation | 应用酵母、霉菌或细菌在受控制的有氧或厌氧条件下，增殖菌体、分解底物或形成特定代谢产物的过程。 | 发酵 |
| 9 | 粉碎 Crushing | 通过撞击、剪切、磨削等机械作用，使物料颗粒变小。 | 粉碎 |
| 10 | 分选 Fractionation | 通过过筛或气流处理将物料中不同容重、不同粒径的组分分离。 | 分选 |
| 11 | 风选 Aspiration | 利用物料之间或物料与杂质之间悬浮速度的差别，用空气（风力）对物料进行分级或去除杂质的过程。 | 风选 |
| 12 | 干燥 Drying | 去除物料中的水分或者其它挥发成分。 | 干燥 |

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|---------------------------------|---|--------------|
| 13 | 谷物发芽 Malting | 使谷物发芽，激活其自身能够使淀粉降解为可发酵碳水化合物、使蛋白质降解为氨基酸和小肽的酶。 | 麦芽 |
| 14 | 过滤 Filtration | 通过多孔介质或膜分离固液混合物。 | 过滤 |
| 15 | 烘烤 Roasting/ Toasting | 物料置于火、热气、电或微波等加热环境中，进行烘焙、干燥，以提高消化率、加深颜色或减少天然抗营养因子。 | 烘烤 |
| 16 | 混合 Mixing | 利用机械力、压缩空气或超声波，搅动、拌和物料，使之分布均匀、强化热交换的过程。 | 混合/搅拌 |
| 17 | 挤压膨化 Extrusion/ Extruding | 物料经螺杆推进、增压、增温处理后挤出模孔，使其骤然降压膨化，制成特定形状的产品。 | 膨化 |
| 18 | 挤压膨胀 Expansion/ Expanding | 物料经螺杆增压挤出模头，使其适度降压而膨大，制成不规则的形状。通常，挤压膨胀的压力和温度低于挤压膨化。 | 膨胀 |
| 19 | 加热 Heating | 通过提高温度，加压或不加压，对物料进行处理的方法。 | 热处理 |
| 20 | 碱化 Basification | 向物料中添加碱性物质使物料由酸性变为碱性（提高 pH 值）的过程。 | 碱化 |
| 21 | 胶凝 Gelling | 形成不同凝胶强度的固体凝胶物质的过程（使用或不使用胶凝剂）。 | 凝胶 |
| 22 | 结晶 Crystallization | 物质从溶液中形成固态晶体并与液体分离的分离纯化过程。 | 结晶 |
| 23 | 浸泡 Soaking/ Steeping | 在一定条件下，对物料（通常是对籽粒）进行湿润和软化的过程，以减少蒸煮时间，或有利于去除种皮，或加快水分吸收以促进发芽进程，或降低天然抗营养因子的浓度。 | 浸泡 |
| 24 | 浸提/抽提 Extraction | 利用有机溶剂从物料中提取油脂，或利用水和水性溶剂提取糖或水溶性物质的过程。 | 浸提/抽提 |
| 25 | 精炼 Refining | 用物理或化学方法将杂质全部或部分去除。 | 精炼 |

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|--|--|-----------------|
| 26 | 冷凝 Condensation | 使物质从气体转变成液体的过程。 | 冷凝 |
| 27 | 冷却 Chilling | 使物料降低温度至高于冰点的过程。 | 冷却 |
| 28 | 瘤胃保护/过瘤胃 Rumen protection/ By-pass rumen | 通过加热、加压、汽蒸等物理方法，或者通过使用加工助剂，防止或减缓营养物质在瘤胃内降解的过程。 | 瘤胃保护/过瘤胃 |
| 29 | 碾米 Rice whitening | 碾去糙米皮层的工序。 | 碾米 |
| 30 | 碾磨/磨碎/磨制/ 研磨 Grinding/Milling | 通过干法或湿法加工减小固体颗粒粒度的过程。 | 碾磨/磨碎/ 磨制/研磨 |
| 31 | 浓缩 Concentration | 通过去除水分或其它液体成分以提高主体组分浓度的过程。 | 浓缩/浓度 |
| 32 | 抛光 Polishing | 在谷物加工过程中，通过滚筒使其粗糙度降低并获得光亮外表的过程。 | 抛光 |
| 33 | 喷雾干燥 Spray drying | 将液体物料雾化，并以热气体干燥的过程。 | 喷雾干燥 |
| 34 | 膨化 Puffing | 使处于高温、高压状态的物料迅速进入常压，物料中的水分因压力骤降而瞬间蒸发，导致物料组织结构突然膨松成为海绵状的过程。 | 膨化 |
| 35 | 漂白/脱色 Bleaching | 去除物料中天然色泽的过程。 | 漂白/脱色 |
| 36 | 汽蒸 Steaming | 用蒸汽直接加热物料，提高物料的温度和水分，以改变其理化特性。 | 蒸汽加工 |
| 37 | 切片 Slicing | 将物料切成薄片的过程。 | 切片 |
| 38 | 切碎 Chopping/ Cutting | 使用刀或其它锋利器具切割物料使其粒度减小。 | 切碎 |

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|-------------------------------------|--|--------------|
| 39 | 氢化 Hydrogenation | 在使用催化剂的条件下,使甘油酸酯或游离脂肪酸由不饱和转化为饱和状态,或将还原糖转化为多元醇类似物。 | 加氢 |
| 40 | 清理 Cleaning | 用筛选、风选、磁选或其它方法除去物料中所含杂质。 | 清理 |
| 41 | 青贮 Ensiling | 将青绿植物切碎,经过压实、排气、密封,在厌氧条件下进行乳酸发酵,以延长储存时间。 | 青贮 |
| 42 | 去糖 Desugaring | 用化学或物理方法完全或部分去除糖蜜或其它含糖物质中的单糖和二糖。 | 去糖/除糖 |
| 43 | 热烫 Blanching | 通过蒸煮或汽蒸对有机物进行快速热处理,随后浸入冷水冷却的过程。目的是使天然酶变性、组织软化或去除物料原有的味道。 | 热烫 |
| 44 | 熔解 Melting | 通过加热使物料由固相变成液相的过程。 | 熔化/熔融 |
| 45 | 揉搓 Rubbing | 将秸秆等物料揉搓撕碎的过程。 | 揉搓 |
| 46 | 乳化 Emulsification | 将两种互不相溶的液体(如油、水)混合,使之形成胶体悬浮液的过程。 | 乳化 |
| 47 | 筛选 Sieving/ Screening | 利用物料之间或杂质之间几何尺寸的差别,用过筛的方法将物料分级或去除杂质。 | 过筛/筛选 |
| 48 | 水解 Hydrolysis | 在适宜条件下由水参与的、利用酶、酸、碱或高温高压将物料分解为简单小分子的过程。 | 水解 |
| 49 | 脱毒/去毒 Detoxification | 用物理、化学和生物方法从物料中去除、或破坏有毒有害物质,或减小其浓度的过程。 | 脱毒/去毒 |
| 50 | 脱胶 Depectinising | 从物料中提取胶质的过程,主要指从压榨或浸提油料制取的粗植物油中脱去磷脂等胶体物质的过程。 | 脱胶 |
| 51 | 脱壳/去壳/砉谷 Dehulling/ Dehusking | 通常指通过物理方法去除豆类、谷物或种子等植物的外壳。 | 脱壳/去壳/ 砉谷 |

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|---|---|-----------------|
| 52 | 脱盐 Desalination | 以离子交换和膜过滤等方法将物料中的钠盐脱除的过程。 | 脱盐 |
| 53 | 脱脂 Deoiling/ Defatting/ Skimming | 指从物料中去除脂类物质的过程。 | 脱脂/除油 |
| 54 | 压片/碾压 Flaking/ Rolling | 利用成对轧辊之间的挤压作用改变籽粒状饲料原料的形状或尺寸，可预先进行着水或调质处理。 | 压片 |
| 55 | 压榨 Pressing | 用机械或液压等外力从固态物料中去除油脂、水分、汁液等液体组分的过程。 | 油饼/果浆/ 果渣/糖浆 |
| 56 | 烟熏 Smoking | 将食物暴露于植物性材料（通常为木材）燃烧产生的烟中，用于调味、烹饪或保存食物的一种工艺。 | 烟熏 |
| 57 | 液化 Liquefying | 使固相或气相转变成液相的过程。 | 液化 |
| 58 | 油炸 Frying | 物料在油脂中进行蒸煮的过程。 | 油炸 |
| 59 | 预糊化 Pregelatinization | 为显著提高其在冷水中的膨胀特性而对淀粉进行改性处理的过程。 | 预糊化 |
| 60 | 造粒 Granulation | 对饲料原料进行处理以获得特定粒度和均匀度的过程。 | 颗粒 |
| 61 | 蒸发 Evaporation | 通过汽化或蒸馏获得浓缩物质的过程。 | 蒸发 |
| 62 | 蒸谷 Parboiling | 在一定温度和压力下，对浸泡过的稻谷用蒸汽加热的过程。是生产蒸谷米水热处理工段的工序之一。目的是提高出米率，改善储藏特性和食用品质。 | 蒸谷 |
| 63 | 蒸馏 Distillation | 通过使液体沸腾并将挥发气体收集到一个单独的容器内对液体不同组分进行分离的过程。 | 蒸馏 |
| 64 | 蒸煮/蒸炒/熟化 Cooking | 在特定设备中对物料进行特定时间的湿热或加压处理，使淀粉糊化、蛋白变性和灭菌。 | 蒸煮/蒸炒/ 熟化 |

| 编号 | 加工工艺 | 定义 | 常用名称/ 修饰语 |
|----|---------------------|---------------------------------------|--------------|
| 65 | 制粉 Flour milling | 粉碎干燥的谷物并使其各部分分离，形成预定质量的粉、麸皮、中粉等一系列工序。 | 粉/麸皮/中粉 |
| 66 | 制粒 Pelleting | 将粉状物料经（或不经）调质，挤出压模模孔，制成颗粒的过程。 | 颗粒 |

