

Каталог кормов

«Каталог кормов» издан 1 июня 2012 г. официальным извещением № 1773 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики вступил в силу 1 января 2012 года. Министерство сельского хозяйства многократно вносило поправки в него.

Согласно официальному извещению Министерства сельского хозяйства №1773 и последующим сообщениям о редактировании изданного «Каталог кормов» был систематизирован и обобщён нижеследующим образом, к тому же будет своевременно обновляться в соответствии с условиями рассмотрения и утверждения, пересмотра, предоставляется всем сторонам для ознакомления.

Официальное извещение об издании и внесении поправок в «Каталог кормов» (по состоянию на сентябрь 2021 г.)

Официальное извещение № 1773 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 01.06.2012;

Официальное извещение № 2038 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 19.12.2013;

Официальное извещение № 2133 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 24.07.2014;

Официальное извещение № 2249 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 22.04.2015;

Официальное извещение № 2643 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 28.12.2017;

Официальное извещение № 22 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 27.04.2018;

Официальное извещение № 356 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 16.11.2020;

Официальное извещение № 459 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 17.08.2021;

Официальное извещение № 456 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 27.08.2021.

Глава 1. Общие положения

1. Так называемое «кормовое сырьё» в данном каталоге относится к веществам для кормов (включая носители и разбавители), которые получены из животных, растений, микроорганизмов или минералов, используемых для обработки и производства кормов, но не являются кормовыми добавками. Кормовое сырьё, используемое предприятиями по производству кормов, должно относиться к сортам, указанным в настоящем каталоге, и соответствовать требованиям настоящего каталога.

2. Вещества, отличные от перечисленных в этом каталоге, используются в качестве кормовых материалов, должны пройти научную оценку и быть внесены в каталог через официальное извещение Министерства сельского хозяйства, только после этого его можно использовать.

3. Кормовое сырьё, производимое, обрабатываемое или используемое в соответствии с настоящим каталогом, должно соответствовать требованиям «Санитарных норм кормов»,

«Этикеткам кормов» и другим обязательным стандартам.

4. Во второй части этого каталога приведены названия и определения наиболее часто используемых терминов обработки кормового сырья, а также их сформированные исходные понятия продуктов, в третьей части используются соответствующие термины, и их значение соответствует определению во второй части.

5. Названия сырья представлены в перечне сырья в третьей части настоящего каталога, название продукта, указанное на этикетке кормового сырья, должно совпадать с «наименованием сырья» в перечне; название сырья, используемого в «составе сырья» на этикетке кормовой продукции, также должно соответствовать «наименованию сырья» в перечне. Квадратные скобки, указанные в столбце «наименование сырья», представляют собой общепринятые псевдонимы кормового сырья, которые можно использовать идентично с названиями перед скобками. Круглые скобки, указанные в столбце «наименование сырья», представляют собой различные формы веществ соответствующего сырья, которые следует выбрать в соответствии с фактическим продуктом.

6. Номер сырья в третьей части настоящего каталога использует трехуровневый формат нумерации: первый уровень представляет номер основной категории, второй уровень представляет различные источники сырья в одной и той же основной категории, третий уровень представляет различные продукты из одного и того же источника сырья. Второй и третий уровни в принципе расположены в соответствии с системой Пиньинь в порядке первого китайского иероглифа.

7. «Обязательные требования к маркировке» в третьей части настоящего каталога — это требования к качеству или санитарные характеристические показатели, которые должны быть указаны в таких пунктах, как анализ гарантийного значения этикеток сырья и др.

8. Отдельные виды кормов, перечисленные в четвертой части настоящего каталога, основанные на «Регламенте управления кормом и кормовыми добавками», «Административных мерах по лицензии на производство кормов и кормовых добавок» и «Административных мерах по регистрации импортируемых кормов и кормовых добавок», являются продуктами, для которых должны быть обработаны лицензии на производство и регистрационный лист на импорт. Отдельная кормовая продукция без лицензии на производство или регистрационного листа на импорт не может производиться, управляться или использоваться в качестве кормового сырья. 9. Производство или использование кормового сырья, относящегося к трансгенным животным, растениям, микроорганизмам, также должно соответствовать надлежащим положениям

«Регламента управления безопасностью сельскохозяйственных генетически модифицированных организмов».

10. Предприятия по производству кормов, использующие сырье, указанное в каталоге, должны целесообразно выбирать и использовать его в соответствии с принципами и требованиями гарантии безопасности и качества кормов и разводимых животных и на основании особенностей объектов кормления и сырья.

11. Если иное не указано в каталоге, ботаническая степень чистоты растительного кормового сырья обычно не должна быть менее 95%.

12. В случае обработки кормового сырья для защиты рубца, метод защиты рубца должен быть указан на этикетке сырья.

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные понятия
1	Аммонизация Ammoniation	Грубый корм обрабатывают аммиаком или аммиачной солью, чтобы улучшить его качество и увеличить коэффициент использования.	Аммонизация
2	Пастеризация Pasteurisation	Операция нагрева материала до определённой температуры и поддержания её в течение определенного периода времени с последующим быстрым охлаждением для удаления из материала вредных микроорганизмов.	Пастеризация.
3	Разрыв Popping	Без добавления воды зёрна созревают путём нагревания или обжаривания, набухают, в результате чего на поверхности появляются трещины.	Разрыв
4	Снятие кожуры/очищение от кожуры/шелушение Peeling	Полное или частичное удаление кожуры семени, околоплодников или внутренних оболочек зерновых культур, бобовых, семян плодов или овощей.	Снятие кожуры/очищение от кожуры/шелушение
5	Сверхкритическая экстракция Supercritical extraction	Благодаря тому, что жидкости совмещают газообразные и жидкостные свойства в сверхкритической области, а также их способности растворять растворимые вещества в соответствующем широком диапазоне при изменении давления и температуры, углекислый газ обычно используется в качестве экстрагента в процессе растворения и разделения (сегрегации) растворимых веществ.	Сверхкритическая экстракция
6	Ультрафильтрация Ultra-filtration	Фильтрация жидкости с помощью мембраны фильтра с диаметром отверстия 0.002-0.1 микрометр.	Ультрафильтрация
7	Дезодорация Deodorization	Технологическая операция удаления неприятных запахов сырья (таких как рыбная мука и т.д.).	Дезодорация
8	Ферментация Fermentation	Процесс размножения слоевищ, разложения субстратов или образования специфических метаболитов в контролируемых аэробных или анаэробных условиях с использованием дрожжей, плесени или бактерий.	Ферментация
9	Размельчение Crushing	В результате механического воздействия, такого как удар, разрезание, обтачивание и др., частицы материала становятся меньше.	Размельчение
10	Сортировка Fractionation	Отделение компонентов с разной объёмной массой и разным размером частиц в материале осуществляется просеиванием или обработкой потоком воздуха.	Сортировка
11	Провеивание Aspiration	Процесс использования воздуха (силы ветра) для сортировки материалов или удаления примесей за счёт использования разницы в скорости витания между материалами или между материалами и примесями.	Провеивание
12	Сушка Drying	Удаление влаги или прочих летучих компонентов в материале.	Сушка

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные понятия
13	Проращивание зёрен Malting	Проращивание зерна активирует ферменты, которые сами расщепляют крахмал до ферментируемых углеводов, а белки - до аминокислот и небольших пептидов.	Солод
14	Фильтрация Filtration	Твёрдые и жидкие смеси разделяются пористыми средами или мембранами.	Фильтрация
15	Обжаривание Roasting/ Toasting	Материал помещают в нагревательную среду, такую как огонь, горячий воздух, электричество или микроволны, для горячей сушки, сушки, чтобы улучшить усвояемость, углубить цвет или уменьшить естественные антипитательные факторы.	Обжаривание
16	Смешивание Mixing	Использование механической силы, сжатого воздуха или ультразвука для смешивания, перемешивания материалов в целях равномерного распределения и улучшения теплообмена.	Смешивание/размешивание
17	Экструзия Extrusion/ Extruding	Материал проталкивается через шнек, у него повышается давление, нагревается, и выдавливается из формы, так что резко понижается давление, и он разбухает, чтобы получить продукт определённой формы.	Разбухание
18	Экструзионное расширение Expansion/ Expanding	У материала через шнек повышается давление, и он выдавливается из экструзионной головки, чтобы у него в меру понизилось давление, и чтобы он разбух до неправильных форм. Как правило, давление и температура при экструзионном расширении ниже, чем при экструзии.	Разбухание
19	Нагрев Heating	Способ обработки материалов с помощью повышения температуры, увеличения давления или без увеличения давления.	Термическая обработка
20	Подщелачивание Basification	Процесс добавления в материал щелочного вещества для изменения материала с кислого на щелочной (увеличение значения pH).	Подщелачивание
21	Желатинирование Gelling	Процесс образования твёрдых гелеобразных веществ с различной прочностью геля (с использованием гелеобразователей или без них).	Гель
22	Кристаллизация Crystallization	Процесс разделения и очистки, при котором вещество образует твёрдый кристалл из раствора и отделяется от жидкости.	Кристаллизация
23	Пропитка Soaking/ Steeping	Процесс увлажнения и размягчения материала (обычно зерна) при определённых условиях для сокращения времени варки или для облегчения удаления кожуры семян, или для ускорения поглощения влаги, чтобы способствовать процессу прорастания, или для снижения концентрации природных антипитательных факторов.	Пропитка
24	Экстракция/экстракция Extraction	Процесс экстракции масел и жиров из материалов с использованием органических растворителей или процесс экстракции сахаров или водорастворимых веществ с использованием воды и водных растворителей.	Экстракция/экстракция
25	Рафинирование Refining	Полное или частичное удаление примесей с помощью физических или химических методов.	Рафинирование

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные названия
26	Конденсация Condensation	Процесс превращения вещества из газа в жидкость.	Конденсация
27	Охлаждение Chilling	Процесс понижения температуры материала выше точки замерзания.	Охлаждение
28	Защита рубца/пересечение рубца Rumen protection/ By-pass rumen	Процесс разложения питательных веществ в рубце предотвращается или замедляется с помощью физических методов, таких как нагревание, увеличение давления, пропаривание и др., или с помощью использования технологических добавок.	Защита рубца/пересечение рубца
29	Очищение риса Rice whitening	Технологический процесс шастания бурого риса.	Очищение риса
30	Дробление/измельчение/шлифование/растирка Grinding/Milling	Процесс уменьшения крупности твёрдых зёрен с помощью обработки сухим или влажным методами.	Дробление/измельчение/шлифование/растирка
31	Стушение Concentration	Процесс повышения концентрации основных компонентов за счет удаления влаги или других жидких компонентов.	Стушение/концентрация
32	Полировка Polishing	При обработке зерна процесс их уменьшения шероховатости и получения блестящей внешней оболочки с помощью катка.	Полировка
33	Распылительная сушка Spray drying	Процесс распыления жидкого материала и его сушки горячим газом.	Распылительная сушка
34	Разбухание Puffing	Материал в состоянии высокой температуры и высокого давления быстро входит в нормальное давление, а влага в материале мгновенно испаряется из-за внезапного падения давления, что приводит к тому, что структура материала внезапно расширяется и становится губчатым.	Разбухание
35	Отбеливание/обесцвечивание Bleaching	Процесс удаления естественного цвета с материалов.	Отбеливание/обесцвечивание
36	Пропаривание Steaming	Прямой нагрев материала паром, чтобы повысить температуру и влажность материала для изменения его физико-химических свойств.	Паровая обработка
37	Нарезание тонкими ломтиками Slicing	Процесс нарезки материала на тонкие ломтики.	Нарезание тонкими ломтиками
38	Резка на куски Chopping/ Cutting	Разрезание материала ножом или другим острым инструментом, чтобы уменьшить размер зёрен.	Резка на куски

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные материалы
39	Гидрирование Hydrogenation	В условиях использования катализатора глицераты или свободные жирные кислоты переводятся из ненасыщенного состояния в насыщенное или восстанавливающие сахара превращаются в аналоги многоосновного спирта.	Гидрогенизация
40	Очистка Cleaning	Удаление примесей, содержащихся в материалах, просеиванием, провеиванием, магнитной сепарацией или другими методами.	Очистка
41	Силосование Ensiling	Зеленые растения крошат, подвергают молочнокислому брожению в анаэробных условиях посредством уплотнения, выкачивания воздуха и герметизации для продления срока хранения.	Силосование
42	Удаление сахара Desugaring	Полное или частичное удаление моносахаридов и дисахаридов из патоки или прочих сахаросодержащих веществ химическими или физическими методами.	Удаление сахара
43	Прижигание (шпарка) Blanching	Быстрая термическая обработка органических веществ путем варки или пропаривания с последующим погружением в холодную воду для охлаждения. Цель состоит в том, чтобы денатурировать природные ферменты, смягчить ткани или удалить первоначальный вкус	Прижигание (шпарка)
44	Плавление Melting	Процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое при нагревании.	Плавление/фриттование
45	Перетирание Rubbing	Процесс перетирания и измельчения такого сырья, как солома и др.	Перетирание
46	Эмульсирование Emulsification	Процесс смешивания двух не растворяющихся друг в друге жидкостей (таких как масло и вода) с образованием коллоидной суспензии.	Эмульсирование
47	Просеивание Sieving/ Screening	Используя разницу в геометрических размерах между материалами или примесями, материалы сортируют или удаляют примеси путем просеивания.	Грохочение/просеивание
48	Гидролиз Hydrolysis	Процесс разложения материалов на простые небольшие молекулы с помощью, ферментов, кислот, щелочей или высокой температуры и высокого давления с использованием воды при благоприятных условиях.	Гидролиз
49	Обеззараживание/детоксикация Detoxification	Процесс удаления, уничтожения токсичных и опасных веществ или снижения их концентрации в сырье физическими, химическими и биологическими методами.	Обеззараживание/детоксикация
50	Выгонка клейщего вещества Depectinising	Процесс извлечения коллоида из материалов, в основном относится к процессу удаления коллоидных веществ, таких как фосфолипиды, из грубого растительного масла, полученного из прессованного или выщелоченного маслячного сырья.	Выгонка клейщего вещества
51	Лущение/очистение от шелухи (удаление оболочки)/обрушивание риса Dehulling/ Dehusking	Обычно подразумевает удаление оболочки бобовых, зерновых культур, семян и других растений физическим методом.	Лущение/очистение от шелухи (удаление оболочки)/обрушивание риса

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные понятия
52	Обессоливание Desalination	Процесс удаления солей натрия из материалов такими методами, как ионный обмен и мембранная фильтрация.	Обессоливание
53	Обезжиривание Deoiling/ Defatting/ Skimming	Процесс удаления липидов из материалов.	Обезжиривание/удаление масла
54	Брикетиrowание/расплющивание Flaking/ Rolling	Форма или размер зернового кормового сырья изменяется за счёт сдавливания между парными прокатными валками, можно заранее промочить или закалить.	Брикетиrowание
55	Отжимание Pressing	Процесс удаления жидких компонентов, таких как масло и жир, влага, сок и т. д., из твердых материалов под действием внешних сил, таких как механическое или гидравлическое давление.	Жмых/плодовая мякоть/остатки фруктов/сироп
56	Копчение Smoking	Технология, используемая для придания вкуса, приготовления или сохранения пищи путем воздействия на продукты дыма от сжигания растительного материала (обычно древесина).	Копчение
57	Сжижение Liquefying	Процесс превращения твердой или газообразной фазы в жидкую.	Сжижение
58	Жарить в масле Frying	Процесс варки сырья в масле и жире.	Жарить в масле
59	Предварительное склеивание Pregelatinization	Процесс модификации крахмала с целью значительного улучшения его свойств разбухания в холодной воде.	Предварительное склеивание
60	Гранулирование Granulation	Процесс обработки кормового сырья для получения определённой зернистости и степени равномерности.	Зёрна
61	Испарение Evaporation	Процесс получения концентрированных веществ выпариванием или дистилляцией.	Испарение
62	Пропаривание Parboiling	Процесс нагревания замоченного риса паром при определенной температуре и давлении. Это один из процессов гидротермической обработки пропаренного риса. Цель состоит в том, чтобы увеличить выход шлифованного риса, улучшить характеристики хранения и пищевые качества.	Пропаривание
63	Дистилляция Distillation	Процесс разделения различных компонентов жидкости посредством кипения жидкости и сбора летучих газов в отдельной емкости.	Дистилляция
64	Варка на пару/пропаривание и прожаривание/выдержка Cooking	Материал подвергается обработке влажной жарой или давлением в течение определенного времени на специальном оборудовании для желатинизации крахмала, денатурации белка и стерилизации	Варка на пару/пропаривание и прожаривание/выдержка

Серийный номер	Технология обработки	Определение	Часто употребляемые названия/исходные понятия
65	Размалывание Flour milling	Высушенное зерно измельчается, а его части разделяются, образуя predetermined качества муки, отруби, среднюю муку и целый ряд других производственных операций.	Мука/отруби/средняя мука
66	Гранулирование Pelleting	Порошковый материал закаливается (или нет), выдавливается из отверстия пресс-формы, в результате чего производятся гранулы (зёрна).	Зёрна

1. Зерновые культуры и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.1	1. Зерновые культуры и продукты их переработки		
1.1.1	Ячмень	Включает семена ячменя в оболочке (<i>Hordeum vulgare</i> L.) и голого ячменя (голозёрного) (<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>nudum</i>). Может быть защищен рубцом.	
1.1.2	Второсортная мука из ячменя	Один из побочных продуктов процесса помола ячменя в качестве сырья, он состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал сырой белок сырая клетчатка
1.1.3	Ячменный протеиновый порошок	Побочный продукт белка, выступающего в качестве основного компонента, после отделения ячменя от отрубей и крахмала.	Сырой белок
1.1.4	Ячменная мука	Порошкообразный продукт с содержанием небольшого количества мелких пшеничных отрубей и зародышей, где в качестве основного компонента является ячменная мука, образованная в процессе размалывания ячменя.	Крахмал и сырой белок
1.1.5	Порошок из ячменной муки	Продукт, полученный путем концентрирования и сушки жидких побочных продуктов после извлечения белка и крахмала из ячменя путем влажной обработки.	Сырой белок
1.1.2	Ячменные отруби	Слой пшеничных отрубей отделяется от от ячменя, который выступает в качестве сырья, в процессе измельчения и помола.	Сырая клетчатка
1.1.7	Ячменная шелуха	Оболочка ячменя, удаленная в процессе шелушения.	Сырая клетчатка
1.1.8	Ячменный сахарный жом	Побочный продукт производства крахмального сахара из ячменя.	Сырой белок процент содержания воды
1.1.9	Ячменная клетчатка	Клетчатка, извлеченная из семян ячменя, или продукты из клетчатки, извлечённые в процессе производства ячменного крахмала.	Сырая клетчатка
1.1.10	Остатки клетчатки ячменя (отруби из ячменя)	Побочный продукт переработки ячменного крахмала, в основном целлюлоза с небольшим содержанием эндосперма.	Сырая клетчатка
1.1.11	Пророщенный ячмень	Продукт после прорастания ячменя.	Сырой белок сырая клетчатка
1.1.12	Мука из пророщенного ячменя	Продукт, полученный в ходе сушки и дробления ячменя.	Сырой белок сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.1.13	Корни пророщенного ячменя	Побочный продукт процесса очистки ячменя пивоваренного или пророщенного ячменя, в основном состоит из солодовых корней, ячменного мелкого порошка, шелухи и дробленого солода.	Сырой белок сырая клетчатка
1.1.14	Жареный ячмень	Продукт, образованный при умеренном обжаривании ячменя.	Крахмал Сырой белок
1.1.15	Выбеленные ячменные отруби	Побочные продукты производства ячменя, крахмал и зародыши, опрыскивают жидкостью для замачивания ячменя и сушат, в результате чего получается данный продукт.	Сырой белок сырая клетчатка
1.1.16	Разбухший ячмень	Продукт, полученный путём разбухания ячменя при определенных условиях температуры и давления.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.1.17	Полностью ячменная мука	Продукт, полученный путем измельчения цельных зёрен ячменя без удаления какой-либо коры.	Крахмал Сырой белок
1.1.18	Брикетируемый ячмень	Продукт после пропаривания и расплющивания очищенного от оболочки ячменя. Может содержать небольшое количество ячменной шелухи. Может быть защищен рубцом.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.1.19	Мука из ростков пшеницы е	Продукт, полученный сушкой и дроблением молодых всходов ячменя.	Сырой белок сырая клетчатка влага
1.2	1. Зерновые культуры и продукты их переработки		
1.1.2	Рис неочищенный	Семена травянистого культивируемого риса семейства злаковые (<i>Oryza sativa</i> L.).	
1.1.2	Бурый рис	Продукт риса после удаления ростков, состоит из коры, эндосперма и зародыша.	Крахмал Сырая клетчатка
1.2.3	Мука из бурого риса	Продукт, полученный посредством дробления бурого риса.	Крахмал Сырой белок сырая клетчатка
1.2.4	Рис е	Продукт, полученный путём шастания коры и шелушения риса неочищенного. Название продукта может быть номинальным рисом, рис скороспелого сорта, короткозёрный рис, клейкий рис могут быть маркированы в соответствии с категорией, чёрный рис и красный рис могут быть маркированы в соответствии со специальными сортами.	Крахмал Сырой белок
1.2.5	Второсортная мука из риса	Один из побочных продуктов переработки риса в рисовую муку и крахмал (в том числе сухой и мокрый помол, просивание).	Крахмал Сырой белок сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования маркировке
1.1.6	Рисовый белковый порошок	Побочный продукт производства рисового крахмала на основе белка. Получают влажным помолом, просеиванием, сепарацией, концентрированием и сушкой риса.	Сырой белок
1.2.7	Рисовая мука	Продукт, полученный посредством дробления риса.	Крахмал Сырой белок
1.2.8	Ферментативный белок риса	Продукт, полученный ферментативным гидролизом и сушкой белкового порошка риса.	Растворимый в кислоте белок (растворимый в трихлоруксусной кислоте белок) сырой белок сырая зола содержание кальция
1.2.9	Рисовая полированная второсортная мука	Порошкообразный побочный продукт, полученный в процессе полировки риса, который был удален из рисовой мучки.	Сырой белок сырая клетчатка
1.2.10	Сахарный жом риса	Побочный продукт производства крахмального сахара из риса.	Сырой белок процент содержания воды
1.2.11	Порошок из рисовой шелухи (порошок из отрубей)	Продукт, полученный путем измельчения шелухи и ростков, удаляемой в процессе обрушивания риса (неочищенного).	Сырая клетчатка
1.2.12	Масло из риса (масло из рисовых отрубей)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции рисовой мучки.	Кислотное число Пероксидное число
1.2.13	Рисовая мучка	Кора бурого риса, отделяемая в процессе очищения риса, содержит небольшое количество зародышей и эндосперма.	Сырые жиры Кислотное число Сырая клетчатка
1.2.14	Жмых рисовой мучки	Побочный продукт прессования рисовой мучки для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
1.2.15	Осадок рисовой мучки (обезжиренная рисовая мучка)	Побочный продукт экстракции масла из рисовой мучки или из жмыха рисовой мучки.	Сырой белок сырая клетчатка
1.2.16	Разбухший рис (мука)	Продукт, полученный путём разбухания риса или дроблёного риса при определенных условиях температуры и давления.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.2.17	Дроблёный рис	Дробленые зерна риса (в том числе мелкая рисовая сечка), образующиеся при переработке риса (необрушенного).	Крахмал Сырой белок

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.2.18	Общие отруби	Рисовая мучка с содержанием рисовой шелухи, полученная естественным образом в процессе обработки риса (необрушенного), не должна искусственно добавляться в порошок рисовой шелухи, за исключением неизбежного смешивания.	Кислотное число сырых жиров и сырой клетчатки
1.2.19	Стабилизированная рисовая мучка	Рисовая мучка, обработанная ферментами, уничтожается методами стабилизации, такими как смятие, разбухание, микроволны и др.	Сырые жиры сырая клетчатка кислотное число
1.2.20	Брикетированный рис	Продукт, полученный брикетированием заранее склеенного риса.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.2.21	Предварительно склеенный рис	Продукт, полученный путем предварительного склеивания риса или дробленого риса под действием влажного тепла и давления.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.2.22	Второсортная мука из пропаренного риса	Побочный продукт первичной обработки пропаренного очищенного от шелухи бурого риса. В основном состоит из кожуры семени, алейронового слоя, эндосперма и зародыша и обработан карбонатом кальция.	Сырой белок сырая клетчатка карбонат кальция
1.2.23	Зародыш риса °	В основном продукты, содержащие зародыши, извлекаемые при переработке риса.	Сырой белок сырой жир
1.2.24	Жмых зародышей риса °	Побочный продукт, получаемый после прессования зародышей риса для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
1.3	Гаолян и продукты их переработки		
1.3.1	Гаолян	Семена (<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.) гаоляна	
1.3.2	Второсортная мука из гаоляна	Один из побочных продуктов процесса помола гаоляна в качестве сырья, он состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.3.3	Крахмал в порошке из гаоляна	Продукт, полученный путем концентрирования и сушки жидких побочных продуктов после извлечения мокрым методом белка и крахмала из гаоляна.	Сырой белок процент содержания изводы
1.3.4	Отруби из гаоляна	Смесь коры, зародышей и небольшого количества эндосперма, снятых при обработке гаоляна (зерна).	Сырой жир сырая клетчатка
1.3.5	Гаолян (зерно)	Продукт из семян гаоляна, полученный после удаления коры в процессе шелушения.	Крахмал Сырой белок
1.3.6	Мука из очищенного от кожуры гаоляна	Порошкообразный продукт, полученный в результате измельчения части эндосперма до соответствующей крупности после удаления кожуры и зародышей с зёрен гаоляна.	Крахмал Сырой белок

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.3.7	Мука из цельного гаоляна	Продукт, полученный путем измельчения цельных зёрен гаоляна без удаления какой-либо коры.	Крахмал Сырой белок
1.4	Посевная рожь и продукты её переработки		
1.4.1	Посевная рожь	Семена посевной ржи	
1.4.2	Второсортная мука из посевной ржи	Один из побочных продуктов процесса помола с использованием посевной ржи в качестве сырья, она состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.4.3	Ржаная мука	Посевная рожь представляет собой порошкообразный продукт, в основном изготовленный из ржаной муки в процессе измельчения, с содержанием небольшого количества мелких пшеничных отрубей и зародышей.	Крахмал Сырой белок
1.4.4	Ржаные отруби	Слой пшеничных отрубей отделяется от ржи, которая выступает в качестве сырья, в процессе измельчения и помола.	Крахмал Сырая клетчатка
1.4.5	Цельная ржаная мука	Продукт, полученный путем измельчения цельных зёрен ржи без удаления какой-либо коры.	Крахмал Сырой белок
1.5	Барда		
1.5.1	Сухая белая барда	При производстве гаоляновой водки в качестве сырья используют один или несколько видов зерновых культур или корнеплодов, а в качестве наполнителя используют рисовую шелуху, продукт представляет собой осадок после твердофазного брожения, дистилляции и извлечения гаоляновой водки, который затем измельчается и подвергается сушке.	Сырой белок сырая зола сырая клетчатка
1.5.2	Барда из сухого рисового вина	В процессе производства рисового вина продукт, полученный путём сушки фильтр-остатка, полученного при фильтрации после ферментации сырья.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
1.5.3	Сушёная барда [DDG] 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Зерновые культуры 8. Корнеплоды	Это продукт, полученный путем концентрирования и сушки фильтр-остатка, полученного путем фильтрации остаточных скользящих веществ после ферментации на дрожжах, дистилляции и удаления этанола из семян зерновых культур и корнеплодов. В наименовании продукта должен быть указан конкретный источник зерновых культур. В соответствии с различными типами зёрен можно разделить на сушёную барду из ячменя, сушёную барду из риса, сушёную барду из кукурузы, сушёную барду из гаоляна, сушёную барду из пшеницы, сушёную барду из посевной ржи. Продукт, полученный из двух или более семян зерновых культур, обозначается как сушёная барда из зерновых культур. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка процент содержания воды

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.5.4	Сушёная барда растворимая (DDS) 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Зерновые культуры 8. Корнеплоды	Это продукт, полученный путем концентрирования и сушки фильтр-остатка, полученного путем фильтрации остаточных скользящих веществ после ферментации на дрожжах, дистилляции и удаления этанола из семян зерновых культур и корнеплодов. В наименовании продукта должен быть указан конкретный источник зерновых культур. В соответствии с различными типами зёрен можно разделить на сушёную барду из ячменя растворимую, сушёную барду из риса растворимую, сушёную барду из кукурузы растворимую, сушёную барду из гаоляна растворимую, сушёную барду из пшеницы растворимую, сушёную барду из посевной ржи растворимую. Продукт, полученный из двух или более семян зерновых культур, обозначается как сушёная барда из зерновых культур растворимая. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир процент содержания воды
1.5.5	Сухая пивная дробина	Продукт, полученный путём сушки остатка, полученного фильтрацией после процесса осахаривания в процессе производства пива с ячменем в качестве основного сырья.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
1.5.6	Сушёная барда с растворимыми веществами (сушёная цельная барда) (DDGS) 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Зерновые культуры 8. Корнеплоды	Это продукт, полученный путем концентрирования и сушки остаточных скользящих веществ (Цельный отвар барды, содержащий не менее трех четвертей твёрдых компонентов) после ферментации на дрожжах, дистилляции и удаления этанола из семян зерновых культур и корнеплодов. В наименовании продукта должен быть указан конкретный источник зерновых культур. В соответствии с различными типами зёрен можно разделить на сушёную барду из ячменя с содержанием растворимых веществ, сушёную барду из риса с содержанием растворимых веществ, сушёную барду из кукурузы с содержанием растворимых веществ, сушёную барду из гаоляна с содержанием растворимых веществ, сушёную барду из пшеницы с содержанием растворимых веществ, сушёную барду из посевной ржи с содержанием растворимых веществ. Продукт, полученный из двух или более семян зерновых культур, обозначается как сушёная барда из зерновых культур с содержанием растворимых веществ. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка процент содержания воды

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.5.7	Влажная барда [DWG] 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Зерновые культуры 8. Корнеплоды	Фильтр-остаток, полученный путём фильтрации остаточных скользящих веществ после ферментации на дрожжах, дистилляции и удаления этанола из семян зерновых культур и корнеплодов. В наименовании продукта должен быть указан конкретный источник зерновых культур. В соответствии с различными типами зёрен можно разделить на влажную барду из ячменя, влажную барду из риса, влажную барду из кукурузы, влажную барду из гаоляна, влажную барду из пшеницы, влажную барду из посевной ржи. Продукт, полученный из двух или более видов семян зерновых культур, обозначается как влажная барда из зерновых культур.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка процент содержания воды
1.5.8	Влажная барда растворимая (DWS) 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Зерновые культуры 8. Корнеплоды	Фильтрат, полученный путём фильтрации остаточных скользящих веществ после ферментации на дрожжах, дистилляции и удаления этанола из семян зерновых культур и корнеплодов. В наименовании продукта должен быть указан конкретный источник зерновых культур. В соответствии с различными типами зёрен можно разделить на влажную барду из ячменя растворимую, влажную барду из риса растворимую, влажную барду из кукурузы растворимую, влажную барду из гаоляна растворимую, влажную барду из пшеницы растворимую, влажную барду из посевной ржи растворимую. Продукт, полученный из двух или более семян зерновых культур, обозначается как влажная барда из зерновых культур растворимая.	
1.5.9	Сироп из зерновой барды е	Продукт, полученный выпариванием и сгущением сусле барды после брожения и дистилляции зерновых культур в процессе изготовления вина.	Сырой белок процент содержания
1.6	Гречиха (посевная) и продукты её переработки		
1.6.1	Гречиха	Семянка однолетнего травянистого растения - культивируемой гречихи семейства гречишные (<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.).	
1.6.2	Второсортная мука из гречихи	Один из побочных продуктов процесса помола с использованием гречихи в качестве сырья, состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.6.3	Отруби из гречихи	Кора отрубей гречихи, отделяемая в процессе помола.	Крахмал Сырая клетчатка
1.6.4	Цельная гречневая мука	Продукт, полученный путем измельчения цельной гречихи без удаления какой-либо коры.	Крахмал Сырой белок

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.7	Остатки после просеивания		
1.7.1	Остатки после просеивания 1. Ячмень 2. Рис 3. Кукуруза 4. Гаолян 5. Пшеница 6. Посевная рожь 7. Гречиха 8. Просо обыкновенное 9. Головчатое просо 10. Тритикале 11. Овёс	Сморщенные или сломанные семена, кожура семян и оболочки просеиваются при очистке семян зерновых культур. Из-за различных типов зерновых культур можно разделить на остаток на сите ячменя, остаток на сите риса, остаток на сите кукурузы, остаток на сите гаоляна, остаток на сите пшеницы, остаток на сите ржи, остаток на сите гречихи, остаток на сите проса обыкновенного, остаток на сите головчатого проса, остаток на сите тритикале, остаток на сите овса.	Сырая клетчатка сырая зола
1.8	Просо обыкновенное и продукты его переработки		
1.8.1	Просо обыкновенное (пшено)	Семена травянистого растения - культивированного просо обыкновенного семейства злаки (<i>Panicum miliaceum</i> L.).	
1.8.2	Мука из очищенного просо	Порошкообразный продукт, полученный в ходе размалывания и обработки просо (очищенного или неочищенного).	Крахмал Сырой белок
1.8.3	Отруби из очищенного просо	Кора бурого риса и обыкновенного просо, отделяемая в процессе очищения риса, содержит небольшое количество зародышей и эндосперма.	Сырые жиры сырая клетчатка кислотное число
1.9	Головчатое и продукты его переработки		
1.9.1	Головчатое просо (просо неочищенное)	Семена (<i>Setaria italica</i> (L.) var. <i>germanica</i> (Mill.) Schred) головчатого просо.	
1.9.2	Просто	Часть проса после процесса шелушения и удаления коры. В соответствии с различным качеством зёрен делится на просо не клейкое и клейкое.	Крахмал Сырой жир
1.9.3	Мука из проса	Продукт, полученный посредством дробления проса.	Крахмал Сырой белок
1.9.4	Отруби из проса	Кора грубого проса, размолотая крупорушкой.	Сырой жир сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования маркировке
1.10	Тритикале и продукты его переработки		
1.10.1	Тритикале	Семена тритикале (<i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i>), новый плод, образованный путём скрещивания и удвоения гибридных хромосом пшеницы и ржи.	
1.10.2	Цельная мука из тритикале	Продукт, полученный путем измельчения цельных семян тритикале без удаления какой-либо коры.	Крахмал Сырой белок
1.10.3	Второсортная мука из тритикале	Один из побочных продуктов процесса помола с использованием тритикале в качестве сырья. Состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.10.4	Мука из тритикале	Порошкообразный продукт с содержанием небольшого количества мелких пшеничных отрубей и зародышей, полученный из муки из тритикале, выступающей в качестве основного сырья, в процессе измельчения тритикале.	Крахмал Сырой белок
1.10.5	Отруби из тритикале	Кора отрубей отделяется от тритикале, который выступает в качестве сырья, в процессе измельчения и помола.	Крахмал Сырая клетчатка
1.11	Пшеница и продукты её переработки		
1.11.1	Пшеница	Семена пшеницы (<i>Triticum aestivum</i> L.) Может быть защищен рубцом.	
1.11.2	Пророщенная пшеница (пшеница с ростками)	Проросшая пшеница.	Сырой белок сырая клетчатка
1.11.3	Глютеновая мука (мука из живой пшеничной клейковины) (пшеничный белковый порошок)	Пшеничные белковые продукты, полученные из пшеницы или пшеничной муки в качестве сырья после удаления небелковых компонентов, таких как крахмал и другие углеводы. Из-за высоких вязкоупругих свойств после гидратации её также называют мукой из живой пшеничной клейковины.	Коэффициент водопоглощения сырым белком
1.11.4	Выбеленные пшеничные отруби	Продукт, полученный распылением пшеничной жидкости для пропитки на кору пшеничных отрубей и сушкой.	Сырой белок сырая клетчатка
1.11.5	Разбухшая пшеница	Продукт, полученный путём разбухания пшеницы при определённых условиях температуры и давления.	Крахмал сырой белок степень желатинизации
1.11.6	Цельная пшеничная мука	Продукт, полученный путем измельчения цельных семян пшеницы без удаления какой-либо коры.	Содержание глютена в крахмале и сыром белке
1.11.7	Второсортная мука из пшеницы	Один из побочных продуктов муки процесса помола с использованием пшеницы в качестве сырья, состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.11.8	Пшеничная мука (мука)	Порошкообразный продукт с содержанием небольшого количества мелких пшеничных отрубей и зародышей из муки, полученной в процессе измельчения пшеницы	Крахмал сырой белок содержание глютена
1.11.9	Порошок пшеничной муки	Продукт, полученный путем концентрирования и сушки жидких побочных продуктов после извлечения крахмала и глютеновой муки из пшеницы.	Сырой белок процент содержания воды
1.11.10	Пшеничные отруби (отруби)	Кора отрубей, отделяемая от пшеницы в процессе обработки.	Сырая клетчатка
1.11.11	Зародыши пшеницы	Зародыши, извлечённые во время обработки пшеницы, и побочный продукт, смешанный с небольшим количеством пшеничных отрубей и эндосперма.	Сырой белок сырой жир
1.11.12	Осадки из зародышей пшеницы	Побочный продукт прессования зародышей пшеницы для получения масла.	Сырой белок сырой жир
1.11.13	Осадки из зародышей пшеницы	Побочный продукт экстракции зародышей пшеницы для получения масла.	Сырой белок
1.11.14	Масло из зародышей пшеницы	Масло, полученное в результате прессования или экстракции зародышей пшеницы. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Кислотное число Пероксидное число
1.11.15	Гидролизированный белок пшеницы	Продукт, полученный после частичного гидролиза глютеновой муки.	Сырой белок
1.11.16	Пшеничный сахарный жом	Побочный продукт производства крахмального сахара из пшеницы.	Сырой белок процент содержания воды
1.11.17	Пшеничная клетчатка	Клетчатка, извлеченная из семян пшеницы, или продукты из клетчатки извлечённые в процессе производства пшеничного крахмала.	Сырая клетчатка
1.11.18	Остатки клетчатки пшеницы (пшеничные отруби)	Побочные продукты переработки пшеничного крахмала. Основным компонентом является фибрин с небольшой частью эндосперма.	Процент содержания воды в сырой клетчатке
1.11.19	Брикетируемая пшеница	Продукт очищенной от оболочки пшеницы после пропаривания и расплющивания. Может содержать небольшое количество пшеничной шелухи. Может быть защищен рубцом.	Крахмал и сырой белок
1.11.20	Разбухшая пшеница	Продукт, полученный путем предварительного склеивания дроблёной или разбитой пшеницы под действием влажного тепла и давления.	Крахмал сырой белок степень желатинизации
1.12	Овёс и продукты его переработки		
1.12.1	Овёс	Семена овса (<i>Avena sativa</i> L.) Может быть защищен рубцом.	
1.12.2	Разбухший овёс	Продукт, полученный путём разбухания дроблёного или разбитого овса при определённых условиях температуры и давления.	Крахмал Степень желатинизации