第三部分 饲料原料列表

1. 谷物及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------|--|-------------------|
| 1.1 | 大麦及其加工产品 | | |
| 1.1.1 | 大麦 | 包括皮大麦 (<i>Hordeum vulgare</i> L.) 和裸大麦 (青稞) (<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>nudum</i>) 籽实。可经瘤胃保护。 | |
| 1.1.2 | 大麦次粉 | 以大麦为原料经制粉工艺产生的副产品之一, 由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.1.3 | 大麦蛋白粉 | 大麦分离出麸皮和淀粉后以蛋白质为主要成分的副产品。 | 粗蛋白质 |
| 1.1.4 | 大麦粉 | 大麦经制粉工艺加工形成的以大麦粉为主、含有少量细麦麸和胚的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.1.5 | 大麦粉浆粉 | 大麦经湿法加工提取蛋白、淀粉后的液态副产物经浓缩、干燥形成的产品。 | 粗蛋白质 |
| 1.1.6 | 大麦麸 | 以大麦为原料碾磨制粉过程中所分离的麦皮层。 | 粗纤维 |
| 1.1.7 | 大麦壳 | 大麦经脱壳工艺除去的外壳。 | 粗纤维 |
| 1.1.8 | 大麦糖渣 | 大麦生产淀粉糖的副产品。 | 粗蛋白质 水分 |
| 1.1.9 | 大麦纤维 | 从大麦籽实中提取的纤维, 或者生产大麦淀粉过程中提取的纤维类产物。 | 粗纤维 |
| 1.1.10 | 大麦纤维渣[大麦皮] | 大麦淀粉加工的副产品, 主要成分为纤维素, 含有少部分胚乳。 | 粗纤维 |
| 1.1.11 | 大麦芽 | 大麦发芽后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.1.12 | 大麦芽粉 | 大麦芽经干燥、碾磨获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-----------------|---|-------------------|
| 1.1.13 | 大麦芽根 | 发芽大麦或大麦芽清理过程中的副产品，主要由麦芽根、大麦细粉、外皮和碎麦芽组成。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.1.14 | 烘烤大麦 | 大麦经适度烘烤形成的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.1.15 | 喷浆大麦皮 | 大麦生产淀粉及胚芽的副产品喷上大麦浸泡液干燥后获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.1.16 | 膨化大麦 | 大麦在一定温度和压力条件下经膨化处理获得的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.1.17 | 全大麦粉 | 不去除任何皮层的完整大麦籽粒经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.1.18 | 压片大麦 | 去壳大麦经汽蒸、碾压后的产品。其中可含有少部分大麦壳。可经瘤胃保护。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.2 | 稻谷及其加工产品 | | |
| 1.2.1 | 稻谷 | 禾本科草本植物栽培稻（ <i>Oryza sativa</i> L.）的籽实。 | |
| 1.2.2 | 糙米 | 稻谷脱去颖壳后的产品，由皮层、胚乳和胚组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.2.3 | 糙米粉 | 糙米经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.2.4 | 大米 | 稻谷经脱壳并碾去皮层所获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.2.5 | 大米次粉 | 由大米加工米粉和淀粉（包含干法和湿法碾磨、过筛）的副产品之一。 | 淀粉 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.2.6 | 大米蛋白粉 | 生产大米淀粉后以蛋白质为主的副产物。由大米经湿法碾磨、筛分、分离、浓缩和干燥获得。 | 粗蛋白质 |
| 1.2.7 | 大米粉 | 大米经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-----------|--|--|
| 1.2.8 | 大米酶解蛋白 | 大米蛋白粉经酶水解、干燥后获得的产品。 | 酸溶蛋白 (三氯乙酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗灰分 钙含量 |
| 1.2.9 | 大米抛光次粉 | 去除米糠的大米在抛光过程中产生的粉状副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.2.10 | 大米糖渣 | 大米生产淀粉糖的副产品。 | 粗蛋白质 水分 |
| 1.2.11 | 稻壳粉[砻糠粉] | 稻谷在砻谷过程中脱去的颖壳经粉碎获得的产品。 | 粗纤维 |
| 1.2.12 | 稻米油[米糠油] | 米糠经压榨或浸提制取的油。 | 酸价 过氧化值 |
| 1.2.13 | 米糠 | 糙米在碾米过程中分离出的皮层，含有少量胚和胚乳。 | 粗脂肪 酸价 粗纤维 |
| 1.2.14 | 米糠饼 | 米糠经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 1.2.15 | 米糠粕[脱脂米糠] | 米糠或米糠饼经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.2.16 | 膨化大米(粉) | 大米或碎米在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.2.17 | 碎米 | 稻谷加工过程中产生的破碎米粒(含米粳)。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.2.18 | 统糠 | 稻谷加工过程中自然产生的含有稻壳的米糠，除不可避免的混杂外，不得人为加入稻壳粉。 | 粗脂肪 粗纤维 酸价 |
| 1.2.19 | 稳定化米糠 | 通过挤压、膨化、微波等稳定化方式灭酶处理过的米糠。 | 粗脂肪 粗纤维 酸价 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-----------------|---|--------------------|
| 1.2.20 | 压片大米 | 预糊化大米经压片获得的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.2.21 | 预糊化大米 | 大米或碎米经湿热、压力等预糊化工艺处理后形成的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.2.22 | 蒸谷米次粉 | 经蒸谷处理的去壳糙米粗加工的副产品。主要由种皮、糊粉层、胚乳和胚芽组成，并经碳酸钙处理。 | 粗蛋白质 粗纤维 碳酸钙 |
| 1.3 | 高粱及其加工产品 | | |
| 1.3.1 | 高粱 | 高粱 (<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.) 籽实。 | |
| 1.3.2 | 高粱次粉 | 以高粱为原料经制粉工艺产生的副产品之一，由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.3.3 | 高粱粉浆粉 | 高粱湿法提取蛋白、淀粉后的液态副产物经浓缩、干燥形成的产品。 | 粗蛋白质 水分 |
| 1.3.4 | 高粱糠 | 加工高粱米时脱下的皮层、胚和少量胚乳的混合物。 | 粗脂肪 粗纤维 |
| 1.3.5 | 高粱米 | 高粱籽粒经脱皮工艺去除皮层后的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.3.6 | 去皮高粱粉 | 高粱籽粒去除种皮、胚芽后，将胚乳部分研磨成适当细度获得的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.3.7 | 全高粱粉 | 不去除任何皮层的完整高粱籽粒经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.4 | 黑麦及其加工产品 | | |
| 1.4.1 | 黑麦 | 黑麦 (<i>Secale cereale</i> L.) 籽实。 | |
| 1.4.2 | 黑麦次粉 | 以黑麦为原料经制粉工艺形成的副产品之一，由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.4.3 | 黑麦粉 | 黑麦经制粉工艺制成的以黑麦粉为主、含有少量细麦麸和胚的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.4.4 | 黑麦麸 | 以黑麦为原料碾磨制粉过程中所分出的麦皮层。 | 淀粉 粗纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--|--|--------------------------|
| 1.4.5 | 全黑麦粉 | 不去除任何皮层的完整黑麦籽粒经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.5 | 酒糟类 | | |
| 1.5.1 | 干白酒糟 | 白酒生产中,以一种或几种谷物或者薯类为原料,以稻壳等为填充辅料,经固态发酵、蒸馏提取白酒后的残渣,再经烘干粉碎的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 粗纤维 |
| 1.5.2 | 干黄酒糟 | 黄酒生产过程中,原料发酵后过滤获得的滤渣经干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 1.5.3 | ____干酒精糟 [DDG] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类 | 谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后,对剩余的釜溜物过滤获得的滤渣进行浓缩、干燥制成的产品。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同,可分为大麦干酒精糟、大米干酒精糟、玉米干酒精糟、高粱干酒精糟、小麦干酒精糟、黑麦干酒精糟。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为谷物干酒精糟。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 水分 |
| 1.5.4 | ____干酒精糟 可溶物[DDS] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类 | 谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后,对剩余的釜溜物过滤获得的滤液进行浓缩、干燥制成的产品。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同,可分为大麦干酒精糟可溶物、大米干酒精糟可溶物、玉米干酒精糟可溶物、高粱干酒精糟可溶物、小麦干酒精糟可溶物、黑麦干酒精糟可溶物。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为谷物干酒精糟可溶物。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗脂肪 水分 |
| 1.5.5 | 干啤酒糟 | 以大麦为主要原料生产啤酒的过程中,经糖化工艺后过滤获得的残渣,再经干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--|--|--------------------------|
| 1.5.6 | 含可溶物的____ 干酒精糟[____ 干全酒精糟] [DDGS] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类 | 谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后，对剩余的全釜溜物（酒糟全液，至少含四分之三固体成分）进行浓缩、干燥制成的产品。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同，可分为含可溶物的大麦干酒精糟、含可溶物的大米干酒精糟、含可溶物的玉米干酒精糟、含可溶物的高粱干酒精糟、含可溶物的小麦干酒精糟、含可溶物的黑麦干酒精糟。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为含可溶物的干谷物酒精糟。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 水分 |
| 1.5.7 | ____湿酒精糟 [DWG] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类 | 谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后，剩余的釜溜物经过滤后获得的滤渣。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同，可分为大麦湿酒精糟、大米湿酒精糟、玉米湿酒精糟、高粱湿酒精糟、小麦湿酒精糟、黑麦湿酒精糟。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为谷物湿酒精糟。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 水分 |
| 1.5.8 | ____湿酒精糟 可溶物[DWS] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类 | 谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后，剩余的釜溜物经过滤后获得的滤液。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同，可分为大麦湿酒精糟可溶物、大米湿酒精糟可溶物、玉米湿酒精糟可溶物、高粱湿酒精糟可溶物、小麦湿酒精糟可溶物、黑麦湿酒精糟可溶物。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为谷物湿酒精糟可溶物。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--|---|------------------|
| 1.6 | 荞麦及其加工产品 | | |
| 1.6.1 | 荞麦 | 蓼科一年生草本植物栽培荞麦 (<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.) 的瘦果。 | |
| 1.6.2 | 荞麦次粉 | 以荞麦为原料经制粉工艺形成的副产品之一, 由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.6.3 | 荞麦麸 | 荞麦经制粉工艺所分离出的麦皮层。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.6.4 | 全荞麦粉 | 以不去除任何皮层的完整荞麦经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.7 | 筛余物 | | |
| 1.7.1 | ____筛余物 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.荞麦 8.黍 9.粟 10.小黑麦 11.燕麦 | 谷物籽实清理过程中筛选出的瘪的或破碎的籽实、种皮和外壳。因谷物种类不同, 可分为大麦筛余物、大米筛余物、玉米筛余物、高粱筛余物、小麦筛余物、黑麦筛余物、荞麦筛余物、黍筛余物、粟筛余物、小黑麦筛余物、燕麦筛余物。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 1.8 | 黍及其加工产品 | | |
| 1.8.1 | 黍[黄米] | 禾本科草本植物栽培黍 (<i>Panicum miliaceum</i> L.) 的籽实。 | |
| 1.8.2 | 黍米粉 | 黍米(脱皮或不脱皮)经制粉工艺加工而成的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.8.3 | 黍米糠 | 黍糙米在碾米过程中分离出的皮层, 含有少量胚和胚乳。 | 粗脂肪 粗纤维 酸价 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|---------------------|--|-------------|
| 1.9 | 粟及其加工产品 | | |
| 1.9.1 | 粟[谷子] | 粟（ <i>Setaria italica</i> (L.) var. <i>germanica</i> (Mill.) Schred）的籽实。 | |
| 1.9.2 | 小米 | 粟经脱皮工艺除去皮层后的部分。按粒质不同分为粳性小米和糯性小米。 | 淀粉 粗脂肪 |
| 1.9.3 | 小米粉 | 小米经碾磨获得的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.9.4 | 小米糠 | 碾米机碾下的糙小米的皮层。 | 粗脂肪 粗纤维 |
| 1.10 | 小黑麦及其加工产品 | | |
| 1.10.1 | 小黑麦 | 小黑麦（ <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> ）籽实，小麦与黑麦通过杂交和杂种染色体加倍而形成的新果实。 | |
| 1.10.2 | 全小黑麦粉 | 以完整小黑麦籽实不去除任何皮层经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.10.3 | 小黑麦次粉 | 以小黑麦为原料经制粉工艺形成的的副产品之一。由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.10.4 | 小黑麦粉 | 小黑麦经制粉工艺制成的以小黑麦粉为主、含有少量细麦麸和胚的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.10.5 | 小黑麦麸 | 以小黑麦为原料碾磨制粉过程中所分出的麦皮层。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.11 | 小麦及其加工产品 | | |
| 1.11.1 | 小麦 | 小麦（ <i>Triticum aestivum</i> L.）的籽实。可经瘤胃保护。 | |
| 1.11.2 | 发芽小麦[芽麦] | 发芽的小麦。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.11.3 | 谷朊粉[活性小麦面筋粉][小麦蛋白粉] | 以小麦或小麦粉为原料，去除淀粉和其它碳水化合物等非蛋白质成分后获得的小麦蛋白产品。由于水合后具有高度粘弹性，又称活性小麦面筋粉。 | 粗蛋白质 吸水率 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1.11.4 | 喷浆小麦麸 | 将小麦浸泡液喷到小麦麸皮上并经干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.11.5 | 膨化小麦 | 小麦在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 淀粉糊化度 |
| 1.11.6 | 全小麦粉 | 不去除任何皮层的完整小麦籽粒经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 面筋量 |
| 1.11.7 | 小麦次粉 | 以小麦为原料经制粉工艺生产面粉的副产品之一，由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.11.8 | 小麦粉[面粉] | 小麦经制粉工艺制成的以面粉为主、含有少量细麦麸和胚的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 面筋量 |
| 1.11.9 | 小麦粉浆粉 | 小麦提取淀粉、谷朊粉后的液态副产物经浓缩、干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 水分 |
| 1.11.10 | 小麦麸[麸皮] | 小麦在加工过程中所分出的麦皮层。 | 粗纤维 |
| 1.11.11 | 小麦胚 | 小麦加工时提取的胚及混有少量麦皮和胚乳的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 1.11.12 | 小麦胚芽饼 | 小麦胚经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 1.11.13 | 小麦胚芽粕 | 小麦胚经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 |
| 1.11.14 | 小麦胚芽油 | 小麦胚经压榨或浸提制取的油脂。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |
| 1.11.15 | 小麦水解蛋白 | 谷朊粉经部分水解后获得的产品。 | 粗蛋白质 |
| 1.11.16 | 小麦糖渣 | 小麦生产淀粉糖的副产品。 | 粗蛋白质 水分 |
| 1.11.17 | 小麦纤维 | 从小麦籽实中提取的纤维，或者生产小麦淀粉过程中提取的纤维类产物。 | 粗纤维 |
| 1.11.18 | 小麦纤维渣[小麦皮] | 小麦淀粉加工副产品。主要成分为纤维素，含有少部分胚乳。 | 粗纤维 水分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|-----------------|--|---------------------|
| 1.11.19 | 压片小麦 | 去壳小麦经汽蒸、碾压后的产品。其中可含有少量小麦壳。可经瘤胃保护。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.11.20 | 预糊化小麦 | 将粉碎或破碎小麦经湿热、压力等预糊化工艺处理后获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 淀粉糊化度 |
| 1.12 | 燕麦及其加工产品 | | |
| 1.12.1 | 燕麦 | 燕麦 (<i>Avena sativa</i> L.) 的籽实。可经瘤胃保护。 | |
| 1.12.2 | 膨化燕麦 | 碾磨或破碎燕麦在一定温度和压力条件下, 经膨化处理获得的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.12.3 | 全燕麦粉 | 不去除任何皮层的完整燕麦籽粒经碾磨获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.12.4 | 脱壳燕麦 | 燕麦的去壳籽实, 可经蒸汽处理。 | 淀粉 |
| 1.12.5 | 燕麦次粉 | 以燕麦为原料经制粉工艺形成的副产品之一, 由糊粉层、胚乳及少量细麸组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.12.6 | 燕麦粉 | 燕麦经制粉工艺制成的以燕麦粉为主、含有少量细麦麸和胚的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.12.7 | 燕麦麸 | 以燕麦为原料碾磨制粉过程中所分离出的麦皮层。 | 粗纤维 |
| 1.12.8 | 燕麦壳 | 燕麦经脱皮工艺后脱下的外壳。 | 粗纤维 |
| 1.12.9 | 燕麦片 | 燕麦经汽蒸、碾压后的产品。可包括少部分的燕麦壳。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.13 | 玉米及其加工产品 | | |
| 1.13.1 | 玉米 | 玉米 (<i>Zea mays</i> L.) 籽实。可经瘤胃保护。 | |
| 1.13.2 | 喷浆玉米皮 | 将玉米浸泡液喷到玉米皮上并经干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.13.3 | 膨化玉米 | 玉米在一定温度和压力条件下, 经膨化处理获得的产品。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.13.4 | 去皮玉米 | 玉米籽实脱去种皮后的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|----------|---|--|
| 1.13.5 | 压片玉米 | 去皮玉米经汽蒸、碾压后的产品。其中可含有少部分种皮。 | 淀粉 淀粉糊化度 |
| 1.13.6 | 玉米次粉 | 生产玉米粉、玉米碴过程中的副产品之一。主要由玉米皮和部分玉米碎粒组成。 | 淀粉 粗纤维 |
| 1.13.7 | 玉米蛋白粉 | 玉米经脱胚、粉碎、去渣、提取淀粉后的黄浆水，再经脱水制成的富含蛋白质的产品，粗蛋白质含量不低于50%（以干基计）。 | 粗蛋白质 |
| 1.13.8 | 玉米淀粉渣 | 生产柠檬酸等玉米深加工产品过程中，玉米经粉碎、液化、过滤获得的滤渣，再经干燥获得的产品。 | 淀粉 粗蛋白质 粗脂肪 水分 |
| 1.13.9 | 玉米粉 | 玉米经除杂、脱胚（或不脱胚）、碾磨获得的粉状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |
| 1.13.10 | 玉米浆干粉 | 玉米浸泡液经过滤、浓缩、低温喷雾干燥后获得的产品。 | 粗蛋白 二氧化硫 |
| 1.13.11 | 玉米酶解蛋白 | 玉米蛋白粉经酶水解、干燥后获得的产品。 | 酸溶蛋白 （三氯乙酸可溶蛋白） 粗蛋白质 粗灰分 钙含量 |
| 1.13.12 | 玉米胚 | 玉米籽实加工时所提取的胚及混有少量玉米皮和胚乳的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 1.13.13 | 玉米胚芽饼 | 玉米胚经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 1.13.14 | 玉米胚芽粕 | 玉米胚经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 1.13.15 | 玉米皮 | 玉米加工过程中分离出来的皮层。 | 粗纤维 |
| 1.13.16 | 玉米糝[玉米碴] | 玉米经除杂、脱胚、碾磨和筛分等系列工序加工而成的颗粒状产品。 | 淀粉 粗蛋白质 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1.13.17 | 玉米糖渣 | 玉米生产淀粉糖的副产品。 | 淀粉 粗蛋白质 粗脂肪 水分 |
| 1.13.18 | 玉米芯粉 | 玉米的中心穗轴经研磨获得的粉状产品。 | 粗纤维 |
| 1.13.19 | 玉米油[玉米胚芽油] | 由玉米胚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。 | 粗脂肪 酸价 过氧化值 |