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.12.3	Цельная овсяная мука	Продукт, полученный путем измельчения цельных семян овса без удаления какой-либо коры.	Крахмал и сырой белок
1.12.4	Лущёный овёс	Очищенные от шелухи семена овса, которые можно обрабатывать паром.	Крахмал
1.12.5	Второсортная мука из овса	Один из побочных продуктов процесса помола с использованием овса в качестве сырья, состоит из алейронового слоя, эндосперма и небольшого количества мелких отрубей.	Крахмал Сырая клетчатка
1.12.6	Овсяная мука	Порошкообразный продукт с содержанием небольшого количества мелких пшеничных отрубей и зародышей, где основным компонентом выступает овсяная мука, изготовленная в процессе	Крахмал и сырой белок
1.12.7	Овсяные отруби	Кора отрубей отделяется от овса, который выступает в качестве сырья, в процессе измельчения и помола.	Сырая клетчатка
1.12.8	Шелуха овса	Оболочка овса, снятая после шелушения.	Сырая клетчатка
1.12.9	Овсяные хлопья	Продукт после пропаривания и расплющивания овса. Может включать небольшое количество шелухи овса.	Крахмал и сырой белок
1.12.10	Мука из всходов овса	Продукт, полученный сушкой и дроблением молодых всходов овса.	Процент содержания воды в сыром белке и сырой клетчатке
1.13	Кукуруза и продукты её переработки		
1.13.1	Кукуруза	Семена кукурузы (<i>Zea mays</i> L.). Может быть защищен рубцом.	
1.13.2	Выбеленная оболочка кукурузы	Продукт, полученный распылением кукурузной жидкости для пропитки на оболочку кукурузы и сушкой.	Сырой белок сырая клетчатка
1.13.3	Воздушная кукуруза	Продукт, полученный путём разбухания кукурузы при определённых условиях температуры и давления.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.13.4	Очищенная от оболочки кукуруза	Продукт, полученный после сдираания оболочки с семян кукурузы.	Крахмал и сырой белок
1.13.5	Брикетируемая кукуруза	Продукт после пропаривания и расплющивания очищенной кукурузы. Может содержать небольшое количество оболочки семян.	Крахмал Степень желатинизации крахмала
1.13.6	Второсортная кукурузная мука	Один из побочных продуктов при производстве кукурузной муки и кукурузных крошек. В основном состоит из оболочки кукурузы и части битых кукурузных зёрен.	Крахмал Сырая клетчатка
1.13.7	Кукурузная белковая мука	Богатый белком продукт из жёлтой крахмальной воды, полученной посредством помола, измельчения, удаления шлаков, экстракции крахмала из кукурузы, а затем посредством её обезвоживания, с содержанием сырого белка не	Сырой белок

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.13.8	Остатки кукурузного крахмала	Продукт, полученный после сушки фильтра-остатка, полученного посредством измельчения, сжижения и фильтрации кукурузы в процессе производства лимонной кислоты и других продуктов глубокой переработки.	Крахмал сырой белок сырой жир процент содержания воды
1.13.9	Кукурузная мука	Порошкообразный продукт, полученный путём удаления примесей, дегерминированием (или не дегерминированием) и измельчения кукурузы.	Крахмал и сырой белок
1.13.10	Сухой порошок из кукурузного экстракта	Продукт, полученный путём фильтрации, концентрирования и распылительной сушки при низкой температуре жидкости для замачивания кукурузы.	Диоксид серы сырого белка
1.13.11	Ферментативный белок кукурузы	Продукт, полученный ферментативным гидролизом и сушкой белкового порошка кукурузы.	Растворимый в кислоте белок (растворимый в трихлоруксусной кислоте белок) сырой белок сырая зола содержание кальция
1.13.12	Зародыши кукурузы	Зародыш, полученный при переработке семян кукурузы, и побочный продукт смеси малого количества оболочки кукурузы и эндосперма.	Сырой белок сырой жир
1.13.13	Жмых кукурузный зародышей	Побочный продукт прессования зародышей кукурузы для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
1.13.14	Жмых из кукурузный зародышей	Побочный продукт экстракции зародышей кукурузы для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
1.13.15	Оболочка кукурузы	Кора, которая отделяется от кукурузы во время обработки.	Сырая клетчатка
1.13.16	Кукурузная крупа (кукурузные крошки)	Это гранулированный продукт, обработанный рядом процессов, таких как удаление примесей, дегерминация, измельчение и просеивание кукурузы.	Крахмал и сырой белок
1.13.17	Сахарный жом кукурузы	Побочный продукт производства крахмального сахара из кукурузы.	Крахмал сырой белок сырой жир процент содержания воды
1.13.18	Мука из кукурузного початка	Порошкообразный продукт, полученный путём измельчения сердцевинки кукурузного початка.	Сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
1.13.19	Кукурузное масло (масло из кукурузных зародышей)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции зародышей кукурузы. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Сырые жиры кислотное число пероксидное число
1.13.20	Кукурузные отруби е	Смесь коры, небольшого количества зародышей и эндосперма, снятых при обработке кукурузы.	Сырой жир сырая клетчатка
1.14	Прочее		
1.14.1	Киноа е	Семена киноа (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.). Сапонин, содержащийся в семенной оболочке, был удалён.	
1.14.2	Зёрна коикса (коикс слёзы Иовы, семена коикса) е	Ядра растительного коикса слёзы Иовы) семейства злаки (<i>Coix chinensis</i> Tod.).	Крахмал и сырой белок

2. Семена масличного сырья и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.1	Миндаль (абрикос) и продукты его переработки		
2.1.1	Жмых миндальных (абрикосовых) косточек	Побочный продукт получения масла после прессования миндальных (<i>Amygdalus Communis L.</i>) косточек и абрикосовых (<i>Armeniaca vulgaris Lam.</i>) косточек.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.1.2	Жмых миндальных (абрикосовых) косточек	Побочный продукт получения масла экстракцией миндальных косточек или жмыха из абрикосовых косточек.	Сырой белок сырая клетчатка
2.1.3	Масло из миндальных (абрикосовых) косточек	Масло, полученное в результате прессования или экстракции миндальных косточек или абрикосовых косточек. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.2	Семена овощей и продукты их переработки		
2.2.1	Семена овощей (семена рапса)	Рапс - вид культивированных травянистых растений семейства капустные (<i>Brassica napus L.</i>), в том числе мелкие шаровидные семена капусты огородной, капусты китайской и горчицы сарептской сурепицы. Может быть защищен рубцом.	
2.2.2	Жмых рапсовых семян (жмых зелени)	Побочный продукт прессования семян овощей (рапса) для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир
2.2.3	Белок семян овощей	Продукция, полученная при производстве с использованием семян овощей или жмыха семян овощей с содержанием белка не менее 50% (в пересчете на сухое вещество).	Сырой белок
2.2.4	Оболочка семян овощей (рапса)	Оболочка после удаления в процессе шелушения семян рапса.	Сырой жир сырая клетчатка
2.2.5	Жмых семян овощей (рапсовый жмых)	Побочный продукт получения масла посредством предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян рапса, или побочный продукт после экстракции жмыха из семян рапса (овощей) для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырая клетчатка
2.2.6	Рапсовое масло (сурепное масло)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян овощей. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.2.7	Разбухшие семена овощей (рапса)	Продукт, полученный путём разбухания семян овощей (рапса) при определённых условиях температуры и давления. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир
2.2.8	Двойные низкие семена овощей (рапса)	Сорта семян рапса с содержанием эруковой кислоты не более 5,0% в жирных кислотах масла семян рапса и с содержанием глюкозида серы не более 45,0 мкмоль/г в жмыхе. Может быть защищен рубцом.	Глюкозид серы эруковой кислоты

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.2.9	Жмых из семян двойного низкого рапса (жмых из двойного низкого рапса)	Побочный продукт, полученный путём предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян двойного низкого рапса для получения масла, или побочный продукт, полученный после экстракции жмыха семян двойного низкого рапса для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок Сырая клетчатка Глюкозиды Серы
2.3	Соевые бобы и продукты их переработки		
2.3.1	Соевые бобы	Семена соевых бобов - культивированный вид травянистых растений семейства бобовых (<i>Glucine max.L. Merr</i>).	
2.3.2	Изолированный соевый белок	Продукт, получаемый с использованием низкотемпературного соевого шрота в качестве сырья, применяя принцип извлечения кислотой и раствора щёлочи, белок и другие растворимые компоненты экстрагируются, затем белок осаждается в изоэлектрической точке, содержание белка составляет не менее 90% (на сухой основе).	Сырой белок
2.3.3	Соевое лецитиновое масло (порошок из соевого лецитинового масла) а	Маслосодержащие фосфолипиды, полученные вакуумным обезвоживанием, отделённые в процессе выгонки клеящего вещества из соевого сырого масла; или продукт после смешивания и сушки соевого лецитинового масла с переносчиками (кукурузная мука, мука из кукурузного кочана, мука из рисовой шелухи, отруби), сырой жир составляет $\geq 50\%$.	Ацетон нерастворимое вещество сырой жир кислотное число процент содержания воды
2.3.4	Ферментативный белок из соевых бобов	Продукты, полученные после ферментативного гидролиза и сушки соевых бобов или продуктов их переработки (соевый шрот от шелушения/соевый концентрированный белок)	Растворимый в кислоте белок (растворимый в трихлоруксусной кислоте белок) сырой белок сырая зола кальций
2.3.5	Концентрированный соевый белок	Продукт с содержанием белка не менее 65% (в пересчете на сухую массу), полученный из низкотемпературного соевого шрота после удаления прочих небелковых компонентов.	Сырой белок
2.3.6	Жмых из зародышевых почеч соевых бобов (мука из зародышевых почеч соевых бобов)	Продукт, полученный после обезжиривания зародышевых почеч соевых бобов.	Сырой белок сырая клетчатка
2.3.7	Масло зародышей соевых бобов	Масло, полученное в результате прессования или экстракции зародышей соевых бобов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.3.8	Оболочка соевых бобов	Семенная кожура соевых бобов, которая удаляется в процессе шелушения.	Сырой белок сырая клетчатка
2.3.9	Остатки на сите соевых бобов	Сморщенные или сломанные семена, кожура семян и оболочки просеиваются при очистке семян соевых бобов.	Сырая клетчатка сырая зола

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.3.10	Патока из соевых бобов	Вязкое вещество с содержанием общего сахара не менее 55 % и сырого белка не менее 8 %, полученное посредством концентрации экстрактной жидкости в процессе производства концентрированного соевого белка спиртовым методом (на основе пересчёта на сухой вес).	Общий сахар тростниковый сахар сырой белок процент содержания воды
2.3.11	Клетчатка соевых бобов	Клетчатое вещество, извлечённое из соевых бобов.	Сырая клетчатка
2.3.12	Соевое масло (бобовое масло)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции соевых бобов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное и кислотное число
2.3.13	Бобовый жмых (соевый жмых) а	Побочный продукт прессования семян соевых бобов для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырой жир
2.3.14	Бобовый шрот (соевый шрот) а	Побочный продукт, полученный после предварительной экстракции или прямой экстракции растворителем соевых бобов для получения масла; или побочный продукт, полученный после экстракции соевого жмыха для получения масла; или продукт после разбухания, изготовления масла, извлечения кусочков зародышей соевых бобов для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырая клетчатка
2.3.15	Бобовые выжимки (соевые выжимки) а	Побочные продукты, полученные после замачивания, дробления и обработки соевых бобов до соевых изделий или после экстракции белков.	Сырой белок сырая клетчатка
2.3.16	Жареные соевые бобы (порошок)	Жареные соевые бобы или измельченные продукты из них. Может быть защищен рубцом.	
2.3.17	Экструдированная соя (мука из экструдированной сои)	Продукт, полученный путём дробления (измельчения) и разбухания полножирных соевых бобов.	Сырой белок сырой жир
2.3.18	Белок из экструдированной сои (соевый тканевый белок)	Продукт, полученный путём разбухания изолированного соевого белка и концентрированного соевого белка при определённых условиях температуры и давления.	Сырой белок
2.3.19	Разбухший соевый шрот	Продукт, полученный после разбухания соевого шрота.	Сырой белок сырая клетчатка
2.4	Семена томатов и продукты их переработки		
2.4.1	Жмых из семян томатов	Побочный продукт семян томатов (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) после прессования или экстракции масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.4.2	Масло из семян томатов	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян томатов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное и кислотное число
2.5	Оливки и продукты их переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.5.1	Оливковый жмых (жмых оливы европейской)	Побочный продукт после прессования овальных или яйцевидных чёрных плодов оливы европейской (<i>Olea europaea</i> L.) - вечнозеленого масляного дерева семейства маслиновых для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.5.2	Оливковая барда (барда оливы европейской)	Побочный продукт, полученный путём экстракции жмыха оливы европейской для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.5.3	Оливковое масло	Масло, полученное в результате прессования или экстракции оливок. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.6	Грецкие орехи и продукты их переработки		
2.6.1	Жмых из очищенных грецких орехов	Побочный продукт после прессования грецких орехов (<i>Juglans regia</i> L.), очищенных или частично очищенных (с содержанием шелухи ≤ 30%), для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.6.2	Барда из очищенных грецких орехов	Побочный продукт, полученный путём предварительного прессования или прямой экстракции растворителем очищенных грецких орехов для получения масла, или побочный продукт после экстракции жмыха очищенных грецких орехов для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.6.3	Масло из очищенных грецких орехов	Масло, полученное в результате прессования или экстракции очищенных грецких орехов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.7	Семена сафлора красильного и продукты их переработки		
2.7.1	Семена сафлора красильного	Семена сафлора красильного семейства сложноцветные (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	
2.7.2	Жмых из семян сафлора красильного	Побочный продукт после прессования семян (косточек) сафлора красильного для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.7.3	Оболочка семян сафлора красильного	Продукт, полученный после удаления косточек и шелушения семян сафлора красильного.	Сырая клетчатка
2.7.4	Барда из семян сафлора красильного	Побочный продукт прессования семян (косточек) сафлора красильного для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.7.5	Масло из семян сафлора красильного	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян (косточек) сафлора красильного. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.8	Семена зантоксилума и продукты их переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.8.1	Семена зантоксилума	Семена из сушёных зрелых плодов зантоксилума (<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim. var. <i>bungeanum</i>) или зантоксилума китайского рода зантоксилум семейства рутовые (<i>Zanthoxylum schinifolium</i> Sieb. Et Zucc).	
2.8.2	Жмых из семян зантоксилума (жмых из зантоксилума)	Побочный продукт после прессования семян зантоксилума для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.8.3	Барда из семян зантоксилума (барда из зантоксилума)	Побочный продукт, полученный путём предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян зантоксилума для получения масла, или побочный продукт, полученный посредством экстракции жмыха семян зантоксилума для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.8.4	Масло из семян зантоксилума	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян зантоксилума. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.9	Арахис и продукты его переработки		
2.9.1	Арахис	Семена стручков травянистого растительного культивируемого арахиса семейства бобовые (<i>Arachis hypogaea</i> L.), имеют овальную форму, семенные оболочки имеют чёрный, белый, фиолетовый и другие цвета.	
2.9.2	Жмых из арахиса (жмых из очищенного арахиса)	Побочный продукт после прессования очищенного или частично очищенного арахиса (с содержанием шелухи ≤ 30%) для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.9.3	Арахисовый белок	Продукция, полученная при производстве с использованием арахиса или барды арахиса с содержанием белка не менее 65% (в пересчёте на сухое вещество).	Сырой белок сырая клетчатка
2.9.4	Красная шелуха арахиса	Внешняя оболочка очищенного арахиса богата танином и тиамином.	Сырая клетчатка
2.9.5	Скорлупа арахиса	Внешняя оболочка арахиса.	Сырая клетчатка
2.9.6	Барда из арахиса (барда из очищенного арахиса)	Побочный продукт после предварительного прессования или прямой экстракции растворителем арахиса получения масла, или побочный продукт, полученный посредством экстракции жмыха семян арахиса для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.9.7	Арахисовое масло	Масло, полученное в результате прессования или экстракции арахиса (ядрышек). Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.10	Какао и продукты его переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.10.1	Жмых из какао (порошок)	Побочный продукт после прессования лущеных какао-бобов (<i>Theobroma cacao</i> L.) для получения масла, можно измельчать.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.10.2	Масло какао (какаовый жир)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции какао-бобов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.11	Семена подсолнечника и продукты их переработки		
2.11.1	Семена подсолнечника (семена подсолнечника однолетнего)	Семена короткояцевидных семян травянистого растительного культивируемого подсолнечника семейства астровые (<i>Helianthus annuus</i> L.). Может быть защищен рубцом.	
2.11.2	Порошок из головы подсолнуха однолетнего (порошок из диска подсолнуха однолетнего)	Продукт, полученный в ходе измельчения и горячей сушки оставшихся частей после устранения семечек из диска подсолнуха.	Сырая клетчатка сырая зола
2.11.3	Оболочка семян подсолнечника (оболочка подсолнечника однолетнего)	Внешняя оболочка семян подсолнечника однолетнего.	Сырая клетчатка
2.11.4	Жмых из ядер семян подсолнечника (жмых из ядер семян подсолнечника однолетнего).	Побочный продукт получения масла путём прессования частично очищенных семян подсолнечника однолетнего.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.11.5	Барда из ядер семян подсолнечника (барда из ядер семян подсолнечника однолетнего).	Побочный продукт, полученный после предварительного прессования или прямой экстракции растворителем частично очищенных семян рапса и семян подсолнечника однолетнего для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырая клетчатка
2.11.6	Подсолнечное масло (масло из семян подсолнечника однолетнего)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян подсолнечника однолетнего. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.12	Семена хлопчатника и продукты их переработки		
2.12.1	Семена хлопчатника	Семена коробочек травы и деревьев семейства мальвовых или многолетнего кустарника вида Хлопчатник (<i>Gossypium</i> spp.). Не следует использовать в качестве корма для продуктов водного промысла. Может быть защищен рубцом.	
2.12.2	Жмых из косточек хлопчатника	По степени шелушения жмых из семян хлопчатника с низким содержанием оболочки называется жмых из косточек хлопчатника.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.12.3	Жмых из семян хлопчатника (хлопковый жмых)	Побочный продукт после удаления пуха, шелушения и прессования семян хлопчатника для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.12.4	Белок их семян хлопчатника а	Продукция с содержанием сырого белка более 50%, произведённая из семян хлопчатника или барды из семян хлопчатника.	Сырой белок Свободный госсипол
2.12.5	Оболочка семян хлопчатника	Продукт, получаемый при очистке семян хлопчатника от шелухи, а также после отделения ядрышка от оболочки, где за основу берётся оболочка.	Сырая клетчатка
2.12.6	Ферментативный белок семян хлопчатника	Продукт, полученный ферментативным гидролизом и сушкой белкового порошка семян хлопчатника или семян хлопчатника.	Растворимый в кислоте белок (растворимый в трихлоруксусной кислоте белок) сырой белок сырая зола кальций
2.12.7	Барда из семян хлопчатника (барда из хлопчатника)	Побочный продукт, полученный посредством предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян хлопчатника для получения масла после очистки от пуха, шелушения и отделения ядрышка от оболочки, или побочный продукт, полученный посредством экстракции жмыха семян подсолнечника для получения масла. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок сырая клетчатка
2.12.8	Масло из семян хлопчатника (хлопковое масло)	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян хлопчатника. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.12.9	Обесфеноленный белок семян хлопчатника (обеззараженный белок семян хлопчатника)	При использовании семян хлопчатника в качестве сырья при низких температурах продукт с содержанием сырого белка не ниже 50%, с содержанием ионизационного госсипола не выше не более 400 %мг/кг, с содержанием аминокислот не менее 87%, получаемый после размягчения, плющения, выщелачивания, отжима масла, а также после извлечения и удаления госсипола, находящегося в изолированном состоянии.	Отношение сырого белка, сырой клетчатки, свободного госсипола, аминокислот к общему белку
2.13	Семена хлопкового дерева и продукты их переработки		
2.13.1	Жмых из семян хлопкового дерева	Побочный продукт после получения масла путём прессования семян хлопкового дерева (<i>Bombax malabaricum</i> DC.).	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.13.2	Барда из семян хлопкового дерева	Побочный продукт, полученный после получения масла путём предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян хлопкового дерева, или побочный продукт, полученный посредством экстракции жмыха семян хлопкового дерева (хлопчатника) для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.13.3	Масло из семян хлопкового дерева	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян хлопкового дерева. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.14	Семена винограда и продукты их переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.14.1	Барда из семян винограда	Побочный продукт, полученный после экстракции семян винограда (<i>Vitis vinifera</i> L.) для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.14.2	Масло из семян винограда	Масло, полученное посредством экстракции семян винограда. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.15	Семена облепихи крушиновидной и продукты их переработки		
2.15.1	Жмых из семян облепихи крушиновидной	Побочный продукт после получения масла посредством прессования семян облепихи крушиновидной (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.).	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.15.2	Барда из семян облепихи крушиновидной	Побочный продукт после получения масла посредством экстракции или сверхпредельного извлечения семян облепихи крушиновидной.	Сырой белок сырая клетчатка
2.15.3	Масло из семян облепихи крушиновидной	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян облепихи крушиновидной. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.16	Китайский финик и продукты его переработки		
2.16.1	Барда из китайского финика	Побочный продукт после получения масла посредством экстракции косточек плодов китайского финика <i>Ziziphus jujube</i> Mill. var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chou).	Сырой белок сырая клетчатка
2.16.2	Масло из китайского финика	Масло, полученное посредством экстракции косточек плодов китайского финика. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.17	Ксантоцерас рябинолистный и продукты его переработки		
2.17.1	Барда из ксантоцераса рябинолистного	Побочный продукт после получения масла посредством прессования семян ксантоцераса рябинолистного (<i>Xanthoceras sorbifolia</i> Bunge.).	Сырой белок сырая клетчатка
2.17.2	Масло из ксантоцераса рябинолистного	Масло, полученное посредством прессования семян ксантоцераса рябинолистного. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.18	Льняные семена и продукты их переработки		
2.18.1	Льняные семена (семена кунжута)	Семена льна (<i>Linum usitatissimum</i> L.) Может быть защищен рубцом.	
2.18.2	Жмых из льна (жмых из льняных семян, жмых из ядер льна, жмых из кунжута)	Побочный продукт, полученный после прессования семян льна для получения масла.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.18.3	Барда из льна (барда из льняных семян, барда из ядер льна, барда из кунжута)	Побочный продукт, полученный после прессования семян льна для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.18.4	Масло из льняных семян	Масло, полученное в результате прессования или экстракции льняных семян. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.18.5	Мука из льняных семян	Порошкообразный продукт, полученный в процессе измельчения семян льна.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.19	Кокос и продукты его переработки		
2.19.1	Кокосовый жмых	Побочный продукт после получения масла посредством прессования (выжимки) сушёного эндосперма (мякоти кокосового ореха) кокоса (<i>Cocos nucifera</i> L.), используемого в качестве сырья.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.19.2	Кокосовая барда	Побочный продукт после получения масла посредством предварительного прессования и экстракции растворителем сушёного эндосперма кокоса (то есть мякоти кокосового ореха) в качестве сырья.	Сырой белок сырая клетчатка
2.19.3	Кокосовое масло	Масло, полученное в результате прессования и экстракции эндосперма кокоса (то есть мякоти кокосового ореха). Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.20	Масличное пальмовое дерево и продукты его переработки		
2.20.1	Плоды пальмового дерева	Маслосодержащий необработанный обезжиренный и не отделённый плод (мякоть) на початке пальмового дерева (<i>Trachycarpus fortunei</i> Hook.).	Сырой жир сырой белок сырая клетчатка
2.20.2	Пальмовый жмых (жмых из орехов пальмового дерева)	Побочный продукт получения масла посредством прессования орехов пальмового дерева.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.20.3	Пальмовая барда (барда из орехов пальмового дерева)	Побочный продукт, полученный посредством экстракции из орехов пальмового дерева для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.20.4	Пальмовый орех	Орех после шелушения плодов масличной пальмы.	
2.20.5	Масло из пальмового ореха	Масло, полученное в результате прессования или экстракции очищенных пальмовых орехов. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.20.6	Пальмовое масло (порошок из пальмовых жирных кислот)	Масло, полученное прессованием или экстракцией мякоти плодов пальмового дерева; или гранулированный порошок, полученный нагреванием, распылением и охлаждением пальмового масла. В продукт не следует добавлять носители, сырой жир составляет $\geq 99,5\%$. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное и кислотное число
2.20.7	Порошок из пальмовых жирных кислот g	Гранулированный порошок из пальмового жира, полученный рафинированием, гидролизом, гидрогенизацией, дистилляцией, распылением и охлаждением пальмового масла. Общее содержание жирных кислот (включая пальмитиновую кислоту, олеиновую кислоту и другие жирные кислоты) в продукте не менее 99,5%, среди них содержание пальмитиновой кислоты (C16:0) превышает 60,0%, а пальмитиновая кислота составляет менее 25,0%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Кислотное число, пероксидное число, йодное число, общее количество жирных кислот, пальмитиновая кислота
2.21	Семена ослинника и продукты их переработки		
2.21.1	Семена ослинника	Семена ослинника (<i>Oenothera biennis</i> L.).	
2.21.2	Барда из семян ослинника	Побочный продукт после получения масла посредством холодного отжима и экстракции семян ослинника.	Сырой белок сырая клетчатка
2.21.3	Масло из семян ослинника	Масло, полученное посредством холодного отжима и экстракции семян ослинника. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное и кислотное число
2.22	Кунжут и продукты его переработки		
2.22.1	Семена кунжута	Семена кунжута (<i>Sesamum indicum</i> L.).	
2.22.2	Кунжутный жмых (жмых из кунжута индийского)	Побочный продукт после получения масла посредством прессования семян кунжута.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.22.3	Барда из кунжута	Побочный продукт, полученный посредством предварительного прессования или прямой экстракции растворителем семян кунжута для получения масла, или побочный продукт, полученный посредством экстракции жмыха семян кунжута для получения масла.	Сырой белок сырая клетчатка
2.22.4	Кунжутное масло	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян кунжута. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное и кислотное число
2.23	Перилла нанкинская и продукты его переработки		
2.23.1	Семена периллы нанкинской	Семена периллы нанкинской (<i>Perilla frutescens</i> L.).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
2.32.2	Жмых из периллы нанкинской (жмых из семян периллы нанкинской)	Побочный продукт после получения масла посредством прессования семян периллы нанкинской.	Сырой белок сырой жир сырая клетчатка
2.23.3	Барда из периллы нанкинской (барда из семян периллы нанкинской)	Побочный продукт получения масла посредством экстракции семян периллы нанкинской или жмыха из семян периллы нанкинской.	Сырой белок сырая клетчатка
2.23.4	Масло из периллы нанкинской	Масло, полученное в результате прессования или экстракции периллы нанкинской. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.24	Прочее		
2.24.1	Гидрогенизированные жиры	Продукты, полученные реакцией гидрогенизации растительных масел и жиров. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
2.24.2	Масло из семян огуречника	Масло, полученное прессованием или экстракцией семян огуречника (<i>Borago officinalis</i> L.).	Пероксидное число и кислотное число