2.油料籽实及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-------------|---|--------------------|
| 2.1 | 扁桃[杏]及其加工产品 | | |
| 2.1.1 | 扁桃[杏]仁饼 | 扁桃 (<i>Amygdalus Communis</i> L.) 仁或杏 (<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.) 仁经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.1.2 | 扁桃[杏]仁粕 | 扁桃仁或杏仁饼经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.1.3 | 扁桃[杏]仁油 | 扁桃仁或杏仁经压榨或浸提制取的油脂。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |
| 2.2 | 菜籽及其加工产品 | | |
| 2.2.1 | 菜籽[油菜籽] | 十字花科草本植物栽培油菜 (<i>Brassica napus</i> L.)，包括甘蓝型、白菜型、芥菜型油菜的小颗粒球形种子。可经瘤胃保护。 | |
| 2.2.2 | 菜籽饼[菜饼] | 菜籽经压榨取油后的副产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 2.2.3 | 菜籽蛋白 | 利用菜籽或菜籽粕生产的蛋白质含量不低于50%（以干基计）的产品。 | 粗蛋白质 |
| 2.2.4 | 菜籽皮 | 油菜籽经脱皮工艺脱下的种皮。 | 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.2.5 | 菜籽粕[菜粕] | 油菜籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品，或由菜籽饼浸提取油后获得的副产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.2.6 | 菜籽油[菜油] | 菜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 |
| 2.2.7 | 膨化菜籽 | 菜籽在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 2.2.8 | 双低菜籽 | 油菜籽中油的脂肪酸中芥酸含量不高于5.0%，饼粕中硫甙含量不高于45.0 μ mol/g的油菜籽品种。可经瘤胃保护。 | 芥酸 硫甙 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------------------|-------------------|--|--|
| 2.2.9 | 双低菜籽粕[双低菜粕] | 双低菜籽预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品，或由双低菜籽饼浸提取油后获得的副产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白 粗纤维 硫甙 |
| 2.3 | 大豆及其加工产品 | | |
| 2.3.1 | 大豆 | 豆科草本植物栽培大豆（ <i>Glycine max.</i> L. Merr.）的种子。 | |
| 2.3.2 | 大豆分离蛋白 | 以低温大豆粕为原料，利用碱溶酸析原理，将蛋白质和其它可溶性成分萃取出来，再在等电点下析出蛋白质，蛋白质含量不低于90%（以干基计）的产品。 | 粗蛋白质 |
| 2.3.3 ^{X1} | 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 |
| 2.3.4 | 大豆酶解蛋白 | 大豆或大豆加工产品（脱皮豆粕/大豆浓缩蛋白）经酶水解、干燥后获得的产品。 | 酸溶蛋白 （三氯乙酸可溶蛋白） 粗蛋白质 粗灰分 钙 |
| 2.3.5 | 大豆浓缩蛋白 | 低温大豆粕除去其中的非蛋白成分后获得的蛋白质含量不低于65%（以干基计）的产品。 | 粗蛋白质 |
| 2.3.6 | 大豆胚芽粕[大豆胚芽粉] | 大豆胚芽脱油后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.3.7 | 大豆胚芽油 | 大豆胚芽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 |
| 2.3.8 | 大豆皮 | 大豆经脱皮工艺脱下的种皮。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.3.9 | 大豆筛余物 | 大豆籽实清理过程中筛选出的瘪的或破碎的籽实、种皮和外壳。 | 粗纤维 粗灰分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|----------------------|------------------|--|------------------------|
| 2.3.10 | 大豆糖蜜 | 醇法大豆浓缩蛋白生产中，萃取液经浓缩获得的总糖不低于55%、粗蛋白质不低于8%的粘稠物（以干基计）。 | 总糖 蔗糖 粗蛋白质 水分 |
| 2.3.11 | 大豆纤维 | 从大豆中提取的纤维物质。 | 粗纤维 |
| 2.3.12 | 大豆油[豆油] | 大豆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 |
| 2.3.13 ^{XI} | 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 ^{XI} | 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 ^{XI} | 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 |
| 2.3.16 | 烘烤大豆（粉） | 烘烤的大豆或将其粉碎后的产品。可经瘤胃保护。 | |
| 2.3.17 | 膨化大豆[膨化大豆粉] | 全脂大豆经清理、破碎（磨碎）、膨化处理获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 2.3.18 | 膨化大豆蛋白[大豆组织蛋白] | 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。 | 粗蛋白质 |
| 2.3.19 ^{XI} | 膨化豆粕 | 豆粕经膨化处理后获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.4 | 番茄籽及其加工产品 | | |
| 2.4.1 | 番茄籽粕 | 番茄（ <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.）籽经压榨或浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.4.2 | 番茄籽油 | 番茄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 |
| 2.5 | 橄榄及其加工产品 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|------------------|--|--------------------|
| 2.5.1 | 橄榄饼 [油橄榄饼] | 木犀科常绿乔木油树的椭圆形或卵形黑果油橄榄 (<i>Olea europaea</i> L.) 果实经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.5.2 | 橄榄粕[油橄榄粕] | 油橄榄饼经浸提取油后获得的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.5.3 | 橄榄油 | 橄榄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 |
| 2.6 | 核桃及其加工产品 | | |
| 2.6.1 | 核桃仁饼 | 脱壳或部分脱壳 (含壳率≤30%) 的核桃 (<i>Juglans regia</i> L.) 经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.6.2 | 核桃仁粕 | 核桃仁经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品, 或由核桃仁饼浸提取油后获得的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.6.3 | 核桃仁油 | 核桃仁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 |
| 2.7 | 红花籽及其加工产品 | | |
| 2.7.1 | 红花籽 | 菊科植物红花 (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) 的种子。 | |
| 2.7.2 | 红花籽饼 | 红花籽(仁)经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.7.3 | 红花籽壳 | 红花籽脱壳取仁后的产品。 | 粗纤维 |
| 2.7.4 | 红花籽粕 | 红花籽(仁)经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.7.5 | 红花籽油 | 红花籽 (仁) 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 |
| 2.8 | 花椒籽及其加工产品 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-----------------|---|--------------------|
| 2.8.1 | 花椒籽 | 芸香科花椒属植物青花椒 (<i>Zanthoxylum schinifolium</i> Sieb. et Zucc.) 或花椒 (<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim. var. <i>bungeanum</i>) 的干燥成熟果实中的籽。 | |
| 2.8.2 | 花椒籽饼[花椒饼] | 花椒籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.8.3 | 花椒籽粕[花椒粕] | 花椒籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品, 或由花椒饼浸提取油获得的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.8.4 | 花椒籽油 | 花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 |
| 2.9 | 花生及其加工产品 | | |
| 2.9.1 | 花生 | 豆科草本植物栽培花生 (<i>Arachis hypogaea</i> L.) 荚果的种子, 椭圆形, 种皮有黑、白、紫红等色。 | |
| 2.9.2 | 花生饼[花生仁饼] | 脱壳或部分脱壳 (含壳率≤30%) 的花生经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.9.3 | 花生蛋白 | 由花生及花生粕生产的蛋白质含量不低于65% (以干基计) 的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.9.4 | 花生红衣 | 花生仁外衣, 含有丰富单宁和硫胺。 | 粗纤维 |
| 2.9.5 | 花生壳 | 花生的外壳。 | 粗纤维 |
| 2.9.6 | 花生粕[花生仁粕] | 花生经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品, 或由花生饼浸提取油获得的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.9.7 | 花生油 | 花生 (仁) 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 |
| 2.10 | 可可及其加工产品 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------------|---|--------------------|
| 2.10.1 | 可可饼(粉) | 脱壳后的可可 (<i>Theobroma cacao</i> L.) 豆经压榨取油后的副产品, 可经粉碎。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.10.2 | 可可油[可可脂] | 可可豆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 |
| 2.11 | 葵花籽及其加工产品 | | |
| 2.11.1 | 葵花籽[向日葵籽] | 菊科草本植物栽培向日葵 (<i>Helianthus annuus</i> L.) 短卵形瘦果的种子。可经瘤胃保护。 | |
| 2.11.2 | 葵花头粉[向日葵盘粉] | 葵花盘脱除葵花籽后剩余物粉碎烘干的产品。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 2.11.3 | 葵花籽壳[向日葵壳] | 向日葵籽的外壳。 | 粗纤维 |
| 2.11.4 | 葵花籽仁饼[向日葵籽仁饼] | 部分脱壳的向日葵籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.11.5 | 葵花籽仁粕[向日葵籽仁粕] | 部分脱壳的向日葵籽菜籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.11.6 | 葵花籽油[向日葵籽油] | 向日葵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 |
| 2.12 | 棉籽及其加工产品 | | |
| 2.12.1 | 棉籽 | 锦葵科草木或多年生灌木棉花 (<i>Gossypium</i> spp.) 蒴果的种子。不得用于水产饲料。可经瘤胃保护。 | |
| 2.12.2 | 棉仁饼 | 按脱壳程度, 含壳量低的棉籽饼称为棉仁饼。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.12.3 | 棉籽饼[棉饼] | 棉籽经脱绒、脱壳和压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|----------------------|--------------------|--|--|
| 2.12.4 ^{XI} | 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 |
| 2.12.5 | 棉籽壳 | 棉籽剥壳, 以及仁壳分离后以壳为主的产品。 | 粗纤维 |
| 2.12.6 | 棉籽酶解蛋白 | 棉籽或棉籽蛋白粉经酶水解、干燥后获得的产品。 | 酸溶蛋白 (三氯乙酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗灰分 游离棉酚 钙 |
| 2.12.7 | 棉籽粕[棉粕] | 棉籽经脱绒、脱壳、仁壳分离后, 经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品, 或由棉籽饼浸提取油获得的副产品。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.12.8 | 棉籽油[棉油] | 棉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 |
| 2.12.9 | 脱酚棉籽蛋白 [脱毒棉籽蛋白] | 以棉籽为原料, 在低温条件下, 经软化、轧胚、浸出提油后将棉酚以游离状态萃取脱除后得到的粗蛋白含量不低于50%、游离棉酚含量不高于400 mg/kg、氨基酸占粗蛋白比例不低于87%的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 游离棉酚 氨基酸占粗蛋白比例 |
| 2.13 | 木棉籽及其加工产品 | | |
| 2.13.1. | 木棉籽饼 | 木棉 (<i>Bombax malabaricum</i> DC.) 籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.13.2 | 木棉籽粕 | 木棉籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品, 或由木棉籽饼浸提取油获得的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.13.3 | 木棉籽油 | 木棉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 |
| 2.14 | 葡萄籽及其加工产品 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|----------------------|---|--------------------|
| 2.14.1 | 葡萄籽粕 | 葡萄 (<i>Vitis vinifera</i> L.) 籽经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.14.2 | 葡萄籽油 | 葡萄籽经浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |
| 2.15 | 沙棘籽及其加工产品 | | |
| 2.15.1 | 沙棘籽饼 | 沙棘 (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) 籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.15.2 | 沙棘籽粕 | 沙棘籽经浸提或超临界萃取取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.15.3 | 沙棘籽油 | 沙棘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 |
| 2.16 | 酸枣及其加工产品 | | |
| 2.16.1 | 酸枣粕 | 酸枣 (<i>Ziziphus jujube</i> Mill. var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chou) 果仁经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.16.2 | 酸枣油 | 酸枣果仁经浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |
| 2.17 | 文冠果加工产品 | | |
| 2.17.1 | 文冠果粕 | 文冠果 (<i>Xanthoceras sorbifolia</i> Bunge.) 种子经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.17.2 | 文冠果油 | 文冠果种子经压榨制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |
| 2.18 | 亚麻籽及其加工产品 | | |
| 2.18.1 | 亚麻籽[胡麻籽] | 亚麻 (<i>Linum usitatissimum</i> L.) 的种子。可经瘤胃保护。 | |
| 2.18.2 | 亚麻饼[亚麻籽饼, 亚麻仁饼, 胡麻饼] | 亚麻籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|----------------------|----------------------|---|--------------------|
| 2.18.3 | 亚麻粕[亚麻籽粕, 亚麻仁粕, 胡麻粕] | 亚麻籽经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.18.4 | 亚麻籽油 | 亚麻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 |
| 2.19 | 椰子及其加工产品 | | |
| 2.19.1 | 椰子饼 | 以干燥的椰子 (<i>Cocos nucifera</i> L.) 胚乳 (即椰肉) 为原料, 经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.19.2 | 椰子粕 | 以干燥的椰子胚乳 (即椰肉) 为原料, 经预榨以及溶剂浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.19.3 | 椰子油 | 椰子胚乳 (即椰肉) 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 |
| 2.20 | 油棕榈及其加工产品 | | |
| 2.20.1 | 棕榈果 | 棕榈 (<i>Trachycarpus fortunei</i> Hook.) 果穗上的含油未加工脱脂和未分离果核的果 (肉) 实。 | 粗脂肪 粗蛋白 粗纤维 |
| 2.20.2 | 棕榈饼[棕榈仁饼] | 棕榈仁经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.20.3 | 棕榈粕[棕榈仁粕] | 棕榈仁经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.20.4 | 棕榈仁 | 油棕榈果实脱壳后的果仁。 | |
| 2.20.5 | 棕榈仁油 | 棕榈仁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 |
| 2.20.6 ^{XI} | 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 |
| 2.21 | 月见草籽及其加工产品 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-----------------|---|--------------------|
| 2.21.1 | 月见草籽 | 月见草 (<i>Oenothera biennis</i> L.) 籽实。 | |
| 2.21.2 | 月见草籽粕 | 月见草籽经冷榨、浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.21.3 | 月见草籽油 | 月见草籽经冷榨、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 |
| 2.22 | 芝麻及其加工产品 | | |
| 2.22.1 | 芝麻籽 | 芝麻 (<i>Sesamum indicum</i> L.) 种子。 | |
| 2.22.2 | 芝麻饼[油麻饼] | 芝麻籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.22.3 | 芝麻粕 | 芝麻籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后的副产品，或芝麻籽饼浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.22.4 | 芝麻油 | 芝麻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 |
| 2.23 | 紫苏及其加工产品 | | |
| 2.23.1 | 紫苏籽 | 紫苏 (<i>Perilla frutescens</i> L.) 的籽实。 | |
| 2.23.2 | 紫苏饼[紫苏籽饼] | 紫苏籽经压榨取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 |
| 2.23.3 | 紫苏粕[紫苏籽粕] | 紫苏籽或紫苏籽饼经浸提取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 2.23.4 | 紫苏油 | 紫苏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 |
| 2.24 | 其它 | | |
| 2.24.1 | 氢化脂肪 | 植物油脂经氢化反应获得的产品。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 酸价 过氧化值 |

3. 豆科作物籽实及其加工产品（大豆及其加工产品见第2部分）

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------------------|------------|---|-------------|
| 3.1 | 扁豆及其加工产品 | | |
| 3.1.1 | 扁豆 | 豆科蝶形花亚科扁豆属扁豆（ <i>Lablab purpureus</i> L.）的籽实。 | |
| 3.1.2 | 去皮扁豆 | 扁豆籽实去皮后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.2 | 菜豆及其加工产品 | | |
| 3.2.1 | 菜豆 [芸豆] | 豆科菜豆属菜豆（ <i>Phaseolus vulgaris</i> L.）的籽实。 | |
| 3.3 | 蚕豆及其加工产品 | | |
| 3.3.1 | 蚕豆 | 豆科野豌豆属蚕豆（ <i>Vicia faba</i> L.）的籽实。 | |
| 3.3.2 | 蚕豆粉浆蛋白粉 | 用蚕豆生产淀粉时，从其粉浆中分离出淀粉后经干燥获得的粉状副产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.3.3 | 蚕豆皮 | 蚕豆籽实经去皮工艺脱下的种皮。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 3.3.4 | 去皮蚕豆 | 蚕豆籽实去皮后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.3.5 | 压片蚕豆 | 去皮蚕豆经汽蒸、碾压处理获得的产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.4 | 瓜尔豆及其加工产品 | | |
| 3.4.1 ^{X1} | 瓜尔豆 | 豆科瓜尔豆属（ <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L.）的籽实。 | |
| 3.4.2 | 瓜尔豆胚芽粕 | 豆科瓜尔豆属瓜尔豆（ <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L.）籽实的胚芽经浸提制取瓜尔豆胶后的副产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.4.3 | 瓜尔豆粕 | 瓜尔豆籽实经浸提制取瓜尔豆胶后的副产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.5 | 红豆及其加工产品 | | |
| 3.5.1 | 红豆[赤豆、红小豆] | 豆科豇豆属红豆（ <i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi et H. Ohashi）的籽实。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-----------------|--|-------------------|
| 3.5.2 | 红豆皮 | 红豆籽实经脱皮工艺脱下的种皮。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 3.5.3 | 红豆渣 | 红豆经湿法提取淀粉和蛋白后所得的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 3.6 | 角豆及其加工产品 | | |
| 3.6.1 | 角豆粉 | 豆科长角豆属长角豆 (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) 的籽实和豆荚一起粉碎后获得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 总糖 |
| 3.7 | 绿豆及其加工产品 | | |
| 3.7.1 | 绿豆 | 豆科豇豆属绿豆 (<i>Vigna radiata</i> L.) 的籽实。 | |
| 3.7.2 | 绿豆粉浆蛋白粉 | 用绿豆生产淀粉时, 从其粉浆中分离出淀粉后经干燥获得的粉状副产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.7.3 | 绿豆皮 | 绿豆籽实经去皮工艺脱下的种皮。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 3.7.4 | 绿豆渣 | 绿豆经湿法提取淀粉和蛋白后所得的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 3.8 | 豌豆及其加工产品 | | |
| 3.8.1 | 豌豆 | 豆科豌豆属豌豆 (<i>Pisum sativum</i> L.) 的籽实。 可经瘤胃保护。 | |
| 3.8.2 | 去皮豌豆 | 豌豆籽实去皮后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.8.3 | 豌豆次粉 | 豌豆制粉过程中获得的副产品, 主要由胚乳和少量豆皮组成。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.8.4 | 豌豆粉 | 豌豆经粉碎所得的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.8.5 | 豌豆粉浆蛋白粉 | 用豌豆生产淀粉时, 从其粉浆中分离出淀粉后经干燥获得的粉状副产品。 | 粗蛋白质 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------------|---|------------------|
| 3.8.6 | 豌豆粉浆粉 | 豌豆经湿法提取淀粉和蛋白后所得的液态副产物，经浓缩、干燥获得的粉状产品。主要由可溶性蛋白和碳水化合物组成。 | 粗蛋白质 水分 |
| 3.8.7 | 豌豆皮 | 豌豆籽实经去皮工艺脱下的种皮。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 3.8.8 | 豌豆纤维 | 从豌豆中提取的纤维物质。 | 粗纤维 |
| 3.8.9 | 豌豆渣 | 豌豆经湿法提取淀粉和蛋白后所得的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 3.8.10 | 压片豌豆 | 去皮豌豆经汽蒸、碾压获得的产品。 | 粗蛋白质 |
| 3.9 | 鹰嘴豆及其加工产品 | | |
| 3.9.1 | 鹰嘴豆 | 豆科鹰嘴豆属鹰嘴豆 (<i>Cicer arietinum</i> L.) 的籽实。 | |
| 3.10 | 羽扇豆及其加工产品 | | |
| 3.10.1 | 羽扇豆 | 苦味物质含量低的豆科羽扇豆属多叶羽扇豆 (<i>Lupinus polyphyllus</i> Lindl.) 的籽实。 | |
| 3.10.2 | 去皮羽扇豆 | 羽扇豆籽实经去皮后的产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 3.10.3 | 羽扇豆皮 | 羽扇豆籽实经去皮工艺脱下的种皮。 | 粗纤维 粗灰分 |
| 3.10.4 | 羽扇豆渣 | 羽扇豆提取蛋白或寡糖组分后获得的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 3.11 | 其它 | | |
| 3.11.1 | __豆荚 | 本目录所列豆科植物籽实的豆荚，产品名称应标明原料的来源，如：豌豆荚。 | 粗纤维 |
| 3.11.2 | __豆荚粉 | 本目录所列豆科植物籽实的豆荚经粉碎获得的产品，产品名称应标明原料的来源，如：角豆荚粉。 | 粗纤维 |

| 原料 编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性 标识要求 |
|----------|-------|--|-------------|
| 3.11.3 | 烘烤__豆 | 豆科菜豆属(<i>Phaseolus L.</i>)或豇豆属 (<i>Vigna Savi</i>)植物的籽实经适当烘烤后的产品。产品名称应标明原料的来源,如:烘烤菜豆。可经瘤胃保护。 | 粗蛋白质 |