3. Семена бобовых культур и продукты их переработки (соевые бобы и продукты их переработки, см. главу 2)

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
3.1	Лобия (гиацинтовые бобы) и продукты её переработки		
3.1.1	Лобия	Гиацинтовые бобы рода чечевица подсемейства мотыльковые семейства бобовые (<i>Lablab purpureus</i> L.).	
3.1.2	Очищенная от кожуры лобия	Продукт после очистки от кожуры семян лобии.	Сырой белок сырая клетчатка
3.2	Фасоль обыкновенная и продукты её переработки		
3.2.1	Фасоль обыкновенная (фасоль)	Семена фасоли обыкновенной рода фасоль семейства бобовые (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.).	
3.3	Конские бобы и продукты их переработки		
3.3.1	Конские бобы	Семена конских бобов обыкновенных рода Вика семейства бобовые (<i>Vicia faba</i> L.).	
3.3.2	Порошок из белка из крахмала (в порошке) конских бобов.	Это порошкообразный побочный продукт, получаемый посредством сушки после отделения крахмала от его суспензии при использовании конских бобов для производства крахмала.	Сырой белок
3.3.3	Шелуха конских бобов	Семенные оболочки, удалённые в процессе очищения от кожуры семян конских бобов.	Сырая клетчатка сырая зола
3.3.4	Очищенные от кожуры конские бобы	Продукт после очистки от кожуры семян конских бобов.	Сырой белок сырая клетчатка
3.3.5	Брикетируемые конские бобы	Продукты, полученные из очищенных от кожуры конских бобов путём пропаривания и расплющивания.	Сырой белок
3.4	Гуар и продукты его переработки		
3.4.1	Гуар а	Семена гуара семейства бобовые (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L.).	
3.4.2	Барда из зародышевых почек гуара	Побочный продукт гуаровой смолы, полученный в результате экстракции зародышевых почек семян гуара рода гуар семейства бобовые (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L.).	Сырой белок
3.4.3	Барда из гуара	Побочный продукт гуаровой смолы, полученный в результате экстракции семян гуара.	Сырой белок
3.5	Фасоль угловатая (адзуки) и продукты её переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
3.5.1	Фасоль угловатая (адзуки, мелкая красная фасоль)	Семена фасоли угловатой рода вигна китайская семейства бобовые (<i>Vigna angulari</i> (Willd. Ohwi et H. Ohashi)).	
3.5.2	Оболочка фасоли угловатой	Семенные оболочки, удалённые в процессе очищения от кожуры семян фасоли угловатой.	Сырая клетчатка сырая зола
3.5.3	Выжимки из фасоли угловатой	Побочные продукты, полученные экстракцией влажным способом крахмала и белка из фасоли угловатой.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
3.6	Рожок (плод рожкового дерева) и продукты его переработки		
3.6.1	Порошок из рожка	Продукт, полученный путём измельчения стручков бобов и семян рожкового дерева рода Цератония семейства бобовые (<i>Ceratonia siliqua</i> L.).	Сырой белок сырая клетчатка общий сахар
3.7	Маш (зелёная фасоль) и продукты его переработки		
3.7.1	Маш	Семена маша рода вигна китайская семейства бобовые (<i>Vigna radiata</i> L.).	
3.7.2	Порошок из белка из крахмала (в порошке) маша.	Это порошкообразный побочный продукт, получаемый посредством сушки после отделения крахмала от его суспензии при использовании маша для производства крахмала.	Сырой белок
3.7.3	Оболочка маша	Семенные оболочки, удалённые в процессе очищения от кожуры семян маша.	Сырая клетчатка сырая зола
3.7.4	Выжимки из маша	Побочные продукты, полученные экстракцией влажным способом крахмала и белка из маша.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
3.8	Горох (посевной) и продукты его переработки		
3.8.1	Горох	Семена гороха рода горох семейства бобовые (<i>Pisum sativum</i> L.). Может быть защищен рубцом.	
3.8.2	Очищенный от кожуры горох.	Продукт после очистки от кожуры семян гороха.	Сырой белок сырая клетчатка
3.8.3	Второсортная мука из гороха	Побочный продукт, полученный в процессе помола гороха, в основном состоит из эндосперма и небольшого количества бобовой шелухи.	Сырой белок сырая клетчатка
3.8.4	Мука из гороха	Продукт, полученный при дроблении гороха.	Сырой белок сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
3.8.5	Порошок из белка из крахмала (в порошке) гороха.	Это порошкообразный побочный продукт, получаемый посредством сушки после отделения крахмала от его суспензии при использовании гороха для производства крахмала.	Сырой белок
3.8.6	Мука из крахмала (в порошке) гороха	Жидкий побочный продукт, полученный при экстракции влажным методом крахмала и белка из гороха, и порошкообразный продукт, полученный посредством концентрирования и сушки. В основном состоит из растворимых белков и углеводов.	Сырой белок процент содержания воды
3.8.7	Оболочка гороха	Семенные оболочки, удалённые в процессе очищения от кожуры семян гороха.	Сырая клетчатка сырая зола
3.8.8	Клетчатка гороха	Клетчатое вещество, извлечённое из гороха.	Сырая клетчатка
3.8.9	Выжимка из гороха	Побочный продукт, полученный экстракцией влажным способом крахмала и белка из гороха.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
3.8.10	Брикетируемый горох	Продукты, полученные из очищенного от кожуры гороха путём пропаривания и расплющивания.	Сырой белок
3.9	Нут и продукты его переработки		
3.9.1	Нут	Семена нута семейства бобовых, относящегося к нуту (<i>Cicer arietinum</i> L.).	
3.10	Люпин и продукты его переработки		
3.10.1	Люпин	Семена люпина многолетнего рода люпин семейства бобовые с низким содержанием горьких веществ (<i>Lupinus polyphyllus</i> Lindl.).	
3.10.2	Очищенный от кожуры люпин	Продукт после очистки от кожуры семян люпина.	Сырой белок сырая клетчатка
3.10.3	Оболочка люпина.	Семенные оболочки, удалённые в процессе очищения от кожуры семян люпина.	Сырая клетчатка сырая зола
3.10.4	Выжимка люпина.	Побочный продукт, полученные экстракцией компонентов белка и олигосахаридов из люпина.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
3.11	Прочее		
3.11.1	Бобовые стручки	Для стручков семян бобовых растений, перечисленных в данном каталоге, наименование продукта должно указывать на источник сырья, например: гороховые стручки.	Сырая клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
3.11.2	Мука из бобовых стручков	Для продукции, полученной путём измельчения стручков семян бобовых растений, перечисленных в данном каталоге, наименование продукта должно указывать на источник сырья, например: порошок из стручков рожкового дерева.	Сырая клетчатка
3.11.3	Обжаренные бобы	Продукты после надлежащего обжаривания семян растений фасоли семейства бобовых (<i>Phaseolus L.</i>) или вигны китайской (<i>Vigna Savi</i>). Название продукта должно указывать на источник сырья, например: жареная фасоль обыкновенная. Может быть защищен рубцом.	Сырой белок
3.12	Чечевица и продукты её переработки		
3.12.1	Чечевица (чечевица обыкновенная)	Семена чечевицы рода чечевица семейства бобовые (<i>Lens culinaris</i>).	

4. Клубни, корнеплоды и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
4.1	Белая редька и продукты её переработки		
4.1.1	Сушёная редька (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различной формы, полученный из редьки (<i>Raphanus sativus</i> L.) путём нарезки на куски, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: редька белая сушёная.	Процент содержания влаги
4.2	Чеснок и продукты его переработки		
4.2.1	Чесночный порошок (ломтики)	Порошок или хлопья от белого до жёлтого цвета, полученные путём измельчения или нарезки чеснока рода лука семейства лилейных (<i>Allium sativum</i> L.).	
4.2.2	Выжимка чеснока.	Побочный продукт экстракции масла из чеснока.	Процент содержания воды в сырой клетчатке
4.3	Батат и продукты его переработки		
4.3.1	Батат (имопея батат, сладкий картофель, сладкий картофель, батат) сушёный (ломтики, куски, порошок, гранулы)	Различные формы продуктов, полученных из корнеплодов батата рода имопея семейства вьюнковые (<i>Ipomoea batatas</i> L.) путём резки, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: батат сушёный.	Процент содержания влаги
4.3.2	Выжимка батата	Побочный продукт экстракции крахмала из батата.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.3.3	Батат фиолетовый сушёный (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Различные формы продуктов, полученных из корнеплодов батата фиолетового рода имопея семейства вьюнковые (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam) путём резки, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: батат фиолетовый сушёный.	Процент содержания влаги
4.4	Морковь и продукты её переработки		
4.4.1	Сушёная морковь (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из моркови (<i>Daucus carota</i> L.) путём её нарезки на куски, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: морковь сушёная.	Процент содержания влаги
4.4.2	Выжимка моркови	Побочный продукт, полученный после выжимки сока или экстракции каротина из моркови.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
4.5	Цикорий и продукты его переработки		
4.5.1	Сушёный корень цикория (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из корнеплодов цикория рода цикорий семейства астровые (<i>Cichorium intybus</i> L.) путём нарезки на куски, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: порошок из корня цикория.	Процент содержания воды и общий сахар
4.5.2	Выжимка из цикория	Побочный продукт после получения инулина или пряностей из цикория, состоит из ломтиков цикория после экстракции или прессования.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.6	Топинабур и продукты его переработки		
4.6.1	Инулин	Фруктозан, получаемый из топинамбура рода подсолнечник однолетний семейства астровые (<i>Helianthus tuberosus</i> L.). Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Инулин
4.6.2	Выжимка из топинабура	Побочный продукт извлечения инулина из топинамбура.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.7	Картофель и продукты его переработки		
4.7.1	Картофель [картофель, картофель, картофель] сушёный (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из картофеля (<i>Solanum tuberosum</i> L.) путём его нарезки на куски, нарезки на ломтики, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: картофель сушёный.	Процент содержания влаги
4.7.2	Порошок из белка картофеля	Порошкообразный продукт, полученный сушкой крахмала, извлечённого из картофеля. Основным компонентом является белок.	Сырой белок
4.7.3	Выжимка из картофеля	Побочный продукт, полученный путём извлечения крахмала и белка из картофеля.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.8	Аморфофаллус коньяк и продукты его переработки		
4.8.1	Аморфофаллус коньяк сушёный (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из корнеплодов аморфофаллус коньяк рода аморфофаллюс семейства ароидные (<i>Amorphophalms konjac</i>) путём его нарезки на куски, нарезки на ломтики, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: аморфофаллус коньяк сушёный.	Процент содержания влаги