4、块茎、块根及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|----------------------------------|---|------------------|
| 4.1 | 白萝卜及其加工产品 | | |
| 4.1.1 | 萝卜干(片、块、粉、颗粒) | 萝卜 (<i>Raphanus sativus</i> L.) 经切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 白萝卜干。 | 水分 |
| 4.2 | 大蒜及其加工产品 | | |
| 4.2.1 | 大蒜粉(片) | 百合科葱属蒜 (<i>Allium sativum</i> L.) 经粉碎或切片获得的白色至黄色粉末或片状物。 | |
| 4.2.2 | 大蒜渣 | 大蒜取油后的副产品。 | 粗纤维 水分 |
| 4.3 | 甘薯及其加工产品 | | |
| 4.3.1 | 甘薯[红薯、白薯、番薯、山芋、地瓜、红苕]干(片、块、粉、颗粒) | 旋花科番薯属甘薯 (<i>Ipomoea batatas</i> L.) 植物的块根, 经切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 甘薯干。 | 水分 |
| 4.3.2 | 甘薯渣 | 甘薯提取淀粉后的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.3.3 | 紫薯干(片、块、粉、颗粒) | 旋花科番薯属紫薯 (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam) 的块根, 经切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 紫薯干。 | 水分 |
| 4.4 | 胡萝卜及其加工产品 | | |
| 4.4.1 | 胡萝卜干(片、块、粉、颗粒) | 胡萝卜 (<i>Daucus carota</i> L.) 经切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 胡萝卜干。 | 水分 |
| 4.4.2 | 胡萝卜渣 | 胡萝卜经榨汁或提取胡萝卜素后获得的副产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|---------------------------|---|------------------|
| 4.5 | 菊苣及其加工产品 | | |
| 4.5.1 | 菊苣根干（片、块、粉、颗粒） | 菊科菊苣属菊苣（ <i>Cichorium intybus</i> L.）的块根，经干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态，如：菊苣根粉。 | 水分 总糖 |
| 4.5.2 | 菊苣渣 | 菊苣制取菊糖或香料后的副产品，由浸提或压榨后的菊苣片组成。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.6 | 菊芋及其加工产品 | | |
| 4.6.1 | 菊糖 | 菊科向日葵属菊芋（ <i>Helianthus tuberosus</i> L.）的块根中提取的果聚糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 菊糖 |
| 4.6.2 | 菊芋渣 | 菊芋提取菊糖后的副产物。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.7 | 马铃薯及其加工产品 | | |
| 4.7.1 | 马铃薯[土豆、洋芋、山药蛋]干（片、块、粉、颗粒） | 马铃薯（ <i>Solanum tuberosum</i> L.）经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态，如：马铃薯干。 | 水分 |
| 4.7.2 | 马铃薯蛋白粉 | 马铃薯提取淀粉后经干燥获得的粉状产品。主要成分为蛋白质。 | 粗蛋白质 |
| 4.7.3 | 马铃薯渣 | 马铃薯经提取淀粉和蛋白后的副产物。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.8 | 魔芋及其加工产品 | | |
| 4.8.1 | 魔芋干（片、块、粉、颗粒） | 天南星科魔芋属魔芋（ <i>Amorphophalms konjac</i> ）的块根经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态，如：魔芋干。 | 水分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------------|---|------------------|
| 4.9 | 木薯及其加工产品 | | |
| 4.9.1 | 木薯干(片、块、粉、颗粒) | 木薯 (<i>Manihot esculenta</i> Crantz.) 经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 木薯干。 | 水分 |
| 4.9.2 | 木薯渣 | 木薯提取淀粉后的副产物。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.10 | 藕及其加工产品 | | |
| 4.10.1 | 藕[莲藕]干(片、块、粉、颗粒) | 莲藕经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 莲藕干。 | 水分 |
| 4.11 | 甜菜及其加工产品 | | |
| 4.11.1 | 甜菜粕[渣] | 藜科甜菜属甜菜 (<i>Beta vulgaris</i> L.) 的块根制糖后的副产品, 由浸提或压榨后的甜菜片组成。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.11.2 | 甜菜粕颗粒 | 以甜菜粕为原料, 添加废糖蜜等辅料经制粒形成的产品。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 4.11.3 | 甜菜糖蜜 | 从甜菜中提糖后获得的液体副产品。 | 总糖 粗灰分 水分 |
| | 蔗糖 | 见13.4.1 | |
| 4.12 | 食用瓜类及其加工产品 | | |
| 4.12.1 | ____瓜 | 可食用瓜类或其去除瓜籽后的产品。可鲜用或对其进行干燥加工处理, 产品名称应标明使用原料的来源, 如: 南瓜。 | 水分 |
| 4.12.2 | ____瓜籽 | 可食用瓜类的籽实经干燥等工艺加工获得的产品, 产品名称应标明使用原料的来源, 如: 南瓜籽。 | 粗蛋白 |

5、其它籽实、果实类产品及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------------------|-----------------|--|------------------|
| 5.1 | 辣椒及其加工产品 | | |
| 5.1.1 | 辣椒（粉） | 辣椒（ <i>Capsicum annuum</i> L.）经干燥、粉碎后所得的产品。 | 粗蛋白 粗灰分 |
| 5.1.2 | 辣椒渣 | 辣椒皮提取红色素后的副产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 5.1.3 | 辣椒籽粕 | 辣椒籽取油后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 |
| 5.1.4 ^{X1} | 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 |
| 5.2 | 水果或坚果及其加工产品 | | |
| 5.2.1 | 鳄梨[牛油果]干（片、块、粉） | 鳄梨（ <i>Persea americana</i> Mill.）经切片、切块、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态，如：鳄梨干。 | 总糖 水分 |
| 5.2.2 | 鳄梨[牛油果]浓缩汁 | 鳄梨压榨后的汁液经浓缩后获得的产品。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 水分 |
| 5.2.3 | ____果仁 | 可食用的坚果仁或水果仁，产品名称应标明使用原料的来源。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 5.2.4 | ____果渣 | 可食用水果榨汁或果品加工过程中获得的副产品，产品名称应标明使用原料的来源，如：柑橘渣。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 5.3 | 枣及其加工产品 | | |
| 5.3.1 | 枣 | 食用枣（ <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.）。 | |
| 5.3.2 | 枣粉 | 食用枣经干燥、粉碎获得的产品。 | 粗纤维 粗灰分 |

6. 饲草、粗饲料及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|----------------|--|-----------------------|
| 6.1 | 干草及其加工产品 | | |
| 6.1.1 | ____草颗粒 (块) | 收割的牧草经自然干燥或烘干脱水、粉碎及制粒或压块后获得的产品。不得含有有毒有害草。产品名称应标明草的品种,如:苜蓿草颗粒,苜蓿草块。 | 粗蛋白质 中性洗涤纤维 |
| 6.1.2 | ____干草 | 收割的牧草经自然干燥或烘干脱水后获得的产品。不得含有有毒有害草。产品名称应标明草的品种,如:苜蓿干草。 | 粗蛋白质 中性洗涤纤维 |
| 6.1.3 | ____干草粉 | 收割的牧草经自然干燥或烘干脱水、粉碎后获得的产品。不得含有有毒有害草。产品名称应标明草的品种,如:苜蓿干草粉。 | 粗蛋白质 中性洗涤纤维 |
| 6.1.4 | 苜蓿渣 | 苜蓿干草粉用水提取苜蓿多糖等成分后获得的副产品。可经烘干、粉碎或挤压成颗粒状。 | 粗蛋白质 中性洗涤纤维 |
| 6.2 | 秸秆及其加工产品 | | |
| 6.2.1 | ____氨化秸秆 | 以收获籽实后的玉米秸、麦秸、稻秸为原料,在密闭的条件下按一定比例喷洒液氨、尿素、碳铵等氮源,在适宜的温度下经一定时间的发酵而获得的产品。产品名称应标明作物的品种,如:玉米氨化秸秆。如原料为多种秸秆,产品名称直接标注氨化秸秆。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 氮源种类 |
| 6.2.2 | ____碱化秸秆 | 用烧碱(氢氧化钠)或石灰水(氢氧化钙)浸泡或喷洒玉米秸、麦秸、稻秸等粗饲料而获得的产品。产品名称应标明作物的品种,如:玉米碱化秸秆。如原料为多种秸秆,产品名称直接标注碱化秸秆。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 |
| 6.2.3 | ____秸秆 | 成熟农作物干的茎叶(穗)。产品名称应标明作物的品种,如:玉米秸秆。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--------------|--|-----------------------------------|
| 6.2.4 | ____ 秸秆粉 | 成熟农作物的茎叶(穗)经自然或人工干燥、粉碎后获得的产品。产品名称应标明作物的品种, 如: 玉米秸秆粉。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 |
| 6.2.5 | ____ 秸秆颗粒(块) | 成熟农作物的茎叶(穗)经自然或人工干燥、粉碎、制粒或压块后获得的产品。产品名称应标明作物的品种, 如: 玉米秸秆颗粒, 玉米秸秆块。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 |
| 6.3 | 青绿饲料 | | |
| 6.3.1 | ____ 青绿粗饲料 | 指可饲用的植物新鲜茎叶, 主要包括天然牧草、栽培牧草、田间杂草、菜叶类、水生植物。产品不得含有有毒有害草。产品名称应标明植物品种, 如: 苜蓿。 | 粗蛋白质 中性洗涤纤维 水分 |
| 6.4 | 青贮饲料 | | |
| 6.4.1 | ____ 半干青贮饲料 | 又称低水分青贮饲料, 是将青贮原料经过预干蒸发, 使水分降低到40%-50%时进行青贮而获得的产品。有可能使用青贮添加剂。产品名称应标明青贮原料的品种, 如: 玉米半干青贮饲料。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 青贮添加剂品种及用量 水分 |
| 6.4.2 | ____ 黄贮饲料 | 以收获籽实后的农作物秸秆为原料, 通过添加微生物菌剂、酸化剂、酶制剂等添加剂, 有可能添加适量水, 在密闭缺氧的条件下, 通过厌氧乳酸菌的发酵作用而获得的一类粗饲料产品。包括压袋装产品。产品名称应标明农作物的品种, 如玉米黄贮饲料。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 青贮添加剂品种及用量 水分 |
| 6.4.3 | ____ 青贮饲料 | 将含水率65%~75%的青绿粗饲料切碎后, 在密闭缺氧的条件下, 通过厌氧乳酸菌的发酵作用而获得的一类粗饲料产品。产品名称应标明粗饲料的品种, 如: 玉米青贮饲料。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 青贮添加剂品种及用量 水分 |
| 6.5 | 其它粗饲料 | | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--------------|--|---------------------|
| 6.5.1 | 灌木或树木茎叶 | 指可饲用的3米以下的多年生木本植物的成熟植株及各种树木新鲜或干燥的茎叶。产品名称应标明灌木或树木的品种，如：大叶杨茎叶。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 水分 |
| 6.5.2 | 灌木或树木茎叶粉 | 指可饲用的3米以下的多年生木本植物的成熟植株及各种树木的茎叶经干燥、粉碎后获得的产品。产品名称应标明灌木与树木的品种，如：松针粉。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 水分 |
| 6.5.3 | 灌木与树木茎叶颗粒（块） | 指可饲用的3米以下的多年生木本植物的成熟植株及各种树木的茎叶经干燥、粉碎、制粒后获得的产品。产品名称应标明灌木与树木的品种，如：大叶杨茎叶颗粒。 | 粗灰分 中性洗涤纤维 水分 |