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
4.9	Маниок съедобный и продукты его переработки		
4.9.1	Маниок съедобный сушёный (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из маниока съедобного (<i>Manihot esculenta</i> Crantz.) путём его нарезки на куски, нарезки на ломтики, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: маниок съедобный сушёный.	Процент содержания влаги
4.9.2	Выжимка маниока съедобного	Побочный продукт экстракции крахмала из маниока съедобного.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.10	Клубни лотоса и продукты его переработки		
4.10.1	Клубни лотоса (корни лотоса) сушёные (ломтики, кусочки, порошок, гранулы)	Продукт различных форм, полученный из корней лотоса путём его нарезки на куски, нарезки на ломтики, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: корень лотоса сушёный.	Процент содержания влаги
4.11	Свёкла и продукты её переработки		
4.11.1	Барда (выжимка) из свёклы	Побочный продукт после варки сахара из корнеплодов свёклы рода свёклы семейства маревых (<i>Beta vulgaris</i> L.), состоит из свекольных ломтиков после экстракции и прессования.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.11.2	Гранулы из свекловичного жома	Продукт, сформированный посредством гранулирования свекольного жома в качестве сырья с добавлением отбросной мелассы и других вспомогательных веществ.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
4.11.3	Патока свекловичная	Жидкий побочный продукт, получаемый при экстракции сахара из свёклы.	Общий сахар сырая зола процент содержания воды
	Сахароза	См. пункт 13.4.1	
4.12	Съедобные бахчевые культуры и продукты их переработки		
4.12.1	Бахчевые культуры	Съедобные бахчевые культуры или продукты после удаления семян из бахчевых культур. Можно использовать свежим или проводить их сухую обработку, наименование продукта должно указывать на источник используемого сырья, например: тыква.	Процент содержания влаги
4.12.2	Семена бахчевых культур	Продукт, полученный посредством сушки и других технологических обработок семян съедобных бахчевых культур, наименование продукта должно указывать на источник используемого сырья, например: семена тыквы.	Сырой белок

5. Другие продукты из семян и плодов и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
5.1	Перец (острый) и продукты её переработки		
5.1.1	Перец (порошок)	Продукт, полученный после сушки и измельчения перца (<i>Capsicum annuum</i> L.).	Сырой белок сырая зола
5.1.2	Выжимка из острого перца	Побочный продукт извлечения гематохрома из оболочки перца.	Сырой белок сырая зола
5.1.3	Барда из семян перца	Побочный продукт экстракции масла из семян перца.	Сырой белок сырая клетчатка
5.1.4	Масло из семян перца	Масло, полученное в результате прессования или экстракции семян перца. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Пероксидное число и кислотное число
5.2	Фрукты и орехи и продукты их переработки		
5.2.1	Аллигаторова груша (авокадо) сушёная (ломтики, куски, порошок)	Продукт различных форм, полученный из аллигаторовой груши (<i>Persea americana</i> Mill.) путём его нарезки на куски, нарезки на ломтики, сушки и дробления. В наименовании продукта должно быть указано состояние продукта, например: аллигаторова груша сушёная.	Процент содержания воды общий сахар
5.2.2	Концентрат сока из аллигаторовой груши (авокадо)	Продукт, полученный концентрированием сока после прессования авокадо. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Процент содержания воды общий сахар
5.2.3	Косточки плода	Съедобные косточки ореха и косточки фруктов, наименование продукта должно указывать на источник используемого сырья.	Сырой белок сырой жир
5.2.4	Выжимка из фруктов	Побочные продукты, полученные из съедобных фруктовых выжатых соков или в процессе обработки фруктов, наименование продукта должно указывать на источник используемого сырья, например: цитрусовые остатки.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
5.2.5	Фрукты (сок, пюре, ломтики, сухие, порошок)	Съедобные свежие фрукты или фруктовые соки, фруктовые пюре, кусочки фруктов, сушёные фрукты, фруктовые порошки и др., полученные после их обработки. Нельзя использовать дегенерированное сырьё. Название продукта должно указывать на источник сырья, например: яблоки.	Процент содержания воды общий сахар
5.3	Зизифус настоящий и продукты его переработки		
5.3.1	Зизифус настоящий	Съедобный зизифус настоящий (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.).	
5.3.2	Порошок из зизифуса настоящего.	Продукт, полученный путём сушки и измельчения съедобного зизифуса настоящего.	Сырая клетчатка сырая зола
5.4	Овощи и продукты их переработки		

5.4.1	Овощи (сок, пюре, ломтики, сухие, порошок)	Съедобные овощи и зелень или овощной сок, овощное пюре, овощные ломтики, сушёные овощи, овощной порошок и др., полученные после их обработки. Нельзя использовать дегенерированное сырьё. Название продукта должно указывать на источник сырья, например: шпинат.	Процент содержания воды в сырой клетчатке
-------	--	---	---

6. Корм, грубый корм и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования маркировке
6.1	Сено и продукты его переработки		
6.1.1	Зёрна травы (куски)	Продукт, полученный естественной сушкой или горячей сушкой и обезвоживанием, дроблением и гранулированием или брикетированием собранных кормовых трав. Не должен содержать ядовитой и вредной травы. В названии продукта должен быть указан сорт травы, например: зёрна люцерны, куски люцерны.	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка
6.1.2	Сено	Продукт, полученный естественной сушкой или горячей сушкой и обезвоживанием собранных кормовых трав. Не должен содержать ядовитой и вредной травы. В названии продукта должен быть указан сорт травы, например: сено люцерны.	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка
6.1.3	Порошок (мука) из сена	Продукт, полученный естественной сушкой или горячей сушкой и обезвоживанием, измельчением собранных кормовых трав. Не должен содержать ядовитой и вредной травы. В названии продукта должен быть указан сорт травы, например: порошок из сена люцерны.	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка
6.1.4	Выжимка из люцерны	Побочный продукт, полученный посредством экстракции с использованием воды полисахаридов и других компонентов из люцерны. Можно сушить жаром, измельчать, мять, чтобы он стал гранулированным.	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка
6.2	Солома и продукты её переработки		
6.2.1	Аммонизация Стебель	Это продукт, полученный путём использования стеблей кукурузы, стеблей пшеницы, стеблей риса после сбора семян в качестве сырья, распыления жидкого аммиака, мочевины, бикарбоната аммония и других источников аммиака в определённой пропорции в герметичных условиях изолы и ферментации в течение определённого периода времени при подходящей температуре. В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, кукурузная аммонизированная солома. Если сырьём является различная солома, название продукта прямо обозначается аммонизированной соломой.	Типы источников аммиака для сырой аммиака нейтрально-детергентной клетчатки
6.2.2	Аммонизация Стебель	Продукт, полученный замачиванием или опрыскиванием грубых кормов, таких как стебли кукурузы, стебли пшеницы, стебли риса, едким натром (гидроксид натрия) или известковой водой (гидроксид кальция). В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, кукурузная алкализованная солома. Если сырьём является различная солома, название продукта прямо обозначается алкализованной соломой.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка
6.2.3	Солома	Сухие стебли и листья (колосы) зрелых сельскохозяйственных культур. В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, кукурузная солома.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
6.2.4	Порошок из соломы	Продукт, полученный после сушки и измельчения стеблевых листьев сельскохозяйственных культур естественным или искусственным путём. В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, порошок из кукурузной соломы.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка
6.2.5	Гранулированные куски из соломы	Продукт, полученный после сушки, измельчения, гранулирования и брикетирования зрелых стеблевых листьев (колосьев) сельскохозяйственных культур естественным или искусственным путём. В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, гранулы из кукурузной соломы, куски из кукурузной соломы.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка
6.3	Тёмно-зелёный корм		
6.3.1	Тёмно-зелёный корм	Относится к свежим стеблям и листьям растений, которые можно использовать для кормления, в основном включает натуральные кормовые травы, выращенную кормовую траву, полевые сорняки, листья овощей и водные растения. Не должны содержать ядовитой и вредной травы. В названии продукта должен быть указан сорт травы, например:	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды
6.4	Силосный корм		
6.4.1	Полусухой силосный корм	Также известный как силос с низким содержанием влаги, это продукт, полученный путём предварительной сушки и выпаривания силосного сырья силосования при снижении влажности до 40%~50%. Возможно использование силосных добавок. Название продукта должно указывать на сорт силосного сырья, например, силос кукурузный полусухой.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка силосные добавки сорта и процент содержания воды и её расход
6.4.2	Жёлтый заготовленный корм	Грубый кормовой продукт, полученный посредством ферментации анаэробных молочнокислых бактерий в условиях воздухонепроницаемости и недостатка кислорода с возможным добавлением подходящего количества воды, посредством добавления микробиологических микробных инокулянтов, окислителей, ферментных препаратов и других добавок при использовании соломы сельскохозяйственных культур после сбора семян в качестве сырья. Включает прессованные продукты в мешках. В названии продукта должен быть указан сорт культуры, например, жёлтый заготовленный корм из кукурузы.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка силосные добавки сорта и процент содержания воды и её расход
6.4.3	Силосный корм	Разновидность грубого корма, полученного путём ферментации анаэробных молочнокислых бактерий в условиях воздухонепроницаемой и бескислородной среды после крошения тёмно-зелёного грубого корма с содержанием влаги 65%~75%. Название продукта должно указывать на сорт силосного сырья, например, кукурузный силосный корм.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка силосные добавки сорта и процент содержания воды и её расход
6.5	Прочие грубые корма		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
6.5.1	Стеблевые листья кустарников или деревьев	Относятся к взрослым растениям многолетних древесных растений высотой до 3 метров, а также свежим или сухим стеблевым листьям различных деревьев, которые можно использовать в качестве корма. В названии продукта должен быть указан сорт кустарника или дерева, например: стеблевые листья тополя.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды
6.5.2	Порошок из стеблевых листьев кустарников или деревьев	Продукт, полученный после сушки и измельчения взрослых растений, относящихся к многолетним древесным растениям высотой до 3 метров, а также стеблевых листьев различных деревьев, которые можно использовать в качестве корма. В названии продукта должен быть указан сорт кустарника или дерева, например: порошок из сосновых игл.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды
6.5.3	Зёрна стеблевых листьев кустарников или деревьев (куски)	Продукт, полученный после сушки, измельчения и гранулирования взрослых растений, относящихся к многолетним древесным растениям высотой до 3 метров, а также стеблевых листьев различных деревьев, которые можно использовать в качестве корма. В названии продукта должен быть указан сорт кустарника или дерева, например: зёрна стеблевых листьев тополя.	Сырая зола нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды
6.5.4	Стеблевые листья японского бумажного дерева	Свежие или сухие стебли и листья японского бумажного дерева (<i>Broussonetia papyrifera</i> (Linn.)L'Hér. ex Vent.).	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды
6.5.5	Стеблевые листья моринги масличной	Свежие или сухие стеблевые листья сортов моринги масличной (<i>Moringa</i>), которые можно использовать для кормов.	Сырой белок нейтрально-детергентная клетчатка процент содержания воды

7. Прочие растения, водоросли и продукты их переработки

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.1	Продукты переработки сахарного тростника		
7.1.1	Тростниковая меласса	Вязкая жидкость, полученная после экстракции сахара в процессе варения сахара из сахарного тростника (<i>Saccharum officinarum</i> L.), или жидкий побочный продукт, полученный после очистки и экстракции сахара из тростниковой мелассы.	Процент содержания воды в тростниковом сахаре
7.1.2	Выжимка из сахарного тростника	Часть растения, которая остается после экстракции сахара из сахарного тростника, в основном состоит из клетчатки.	Процент содержания воды в сырой клетчатке
	Сахароза	См. 13.4.1. и 13.4.3.	
7.2	Юкка нитчатая и продукты её переработки		
7.2.1	Порошок из юкки нитчатой	Порошкообразный продукт, получаемый после сушки и измельчения юкки нитчатой (<i>Yucca schidigera</i> Roetzl.).	Объём поглощения аммиака
7.2.2	Юкка нитчатая е	Юкка нитчатая рода юкка нитчатая семейства лилейные (<i>Yucca schidigera</i> Roetzl.).	Сырая клетчатка
7.2.3	Сок из юкки нитчатой е	Продукт, полученный концентрированием сока или сок после прессования юкки нитчатой.	
7.3	Стевия и продукты её переработки		
7.3.1	Выжимка из стевии	Побочный продукт, полученный посредством экстракции стевииозидов из стевии (<i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) Hemsl L.).	Сырой белок сырая зола сырая клетчатка процент содержания воды
7.4	Бархатцы прямостоячие и продукты их переработки		
7.4.1	Выжимка из бархатцев прямостоячих	Побочный продукт, полученный после экстракции лютеина из бархатцев прямостоячих (<i>Tagetes erecta</i> L.).	Сырой белок сырая зола сырая клетчатка процент содержания воды
7.4.2	Порошок из бархатцев прямостоячих е	Порошкообразный продукт, полученный сушкой и измельчением бархатцев.	Сырая клетчатка сырая зола лютеин
7.5	Группа водоросли и продукты их переработки		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.5.1	Водоросли	Съедобные крупные водоросли (например, ламинария, макроцистис, плаунок крючковатый) или остаточный материал крупных морских водорослей, переработанные пищевыми компаниями, можно хранить в холодильнике, замораживать, сушить и измельчать. В названии продукта должны быть указаны виды морских водорослей и физические свойства продукта, например, порошок из ламинарии.	Сырой белок сырая зола
7.5.2	Выжимка из водорослей	Побочный продукт после извлечения активных компонентов из съедобных крупных морских водорослей, в наименовании продукта должен быть указан источник используемого сырья, например, выжимка из ламинарии.	Общий сахар сырая зола процент содержания воды
7.5.3	Порошок из водорослей Шизохитриум	Порошок из водорослей, богатый ДНА, полученный посредством ферментации, разделением, сушкой и другими технологиями, из водорослей Шизохитриум (<i>Schizochytrium</i> sp.), выступающих в качестве сырья.	Сырой жир ДНА
7.5.4	Порошок из спирулины	Продукт, полученный после измельчения и сушки спирулины (<i>Spirulina platensis</i>).	Сырой белок сырая зола
7.5.5	Порошок из псевдонанохлоропсиса	Порошок, богатый ЕРА, полученный посредством культивирования, концентрирования, сушки и другими технологиями, из псевдонанохлоропсиса (<i>Nannochloropsis</i> sp.), выступающего в качестве основного сырья.	Сырой жир ЕРА
7.5.6	Барда из микроводорослей	Побочный продукт, полученный после экстракции сырого жира из порошка водорослей Шизохитриум, порошка псевдонанохлоропсиса, порошка хлореллы и его сушки.	Сырой белок сырая зола
7.5.7	Порошок хлореллы	Порошок, богатый ЕРА, полученный посредством культивирования, концентрирования, сушки и другими технологиями, из хлореллы (<i>Chlorella</i> sp.), выступающей в качестве основного сырья.	Сырой жир ЕРА ДНА
7.5.8	Эвгленовые водоросли (эвглена зелёная) е	Эвгленовые водоросли (<i>Euglena</i>) и продукты их переработки	
7.5.9	Порошок из гематококкуса плувиалис е	Порошок с содержанием астаксантина, полученного посредством культивирования, концентрирования, сушки и другими технологиями из гематококкуса плувиалис (<i>Haematococcus Pluvialis</i>), выступающего в качестве основного сырья.	Сырой жир астаксантин
7.5.10	Масло из водорослей	Масло, полученное прессованием или экстракцией водорослей, перечисленных в этом каталоге. Название продукта должно указывать на источник сырья, например: масло из водорослей Шизохитриум.	Сырые жиры кислотное число пероксидное число
7.6	Другие натуральные растения, которые можно использовать в качестве корма (относится только к продуктам, полученным путём сушки или грубой экстракции или сушки и измельчения называемых растений или отдельных частей растений) а		