7、其它植物、藻类及其加工产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-----------|---|--------------------------|
| 7.1 | 甘蔗加工产品 | | |
| 7.1.1 | 甘蔗糖蜜 | 甘蔗 (<i>Saccharum officinarum</i> L.) 经制糖工艺提取糖后获得的粘稠液体或甘蔗糖蜜精炼提取糖后获得的液体副产品。 | 蔗糖 水分 |
| 7.1.2 | 甘蔗渣 | 甘蔗提取糖后剩余的植物部分, 主要由纤维组成。 | 粗纤维 水分 |
| | 蔗糖 | 见13.4.1和13.4.3 | |
| 7.2 | 丝兰及其加工产品 | | |
| 7.2.1 | 丝兰粉 | 丝兰 (<i>Yucca schidigera</i> Roezl.) 干燥、粉碎后得到的粉状产品。 | 吸氮量 水分 |
| 7.3 | 甜叶菊及其加工产品 | | |
| 7.3.1 | 甜叶菊渣 | 甜叶菊 (<i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) Hemsl L.) 提取甜菊糖后的副产物。 | 粗蛋白质 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 7.4 | 万寿菊及其加工产品 | | |
| 7.4.1 | 万寿菊渣 | 万寿菊 (<i>Tagetes erecta</i> L.) 提取叶黄素后的副产品。 | 粗蛋白质 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 7.5 | 藻类及其加工产品 | | |
| 7.5.1 | ____藻 | 可食用大型海藻 (如海带、巨藻、龙须藻) 或食品企业加工食用大型海藻剩余的边角料, 可经冷藏、冷冻、干燥、粉碎处理。产品名称应标明海藻品种和产品物理性状, 如: 海带粉。 | 粗蛋白质 粗灰分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------------------|--|---|-------------------|
| 7.5.2 | ____藻渣 | 可食用大型海藻经提取活性成分后的副产品，产品名称应标明使用原料的来源，如：海带渣。 | 总糖 粗灰分 水分 |
| 7.5.3 | 裂壶藻粉 | 以裂壶藻 (<i>Schizochytrium</i> sp.) 种为原料，通过发酵、分离、干燥等工艺生产的富含 DHA 的藻粉。 | 粗脂肪 DHA |
| 7.5.4 | 螺旋藻粉 | 螺旋藻 (<i>Spirulina platensis</i>) 干燥、粉碎后的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 7.5.5 | 拟微绿球藻粉 | 以拟微绿球藻 (<i>Nannochloropsis</i> sp.) 种为原料，通过培养、浓缩、干燥等工艺生产的富含 EPA 的藻粉。 | 粗脂肪 EPA |
| 7.5.6 | 微藻粕 | 裂壶藻粉、拟微绿球藻粉或小球藻粉浸提脂肪后，经干燥得到的副产品。 | 粗蛋白 粗灰分 |
| 7.5.7 | 小球藻粉 | 以小球藻 (<i>Chlorella</i> sp.) 种为原料，通过培养、浓缩、干燥等工艺生产的富含 EPA 和 DHA 的藻粉。 | 粗脂肪 EPA DHA |
| 7.6 ^{x2} | 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） | | |
| 7.6.1 | 八角茴香 | 木兰科八角属植物八角 (<i>Illicium verum</i> Hook.) 的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.2 | 白扁豆 | 豆科扁豆属 (<i>Lablab</i> Adans.) 植物的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.3 | 百合 | 百合科百合属植物卷丹 (<i>Lilium lancifolium</i> Thunb.)、百合 (<i>Lilium brownii</i> F.E. Brown var. <i>viridulum</i> Baker) 或细叶百合 (<i>Lilium pumilum</i> DC.) 的干燥肉质鳞叶。 | |
| 7.6.4 | 白芍 | 毛茛科芍药亚科芍药属植物芍药 (<i>Paeonia lactiflora</i> Pall.) 的干燥根。 | |
| 7.6.5 | 白术 | 菊科苍术属植物白术 (<i>Atractylodes macrocephala</i> Koidz.) 的干燥根茎。 | |
| 7.6.6 | 柏子仁 | 柏科侧柏属植物侧柏 (<i>Platycladus orientalis</i> (L.) Franco) 的干燥成熟种仁。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------|---|---------|
| 7.6.7 | 薄荷 | 唇形科薄荷属植物薄荷 (<i>Mentha haplocalyx</i> Briq.) 的干燥地上部分。 | |
| 7.6.8 | 补骨脂 | 豆科补骨脂属植物补骨脂 (<i>Psoralea corylifolia</i> L.) 的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.9 | 苍术 | 菊科苍术属植物苍术 (<i>Atractylodes lancea</i> (Thunb.) DC.) 或北苍术 (<i>Atractylodes chinensis</i> (DC.) Koidz) 的干燥根茎。 | |
| 7.6.10 | 侧柏叶 | 柏科侧柏属植物侧柏 (<i>Platycladus orientalis</i> (L.) Franco) 的干燥枝梢和叶。 | |
| 7.6.11 | 车前草 | 车前科车前属植物车前 (<i>Plantago asiatica</i> L.) 或平车前 (<i>Plantago depressa</i> Willd.) 的干燥全草。 | |
| 7.6.12 | 车前子 | 车前科车前属植物车前 (<i>Plantago asiatica</i> L.) 或平车前 (<i>Plantago depressa</i> Willd.) 的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.13 | 赤芍 | 毛茛科芍药亚科芍药属植物芍药 (<i>Paeonia lactiflora</i> Pall.) 或川赤芍 (<i>Paeonia veitchii</i> Lynch) 的干燥根。 | |
| 7.6.14 | 川芎 | 伞形科藁本属植物川芎 (<i>Ligusticum chuanxiong</i> Hort.) 的干燥根茎。 | |
| 7.6.15 | 刺五加 | 五加科五加属植物刺五加 (<i>Acanthopanax senticosus</i> (Rupr. et Maxim.) Harms) 的干燥根和根茎或茎。 | |
| 7.6.16 | 大蓟 | 菊科蓟属植物蓟 (<i>Cirsium japonicum</i> Fisch. ex DC.) 的干燥地上部分。 | |
| 7.6.17 | 淡豆豉 | 豆科大豆属植物大豆 (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) 的成熟种子的发酵加工品。 | |
| 7.6.18 | 淡竹叶 | 禾本科淡竹叶属植物淡竹叶 (<i>Lophatherum gracile</i> Brongn.) 的干燥茎叶。 | |
| 7.6.19 | 当归 | 伞形科当归属植物当归 (<i>Angelica sinensis</i> (Oliv.) Diels) 的干燥根。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------|---|---------|
| 7.6.20 | 党参 | 桔梗科党参属植物党参(<i>Codonopsis pilosula</i> (Franch.) Nannf.)、素花党参(<i>Codonopsis pilosula</i> Nannf. var. <i>modesta</i> (Nannf.) L. T. Shen)或川党参(<i>Codonopsis tangshen</i> Oliv.)的干燥根。 | |
| 7.6.21 | 地骨皮 | 茄科枸杞属植物枸杞(<i>Lycium chinense</i> Mill.)或宁夏枸杞(<i>Lycium barbarum</i> L.)的干燥根皮。 | |
| 7.6.22 | 丁香 | 桃金娘科蒲桃属植物丁香(<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et Perry)的干燥花蕾。 | |
| 7.6.23 | 杜仲 | 杜仲科杜仲属植物杜仲(<i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.)的干燥树皮。 | |
| 7.6.24 | 杜仲叶 | 杜仲科杜仲属植物杜仲(<i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.)的干燥叶。 | |
| 7.6.25 | 榧子 | 红豆杉科榧树属植物榧树(<i>Torreya grandis</i> Fort.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.26 | 佛手 | 芸香科柑橘属植物佛手(<i>Citrus medica</i> L. var. <i>sarcodactylis</i> (Noot.) Swingle)的干燥果实。 | |
| 7.6.27 | 茯苓 | 多孔菌科茯苓属真菌茯苓(<i>Poria cocos</i> (Schw.) Wolf)的干燥菌核。 | |
| 7.6.28 | 甘草 | 豆科甘草属植物甘草(<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch.)、胀果甘草(<i>Glycyrrhiza inflata</i> Batal.)或洋甘草(<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)的干燥根和根茎。 | |
| 7.6.29 | 干姜 | 姜科姜属植物姜(<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.30 | 高良姜 | 姜科山姜属植物高良姜(<i>Alpinia officinarum</i> Hance)的干燥根茎。 | |
| 7.6.31 | 葛根 | 豆科葛属植物葛(<i>Pueraria lobata</i> (Willd.) Ohwi)的干燥根。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|--------|---|---------|
| 7.6.32 | 枸杞子 | 茄科枸杞属植物枸杞(<i>Lycium chinense</i> Mill.)或宁夏枸杞(<i>Lycium barbarum</i> L.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.33 | 骨碎补 | 骨碎补科骨碎补属植物骨碎补(<i>Davallia mariesii</i> Moore ex Bak.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.34 | 荷叶 | 睡莲科莲亚科莲属植物莲(<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.)的干燥叶。 | |
| 7.6.35 | 诃子 | 使君子科诃子属植物诃子(<i>Terminalia chebula</i> Retz.)或微毛诃子(<i>Terminalia chebula</i> Retz. var. <i>tomentella</i> (Kurz) C. B. Clarke)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.36 | 黑芝麻 | 胡麻科胡麻属植物芝麻(<i>Sesamum indicum</i> L.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.37 | 红景天 | 景天科红景天属植物大花红景天(<i>Rhodiola crenulata</i> (Hook. F. et Thoms.) H. Ohba)的干燥根和根茎。 | |
| 7.6.38 | 厚朴 | 木兰科木兰属植物厚朴(<i>Magnolia officinalis</i> Rehd. et Wils.)或凹叶厚朴(<i>Magnolia officinalis</i> subsp. <i>biloba</i> (Rehd. et Wils.) Cheng.)的干燥干皮、根皮和枝皮。 | |
| 7.6.39 | 厚朴花 | 木兰科木兰属植物厚朴(<i>Magnolia officinalis</i> Rehd. et Wils.)或凹叶厚朴(<i>Magnolia officinalis</i> subsp. <i>biloba</i> (Rehd. et Wils.) Cheng.)的干燥花蕾。 | |
| 7.6.40 | 胡芦巴 | 豆科植物胡芦巴(<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.41 | 花椒 | 芸香科花椒属植物青花椒(<i>Zanthoxylum schinifolium</i> Sieb. et Zucc.)或花椒(<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim)的干燥成熟果皮。 | |
| 7.6.42 | 槐角[槐实] | 豆科槐属植物槐(<i>Sophora japonica</i> L.)的干燥成熟果实。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------|---|---------|
| 7.6.43 | 黄精 | 百合科黄精属植物滇黄精 (<i>Polygonatum kingianum</i> Coll. et Hemsl.)、黄精 (<i>Polygonatum sibiricum</i> Delar.)或多花黄精 (<i>Polygonatum cyrtonema</i> Hua)的干燥根茎。 | |
| 7.6.44 | 黄芪 | 豆科植物蒙古黄芪 (<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge. var. <i>Mongholicus</i> (Bge.) Hsiao)或膜荚黄芪 (<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge.)的干燥根。 | |
| 7.6.45 | 藿香 | 唇形科藿香属植物藿香 (<i>Agastache rugosa</i> (Fisch. et Mey.) O. Ktze)的干燥地上部分。 | |
| 7.6.46 | 积雪草 | 伞形科积雪草属植物积雪草 (<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.)的干燥全草。 | |
| 7.6.47 | 姜黄 | 姜科姜黄属植物姜黄 (<i>Curcuma longa</i> L.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.48 | 绞股蓝 | 葫芦科绞股蓝属 (<i>Gynostemma</i> Bl.) 植物。 | |
| 7.6.49 | 桔梗 | 桔梗科桔梗属植物桔梗 (<i>Platycodon grandiflorus</i> (Jacq.) A. DC.)的干燥根。 | |
| 7.6.50 | 金荞麦 | 蓼科荞麦属植物金荞麦 (<i>Fagopyrum dibotrys</i> (D. Don) Hara)的干燥根茎。 | |
| 7.6.51 | 金银花 | 忍冬科忍冬属植物忍冬 (<i>Lonicera japonica</i> Thunb.)的干燥花蕾或带初开的花。 | |
| 7.6.52 | 金樱子 | 蔷薇科蔷薇属植物金樱子 (<i>Rosa laevigata</i> Michx.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.53 | 韭菜子 | 百合科葱属植物韭菜 (<i>Allium tuberosum</i> Rottl. ex Spreng.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.54 | 菊花 | 菊科菊属植物菊花 (<i>Dendranthema morifolium</i> (Ramat.) Tzvel.)的干燥头状花序。 | |
| 7.6.55 | 橘皮 | 芸香科柑橘属植物橘 (<i>Citrus Reticulata</i> Blanco)及其栽培变种的成熟果皮。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|---------|---|---------|
| 7.6.56 | 决明子 | 豆科决明属植物决明(<i>Cassia tora</i> L.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.57 | 莱菔子 | 十字花科萝卜属植物萝卜(<i>Raphanus sativus</i> L.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.58 | 莲子 | 睡莲科莲亚科莲属植物莲(<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.59 | 芦荟 | 百合科芦荟属植物库拉索芦荟(<i>Aloe barbadensis</i> Miller)叶。也称“老芦荟”。 | |
| 7.6.60 | 罗汉果 | 葫芦科罗汉果属植物罗汉果(<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C. Jeffrey ex Lu et Z.Y. Zhang)的干燥果实。 | |
| 7.6.61 | 马齿苋 | 马齿苋科马齿苋属植物马齿苋(<i>Portulaca oleracea</i> L.)的干燥地上部分。 | |
| 7.6.62 | 麦冬[麦门冬] | 百合科沿阶草属植物麦冬(<i>Ophiopogon japonicus</i> (L.f) Ker-Gawl.)的干燥块根。 | |
| 7.6.63 | 玫瑰花 | 蔷薇科蔷薇属植物玫瑰(<i>Rosa rugosa</i> Thunb.)的干燥花蕾。 | |
| 7.6.64 | 木瓜 | 蔷薇科木瓜属植物皱皮木瓜(<i>Chaenomeles speciosa</i> (Sweet) Nakai.)的干燥近成熟果实。 | |
| 7.6.65 | 木香 | 菊科川木香属植物川木香(<i>Dolomiaea souliei</i> (Franch.) Shih)的干燥根。 | |
| 7.6.66 | 牛蒡子 | 菊科牛蒡属植物牛蒡(<i>Arctium lappa</i> L.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.67 | 女贞子 | 木犀科女贞属植物女贞(<i>Ligustrum lucidum</i> Ait.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.68 | 蒲公英 | 菊科植物蒲公英(<i>Taraxacum mongolicum</i> Hand. Mazz.)、碱地蒲公英(<i>Taraxacum borealisinense</i> Kitam.)或同属数种植物的干燥全草。 | |
| 7.6.69 | 蒲黄 | 香蒲科植物水烛香蒲(<i>Typha angustifolia</i> L.)、东方香蒲(<i>Typha orientalis</i> Presl)或同属植物的干燥花粉。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------|--|---------|
| 7.6.70 | 茜草 | 茜草科茜草属植物茜草(<i>Rubia cordifolia</i> L.)的干燥根及根茎。 | |
| 7.6.71 | 青皮 | 芸香科柑橘属植物橘(<i>Citrus reticulata</i> Blanco)及其栽培变种的干燥幼果或未成熟果实的果皮。 | |
| 7.6.72 | 人参 | 五加科人参属植物人参(<i>Panax ginseng</i> C. A. Mey.)的干燥根及根茎。 | |
| 7.6.73 | 人参叶 | 五加科人参属植物人参(<i>Panax ginseng</i> C. A. Mey.)的干燥叶。 | |
| 7.6.74 | 肉豆蔻 | 肉豆蔻科肉豆蔻属植物肉豆蔻(<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)的干燥种仁。 | |
| 7.6.75 | 桑白皮 | 桑科桑属植物桑(<i>Morus alba</i> L.)的干燥根皮。 | |
| 7.6.76 | 桑椹 | 桑科桑属植物桑(<i>Morus alba</i> L.)的干燥果穗。 | |
| 7.6.77 | 桑叶 | 桑科桑属植物桑(<i>Morus alba</i> L.)的干燥叶。 | |
| 7.6.78 | 桑枝 | 桑科桑属植物桑(<i>Morus alba</i> L.)的干燥嫩枝。 | |
| 7.6.79 | 沙棘 | 胡颓子科沙棘属植物沙棘(<i>Hippophae rhamnoides</i> L.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.80 | 山药 | 薯蓣科薯蓣属植物薯蓣(<i>Dioscorea opposita</i> Thunb.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.81 | 山楂 | 蔷薇科山楂属植物山里红(<i>Crataegus pinnatifida</i> Bge. var. <i>major</i> N. E. Br.)或山楂(<i>Crataegus pinnatifida</i> Bge.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.82 | 山茱萸 | 山茱萸科山茱萸属植物山茱萸(<i>Cornus officinalis</i> Sieb. et Zucc.)的干燥成熟果肉。 | |
| 7.6.83 | 生姜 | 姜科姜属植物姜(<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)的新鲜根茎。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|---------|---|---------|
| 7.6.84 | 升麻 | 毛茛科升麻属植物大三叶升麻(<i>Cimicifuga heracleifolia</i> Kom.)、兴安升麻(<i>Cimicifuga dahurica</i> (Turcz.) Maxim.) 或升麻(<i>Cimicifuga foetida</i> L.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.85 | 首乌藤 | 蓼科何首乌属植物何首乌(<i>Fallopia multiflora</i> (Thunb.) Harald.)的干燥藤茎。 | |
| 7.6.86 | 酸角 | 豆科酸豆属植物酸豆(<i>Tamarindus indica</i> L.)的果实。 | |
| 7.6.87 | 酸枣仁 | 鼠李科枣属植物酸枣(<i>Ziziphus jujuba</i> Mill. var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chow)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.88 | 天冬[天门冬] | 百合科天门冬属植物天门冬(<i>Asparagus cochinchinensis</i> (Lour.) Merr.)的干燥块根。 | |
| 7.6.89 | 土茯苓 | 百合科菝葜属植物土茯苓(<i>Smilax glabra</i> Roxb.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.90 | 菟丝子 | 旋花科菟丝子属植物南方菟丝子(<i>Cuscuta australis</i> R. Br.)或菟丝子(<i>Cuscuta chinensis</i> Lam.)的干燥成熟种子。 | |
| 7.6.91 | 五加皮 | 五加科五加属植物五加(<i>Acanthopanax gracilistylus</i> W.W. Smith)的干燥根皮。 | |
| 7.6.92 | 乌梅 | 蔷薇科杏属植物梅(<i>Armeniaca mume</i> Sieb.)的干燥近成熟果实。 | |
| 7.6.93 | 五味子 | 木兰科五味子属植物五味子(<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.94 | 鲜白茅根 | 禾本科白茅属植物白茅(<i>Imperata cylindrica</i> (L.)Beauv.)的新鲜根茎。 | |
| 7.6.95 | 香附 | 莎草科莎草属植物香附子(<i>Cyperus rotundus</i> L.)的干燥根茎。 | |
| 7.6.96 | 香薷 | 唇形科石芥苳属植物石香薷(<i>Mosla chinensis</i> Maxim.)或江香薷(<i>Mosla chinensis</i> 'Jiangxiangru')的干燥地上部分。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|---------|--|---------|
| 7.6.97 | 小蓟 | 菊科蓟属植物刺儿菜(<i>Cirsium setosum</i> (Willd.) MB.)的干燥地上部分。 | |
| 7.6.98 | 薤白 | 百合葱属植物薤白(<i>Allium macrostemon</i> Bunge.)或藠头(<i>Allium chinense</i> G. Don)的干燥鳞茎。 | |
| 7.6.99 | 洋槐花 | 豆科刺槐属植物刺槐(<i>Robinia pseudoacacia</i> L.)的花, 可经干燥、粉碎。 | |
| 7.6.100 | 杨树花 | 杨柳科杨属(<i>Populus</i> L.)植物的花, 可经干燥、粉碎。 | |
| 7.6.101 | 野菊花 | 菊科菊属植物野菊(<i>Dendranthema indicum</i> L.)的干燥头状花序。 | |
| 7.6.102 | 益母草 | 唇形科益母草属植物益母草(<i>Leonurus artemisia</i> (Lour.) S. Y. Hu)的新鲜或干燥地上部分。 | |
| 7.6.103 | 薏苡仁 | 禾本科薏苡属植物薏苡(<i>Coix lacryma-jobi</i> L.)的干燥成熟种仁。 | |
| 7.6.104 | 益智[益智仁] | 姜科山姜属植物益智(<i>Alpinia oxyphylla</i> Miq.)的干燥成熟果实。 | |
| 7.6.105 | 银杏叶 | 银杏科银杏属植物银杏(<i>Ginkgo biloba</i> L.)的干燥叶。 | |
| 7.6.106 | 鱼腥草 | 三白草科蕺菜属植物蕺菜(<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.)的新鲜全草或干燥地上部分。 | |
| 7.6.107 | 玉竹 | 百合科黄精属植物玉竹(<i>Polygonatum odoratum</i> (Mill.) Druce)的干燥根茎。 | |
| 7.6.108 | 远志 | 远志科远志属植物远志(<i>Polygala tenuifolia</i> Willd.)或西伯利亚远志(<i>Polygala sibirica</i> L.)的干燥根。 | |
| 7.6.109 | 越橘 | 杜鹃花科越橘属(<i>Vaccinium</i> L.)植物的果实或叶。 | |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|------|---|---------|
| 7.6.110 | 泽兰 | 唇形科地笋属植物硬毛地笋 (<i>Lycopus lucidus</i> Turcz. var. <i>hirtus</i> Regel) 的干燥地上部分。 | |
| 7.6.111 | 泽泻 | 泽泻科泽泻属植物东方泽泻 (<i>Alisma orientale</i> (Samuel.) Juz.) 的干燥块茎。 | |
| 7.6.112 | 制何首乌 | 何首乌 (<i>Fallopia multiflora</i> (Thunb.) Harald.) 的炮制加工品。 | |
| 7.6.113 | 枳壳 | 芸香科柑橘属植物酸橙 (<i>Citrus aurantium</i> L.) 及其栽培变种的干燥未成熟果实。 | |
| 7.6.114 | 知母 | 百合科知母属植物知母 (<i>Anemarrhena asphodeloides</i> Bge.) 的干燥根茎。 | |
| 7.6.115 | 紫苏叶 | 唇形科紫苏属植物紫苏 (<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.) 的干燥叶 (或带嫩枝)。 | |