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.1	Бадьян	Сушёные спелые плоды бадьяна рода растения бадьяна семейства магнолиевые (<i>Illicium verum</i> Hook.).	
7.6.2	Белая чечевица	Сушёные зрелые семена растений рода гиацинтовые бобы семейства бобовые (<i>Lablab</i> Adans.).	
7.6.3	Лилия	Сухие мясистые чешуйчатые листья лилии карликовой (<i>Lilium pumilum</i> DC.) или лилии (<i>Lilium lancifolium</i> Thunb.) лилий тигровой рода растений лилий семейства лилейные.	
7.6.4	Пион молочноцветковый	Сухой корень растения пиона рода пион подсемейства пион молочноцветковый семейства лютиковых (<i>Paeonia lactiflora</i> Pall.).	
7.6.5	Атрактилис большеголовый	Сухие корневища атрактилиса большеголового рода атрактилис китайский семейства астровые (<i>Atractylodes macrocephala</i> Koidz.).	
7.6.6	Семена кипарисов	Сухие зрелые семена растения восточной туи рода восточной туи семейства кипарисовые (<i>Platyclusus orientalis</i> (L.)Franco).	
7.6.7	Мята	Сухая надземная часть растения мяты рода мята семейства яснотковых (<i>Mentha haplocalyx</i> Briq.).	
7.6.8	Псоралея лещинолистная	Сухие зрелые семена псоралеи лещинолистной рода псоралеи лещинолистной семейства бобовые (<i>Psoralea corylifolia</i> L.).	
7.6.9	Атрактилис китайский	Сухие корневища северного атрактилиса китайского (<i>Atractylodes chinensis</i> (DC.) Koidz) или растения атрактилиса китайского рода атрактилис китайский семейства астровые (<i>Atractylodes lancea</i> (Thunb.) DC.).	
7.6.10	Листья восточной туи	Сухие концы веток и листья растения восточной туи рода восточной туи семейства кипарисовые <i>Platyclusus orientalis</i> (L.)Franco).	
7.6.11	Подорожник азиатский	Сухое целое растение подорожника приземистого (<i>Plantago depressa</i> Willd.) или растения подорожника рода подорожник семейства подорожниковых (<i>Plantago asiatica</i> L.).	
7.6.12	Семена подорожника азиатского	Сухие созревшие семена подорожника приземистого (<i>Plantago depressa</i> Willd.) или растения подорожника рода подорожник семейства подорожниковых (<i>Plantago asiatica</i> L.).	
7.6.13	Пион красный	Сухой корень растения пиона рода пион подсемейства пион молочноцветковый семейства лютиковых (<i>Paeonia lactiflora</i> Pall.) или пиона сычуаньского (<i>Paeonia veitchii</i> Lynch).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.14	Гирчовник влагалищный	Сухие корневища гирчовника влагалищного рода лигустикум китайский семейства зонтичных (<i>Ligusticum chuanxiong</i> Hort.).	
7.6.15	Элеутерококк колючий	Сухие корни и корневища или стебли элеутерококка колючего рода Акантопанакс семейства аралиевых <i>Acanthopanax senticosus</i> (Rupr. et Maxim.).	
7.6.16	Бодяк японский	Сухие надземные части бодяка японского рода бодяк японский семейства астровых (<i>Cirsium japonicum</i> Fisch. ex DC.).	
7.6.17	Броженные соевые бобы	Ферментированный продукт переработки зрелых семян растения соевых бобов рода соевые бобы семейства бобовых (<i>Glycine max</i> (L.Merr.).	
7.6.18	Лофатерум стройный	Сухие стеблевые листья растения лофетариум стройный рода лофетариум стройный семейства злаковые (<i>Lophatherum gracile</i> Brongn.).	
7.6.19	Дудник китайский	Сухие корни растения дудника китайского рода дудник семейства зонтичных (<i>Angelica sinensis</i> (Oliv.) Diels).	
7.6.20	Кодонопсис мелковолосистый	Сухие корни кодонопсиса мелковолосистого сычуаньского (<i>Codonopsis tangshen</i> Oliv.), кодонопсиса мелковолосистого с белыми цветками <i>Codonopsis pilosula</i> Nannf. var. <i>modesta</i> (Nannf.)L. T. Shen) или одонопсиса мелковолосистого рода одонопсиса мелковолосистого семейства колокольчиковые <i>Codonopsis pilosula</i> (Franch.) Nannf.).	
7.6.21	Высушенная кора корней дерезы	Сухая кора корней дерезы варваров (<i>Lycium barbarum</i> L.) или дерезы обыкновенной рода дерезы обыкновенной семейства паслёновых (<i>Lycium chinense</i> Mill.).	
7.6.22	Гвоздика	Сушёные бутоны гвоздичного дерева рода сизигиум семейств миртовых (<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et Perry).	
7.6.23	Эвкоммия вязовидная	Сушёная кора деревьев эвкоммии вязовидной рода эвкоммии вязовидной семейства Эвкоммиевые (<i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.).	
7.6.24	Листья эвкоммии вязовидной	Сушёные листья эвкоммии вязовидной рода эвкоммии вязовидной семейства Эвкоммиевые (<i>Eucommia ulmoides</i> Oliv.).	
7.6.25	Орехи торреи	Сухие зрелые семена торреи большой рода торрея большая семейства тис (<i>Torreya grandis</i> Fort.).	
7.6.26	Бергамот	Сухие семена растения бергамота рода цитрус семейства рутовые (<i>Citrus medica</i> L. var. <i>sarcodactylis</i> (Noot.) Swingle).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.27	Пория кокосовидная	Сушёный склероций гриба пории кокосовидной рода пория кокосовидная семейства полипоровые (<i>Poria cocos</i> (Schw.) Wolf).	
7.6.28	Солодка	Сухие корни и корневища лакричника (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.), солодки вздутой (<i>Glycyrrhiza inflata</i> Batal.) или растения солодки рода солодка семейства бобовые (<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch.).	
7.6.29	Сухой имбирь	Сухие корневища растения имбиря рода имбирь семейства имбирные (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.).	
7.6.30	Галангал	Сухие корневища растения галангал рода альпиния китайская семейства имбирные (<i>Alpinia officinarum</i> Hance).	
7.6.31	Корень пуэрарии волосистой	Сухой корень пуэрарии волосистой рода пуэрария семейства бобовые (<i>Pueraria lobata</i> (Willd.) Ohwi).	
7.6.32	Плоды дерезы	Сухие спелые плоды дерезы варваров (<i>Lycium barbarum</i> L.) или дерезы обыкновенной рода дерезы обыкновенной семейства паслёновых (<i>Lycium chinense</i> Mill.).	
7.6.33	Дринария	Сухие корневища дринарии рода дринария семейства даваллиевые (<i>Davallia mariesii</i> Moore ex Bak.).	
7.6.34	Листья лотоса	Сухие листья растения лотос рода лотос подсемейства Яко лотоса семейства кувшинковые (<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.).	
7.6.35	Харитаки	Сушёные зрелые плоды харитаки с пухом (<i>Terminalia chebula</i> Retz. var. <i>tomentella</i> (Kurz) C. B. Clarke) или растения харитаки рода харитаки семейства комбретовые.	
7.6.36	Чёрный кунжут	Сухие зрелые семена растения кунжут рода кунжут восточный семейства кунжутовые (<i>Sesamum indicum</i> L.).	
7.6.37	Родиола розовая	Сухие корни и корневища крупноцветковой родиолы розовой рода родиола розовая семейства толстянковые (<i>Rhodiola crenulata</i> (Hook. F. et Thoms.).	
7.6.38	Магнолия лекарственная	Сухая кора, кора корней и кора ветвей магнолии с вогнутыми листьями (<i>Magnolia officinalis</i> subsp. <i>biloba</i> (Rehd. et Wils.) Cheng.) или магнолии лекарственной рода магнолии семейства магнолиевые (<i>Magnolia officinalis</i> Rehd. et Wils.).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.39	Цветы магнолии лекарственной	Сухие бутоны магнолии с вогнутыми листьями (<i>Magnolia officinalis</i> subsp. <i>biloba</i> (Rehd. et Wils.) Cheng.) или магнолии лекарственной рода магнолии семейства магнолиевых (<i>Magnolia officinalis</i> Rehd. et Wils.).	
7.6.40	Пажитник сенной	Сухие зрелые семена растения пажитника сенного семейства бобовые (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.).	
7.6.41	Зантоксилум	Сухая спелая кожура зантоксилума (<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim) или зантоксилума китайского рода сычуаньский перец семейства рутовые <i>Zanthoxylum schinifolium</i> Sieb. et Zucc.).	
7.6.42	Стручки софоры японской (плоды софоры)	Сухие спелые плоды растения софоры японской вида софора японская семейства бобовые (<i>Sophora japonica</i> L.).	
7.6.43	Купена сибирская	Сухие корневища купены многоцветковой (<i>Polygonatum cyrtoneura</i> Hua), купены сибирской (<i>Polygonatum sibiricum</i> Delar.) или растения купены сибирской <i>Polygonatum kingianum</i> Coll. et Hemsl. рода купены семейства лилейные.	
7.6.44	Астрагал хуанчи	Сухие корни астрагала сходного (<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge.) или астрагала перепончатого бобовых растений (<i>Astragalus membranaceus</i> (Fisch.) Bge. var. <i>Mongholicus</i> (Bge.).	
7.6.45	Многоколосник морщинистый	Сухая надземная часть многоколосника морщинистого рода многоколосник семейства яснотковые <i>Agastache rugose</i> (Fisch. et Mey.) O. Ktze).	
7.6.46	Центелла азиатская	Сухое целое растение центеллы азиатской рода центелла семейства зонтичные (<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.).	
7.6.47	Куркума	Сушёные корневища растения куркума рода куркума семейства имбирные (<i>Curcuma longa</i> L.).	
7.6.48	Гиностемма пятилистная	Растение рода гиностеммы пятилистной семейства тыквенные (<i>Gynostemma</i> Bl.).	
7.6.49	Ширококолокольчик	Сухие корни растения ширококолокольчика рода ширококолокольчик семейства колокольчиковые (<i>Platycodon grandiflorus</i> (Jacq.) A. DC.).	
7.6.50	Гречиха двухкистевая	Сухие корневища гречихи двухкистевой рода гречихи семейства гречишные.	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.51	Жимолость японская	Первые цветки или сушёные бутоны (цветки) жимолости японской рода жимолость семейства жимолостные (<i>Lonicera japonica</i> Thunb.).	
7.6.52	Плоды шиповника	Сушёные зрелые плоды шиповника рода шиповник семейства розовые (<i>Rosa laevigata</i> Michx.).	
7.6.53	Семена лука душистого	Сушёные зрелые семена лука душистого рода лук семейства лилейных (<i>Allium tuberosum</i> Rottl. ex Spreng.).	
7.6.54	Хризантема	Сухие головки хризантемы рода хризантема семейства астровые (<i>Dendranthema morifolium</i> (Ramat.) Tzvel.).	
7.6.55	Кожура мандарина	Спелая кожура плодов мандаринов и их культурных сортов рода цитрус семейства рутовые (<i>Citrus Reticulata</i> Blanco).	
7.6.56	Семена кассии	Сухие зрелые семена кассии торы рода кассия семейства бобовые (<i>Cassia tora</i> L.).	
7.6.57	Семена огородной редьки	Сухие зрелые семена редьки рода редька семейства капустные (<i>Raphanus sativus</i> L.).	
7.6.58	Семена лотоса	Сухие зрелые семена лотоса рода лотос подсемейства Яко лотоса семейства кувшинковые (<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.).	
7.6.59	Алоэ	Листья алоэ барбадосское рода алоэ семейства лилейные <i>Aloe barbadensis</i> Miller). Также называется «старое алоэ».	
7.6.60	Архат	Сухие плоды растения архат рода архат семейства тыквенные (<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C. Jeffrey ex Lu et Z.Y. Zhang).	
7.6.61	Портулак огородный	Сухая надземная часть портулака огородного рода портулак семейства портулаковые (<i>Portulaca oleracea</i> L.).	
7.6.62	Офиопогон японский (лириопе злаковидное)	Сухие корневища офиопогона японского рода офиопогон японский семейства лилейные (<i>Ophiopogon japonicus</i> (L.f) Ker-Gawl.).	
7.6.63	Роза	Сухие бутоны растения роза рода роза семейства розовые (<i>Rosa rugose</i> Thunb.).	
7.6.64	Папайя	Сухие почти зрелые плоды морщинистой папайи рода хеномелес семейства розовые (<i>Chaenomeles speciosa</i> (Sweet) Nakai.).	
7.6.65	Роза Бэнкс	Сухие корни розы Бэнкс Сычуаньской рода роза Сычуаньская семейства астровые (<i>Dolomiaea souliei</i> (Franch.) Shih).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.66	Семя лопуха большого	Сухие зрелые семена растения лопуха большого рода лопух репейник семейства астровые (<i>Arctium lappa</i> L.).	
7.6.67	Плоды бирючины блестящей	Сухие зрелые семена растения бирючины блестящей рода бирючина блестящая семейства маслиновые (<i>Ligustrum lucidum</i> Ait.).	
7.6.68	Одуванчик аптечный	Сухое целое растение солончакового одуванчика аптечного (<i>Taraxacum borealisinense</i> Kitam.), одуванчика аптечного (<i>Taraxacum mongolicum</i> Hand.Mazz.) или однотипных разнообразных растений семейства сложноцветных.	
7.6.69	Пыльца рогоза	Сухая пыльца рогоза узколистной (<i>Typha angustifolia</i> L.), рогоза восточного (<i>Typha orientalis</i> Presl) или однотипных растений семейства рогозовые.	
7.6.70	Марена сердцелистная	Сухие корневища и корни марены сердцелистной рода марена семейства мареновые (<i>Rubia cordifolia</i> L.).	
7.6.71	Кожура незрелого мандарина	Кожура сушёных молодых или незрелых плодов мандарина рода цитрус семейства рутовые (<i>Citrus reticulate</i> Blanco) и его культурных сортов.	
7.6.72	Женьшень	Сухие корневища и корни растения женьшень рода женьшень семейства аралиевые (<i>Panax ginseng</i> C.A.Mey.).	
7.6.73	Листья женьшеня	Сухие листья растения женьшень рода женьшень семейства аралиевые (<i>Panax ginseng</i> C.A.Mey.).	
7.6.74	Мускатный орех	Сухие ядра мускатного ореха рода мускатник душистый семейства мускатниковые.	
7.6.75	Кора шелковицы	Сухая кора корней шелковицы белой рода шелковица семейства шелковичные (<i>Morus alba</i> L.).	
7.6.76	Плоды шелковицы	Сухие початки шелковицы белой рода шелковица семейства шелковичные (<i>Morus alba</i> L.).	
7.6.77	Тутовый лист	Сухие листья шелковицы белой рода шелковица семейства шелковичные (<i>Morus alba</i> L.).	
7.6.78	Ветви шелковицы	Сухие ветви шелковицы белой рода шелковица семейства шелковичные (<i>Morus alba</i> L.).	
7.6.79	Облепиха крушиновидная	Сухие спелые плоды растения облепиха крушиновидная рода облепиха семейства лоховые (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.80	Корневище диоскореи китайской	Сухие корневища растения диоскорея супротивной рода диоскорея семейства диоскореиные (<i>Dioscorea opposita</i> Thunb.).	
7.6.81	Боярышник	Сухие зрелые плоды боярышника (<i>Crataegus pinnatifida</i> Vge.) или боярышника перистонадрезанного рода боярышник семейства розовые (<i>Crataegus pinnatifida</i> Vge. var. <i>major</i> N. E. Br.).	
7.6.82	Кизил обыкновенный	Сухая зрелая мякоть кизила обыкновенного рода кизил семейства кизилковые (<i>Cornus officinalis</i> Sieb. et Zucc.).	
7.6.83	Имбирь	Сухие корневища растения имбиря рода имбирь семейства имбирные (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.).	
7.6.84	Клопогон вонючий	Сухие корневища клопогона вонючего (<i>Cimicifuga foetida</i> L.), цимицифуги даурской (<i>Cimicifuga dahurica</i> (Turcz. Maxim.) и клопогон борщевиколистного рода клопогон семейства лютиковых (<i>Cimicifuga heracleifolia</i> Kom.).	
7.6.85	Стебли горца многоцветкового	Сухие корневища горца многоцветкового рода горец многоцветковый семейства гречишные (<i>Fallopia multiflora</i> (Thunb.) Harald.).	
7.6.86	Тамаринд индийский	Плоды растения тамаринд рода тамаринд семейства бобовые (<i>Tamarindus indica</i> L.).	
7.6.87	Зизифус	Сушёные зрелые семена зизифуса рода зизифус семейства крушиновые (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill. var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chow).	
7.6.88	Аспарагус кохинхинский (аспарагус светлый)	Сухие корневища аспарагуса светлого рода спаржа семейства лилейных (<i>Asparagus cochinchinensis</i> (Lour.) Merr.).	
7.6.89	Корневище смилакса голого	Сухие корневища смилакса голого рода смилакс семейства лилейные (<i>Smilax glabra</i> Roxb.).	
7.6.90	Повилика китайская	Сухие зрелые семена повилки китайской (<i>Cuscuta chinensis</i> Lam.) или южной повилки китайской рода повилика китайская семейства вьюнковые (<i>Cuscuta australis</i> R. Br.).	
7.6.91	Кора акантопанакса	Сухие корневища акантопанакса колючего рода Акантопанакс семейства аралиевые (<i>Acanthopanax gracilistylus</i> W.W. Smith).	
7.6.92	Чернослив	Сухие почти созревшие плоды дикой сливы рода абрикос семейства розовые (<i>Armeniaca mume</i> Sieb.).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.93	Лимонник китайский	Сухие созревшие плоды лимонника китайского рода лимонник семейства магнолиевые (<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.).	
7.6.94	Императа цилиндрическая	Свежие корневища императы цилиндрической рода императа семейства злаки (<i>Imperata cylindrical</i> (L.) Beauv.).	
7.6.95	Высушенные клубни сыти круглой	Сухие корневища сыти круглой рода сыть семейства осоковые (<i>Cyperus rotundus</i> L.).	
7.6.96	Эльсгольция Патрэна	Сухая надземная часть эльсгольции (<i>Mosla chinensis</i> 'Jiangxiangru') или мослы китайской рода шершавой мослы семейства яснотковые (<i>Mosla chinensis</i> Maxim.).	
7.6.97	Высушенная надземная часть бодяка щетинистого	Сухие надземные корни бодяка щетинистого рода бодяк японский семейства астровые (<i>Cirsium setosum</i> (Willd.) M.B.).	
7.6.98	Луковица лука крупнотычинкового	Сухая чешуйчатая луковица лука аллиум (<i>Allium chinense</i> G. Don) или луковицы крупнотычинкового рода лук семейства лилии (<i>Allium macrostemon</i> Bunge.).	
7.6.99	Цветы белой акации	Цветки белой акации рода белая акация семейства бобовые (<i>Robinia pseudoacacia</i> L.), могут быть подвержены сушке и измельчению.	
7.6.100	Цветки тополя	Цветки растения рода тополь семейство ивовые (<i>Populus</i> L.), могут быть подвержены сушке и измельчению.	
7.6.101	Хризантема индийская	Сухие соцветия (головки) хризантемы индийской рода хризантема семейства астровые (<i>Dendranthema indicum</i> L.).	
7.6.102	Пустырник сибирский	Свежая или сухая надземная часть пустырника сибирского рода пустырник сибирский семейства яснотковые (<i>Leonurus artemisia</i> (Lour.) Hu).	
7.6.103	Иовлевы слёзы	Сухие зрелые ядра иовлевых слёз рода иовлевы слёзы семейства злаки (<i>Coix lacryma-jobi</i> L.).	
7.6.104	Кардамон (альпиния остролистная, плоды)	Сухие зрелые плоды кардамона рода альпинии китайской семейства имбирные (<i>Alpinia oxiphylla</i> Miq.).	
7.6.105	Сухие листья гинкго двулопастного	Высушенные листья гинкго двулопастного рода гинкго двулопастный семейства гинкговые (<i>Ginkgo biloba</i> L.).	
7.6.106	Гуттуиния сердцелистная	Свежая целая трава или сухая надземная часть гуттуинии сердцелистной рода гуттуиния сердцевидная семейства саурурус китайский (<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.).	

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
7.6.107	Купена лекарственная	Сухие корневища купены лекарственной рода купена семейства лилейные (<i>Polygonatum odoratum</i> (Mill.) Druce).	
7.6.108	Истод тонколиственный	Сухие корни истода сибирского (<i>Polygala sibirica</i> L.) или истод тонколистного рода истод тонколиственный семейства истодовые (<i>Polygala tenuifolia</i> Willd.).	
7.6.109	Брусника	Плоды или листья растения рода брусники семейства вересковые (<i>Vaccinium</i> L.).	
7.6.110	Посконник	Сухая надземная часть щетинистого зюзника блестящего рода зюзник блестящий семейства яснотковые (<i>Lycopus lucidus</i> Turcz. var. <i>hirtus</i> Regel).	
7.6.111	Высушенные корневища частухи	Сухие клубни восточной частухи подорожниковой рода частуха подорожниковая семейства частуховые (<i>Alisma orientale</i> (Samuel.) Juz.).	
7.6.112	Изготовленный горец многоцветковый	Приготовленные изделия из горца многоцветкового (<i>Fallopia multiflora</i> (Thunb.) Harald.).	
7.6.113	Понцирус трёхлисточковый	Сухие незрелые плоды растения горького померанца рода цитрус семейства рутовые (<i>Citrus aurantium</i> L.) и их культурные сорта.	
7.6.114	Анемаррена асфodelовидная	Сухие корневища анемаррены асфodelовидной рода анемаррена асфodelовидная семейства лилейные (<i>Anemarrhena asphodeloides</i> Bge.).	
7.6.115	Листья периллы нанкинской	Сухие листья (или молодые ветки) периллы нанкинской рода перилла нанкинская семейства яснотковые (<i>Perilla frutescens</i> (L.) Britt.).	
7.6.116	Зелёный чай е	Продукт, изготовленный из молодых листьев или почек чайного дерева в качестве сырья посредством ферментации, «фиксацией зелени», формовки, сушки и т.д.	
7.6.117	Розмарин аптечный е	Сухие стеблевые листья или цветы розмарина аптечного рода розмарин семейства яснотковые (<i>Rosmarinus officinalis</i>).	

8. Молочные продукты и их побочные продукты

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
8.1	Сыр и сырные продукты		
8.1.1	Сыр (сыр)	Съедобный сыр можно обрабатывать путём обезвоживания, сушки, дробления и измельчения в порошок в соответствии с требованиями использования. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок жир процент содержания воды
8.2	Казеин и продукты его переработки		
8.2.1	Казеин (казеин)	Продукт, полученный посредством сцепления казеина, содержащегося в молоке, с использованием кислоты, соли и сычужина, а затем посредством обезвоживания, сушки и измельчения, используя снятое молоко в качестве сырья. Содержание белка в продукте должно быть не менее 80%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок, лизин
8.2.2	Гидролизированный казеин	Продукт, полученный ферментативным гидролизом и сушкой казеина. Содержание белка в продукте должно быть не менее 74%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок, лизин
8.3	Сливки и продукты их переработки		
8.3.1	Сливки (сливочное масло)	Продукт переработки жирностью не менее 80%, где молоко и (или) разбавленные сливки (ферментированные или неферментированные) используются в качестве сырья, пищевых добавок и усилителей питательных свойств. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Жир кислотное число пероксидное число процент содержания воды
8.3.2	Разбавленные сливки	Часть с содержанием жира, отделённая от молока, с добавлением или без добавления сырья, пищевых добавок и усилителей питательных свойств, продукт т переработки жирностью в диапазоне 10% - 80%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Жир кислотное число пероксидное число процент содержания воды
8.4	Молоко и молочный порошок		
8.4.1	Молоко	Парное коровье молоко или парное овечье молоко, в том числе цельное молоко, снятое молоко, частично снятое молоко. В наименовании продукта должны указываться конкретные виды животных и тип продукта, например: необезжиренное коровье молоко, обезжиренное овечье молоко. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Белки, жиры, этот продукт предназначены только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.