8、乳制品及其副产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--------------|---|-------------------------------|
| 8.1 | 干酪及干酪制品 | | |
| 8.1.1 | 奶酪[干酪] | 可食用的奶酪，根据使用要求可对其进行脱水干燥、碾磨粉碎等加工处理。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 脂肪 水分 |
| 8.2 | 酪蛋白及其加工制品 | | |
| 8.2.1 | 酪蛋白 [干酪素] | 以脱脂乳为原料，用酸、盐、凝乳酶等使乳中的酪蛋白凝集，再经脱水、干燥、粉碎获得的产品。该产品蛋白质含量不低于80%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 赖氨酸 |
| 8.2.2 | 水解酪蛋白 | 将酪蛋白经酶水解、干燥获得的产品。该产品蛋白质含量不低于74%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 赖氨酸 |
| 8.3 | 奶油及其加工制品 | | |
| 8.3.1 | 奶油[黄油] | 以乳和（或）稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不低于80%的产品。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 脂肪 酸价 过氧化值 水分 |
| 8.3.2 | 稀奶油 | 从乳中分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其它原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量在10%~80%的产品。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 脂肪 酸价 过氧化值 水分 |
| 8.4 | 乳及乳粉 | | |
| 8.4.1 | ____乳 | 生牛乳或生羊乳，包括全脂乳、脱脂乳、部分脱脂乳。产品名称应标明具体的动物种类和产品类型，如：全脂牛乳，脱脂羊乳。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 蛋白质 脂肪 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |

| | | | |
|-------|-----------------|--|--------------------------------------|
| 8.4.2 | ____初乳(粉) | 产奶动物(牛或羊)在分娩后前5天内分泌的乳汁或其加工制成的粉状产品,产品名称应标明具体的动物种类,如:牛初乳,羊初乳粉。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。该产品仅限于宠物饲料(食品)使用。 | 蛋白质 脂肪 IgG 本产品仅限于宠物饲料(食品)使用 |
| 8.4.3 | ____乳粉[奶粉] | 以生牛乳或羊乳为原料,经加工制成的粉状产品,包括全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉。产品名称应标明具体的动物品种来源和产品类型,如:全脂牛乳粉,脱脂羊乳粉。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 脂肪 |
| 8.5 | 乳清及其加工制品 | | |
| 8.5.1 | 乳清粉 | 以乳清为原料经干燥制成的粉末状产品。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 粗灰分 乳糖 |
| 8.5.2 | 分离乳清蛋白 | 乳清蛋白粉的一种,蛋白质含量不低于90%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 粗灰分 |
| 8.5.3 | 浓缩乳清蛋白 | 乳清蛋白粉的一种,蛋白质含量不低于34%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 粗灰分 乳糖 |
| 8.5.4 | 乳钙[乳矿物盐] | 从乳清液中分离出的高钙含量的产品。钙含量不低于22%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 钙 磷 粗灰分 |
| 8.5.5 | 乳清蛋白粉 | 以乳清为原料,经分离、浓缩、干燥等工艺制成的蛋白质含量不低于25%的粉末状产品。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 粗灰分 乳糖 |
| 8.5.6 | 脱盐乳清粉 | 以乳清为原料,经脱盐、干燥制成的粉末状产品,乳糖含量不低于61%,粗灰分不高于3%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 蛋白质 粗灰分 乳糖 |
| 8.6 | 乳糖及其加工制品 | | |
| 8.6.1 | 乳糖 | 将乳清蒸发、结晶、干燥后获得的产品,乳糖含量不低于98%。产品须由有资质的乳制品生产企业提供。 | 乳糖 |

9、陆生动物产品及其副产品

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|--------------|--|--------------------------|
| 9.1 | 动物油脂类产品 | | |
| 9.1.1 | ___油 | 分割可食用动物组织过程中获得的含脂肪部分，经熬油提炼获得的油脂。原料应来自单一动物种类，新鲜无变质或经冷藏、冷冻保鲜处理；不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。本产品不得加入游离脂肪酸和其它非食用动物脂肪。产品中总脂肪酸不低于90%，不皂化物不高于2.5%，不溶杂质不高于1%。名称应标明具体的动物种类，如：猪油。 | 粗脂肪 不皂化物 酸价 丙二醛 |
| 9.1.2 | ___油渣（饼） | 屠宰、分割可食用动物组织过程中获得的含脂肪部分，经提炼油脂后获得的固体残渣。原料应来自单一动物种类，新鲜无变质或经冷藏、冷冻保鲜处理；不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称应标明具体的动物种类，如：猪油渣。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 9.2 | 昆虫加工产品 | | |
| 9.2.1 | 蚕蛹（粉） | 蚕蛹经干燥获得的产品。可将其粉碎。 | 粗蛋白质 粗脂肪 酸价 |
| 9.2.2 | 蚕蛹粕[脱脂蚕蛹（粉）] | 蚕蛹（粉）脱脂处理后获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 酸价 |
| 9.2.3 | 蜂花粉 | 蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞，形成的团粒状物。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 |
| 9.2.4 | 蜂胶 | 蜜蜂科昆虫意大利蜂（ <i>Apis mellifera</i> L.）等的干燥分泌物，可进行适当加工。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-------------------|--|--------------------------------|
| 9.2.5 | 蜂蜡 | 蜜蜂科昆虫中华蜜蜂 (<i>Apis cerana</i> Fabricius) 或意大利蜂分泌的蜡, 可进行适当加工。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 粗脂肪 |
| 9.2.6 | 蜂蜜 | 蜜蜂科昆虫中华蜜蜂或意大利蜂所酿的蜜, 可进行适当加工。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 |
| 9.2.7 | ___虫(粉) | 昆虫经干燥获得的产品, 可对其进行粉碎。此类昆虫在不影响公共健康和动物健康的前提下方可进行上述加工。产品名称应标明具体动物种类, 如: 黄粉虫(粉)。 | 粗蛋白质 粗脂肪 酸价 |
| 9.2.8 | 脱脂___虫粉 | 对昆虫(粉)采用超临界萃取等方法进行脱脂后获得的产品。此类昆虫在不影响人类和动物健康的前提下方可进行上述加工。产品名称应标明具体动物种类, 如: 脱脂黄粉虫粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 9.3 | 内脏、蹄、角、爪、羽毛及其加工产品 | | |
| 9.3.1 | 肠膜蛋白粉 | 食用动物的小肠粘膜提取肝素钠后的剩余部分, 经除臭、脱盐、水解、干燥、粉碎获得的产品。不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。 | 粗蛋白质 粗灰分 盐分 |
| 9.3.2 | 动物内脏 | 新鲜可食用动物的内脏。可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥和烟熏处理。原料应来源于同一动物种类, 不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标注保鲜(加工)方法、具体动物种类和动物内脏名称, 可在产品名称中标注物理形态。如: 鲜猪肝、冻猪肺、熟猪心、烟熏猪大肠、脱水猪肝粒。该产品仅限于宠物饲料(食品)使用。 | 粗蛋白质 水分 本产品仅限于宠物饲料(食品)使用 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-------|--|--|
| 9.3.3 | 动物内脏粉 | 新鲜或经冷藏、冷冻保鲜的食用动物内脏经高温蒸煮、干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，除不可避免的混杂外，不得含有蹄、角、牙齿、毛发、羽毛及消化道内容物，不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明具体动物种类，若能确定原料来源于何种动物内脏，产品名称可标明动物内脏名称，如：鸡内脏粉、猪内脏粉、猪肝脏粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 胃蛋白酶消化率 |
| 9.3.4 | 动物器官 | 新鲜可食用动物的器官，可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥和烟熏处理。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明具体动物种类，如：羊蹄、猪耳。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.3.5 | 动物水解物 | 洁净的可食用动物的肉、内脏和器官经研磨粉碎、水解获得的产品，可以是液态、半固态或经加工制成的固态粉末。原料应来源于同一动物种类，新鲜无变质或经冷藏、冷冻保鲜处理，除不可避免的混杂外，不得含有蹄、角、牙齿、毛发、羽毛及消化道内容物。不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明具体动物种类和物理形态，如：猪水解液、牛水解膏、鸡水解粉。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 粗蛋白质 pH 值 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.3.6 | 膨化羽毛粉 | 家禽羽毛经膨化、粉碎后获得的产品。原料不得使用发生疫病和变质家禽羽毛。 | 粗蛋白质 粗灰分 胃蛋白酶消化率 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-----------------|---|--------------------------------|
| 9.3.7 | ____皮 | 新鲜可食用动物的皮，可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥和烟熏处理。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物皮，不得使用皮革及鞣革副产品。产品名称需标注具体动物种类，如：水牛皮。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 粗蛋白质 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.3.8 | 禽爪皮粉 | 加工禽爪过程中脱下的类角质外皮经干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，产品名称应标明具体动物种类，如：鸡爪皮粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 |
| 9.3.9 | 水解蹄角粉 | 动物的蹄、角经水解、干燥、粉碎获得的产品。若能确定原料来源为某一特定动物种类和部位，则产品名称应标明该动物种类和部位，如：水解猪蹄粉。 | 粗蛋白质 胃蛋白酶消化率 |
| 9.3.10 | 水解畜毛粉 | 未经提取氨基酸的清洁未变质的家畜毛发经水解、干燥、粉碎获得的产品。本产品胃蛋白酶消化率不低于75%。 | 粗蛋白质 粗灰分 胃蛋白酶消化率 |
| 9.3.11 | 水解羽毛粉 | 家禽羽毛经水解后，干燥、粉碎获得的产品。原料不得使用发生疫病和变质的家禽羽毛。本产品胃蛋白酶消化率不低于75%。产品名称应注明水解的方法（酶解、酸解、碱解、高温高压水解），如：酶解羽毛粉。 | 粗蛋白质 粗灰分 胃蛋白酶消化率 |
| 9.4 | 禽蛋及其加工产品 | | |
| 9.4.1 | 蛋粉 | 食用鲜蛋的蛋液，经巴氏消毒、干燥、脱水获得的产品。产品不含蛋壳或其它非蛋原料。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 9.4.2 | 蛋黄粉 | 食用鲜蛋的蛋黄，经巴氏消毒、干燥、脱水获得的产品。产品不含蛋壳或其它非蛋原料。 | 粗蛋白质 粗脂肪 |
| 9.4.3 | 蛋壳粉 | 禽蛋壳经灭菌、干燥、粉碎获得的产品。 | 粗灰分 钙 |
| 9.4.4 | 蛋清粉 | 食用鲜蛋的蛋清，经巴氏消毒、干燥、脱水获得的产品。产品不含蛋壳或其它非蛋原料。 | 粗蛋白质 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-------|-----------|---|---------------------------------------|
| 9.5 | 蚯蚓及其加工产品 | | |
| 9.5.1 | 蚯蚓粉 | 蚯蚓经干燥、粉碎的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 9.6 | 肉、骨及其加工产品 | | |
| 9.6.1 | __骨 | 新鲜的食用动物的骨骼。可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物骨骼。产品名称需标明保鲜(加工)方法和具体动物种类。如：鲜牛骨、冻猪软骨。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 钙 灰分 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.6.2 | __骨粉（粒） | 未变质的食用动物骨骼经灭菌、干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物骨骼。产品名称需标明具体动物种类，如：猪骨粉、牛骨粒。 | 粗灰分 钙 总磷 |
| 9.6.3 | 骨胶 | 可食用动物骨骼经轧碎、脱油、水解获得的蛋白类产品。原料不得使用发生疫病和变质的动物骨骼。 | 凝胶强度 勃氏粘度 粗灰分 |
| 9.6.4 | __骨髓 | 新鲜可食用动物骨腔内的软组织。可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物骨骼。产品名称需标明保鲜(加工)方法和动物种类。如：鲜牛骨髓。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 粗蛋白质 粗脂肪 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.6.5 | 明胶 | 以来源于食用动物的皮、骨、韧带、肌腱中的胶原为原料，经水解获得的可溶性蛋白类产品。原料不得使用发生疫病和变质的动物组织，不得使用皮革及鞣革副产品。产品须由有资质的食品或药品生产企业提供。 | 凝胶强度 勃氏粘度 粗灰分 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------------------|--------|---|---------------------------------------|
| 9.6.6 | __肉 | 食用动物的鲜肉或带骨肉、带皮肉。可以鲜用或对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥或烟熏处理。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明保鲜（加工）方法和动物种类，如：鲜羊肉、冻猪肉、熟鸡肉、干牛肉、烟熏鸡肉。该产品仅限于宠物饲料（食品）使用。 | 粗蛋白质 粗脂肪 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）使用 |
| 9.6.7 | __肉粉 | 以分割可食用鲜肉过程中余下的部分为原料，经高温蒸煮、灭菌、脱脂、干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，除不可避免的混杂，不得添加蹄、角、畜毛、羽毛、皮革及消化道内容物；不得额外添加骨；不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品中总磷含量不高于3.5%，钙含量不超过磷含量的2.2倍，胃蛋白酶消化率不低于85%。产品名称应标明具体动物种类，如：鸡肉粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 总磷 胃蛋白酶消化率 酸价 |
| 9.6.8 | __肉骨粉 | 以分割可食用鲜肉过程中余下的部分为原料，经高温蒸煮、灭菌、脱脂、干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，除不可避免的混杂，不得添加蹄、角、畜毛、羽毛、皮革及消化道内容物。不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品中总磷含量不低于3.5%，钙含量不超过磷含量的2.2倍，胃蛋白酶消化率不低于85%。产品名称应标明具体动物种类，如：鸡肉骨粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 总磷 胃蛋白酶消化率 酸价 |
| 9.6.9 ^{x2} | 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 |

| 原料编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|-------------|--|------------------------------|
| 9.6.10 | 脱胶骨粉 | 食用动物骨骼经脱胶、干燥、粉碎获得的产品。原料不得使用发生疫病和变质的动物骨骼。 | 粗灰分 总磷 钙 |
| 9.7 | 血液制品 | | |
| 9.7.1 | 喷雾干燥__血浆蛋白粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液分离出的血浆为原料，经灭菌、喷雾干燥获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物血液。产品名称应标明具体动物来源，如：喷雾干燥猪血浆蛋白粉。 | 粗蛋白质 免疫球蛋白 (IgG 或 IgY) |
| 9.7.2 | 喷雾干燥__血球蛋白粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液分离出的血细胞为原料，经灭菌、喷雾干燥获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物血液。产品名称应标明具体动物来源，如：喷雾干燥猪血球蛋白粉。 | 粗蛋白质 |
| 9.7.3 | 水解__血粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液为原料，经水解、干燥获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物血液。产品名称应标明具体动物来源，如：水解猪血粉。 | 粗蛋白质 胃蛋白酶消化率 |
| 9.7.4 | 水解__血球蛋白粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液分离出的血球为原料，经破膜、灭菌、酶解、浓缩、喷雾干燥等一系列工序获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物血液。产品名称应标明具体动物来源，如：水解猪血球蛋白粉。 | 粗蛋白质 胃蛋白酶消化率 |
| 9.7.5 | 水解珠蛋白粉 | 以屠宰食用动物获得的新鲜血液分离出的血球为原料，经破膜、灭菌、酶解、分离等工序得到得珠蛋白，再经浓缩、喷雾干燥获得的产品。粗蛋白质含量不低于90%。 | 粗蛋白质 赖氨酸 |

| 原料 编号 | 名称 | 特征描述 | 强制性 标识要求 |
|----------|--------|--|-------------------|
| 9.7.6 | ____血粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液为原料，经干燥获得的产品。原料应来源于同一动物种类，不得使用发生疫病和变质的动物血液。产品粗蛋白质含量不低于85%。产品名称应标明具体动物来源，如：鸡血粉。 | 粗蛋白质 |
| 9.7.7 | 血红素蛋白粉 | 以屠宰食用动物得到的新鲜血液分离出的血球为原料，经破膜、灭菌、酶解、分离等工序获得血红素，再浓缩、喷雾干燥获得的产品。卟啉铁含量（以铁计）不低于1.2%。 | 粗蛋白质 卟啉铁（血红素铁） |

10、鱼、其它水生生物及其副产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------|---|-----------------------------|
| 10.1 | 贝类及其副产品 | | |
| 10.1.1 | ——贝 | 新鲜可食用的贝类，可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。产品名称中应标明贝的种类，如：扇贝、牡蛎。 | |
| 10.1.2 | 贝壳粉 | 贝类的壳经过干燥、粉碎获得的产品。 | 粗灰分 钙 |
| 10.1.3 | 干贝粉 | 食品企业加工食用干贝（扇贝柱）剩余的边角料（不包括壳），经干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 组胺 |
| 10.2 | 甲壳类动物及其副产品 | | |
| 10.2.1 | 虾 | 新鲜的虾。可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。 | |
| 10.2.2 | 磷虾粉 | 以磷虾（ <i>Euphausia superba</i> ）为原料，经干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 盐分 挥发性盐基氮 |
| 10.2.3 | 虾粉 | 虾经蒸煮、干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 盐分 挥发性盐基氮 |
| 10.2.4 | 虾膏 | 以虾为原料，经油脂分离、酶解、浓缩获得的膏状物。 | 粗蛋白质 粗灰分 水分 挥发性盐基氮 |
| 10.2.5 | 虾壳粉 | 以食品企业加工虾仁过程中剥离出的虾头、虾壳为原料，经干燥、粉碎获得的产品。 | 粗灰分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|--------------------|---|------------------------------------|
| 10.2.6 | 虾油 | 以海洋虾类经蒸煮、压榨、分离获得的毛油为原料，再进行精炼获得的产品。 | 脂肪 酸价 碘价 |
| 10.2.7 | 蟹 | 新鲜的蟹。可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。 | |
| 10.2.8 | 蟹粉 | 以蟹或蟹的某一部分为原料，经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。产品中粗蛋白质含量不低于25%。 | 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 |
| 10.2.9 | 蟹壳粉 | 以蟹壳为原料，经烘干、粉碎获得的产品。 | 粗灰分 |
| 10.3 | 水生软体动物及其副产品 | | |
| 10.3.1 | 乌贼 | 新鲜的乌贼。可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。 | |
| 10.3.2 | 乌贼粉 | 乌贼经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 |
| 10.3.3 | 乌贼膏 | 以乌贼内脏为原料，经油脂分离、酶解、浓缩获得的膏状物。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 水分 |
| 10.3.4 | 乌贼内脏粉 | 乌贼膏或与载体混合后，经过干燥获得的产品。使用的载体应为饲料法规中许可使用的原料，并在标签中注明载体名称。 | 粗蛋白质 粗灰分 载体名称 挥发性盐基氮 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|---------------|---|------------------------------------|
| 10.3.5 | 乌贼油 | 从乌贼内脏中分离出的油脂。 | 粗脂肪 酸价 碘价 |
| 10.3.6 | 鱿鱼 | 新鲜的鱿鱼。可以鲜用根据使用要求可对其进行冷藏、冷冻、蒸煮或干燥处理。 | 粗脂肪 酸价 |
| 10.3.7 | 鱿鱼粉 | 鱿鱼经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 挥发性盐基氮 |
| 10.3.8 | 鱿鱼膏 | 以鱿鱼内脏为原料，经油脂分离、酶解、浓缩获得的膏状物。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 水分 |
| 10.3.9 | 鱿鱼内脏粉 | 鱿鱼膏或与载体混合后，经过干燥获得的产品。使用的载体应为饲料法规中许可使用的原料，并在标签中注明载体名称。 | 粗蛋白质 粗灰分 载体名称 挥发性盐基氮 |
| 10.3.10 | 鱿鱼油 | 从鱿鱼内脏中分离出的油脂。 | 粗脂肪 酸价 碘价 |
| 10.4 | 鱼及其副产品 | | |
| 10.4.1 | 鱼 | 鲜鱼的全部或部分鱼体。可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。不得使用发生疫病和受污染的鱼。 | 粗蛋白质 水分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|--------|---|---|
| 10.4.2 | 白鱼粉 | 鳕鱼、鲈鱼、鳙鱼等白肉鱼种的全鱼或其为原料加工水产品后剩余的鱼体部分（包括鱼骨、鱼内脏、鱼头、鱼尾、鱼皮、鱼眼、鱼鳞和鱼鳍），经蒸煮、压榨、脱脂、干燥、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 赖氨酸 组胺 挥发性盐基氮 |
| 10.4.3 | 水解鱼蛋白粉 | 以全鱼或鱼的某一部分为原料，经浓缩、水解、干燥获得的产品。产品中粗蛋白质含量不低于50%。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 |
| 10.4.4 | 鱼粉 | 全鱼或经分割的鱼体经蒸煮、压榨、脱脂、干燥、粉碎获得的产品。在干燥过程中可加入鱼溶浆。不得使用发生疫病和受污染的鱼。该产品原料若来源于淡水鱼，产品名称应标明“淡水鱼粉”。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 赖氨酸 挥发性盐基氮 |
| 10.4.5 | 鱼膏 | 以鲜鱼内脏等下杂物为原料，经油脂分离、酶解、浓缩获得的膏状物。 | 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 水分 |
| 10.4.6 | 鱼骨粉 | 鱼类的骨骼经粉碎、烘干获得的产品。 | 钙 磷 粗灰分 |
| 10.4.7 | 鱼排粉 | 加工鱼类水产品过程中剩余的鱼体部分（包括鱼骨、鱼内脏、鱼头、鱼尾、鱼皮、鱼眼、鱼鳞和鱼鳍）经蒸煮、烘干、粉碎获得的产品。 | 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|---------|------|---|------------------------------|
| 10.4.8 | 鱼溶浆 | 以鱼粉加工过程中得到的压榨液为原料，经脱脂、浓缩或水解后再浓缩获得的膏状产品。产品中水分含量不高于50%。 | 粗蛋白质 粗脂肪 挥发性盐基氮 水分 |
| 10.4.9 | 鱼溶浆粉 | 鱼溶浆或与载体混合后，经过喷雾干燥或低温干燥获得的产品。使用载体应为饲料法规中许可使用的原料，并在产品标签中标明载体名称。 | 粗蛋白质 盐分 挥发性盐基氮 载体名称 |
| 10.4.10 | 鱼虾粉 | 以鱼、虾、蟹等水产动物及其加工副产物为原料，经蒸煮、压榨、干燥、粉碎等工序获得的产品。不得使用发生疫病和受污染的鱼。 | 粗蛋白质 粗脂肪 挥发性盐基氮 粗灰分 |
| 10.4.11 | 鱼油 | 对全鱼或鱼的某一部分经蒸煮、压榨获得的毛油，再进行精炼获得的产品。 | 粗脂肪 酸价 碘价 丙二醛 |
| 10.5 | 其它 | | |
| 10.5.1 | 卤虫卵 | 卤虫及其卵。 | 空壳率 孵化率 |

11. 矿物质

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|-----------------------|--------------|---|-----------------------|
| 11.1 | 天然矿物质 | | |
| 11.1.1 | 凹凸棒石(粉) | 天然水合镁铝硅酸盐矿物, 可以是粒状或经粉碎后的粉。 | 镁 水分 |
| | 贝壳粉 | 见10.1.2 | |
| 11.1.2 | 沸石粉 | 天然斜发沸石或丝光沸石经粉碎获得的产品。 | 钙 吸蓝量 吸氨值 水分 |
| 11.1.3 | 高岭土 | 以高岭石簇矿为主的含有矿物元素的天然矿物, 水合硅铝酸盐含量不低于65%。在配合饲料中用量不得超过2.5%。不得含有石棉。 | 铅 水分 |
| 11.1.4 | 海泡石 | 一种水合富镁硅酸盐黏土矿物。 | 水分 |
| 11.1.5 | 滑石粉 | 天然硅酸镁盐类矿物滑石经精选、净化、粉碎、干燥获得的产品。 | 水分 |
| 11.1.6 | 麦饭石 | 天然的无机硅铝酸盐。 | 水分 |
| 11.1.7 | 蒙脱石 | 由颗粒极细的水合铝硅酸盐构成的矿物, 一般为块状或土状。蒙脱石是膨润土的功能成分, 需要从膨润土中提纯获得。 | 吸蓝量 吸氨值 水分 |
| 11.1.8 | 膨润土[斑脱岩、膨土岩] | 以蒙脱石为主要成分的粘土岩—蒙脱石粘土岩。 | 水分 |
| 11.1.9 | 石粉 | 用机械方法直接粉碎天然含碳酸钙的石灰石、方解石、白垩沉淀、白垩岩等而制得。钙含量不低于35%。 | 钙 |
| 11.1.10 | 蛭石 | 含有硅酸镁、铝、铁的天然矿物质经加热膨胀形成的产品。不得含有石棉。 | 水分 氟 |
| 11.1.11 ^{X2} | 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, 其中可溶性腐植酸不低于55%, 水 | 可溶性腐植酸 水分 |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | | 分不高于 12%。 | |
|--|--|-----------|--|

12、微生物发酵产品及副产品

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------------|--|----------------------------|
| 12.1 | 饼粕、糟渣发酵产品 | | |
| 12.1.1 | 发酵豆粕 | 以豆粕为主要原料(≥95%)，以麸皮、玉米皮等为辅助原料，使用农业部《饲料添加剂品种目录》中批准使用的饲用微生物菌种进行固态发酵，并经干燥制成的蛋白质饲料原料产品。 | 粗蛋白质 酸溶蛋白 水苏糖 水分 |
| 12.1.2 | 发酵__果渣 | 以果渣为原料，使用农业部《饲料添加剂品种目录》中批准使用的饲用微生物进行固体发酵获得的产品。产品名称应标明具体原料来源，如：发酵苹果渣。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |
| 12.1.3 | 发酵棉籽蛋白 | 以脱壳程度高的棉籽粕或棉籽蛋白为主要原料(≥95%)，以麸皮、玉米等为辅助原料，使用农业部《饲料添加剂品种目录》中批准使用的酵母菌和芽胞杆菌进行固态发酵，并经干燥制成的粗蛋白质含量在50%以上的产品。 | 粗蛋白质 酸溶蛋白 游离棉酚 水分 |
| 12.1.4 | 酿酒酵母发酵白酒糟 | 以鲜白酒糟为基质，经酿酒酵母固体发酵、自溶、干燥、粉碎后得到的产品。 | 粗蛋白 粗纤维 酸溶蛋白 木质素 |
| 12.2 | 单细胞蛋白 | | |
| 12.2.1 | 产朊假丝酵母蛋白 | 以玉米浸泡液、葡萄糖、葡萄糖母液等为培养基，利用产朊假丝酵母液体发酵，经喷雾干燥制成的粉末状产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 12.2.2 | 啤酒酵母粉 | 啤酒发酵过程中产生的废弃酵母，以啤酒酵母细胞为主要组分，经干燥获得的产品。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 12.2.3 | 啤酒酵母泥 | 啤酒发酵中产生的泥浆状废弃酵母，以啤酒酵母细胞为主且含有少量啤酒。 | 粗蛋白质 粗灰分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|----------------------|--|--|--|
| 12.2.4 ^{X2} | 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 ^{X2} | 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 ^{X2} | 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 ^{X2} | 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后，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 ^{X2} | 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 |
| 12.3 | 利用特定微生物和特定培养基培养获得的菌体蛋白类产品（微生物细胞经休眠或灭活） | | |
| 12.3.1 | 谷氨酸渣[味精渣] | 利用谷氨酸棒杆菌和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐（或其它矿物质）组成的培养基发酵生产 L-谷氨酸后剩余的固体残渣。菌体应灭活。可进行干燥处理。 | 粗蛋白质 粗灰分 铵盐 水分 |
| 12.3.2 | 核苷酸渣 | 利用谷氨酸棒杆菌和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐（或其它矿物质）组成的培养基发酵生产 5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠后剩余的固体残渣。菌体应灭活。可进行干燥处理。 | 粗蛋白质 粗灰分 铵盐 水分 |