8.4.2	Молозиво (порошок)	Молоко, выделяемое молочными животными (коровами или козами) в первые 5 дней после родов, или переработанные из него порошкообразные продукты, в наименовании которых должен быть указан конкретный вид животного, например: коровье молозиво, козье сухое молозиво. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок жир IgG с
8.4.3	Молочный порошок (сухое молоко)	Порошкообразные продукты, обработанные и изготовленные из коровьего и овечьего молока в качестве сырья, в том числе полностью обезжиренное, частично обезжиренное сухое молоко или модифицированный молочный порошок. Название продукта должно указывать источник конкретного вида животных и тип продукта, например: обезжиренный коровий молочный порошок, обезжиренный овечий молочный порошок. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок жир
8.5	Сыворотка и продукты её переработки		
8.5.1	Порошковая сыворотка	Порошкообразный продукт из сыворотки в качестве сырья после сушки. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок сырая зола лактоза
8.5.2	Изолят сывороточного протеина	Тип сывороточного протеинового порошка с содержанием белка не менее 90%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Сырой белок сырая зола
8.5.3	Концентрат сывороточного протеина	Тип сывороточного протеинового порошка с содержанием белка не менее 34%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Белок сырая зола лактоза
8.5.4	Молочный кальций (молочные минеральные соли)	Продукт с высоким содержанием кальция, отделённый от сыворотки. Содержание кальция не менее 22%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Кальций и фосфор Сырая зола
8.5.5	Сывороточный протеиновый порошок	Это порошкообразный продукт с содержанием белка не менее 25%, полученный из молочной сыворотки, выступающей в качестве сырья, путём сепарации, концентрирования, сушки и других процессов. Продукты должны быть предоставлены	Белок сырая зола лактоза
8.5.6	Обессоленная сухая сыворотка	Порошкообразная продукция, изготовленная из сыворотки посредством обессоливания и сушки, продукция с содержанием лактозы не менее 61% и сырой золой не более 3% должна быть предоставлена квалифицированными производителями молочных продуктов.	Белок Сырая зола лактоза
8.6	Лактоза и продукты её переработки		
8.6.1	Лактоза	Продукт, полученный выпариванием, кристаллизацией и сушкой сыворотки, содержание лактозы не менее 98%. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Лактоза

9. Продукты из наземных животных и их побочные продукты

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.1	Продукты из животного жира и масла		
9.1.1	Масло —	Жиросодержащая часть, полученная в процессе деления съедобных тканей животных, и масло, полученное перегонкой и томлением масла. Сырьё должно происходить от одного вида животных, свежее без дегенерирования или обработанное путём охлаждения или замораживания, поддержания свежести; не допускается использование тканей животных с заболеваниями и запрещёнными веществами. В этот продукт нельзя добавлять свободные жирные кислоты или прочие несъедобные животные жиры. Общее количество жирных кислот в продукте не менее 90%, неомыляемых веществ не более 2,5%, нерастворимых примесей не более 1%. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: свиное сало.	Сырой жир Неомыляемое вещество Кислотное число Малоновый диальдегид
9.1.2	Масляный остаток (жмых) —	Жиросодержащая часть, полученная в процессе деления съедобных тканей животных, и твёрдый остаток, полученный после вытопки сала. Сырьё должно происходить от одного вида животных, свежее без дегенерирования или обработанное путём охлаждения или замораживания, поддержания свежести; не допускается использование тканей животных с заболеваниями и запрещёнными веществами. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: остатки свиного сала.	Сырой белок сырой жир
9.2	Продукты переработки насекомых		
9.2.1	Куколка шелкопряда (порошок)	Продукт, полученный путём сушки куколки шелкопряда. Может подвергаться измельчению.	Сырой белок сырой жир кислотное число
9.2.2	Барда из куколки шелкопряда (обезжиренная куколка шелкопряда (порошок))	Продукт, полученный после обезжиривания куколки шелкопряда (порошка).	Сырой белок сырой жир кислотное число
9.2.3	Перга	Медоносные пчелы собирают клетки пыльцы с голосеменных микроспорангиев или покрытосеменных тычиночных пыльников, образуя гранулированные вещества. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Общий сахар
9.2.4	Прополис	Сухие выделения итальянских медоносных пчёл и др. семейства пчелы настоящие (<i>Apis mellifera</i> L.), которые можно соответствующим образом обработать. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Общий сахар

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.2.5	Пчелиный воск	Воск, выделенный китайскими восковыми пчёлами и итальянскими медоносными пчёлами насекомых семейства пчёлы настоящие (<i>Apis cerana</i> Fabricius), который можно соответствующим образом обработать. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Сырой жир
9.2.6	Мёд	Мёд, изготовленный китайскими восковыми пчёлами и итальянскими медоносными пчёлами насекомых семейства пчёлы настоящие, который можно соответствующим образом обработать. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Общий сахар
9.2.7	Насекомые (порошок)	Продукт, полученный путём сушки насекомых, который можно измельчить. Такие насекомые могут быть переработаны, как описано выше, без ущерба для здоровья животных и общего здоровья. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: мучные жуки (порошок).	Сырой белок сырой жир кислотное число
9.2.8	Обезжиривание Порошок из насекомых	Продукт, полученный после обезжиривания насекомых (порошка) с помощью сверхкритической экстракции и других методов. Такие насекомые могут быть переработаны, как описано выше, без ущерба для здоровья животных и человечества. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: порошок из обезжиренных мучных жуков.	Сырой белок сырой жир
9.3	Внутренние органы, копыта, рога, когти, перья и продукты их переработки		
9.3.1	Белковый порошок кишечной оболочки	Продукт, полученный путём дезодорации, обессоливания, гидролиза, сушки и измельчения остатка после экстракции гепарина натрия из слизистой оболочки тонкого кишечника съедобных животных. Не допускается использование тканей животных с заболеваниями и запрещёнными веществами.	Сырой белок сырая зола содержание соли
9.3.2	Внутренние органы животных	Внутренние органы свежих съедобных животных. Можно использовать свежими или охлаждёнными, замороженными, варёными, сушёными и копчёными. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не должны использоваться ткани животных с эпидемическими заболеваниями и запрещёнными веществами. В названии продукта должен быть указан метод консервации (переработки), конкретный вид животного и названия внутренних органов животного, в наименовании продукта может быть указана физическая форма. Например, свежая свиная печень, замороженное свиное лёгкое, готовое свиное сердце, копчёные свиные кишки, обезвоженная свиная печень в гранулах. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Сырой белок процент содержания воды Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.3.3	Порошок из внутренних органов животных	Продукт, полученный путём высокотемпературной варки, сушки и измельчения свежих или охлажденных или замороженных съедобных внутренних органов животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, кроме неизбежного смешения, не должно содержать копыт, рогов, зубов, волос, перьев и содержимого пищеварительного тракта, а также не должны использоваться ткани животных с эпидемическими заболеваниями и запрещёнными веществами. В названии продукта должен быть указан конкретный вид животных, если можно определить источник происхождения сырья любых субпродуктов, в названии продукта может быть указано название субпродуктов, например, порошок из куриных субпродуктов, порошок из свиных субпродуктов, порошок из свиной печени.	Сырой белок сырой жир пенсин усвояемость
9.3.4	Органы животных	Органы свежих съедобных животных, можно использовать свежими или охлаждёнными, замороженными, варёными, сушёными и копчёными. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не должны использоваться ткани животных с эпидемическими заболеваниями и запрещёнными веществами. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: бараньи копыта, свиные уши. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.
9.3.5	Гидролизат животных	Продукты, полученные путём измельчения, дробления и гидролиза чистого пищевого мяса животных, внутренностей и органов, которые могут быть жидкими, полутвёрдыми или обработанными твёрдыми порошками. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, свежее без дегенерирования или обработанное путём охлаждения или замораживания, кроме неизбежного смешения, не должно содержать копыт, рогов, зубов, волос, перьев и содержимого пищеварительного тракта. Не допускается использование тканей животных с эпидемиологическими заболеваниями и запрещёнными веществами. В названии продукта должны быть указаны конкретные виды животных и физическая форма, например: гидролизованная жидкость свиней, гидролизованное жирное мясо коров, гидролизованный порошок курицы. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Сырой белок, значение pH, процент содержания воды, этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.
9.3.6	Порошок из вздутых перьев	Продукт, полученный разбуханием и измельчением перьев домашней птицы. В качестве сырья не должны использоваться перья домашней птицы с эпидемиологическими заболеваниями и признаками дегенерации.	Сырой белок сырая зола пенсин усвояемость

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.3.7	Кожа	Кожа свежих съедобных животных, можно использовать свежей или охлажденной, замороженной, варёной, сушёной и копчёной. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не должна использоваться кожа с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации, не допускается использование кожи выделанной и побочных продуктов дубления. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: буйволовая кожа. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Сырой белок процент содержания воды Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.
9.3.8	Порошок из кожи птичьего когтя	Продукт, полученный путём сушки и измельчения ороговевшей кожицы, снятой при обработке когтей птицы. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, название должно указывать на конкретный вид животных, например: порошок из кожи когтей птицы.	Сырой белок сырой жир сырая зола
9.3.9	Гидролизованная копытно-роговая мука	Продукт, полученный гидролизом, сушкой и измельчением копыт и рогов животных. Если можно установить, что источником сырья является конкретный вид и часть животного, в наименовании продукта следует указать вид и часть этого животного, например, гидролизованный порошок из свиных копыт.	Сырой белок пенсин усвояемость
9.3.10	Гидролизованная мука из шерсти домашних животных	Продукт, полученный гидролизом, сушкой и измельчением чистой и неиспорченной шерсти скота без извлечения аминокислот. Усвояемость пепсина в этом продукте составляет не менее 75%.	Сырой белок сырая зола пенсин усвояемость
9.3.11	Гидролизованная мука из перьев домашних животных	Продукт, полученный гидролизом, сушкой и измельчением перьев домашней птицы. В качестве сырья не должны использоваться перья домашней птицы с эпидемиологическими заболеваниями и признаками дегенерации. Усвояемость пепсина в этом продукте составляет не менее 75%. В названии продукта должен быть указан метод гидролиза (ферментативное расщепление, кислотный гидролиз, щелочной гидролиз, гидролиз при высокой температуре и высоком давлении), например: мука из перьев ферментативного расщепления.	Сырой белок сырая зола пенсин усвояемость
9.4	Яйца домашней птицы и продукты их переработки		
9.4.1	Яичный порошок	Продукт, полученный путем пастеризации, сушки и обезвоживания яичной жидкости пищевых свежих яиц. Продукт не содержит яичной скорлупы или другого неяичного сырья.	Сырой белок сырая зола
9.4.2	Порошок из яичного желтка	Продукт, полученный путем пастеризации, сушки и обезвоживания яичного желтка из пищевых свежих яиц. Продукт не содержит яичной скорлупы или другого неяичного сырья.	Сырой белок сырой жир
9.4.3	Порошок из яичной скорлупы	Продукт, полученный путём стерилизации, сушки и измельчения скорлупы яиц домашней птицы.	Сырая зола кальций
9.4.4	Порошок из яичного белка	Продукт, полученный путём пастеризации, сушки и обезвоживания яичного белка из пищевых свежих яиц. Продукт не содержит яичной скорлупы или другого неяичного сырья.	Сырой белок

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.4.5	Куриное яйцо f	Съедобные свежие яйца, которые не были обработаны или которые были технически обработаны только методами консервации, такими как охлаждение, плёночное покрытие и др., со скорлупой или без скорлупы.	Сырой белок, сырой жир, сырая зола (применимо только для яиц со скорлупой)
9.5	Дождевые черви и продукты их переработки		
9.5.1	Порошок из дождевых червей	Продукт, полученный сушкой и измельчением дождевых червей.	Сырой белок сырая зола
9.6	Мясо, кости и продукты их переработки		
9.6.1	Кости —	Кости свежих съедобных животных. Можно использовать свежими или охлаждёнными, замороженными, варёными, сушёными. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование тканей животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. В наименовании продукции должны быть указаны способ консервации (переработки) и конкретный вид животных. Например, свежая говяжья кость, замороженные свиные хрящи. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Кальций содержание зольный процент содержания воды. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.
9.6.2	Костная мука (зерно) —	Продукт, полученный путём стерилизации, сушки и дробления не изменённых костей съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование тканей животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. Название должно указывать на конкретный вид животных, например: мука из костей свиньи, мука из костей коровы.	Сырая зола кальций общий фосфор
9.6.3	Костный клей	Белковый продукт, полученный путём разрушения, обезжиривания и гидролиза съедобных костей животных. В качестве сырья не должны использоваться кости животных с эпидемиологическими заболеваниями и признаками дегенерации.	Сила геля вязкость по Брабендеру сырая зола
9.6.4	Костный мозг —	Мягкие ткани в костной полости свежих съедобных животных. Можно использовать свежим или охлаждённым, замороженным, варёным, сушёным. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование тканей животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. В наименовании продукции должны быть указаны способ консервации (обработки) и конкретный вид животных. Например, свежий костный мозг. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Сырой белок, сырой жир процент содержания воды, этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.6.5	Желатин	Это растворимый белковый продукт, полученный путём гидролиза коллагена из кожи, костей, связок и сухожилий съедобных животных, используемых в качестве сырья. В качестве сырья не должны использоваться животные ткани с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации, не допускается использование кожи выделанной и побочных продуктов дубления. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов и лекарственных средств.	Сила геля вязкость по Брабендеру сырая зола
9.6.6	Мясо —	Свежее мясо или мясо с костями и кожей съедобных животных. Можно использовать свежими или охлаждёнными, замороженными, варёными, сушёными и копчёными. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не должны использоваться ткани животных с эпидемическими заболеваниями и запрещёнными веществами. В наименовании продукции должны быть указаны способ консервации (обработки) и вид животных, например, баранина свежая, свинина мороженая, курица варёная, говядина вяленая, курица копчёная. Этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.	Сырой белок, сырой жир процент содержания воды, этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (продовольствия) для домашних животных.
9.6.7	Мясной порошок —	Продукт, полученный путём варки при высокой температуре, стерилизации, обезжиривания, сушки и измельчения с использованием части, оставшейся в процессе разделывания съедобного свежего мяса в качестве сырья. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, кроме неизбежного смешения, не должно содержать копыт, рогов, шерсти скота, перьев, кожи выделанной и содержимого пищеварительного тракта, а также не должны использоваться ткани животных с эпидемическими заболеваниями и запрещёнными веществами. Общее содержание фосфора в продукте не более 3,5 %, содержание кальция не более чем в 2,2 раза превышает содержание фосфора, усвояемость пепсина не менее 85 % Название должно указывать на конкретный вид животных, например: порошок из курятины.	Сырой белок сырой жир общий фосфор пепсин усвояемость кислотное число
9.6.8	Мясо-костная мука —	Продукт, полученный путём варки при высокой температуре, стерилизации, обезжиривания, сушки и измельчения части, оставшейся в процессе разделывания съедобного свежего мяса, используемой в качестве сырья. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, кроме неизбежного смешения, не должно содержать копыт, рогов, шерсти скота, перьев, кожи выделанной и содержимого пищеварительного тракта. Не допускается использование тканей животных с эпидемиологическими заболеваниями и запрещёнными веществами. Общее содержание фосфора в продукте не более 3,5 %, содержание кальция не более чем в 2,2 раза превышает содержание фосфора, усвояемость пепсина не менее 85 % Название должно указывать на конкретный вид животных, например: порошок из мяса и костей курятины.	Сырой белок сырой жир общий фосфор пепсин усвояемость кислотное число

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.6.9	Источник кальция Гидроортофосфат кальция	Продукт получается следующим образом: после измельчения пищевых костей животных полученный раствор замачивают в соляной кислоте, нейтрализуют известковым молоком, а затем сушат и измельчают, в том числе содержание фосфора не менее 16,5%, содержание хлора не более 3 %.	Сырая зола общий фосфор кальций Хлор
9.6.10	Костная мука с вываркой желатина	Продукт, полученный путём выварки желатина, сушки и дробления костей съедобных животных. В качестве сырья не должны использоваться кости животных с эпидемиологическими заболеваниями и признаками дегенерации.	Сырая зола общий фосфор кальций
9.7	Продукты из крови		
9.7.1	Распылительная сушка Белковый порошок из плазмы крови	Продукт, полученный путём стерилизации и распылительной сушки с использованием плазмы, отделённой от свежей крови, полученной при забое съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование тканей животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. Название продукта должно указывать на конкретный источник животных, например, высушенный распылением белковый порошок из плазмы свиной крови.	Сырой белок Имуноглобулин (IgG или gY)
9.7.2	Распылительная сушка Белковый порошок из гемцитов	Продукт, полученный путём стерилизации и распылительной сушки с использованием в качестве сырья клеток крови, отделённых от свежей крови, полученной при забое съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование крови животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. Название продукта должно указывать на конкретный источник животных, например, высушенный распылением белковый порошок из гемцитов свиной крови.	Сырой белок
9.7.3	Гидролиз Кровяная мука	Продукт, полученный путём гидролиза и сушки с использованием в качестве сырья свежей крови, полученной при забое съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование крови животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. Название продукта должно указывать на конкретный источник животных, например, порошок из гидролизованной свиной крови.	Сырой белок пенсин усвояемость
9.7.4	Гидролиз Белковый порошок из гемцитов	Продукт, полученный путём целого ряда процедур, таких как разрыв мембран, стерилизация, ферментативное расщепление, концентрирование, распылительная сушка и др. с использованием в качестве сырья гемцитов, отделённых от свежей крови, полученной при забое съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование крови животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. В названии продукта должен быть указан конкретный источник животного, например, гидролизованный белковый порошок из свиных гемцитов.	Сырой белок пенсин усвояемость

Серийный номер сырья	Наименование	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
9.7.5	Гидролизированный порошок из глобина	Используя в качестве сырья гемциты, отделённые от свежей крови, полученной при забое съедобных животных, получают глобин путём разрыва мембраны, стерилизации, ферментативного расщепления, разделения и других технологий, и затем продукт получают концентрированием и распылительной сушкой. Содержание белка должно быть не менее 90%.	Сырой белок лизин
9.7.6	Кровяная мука	Продукт, полученный путём сушки с использованием в качестве сырья свежей крови, полученной при забое съедобных животных. Сырьё должно происходить от одного и того же вида животных, не допускается использование крови животных с эпидемическими заболеваниями и признаками дегенерации. Содержание сырого белка в продукте должно быть не менее 85%. В названии продукта должен быть указан конкретный источник животного, например, порошок из куриной крови.	Сырой белок
9.7.7	Белковый порошок из гемоглобина	Используя в качестве сырья гемциты, отделённые от свежей крови, полученной при забое съедобных животных, получают гемоглобин путём разрыва мембраны, стерилизации, ферментативного расщепления, разделения и других технологий, и затем продукт получают концентрированием и распылительной сушкой. Содержание порфиринового железа (в пересчете на железо) не менее 1,2%.	Сырой белок порфириновое железо (гемовое железо)