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|----------------------|---|--|--------------------------|
| 12.3.3 | 赖氨酸渣 | 利用谷氨酸棒杆菌和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐（或其它矿物质）组成的培养基发酵生产 L-赖氨酸后剩余的固体副产物。菌体应灭活。可进行干燥处理。 | 粗蛋白质 粗灰分 铵盐 水分 |
| 12.4 | 糟渣类发酵副产物 | | |
| 12.4.1 | 醋糟 1. 糯米 2. 高粱 3. 麦麸 4. 米糠 5. 甘薯 6. 水果 7. 谷物 | 以所列物质为原料，经米曲霉、黑曲霉、啤酒酵母和醋杆菌发酵酿造提取食醋后所得的固体副产物。产品若来源于以单一原料，产品名称应标明其来源，如：糯米醋糟。 | 粗蛋白质 粗纤维 粗灰分 水分 |
| | 谷物酒糟类产品 | 见第1.5 | |
| 12.4.2 | 酱油糟 | 以大豆、豌豆、蚕豆、豆饼、麦麸及食盐等为原料，经米曲霉、酵母菌及乳酸菌发酵酿制酱油后剩余的残渣经灭菌、干燥后获得的固体副产物。 | 粗蛋白质 粗脂肪 食盐 |
| 12.4.3 | 柠檬酸糟 | 以含有淀粉的植物性原料发酵生产柠檬酸的过程中，发酵液经过滤剩余的滤渣经脱水干燥获得的固体产品。产品可经粉碎。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 12.4.4 | 葡萄酒糟(泥) | 工业法生产葡萄汁的副产物，由分离发酵葡萄汁后的液体/糊状物组成。 | 粗蛋白质 粗灰分 |
| 12.4.5 ^{X2} | 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. 其它饲料原料

| 原料编号 | 原料名称 | 特征描述 | 强制性标识要求 |
|--------|------------|--|--------------------------------|
| 13.1 | 淀粉及其加工产品 | | |
| 13.1.1 | ___淀粉 | 谷物、豆类、块根、块茎等食用植物性原料经淀粉制取工艺（提取、脱水和干燥）获得的产品。产品名称应标明植物性原料的来源，如：玉米淀粉。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 淀粉 水分 |
| 13.1.2 | 糊精 | 淀粉在酸或酶的作用下进行低度水解反应所获得的小分子的中间产物。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 还原糖 葡萄糖当量 水分 |
| 13.2 | 食品类产品及副产品 | | |
| 13.2.1 | 果蔬加工产品及副产品 | 新鲜水果和蔬菜在食品工业加工过程中获得的干燥或冷冻的产品。该产品在不影响公共健康和动物健康的前提下方可生产和使用。产品名称应标明相应的水果、蔬菜和调味料种类的具体名称，如：番茄皮渣。 | 粗纤维 酸不溶灰分 淀粉 粗脂肪 |
| 13.2.2 | 食品工业产品及副产品 | 食品工业（方便面和挂面、饼干和糕点、面包、肉制品、巧克力和糖果）生产过程中获得的前食品 ^{注1} 和副产品（仅指上述食品在生产过程中因边角、不完整、散落、规格混杂原因而不能成为商品的部分）。可进行干燥处理。该产品在不影响公共健康和动物健康的前提下方可生产和使用。产品名称应标明具体种类和来源，如：火腿肠粉。 | 粗蛋白质 粗脂肪 盐分 货架期 水分 |
| 13.3 | 食用菌及其加工产品 | | |
| 13.3.1 | 白灵侧耳（白灵菇） | 侧耳科侧耳属食用菌白灵侧耳（ <i>Pleurotus eryngii</i> var. <i>tuoliensis</i> ）及其干燥产品。 | |

注¹ 前食品：以人类食品为目的生产的，因制造、包装以及其他缺陷不再用于人类消费，但对人类或动物不构成风险的产品。

| | | | |
|----------------------|------------------|--|------------------|
| 13.3.2 | 刺芹侧耳（杏鲍菇） | 侧耳科侧耳属食用菌刺芹侧耳（ <i>Pleurotus eryngii</i> ）及其干燥产品。 | |
| 13.4 | 糖类 | | |
| 13.4.1 | 白糖[蔗糖] | 以甘蔗或甜菜为原料经制糖工艺制取的精糖，主要成分为蔗糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 |
| 13.4.2 | 果糖 | 己酮糖，单糖的一种，是葡萄糖的同分异构体。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 果糖 比旋光度 |
| 13.4.3 | 红糖[蔗糖] | 以甘蔗为原料，经榨汁、浓缩获得的带糖蜜的赤色晶体，主要成分为蔗糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 |
| 13.4.4 | 麦芽糖 | 两个葡萄糖分子以 α -1,4-糖苷键连接构成的二糖。为淀粉经 β -淀粉酶作用下不完全水解获得的产物。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | |
| 13.4.5 | 木糖 | 戊糖，单糖的一种，以玉米芯为原料，在硫酸催化剂存在的条件下经水解、脱色、净化、蒸发、结晶、干燥等工艺加工生产。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 木糖 比旋光度 |
| 13.4.6 | 葡萄糖 | 己醛糖，单糖的一种，是果糖的同分异构体，可含有一个结晶水。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 葡萄糖 比旋光度 |
| 13.4.7 ^{X2} | 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 |
| 13.4.8 | 葡萄糖浆 | 淀粉经水解获得的高纯度、浓缩的营养性糖类的水溶液。产品须由有资质的食品生产企业提供。 | 总糖 水分 |
| 13.5 | 纤维素及其加工产品 | | |
| 13.5.1 | 纤维素 | 天然木材通过机械加工而获得的产品，其主要成分为纤维素。 | 粗纤维 粗灰分 水分 |

第四部分 单一饲料品种

- 1.1.3 大麦蛋白粉
- 1.2.6 大米蛋白粉
- 1.2.8 大米酶解蛋白
- 1.5.1 干白酒糟
- 1.5.2 干黄酒糟
- 1.5.3 _____干酒精糟[DDG]
- 1.5.4 _____干酒精糟可溶物[DDS]
- 1.5.5 干啤酒糟
- 1.5.6 含可溶物的干酒精糟[_____干全酒精糟][DDGS]
- 1.11.3谷朊粉[活性小麦面筋粉][小麦蛋白粉]
- 1.11.15小麦水解蛋白
- 1.13.2 喷浆玉米皮
- 1.13.7 玉米蛋白粉
- 1.13.10 玉米浆干粉
- 1.13.11 玉米酶解蛋白
- 2.2.3 菜籽蛋白
- 2.2.5 菜籽粕[菜粕]
- 2.2.9 双低菜籽粕[双低菜粕]
- 2.3.2 大豆分离蛋白
- 2.3.4 大豆酶解蛋白

- 2.3.5 大豆浓缩蛋白
- 2.3.10 大豆糖蜜
- 2.3.14 豆粕
- 2.3.18 膨化大豆蛋白[大豆组织蛋白]
- 2.3.19 膨化豆粕
- 2.9.3 花生蛋白
- 2.9.6 花生粕[花生仁粕]
- 2.12.4 棉籽蛋白
- 2.12.6 棉籽酶解蛋白
- 2.12.7 棉籽粕[棉粕]
- 2.12.9 脱酚棉籽蛋白[脱毒棉籽蛋白]
- 3.3.2 蚕豆粉浆蛋白粉
- 3.7.2 绿豆粉浆蛋白粉
- 3.8.5 豌豆粉浆蛋白粉
- 4.7.2 马铃薯蛋白粉
- 7.5.2 _____藻渣
- 7.5.3 裂壶藻粉
- 7.5.4 螺旋藻粉
- 7.5.5 拟微绿球藻粉
- 7.5.6 微藻粕
- 7.5.7 小球藻粉

- 9.1.1 ____油
- 9.1.2 ____油渣（饼）
- 9.3.1 肠膜蛋白粉
- 9.3.3 动物内脏粉
- 9.3.5 动物水解物
- 9.3.6 膨化羽毛粉
- 9.3.9 水解蹄角粉
- 9.3.10 水解畜毛粉
- 9.3.11 水解羽毛粉
- 9.4.1 蛋粉
- 9.4.2 蛋黄粉
- 9.4.3 蛋壳粉
- 9.4.4 蛋清粉
- 9.6.2 ____骨粉（粒）
- 9.6.7 ____肉粉
- 9.6.8 ____肉骨粉
- 9.6.9 酸化骨粉[骨质磷酸氢钙]
- 9.6.10 脱胶骨粉
- 9.7.1 喷雾干燥____血浆蛋白粉
- 9.7.2 喷雾干燥____血球蛋白粉
- 9.7.3 水解____血粉

9.7.4 水解____血球蛋白粉

9.7.5 水解珠蛋白粉

9.7.6 ____血粉

9.7.7 血红素蛋白粉

10.2.2 磷虾粉

10.2.3 虾粉

10.4.2 白鱼粉

10.4.3 水解鱼蛋白粉

10.4.4 鱼粉

10.4.7 鱼排粉

10.4.8 鱼溶浆

10.4.9 鱼溶浆粉

10.4.10 鱼虾粉

10.4.11 鱼油

11.1.11^{x2} 腐植酸钠

12.1.1 发酵豆粕

12.1.2 发酵____果渣

12.1.3 发酵棉籽蛋白

12.1.4 酿酒酵母发酵白酒糟

12.2.1 产朊假丝酵母蛋白

12.2.2 啤酒酵母粉

- 12.2.4^{x2} 食品酵母粉
- 12.2.5^{x2} 酵母水解物
- 12.2.6^{x2} 酿酒酵母培养物
- 12.2.7^{x2} 酿酒酵母提取物
- 12.2.8^{x2} 酿酒酵母细胞壁
- 12.3.1 谷氨酸渣
- 12.3.2 核苷酸渣
- 12.3.3 赖氨酸渣
- 12.4.3 柠檬酸糟
- 12.4.5^{x2} 甜菜糖蜜酵母发酵浓缩液
- 13.4.7^{x2} 葡萄糖胺盐酸盐

X1:

农业部办公厅关于发布《饲料原料目录》修订意见的通知

农办牧[2013]11号

各省、自治区、直辖市畜牧（农牧、农业）厅（局、委、办）、饲料工作（工业）办公室：

依据《饲料和饲料添加剂管理条例》，我部组织全国饲料评审委员会对部分饲料企业提出的《饲料原料目录》（以下简称“《目录》”）修订建议进行了评审，决定将大豆磷脂油粉等4种饲料原料增补进目录，对豆饼等5种原料的名称或特征描述进行修订。有关事项通知如下：

一、修订内容

1. 增补“大豆磷脂油粉”进入《目录》。在“大豆磷脂油”（编号2.3.3）原料名称中增加“大豆磷脂油粉”。在特征描述中增加“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 $\geq 50\%$ ”。强制性标识要求不变。

2. 增补“棕榈脂肪粉”进入《目录》。在“棕榈油”（编号：2.20.6）原料名称中增加“棕榈脂肪粉”。在特征描述中增加“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 $\geq 99.5\%$ ”。强制性标识要求不变。

3. 增补“瓜尔豆”进入《目录》。编号：3.4.1。特征描述：豆科瓜尔豆属（*Cyamopsis tetragonoloba* L.）的籽实。无强制性标识要求。

4. 增补“辣椒籽油”进入《目录》。编号：5.1.4。特征描述：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。强制性标识：酸价、过氧化值。

5. 修订“豆饼”（编号：2.3.13）原料名称，增加“大豆饼”；特征描述和强制性标识不变。

6. 修订“豆粕”（编号：2.3.14）原料名称，增加“大豆粕”；在特征描述中增加“或大豆胚片经膨胀浸提制油工艺提取油后获得的产品”；强制性标识要求不变。

7. 修订“豆渣”（编号：2.3.15）原料名称，增加“大豆渣”；特征描述和强制性标识不变。

8. 修订“膨化豆粕”（编号：2.3.19）特征描述，去掉“或大豆胚片经膨胀豆粕制油工艺取油”。

9. 修订“棉籽蛋白”（编号：2.12.4）特征描述，去掉“以干基计”。

二、上述修订意见自本通知发布之日起执行。各级饲料管理部门在办理有关行政审批、监督执法事项时，凡涉及到上述饲料原料品种，均以本通知为准。

附件：《饲料原料目录》修订列表

农业部办公厅

2013年4月1日

附件：

《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 |
| 2.12.4 | 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 |
| 2.20.6 | 棕榈油（棕 | 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 | 酸价 |

| | | | |
|------------|------------------|---|------------|
| | 榈脂肪粉) | 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。 | 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 |

X2:

中华人民共和国农业部公告 第2038号

依据《饲料和饲料添加剂管理条例》，我部组织全国饲料评审委员会对部分饲料企业和行业协会提出的《饲料原料目录》（以下简称“《目录》”）修订建议进行了评审，决定将大豆磷脂油粉等8种饲料原料增补进《目录》，对豆饼等8种原料的名称或特征描述进行修订，将酿酒酵母培养物等3种产品从《饲料添加剂品种目录》转入《目录》。有关事项公告如下。

一、修订内容

1. 增补“大豆磷脂油粉”进入《目录》。在“大豆磷脂油”（编号2.3.3）原料名称中增加“大豆磷脂油粉”。在特征描述中增加“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 $\geq 50\%$ ”。强制性标识要求不变。

2. 增补“棕榈脂肪粉”进入《目录》。在“棕榈油”（编号：2.20.6）原料名称中增加“棕榈脂肪粉”。在特征描述中增加“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 $\geq 99.5\%$ ”。强制性标识要求不变。

3. 增补“瓜尔豆”进入《目录》。编号：3.4.1。特征描述：豆科瓜尔豆属（*Cyamopsis tetragonoloba*L.）的籽实。无强制性标识要求。

4. 增补“辣椒籽油”进入《目录》。编号：5.1.4。特征描述：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。强制性标识：酸价、过氧化值。

5. 增补“腐植酸钠”进入《目录》。编号：11.1.11。特征描述：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%。强制性标识要求：可溶性腐植酸、水分。

6. 增补“甜菜糖蜜酵母发酵浓缩液”进入《目录》。编号：12.4.5。特征描述：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。强制性标识要求：钾、盐分、甜菜碱、非蛋白氮。

7. 增补“食品酵母粉”进入《目录》。编号：12.2.4。特征描述：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。强

制性标识要求：粗蛋白质、粗灰分。

8. 增补“酵母水解物”进入《目录》。编号：12.2.5。特征描述：以酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）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%。强制性标识要求：粗蛋白质、粗灰分、水分、甘露聚糖、氨基酸态氮。

9. 修订“豆饼”（编号：2.3.13）原料名称，增加“大豆饼”；特征描述和强制性标识不变。

10. 修订“豆粕”（编号：2.3.14）原料名称，增加“大豆粕”；在特征描述中增加“或大豆胚片经膨胀浸提制油工艺提取油后获得的产品”；强制性标识要求不变。

11. 修订“豆渣”（编号：2.3.15）原料名称，增加“大豆渣”；特征描述和强制性标识不变。

12. 修订“膨化豆粕”（编号：2.3.19）特征描述，去掉“或大豆胚片经膨胀豆粕制油工艺取油”。

13. 修订“棉籽蛋白”（编号：2.12.4）特征描述，去掉“以干基计”。

14. 修订“酸化骨粉[骨质磷酸氢钙]”原料名称、特征描述和强制性标识要求。编号：9.6.9。原料名称：骨源磷酸氢钙。特征描述：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%。强制性标识要求：粗灰分、总磷、钙、氯。

15. 修订“其它可饲用天然植物”定义。编号：7.6。定义：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）。

16. 修订“葡萄糖胺（氨基葡萄糖）”（编号：13.4.7）原料名称和强制性标识要求。将原料名称修订为：葡萄糖胺盐酸盐。特征描述不变。强制性标识要求：葡萄糖胺盐酸盐。

17. 将“酿酒酵母培养物”从《饲料添加剂品种目录》转入《目录》。编号：12.2.6。特征描述：以酿酒酵母为菌种，经固体发酵后，浓缩、干燥获得的产品。强制性标识要求：粗蛋白质、粗灰分、水分、甘露聚糖。

18. 将“酿酒酵母提取物”从《饲料添加剂品种目录》转入《目录》。编号：12.2.7。特征描述：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。强制性标识要求：粗蛋白质、粗灰分。

19. 将“酿酒酵母细胞壁”从《饲料添加剂品种目录》转入《目录》。编号: 12.2.8。特征描述: 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。强制性标识要求: 甘露聚糖、水分。

二、腐植酸钠、甜菜糖蜜酵母发酵浓缩液、食品酵母粉、酵母水解物、酿酒酵母培养物、酿酒酵母提取物、酿酒酵母细胞壁和葡萄糖胺盐酸盐同时增补到《目录》第四部分“单一饲料品种”中。

三、上述修订意见自本公告发布之日起执行。各级饲料管理部门在办理有关行政审批、监督执法事项时, 凡涉及到上述饲料原料品种, 均以本公告为准。鉴于有关内容已纳入本公告, 《农业部办公厅关于发布〈饲料原料目录〉修订意见的通知》(农办牧[2013]11号)自本公告发布之日起废止。

附件: 《饲料原料目录》修订列表

农 业 部

2013年12月19日

附件:

《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 |