10. Рыба, другие продукты водного промысла и их побочные продукты

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.1	Моллюски и их побочные продукты		
10.1.1	Раковины	Свежие съедобные моллюски можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, приготовленными и высушенными в соответствии с требованиями использования. В названии продукта должен быть указан вид моллюсков, например, морские гребешки, устрицы.	
10.1.2	Раковинный порошок	Продукт, полученный путём сушки и измельчения раковины моллюсков.	Сырая зола кальций
10.1.3	Порошок из сушёного морского гребешка	Продукт, полученный путём сушки и измельчением остаточного материала (не включая раковину) от съедобных морских гребешков (мускулов морских гребешков), перерабатываемых пищевыми предприятиями.	Сырой белок сырой жир гистамин
10.2	Ракообразные и продукты их побочные продукты		
10.2.1	Креветки	Свежие креветки можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, варёными и высушенными в соответствии с требованиями использования.	
10.2.2	Порошок из криля	Продукт, полученный посредством сушки и измельчения криля (<i>Euphausia superba</i>), используемого в качестве сырья.	Сырой белок сырая зола содержание соли азот летучих оснований
10.2.3	Порошок из креветок	Продукт, полученный путём варки, сушки и измельчения креветок.	Сырой белок сырая зола содержание соли азот летучих оснований
10.2.4	Креветочная паста	Кремообразное вещество, полученное посредством сепарирования жира, ферментативного расщепления и концентрирования креветок, используемых в качестве сырья.	Сырой белок сырая зола процент содержания воды азот летучих оснований
10.2.5	Порошок из панцирей креветок	Продукт, полученный путём сушки и дробления голов и панцирей креветок, используемых в качестве сырья, отслоенных в процессе переработке мяса креветок на пищевых предприятиях.	Сырая зола

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.2.6	Креветочное масло	Неочищенное масло, полученное путём варки, прессования и сепарации морских креветок, используемое в качестве сырья, очищают и получают продукт.	Жир кислотное число йодное число
10.2.7	Краб	Свежие крабы можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, варёными и высушенными в соответствии с требованиями использования.	
10.2.8	Порошок из крабов	Продукт, полученный посредством варки, прессования, сушки, измельчения краба или некоторой части краба, используемых в качестве сырья. Содержание сырого белка в продукте должно быть не менее 25%.	Сырой белок сырая зола азот летучих оснований
10.2.9	Порошок из панцирей крабов	Продукт, полученный горячей сушкой и измельчением панцирей крабов, используемых в качестве сырья.	Сырая зола
10.3	Водяные моллюски и побочные продукты		
10.3.1	Каракатицы	Свежие каракатицы можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, варёными и высушенными в соответствии с требованиями использования.	
10.3.2	Порошок из каракатиц	Продукт, полученный путём варки, прессования, сушки и измельчения каракатиц.	Сырой белок сырой жир сырая зола азот летучих оснований
10.3.3	Паста из кальмаров	Кремообразное вещество, полученное посредством сепарирования жира, ферментативного расщепления и концентрирования внутренних органов каракатиц, используемых в качестве сырья.	Сырой белок сырой жир сырая зола азот летучих оснований процент содержания воды
10.3.4	Порошок из внутренних органов каракатиц	Паста из каракатиц или продукт, полученный сушкой после смешивания с носителем. Используемый носитель должен представлять собой сырьё, разрешённое к использованию законодательными актами по кормам, название носителя должно быть указано на этикетке.	Сырой белок сырая зола наименование носителя азот летучих оснований

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.3.5	Масло из каракатиц	Масло, выделенное из внутренних органов каракатиц.	Сырой жир кислотное число йодное число
10.3.6	Кальмар	Свежие кальмары можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, варёными и высушенными в соответствии с требованиями использования.	Сырой жир кислотное число
10.3.7	Порошок из кальмара	Продукт, полученный путём варки, прессования, сушки и измельчения кальмаров.	Сырой белок сырая зола азот летучих оснований
10.3.8	Паста из кальмара	Кремообразное вещество, полученное посредством сепарирования жира, ферментативного расщепления и концентрирования внутренних органов кальмаров, используемых в качестве сырья.	Сырой белок сырой жир сырая зола азот летучих оснований процент содержания воды
10.3.9	Порошок из внутренних органов кальмаров	Паста из кальмаров или продукт, полученный сушкой после смешивания с носителем. Используемый носитель должен представлять собой сырьё, разрешённое к использованию законодательными актами по кормам, название носителя должно быть указано на этикетке.	Сырой белок сырая зола наименование носителя азот летучих оснований
10.3.10	Масло из кальмара	Масло и жир, выделенные из внутренних органов кальмаров.	Сырой жир кислотное число йодное число
10.4	Рыба и её побочные продукты		
10.4.1	Рыба	Целая свежая рыба или её части можно использовать в свежем виде или охлажденными, замороженными, варёными и высушенными в соответствии с требованиями использования. Не допускается использование рыбы с эпидемиологическими заболеваниями или загрязнённую рыбу.	Сырой белок процент содержания воды

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.4.2	Мука из белой рыбы	Продукт, полученный посредством варки, прессования, обезжиривания, сушки, измельчения целой рыбы трески, морской камбалы, рыбы-утки и других видов белой рыбы или других рыбных частей, оставшихся после обработки продуктов водного промысла (в том числе рыбы кости, внутренние органы рыб, головы и хвосты рыб, рыба кожа, рыба глаза, рыба чешуя и плавники), используемых в качестве сырья.	Сырой белок сырой жир сырая зола лизин гистамин азот летучих оснований
10.4.3	Гидролизированный рыбный протеиновый порошок	Продукт, полученный посредством концентрирования, гидролиза и сушки целой рыбы или некоторых частей рыбы, используемых в качестве сырья. Содержание сырого белка в продукте должно быть не менее 50%.	Сырой белок сырой жир сырая зола
10.4.4	Рыбная мука	Продукт, полученный варкой, прессованием, обезжириванием, сушкой, измельчением разрезанных тел рыб или целых рыб. В процессе сушки можно добавлять рыбную растворимую жижу. Не допускается использование рыбы с эпидемиологическими заболеваниями или загрязненную рыбу. Если сырьём для продукта является пресноводная рыба, наименование продукта должно быть помечено как «мука из пресноводной рыбы».	Сырой белок сырой жир сырая зола лизин азот летучих оснований
10.4.5	Паста из рыбы	Кремообразное вещество, полученное посредством сепарирования жира, ферментативного расщепления и концентрирования внутренних органов свежей рыбы и других отходов, используемых в качестве сырья.	Сырой белок сырая зола азот летучих оснований процент содержания воды
10.4.6	Мука из рыбных костей	Продукт, полученный посредством измельчения и горячей сушки костей рыбы.	Кальций и фосфор сырая зола
10.4.7	Мука из рыбных стейков	Продукт, полученный посредством варки, горячей сушки и измельчения частей рыб, оставшихся в процессе обработки продуктов водного промысла - рыб (в том числе рыбы кости, внутренние органы рыб, головы и хвосты рыб, рыба кожа, рыба глаза, рыба чешуя и плавники).	Сырой белок сырой жир сырая зола азот летучих оснований

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.4.8	Рыбная растворимая жижа	Пастообразный продукт, полученный путём обезжиривания, концентрирования или гидролиза и последующего концентрирования прессованной жидкости, полученной в процессе обработки рыбной муки, используемой в качестве сырья. Содержание влаги в продукте не выше 50%.	Сырой белок сырой жир азот летучих оснований процент содержания воды
10.4.9	Рыбный растворимый крахмал	Рыбная растворимая жижа или продукт, полученный распылительной сушкой или низкотемпературной сушкой после смешивания с носителем. Используемый носитель должен представлять собой сырьё, разрешённое к использованию законодательными актами по кормам, название носителя должно быть указано на этикетке продукции.	Сырой белок содержание соли азот летучих оснований наименование носителя
10.4.10	Порошок из креветок и рыб	Продукт, полученный посредством варки, прессования, сушки, измельчения и других обработок рыб, креветок, крабов и других животных водного промысла и побочных продуктов их обработки, используемых в качестве сырья. Не допускается использование рыбы с эпидемиологическими заболеваниями или загрязнённую рыбу.	Сырой белок сырой жир азот летучих оснований сырая зола
10.4.11	Рыбий жир	Неочищенное масло, полученное путём варки, прессования целых рыб или некоторых частей рыб, очищают и получают продукт.	Сырой жир кислотное число йодное число малондиальдегид
10.4.12	Рыбная жижа b	После измельчения свежей или быстроохлаждённой рыбы она проходит противогнилостную обработку кормовой или пищевой муравьиной кислотой (объём добавления не должен превышать 5% веса свежей рыбы), жидкость, полученная сжижением и фильтрованием при определённой температуре, может быть сконцентрирована под вакуумом. Содержание азота летучих оснований не превышает 50 мг/100 г, содержание гистамина не превышает 300 мг/кг.	Сырой белок сырой жир процент содержания воды азот летучих оснований гистамин

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
10.4.13	Рыбная мука с низким содержанием жиров (рыбная мука с низким содержанием жира)	Продукт, полученный путём экстракции и обезжиривания используемой в качестве сырья рыбной муки n-гексаном. Содержание сырого белка не менее 68%, содержание сырого жира не более 6%, содержание азота летучих оснований не более 80 мг/100 г, содержание гистамина не более 500 мг/кг, остаток n-гексана не более 500 мг/кг. Сырьевая рыбная мука должна быть отвечающим требованиям продуктом, поставляемым квалифицированным предприятием по производству кормовой рыбной муки.	Сырой белок сырой жир сырая зола лизин процент содержания воды азот летучих оснований гистамин
10.4.14	Рыбья кожа	Продукт после сушки рыбьей кожи, полученной в процессе обработки рыбной продукции.	Сырой белок процент содержания воды
10.5	Прочее		
10.5.1	Яйца артемии	Артемия и её яйца.	Коэффициент свободной оболочки Коэффициент выпуклости

11. Минеральные вещества

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
11.1	Природные минералы		
11.1.1	Аттапульгит (порошок)	Природные гидратированные силикатные материалы магналия, могут быть гранулированными или быть в форме порошка после измельчения.	Магний процент содержания воды
	Раковинный порошок	См. пункт 10.1.2	
11.1.2	Цеолитовый порошок	Продукт, полученный посредством дробления природного клиноптилолита или морденита.	Поглощение кальция Значение поглощения объёма синего аммиака Процент содержания воды
11.1.3	Каолин	Это природный минерал, содержащий минеральные элементы, в основном состоящие из скопленной каолиновой руды, содержание гидратированного алюмосиликата составляет не менее 65%. Дозировка в комбинированном корме не должна превышать 2,5%. Не должен содержать асбест.	Свинец процент содержания воды
11.1.4	Сепиолит	Гидратированный, богатый магнием силикатный глинистый минерал.	Процент содержания воды
11.1.5	Тальк	Продукт, полученный посредством отбора, очистки, дробления, сушки натурального минерального талька из магниевой соли силиката.	Процент содержания воды
11.1.6	Медицинский камень	Природный неорганический алюмосиликат.	Процент содержания воды
11.1.7	Монтмориллонит	Минералы, состоящие из наитончайших зернистых гидратированных алюмосиликатов, обычно в виде кусков или земли. Монтмориллонит является функциональным компонентом бентонита, для его получения необходимо очищать от бентонита.	Значение поглощения объёма синего аммиака Процент содержания воды
11.1.8	Бентонит (бентонит, сукновальная глина)	Аргиллит - монтмориллонитовый аргиллит, в основной состоящий из монтмориллонита.	Процент содержания воды
11.1.9	Горная мука	Её получают непосредственным дроблением механическими методами природного известняка, кальцита, меловых осадков, мела и др. с содержанием карбоната кальция. Содержание кальция не менее 35%.	Кальций
11.1.10	Вермикулит	Продукт, образованный посредством нагрева и расширения природных минералов, содержащих силикат магния, алюминий и железо. Не должен содержать асбест.	Процент содержания воды фтор
11.1.11	Гумат натрия	Продукт, полученный концентрированием и сушкой супернатанта, полученного при полном взаимодействии с раствором гидроксида натрия после измельчения торфа, бурого угля или выветренной угольной пыли, в котором растворимая	Растворимая гуминовая кислота процент содержания воды

		Процент содержания воды не выше 12%.	
11.1.12	Диатомит	Сухие продукты из диатомита, продукты для кислотной очистки, продукты для обжига и продукты для офлюсования и обжига, изготовленные из природного диатомита (кремнистых остатков диатомовых водорослей) посредством сушки, обжига, кислотной очистки, сортировки и других процессов. Дозировка в комбинированном корме не должна превышать 2%. Временно исполняется стандарт качества продукции в соответствии с «Государственным стандартом о безопасности пищевых продуктов Пищевые добавки Диатомит» (GB 14936).	Процент содержания воды не кремниевые вещества

12. Продукты микробиологической ферментации и побочные продукты

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
12.1	Жмых, барда, сброженные продукты		
12.1.1	Ферментированный соевый шрот	Использование в качестве основного сырья соевого шрота ($\geq 95\%$), использование в качестве вспомогательного сырья отрубей и обёртки кукурузы, твердофазная ферментация с использованием штаммов кормовых микроорганизмов, разрешённых к применению в «Каталоге видов кормовых добавок» Министерства сельского хозяйства, сырьевой продукт белкового корма производится путём сушки.	Сырой белок растворимый в кислоте белок стахиоза процент содержания воды
12.1.2	Ферментация Фруктовой выжимки	Продукт, полученный посредством твердого брожения с использованием фруктовой выжимки в качестве сырья и с использованием кормовых микроорганизмов, разрешённых к применению в «Каталоге видов кормовых добавок» Министерства сельского хозяйства. В названии продукта должен быть указан конкретный источник сырья, например, броженные яблочные выжимки.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
12.1.3	Ферментированный белок семян хлопчатника	Использование в качестве основного сырья белка семян хлопчатника или жмыха семян хлопчатника с высокой степенью шелушения ($\geq 95\%$), использование в качестве вспомогательного сырья - отрубей и кукурузы, твердофазная ферментация с использованием дрожжей и бацилл, разрешённых к применению в «Каталоге видов кормовых добавок» Министерства сельского хозяйства, продукт с содержанием сырого белка более 50% производится посредством сушки.	Сырой белок растворимый в кислоте белок ионизационный госсипол процент содержания воды
12.1.4	Пекарские дрожжи ферментированная барда гаоляновой водки	Продукт, полученный после твердофазной ферментации, автолиза, сушки и измельчения пекарских дрожжей с использованием свежей барды гаоляновой водки в качестве основы.	Сырой белок сырая клетчатка растворимый в кислоте белок лигнин
12.2	Одноклеточный белок		
12.2.1	Белок <i>Candida utilis</i>	Порошкообразный продукт, полученный путём распылительной сушки жидкой ферментации <i>Candida utilis</i> с использованием жидкости для замачивания кукурузы, виноградного сахара, маточного раствора глюкозы в качестве питательной среды.	Сырой белок сырая зола
12.2.2	Порошок из пивных дрожжей	Отработанные дрожжи, образующиеся в процессе брожения пива, представляют собой продукт, полученный путём сушки клеток пивных дрожжей в качестве основного компонента.	Сырой белок сырая зола
12.2.3	Пюре из пивных дрожжей	Шламовые отходы дрожжей, образующиеся в процессе брожения пива, основными являются клетки пивных дрожжей, к тому же содержат небольшое количество пива.	Сырой белок сырая зола

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
12.2.4	Пищевые сухие дрожжи а	Продукт, полученный посредством сушки отработанных дрожжей, образующихся в процессе производства пищевых дрожжей, клетки пекарских дрожжей используются в качестве основного компонента.	Сырой белок сырая зола
12.2.5	Гидролизат дрожжей а	Продукт, полученный посредством концентрирования и сушки после автолиза или гидролиза экзогенного ферментного катализа бактериальных клеток, полученных путём жидкой ферментации, с использованием пекарских дрожжей (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) в качестве штамма. Растворимые дрожжи не извлекаются, содержание сырого белка не менее 35%.	Сырой белок (в расчёте на сухое вещество) сырая зола процент содержания воды маннан азот аминокислоты
12.2.6	Культура пекарских дрожжей а	Продукт, полученный концентрированием и сушкой после твердофазной ферментации с использованием пекарских дрожжей в качестве штамма.	Сырой белок сырая зола процент содержания воды маннан
12.2.7	Экстракт пекарских дрожжей а	Пекарские дрожжи - продукт, полученный посредством концентрирования и сушки растворимых компонентов, полученных путём разделения после автолиза или гидролиза экзогенного ферментного катализа, или механического дробления бактериальных клеток, полученных путём жидкой ферментации.	Сырой белок сырая зола
12.2.8	Клеточная стенка пекарских дрожжей а	Продукт, полученный посредством концентрирования и сушки клеточных стенок, полученных путём разделения после автолиза или гидролиза экзогенного ферментного катализа, или механического дробления бактериальных клеток, полученных путём жидкой ферментации пекарских дрожжей.	Процент содержания воды Маннан
12.3	Продукт группы микропротеинов бактериальных клеток, полученный посредством выращивания в среде определённого состава и с использованием особых микроорганизмов (микроорганизмы проходят стадию анабиоза и дезактивации).		
12.3.1	Остаток глутаминовой кислоты [остаток глутамата натрия]	Твёрдые осадки, оставшиеся после ферментации и образования L-глутаминовой кислоты в питательной среде, состоящей из компонентов растительного происхождения, таких как сахароза, патока, крахмал или его гидролизат и аммиачная соль (или прочие минеральные вещества), с использованием палочек глутаминовой кислоты. Бактериальные клетки должны быть инактивированы. Можно сушить.	Сырой белок сырая зола аммиачная соль процент содержания воды
12.3.2	Остатки нуклеотидов	Твёрдые осадки, оставшиеся после ферментации и образования 5'-инозинат натрия двузамещённого, 5'-гуанилат натрия двузамещённого в питательной среде, состоящей из компонентов растительного происхождения, таких как сахароза, патока, крахмал или его гидролизат и аммиачная соль (или прочие минеральные вещества), с использованием палочек глутаминовой кислоты. Бактериальные клетки должны быть инактивированы. Можно сушить.	Сырой белок сырая зола аммиачная соль процент содержания воды

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
12.3.3	Остаток лизина	Твёрдые побочные продукты, оставшиеся после ферментации и образования L-лизина в питательной среде, состоящей из компонентов растительного происхождения, таких как сахароза, патока, крахмал или его гидролизат и аммиачная соль (или прочие минеральные вещества), с использованием палочек глютаминовой кислоты. Бактериальные клетки должны быть инактивированы. Можно сушить.	Сырой белок сырая зола аммиачная соль процент содержания воды
12.3.4	Остаток коэнзима Q10 d, g	Твёрдые побочные продукты, оставшиеся после ферментации и образования Q10 основного сырьевого материала, состоящего из виноградного сахара, кукурузного экстракта, минеральных солей и других компонентов, с использованием красных бактерий типа шара. Бактерии должны быть инактивированы и высушены. Этот продукт предназначен только в качестве корма для домашнего скота и водного промысла.	Сырой белок сырая зола аммиачная соль процент содержания воды
12.3.5	Белок клостридия этанола h	Остаток после производства этанола с использованием жидкой ферментации, где клостридий этанола (<i>Clostridium autoethanogenum</i> CICC 11088s) выступает в качестве ферментационных штаммов, а основным сырьевым материалом является СО, содержащееся в конвертерном газе сталелитейной промышленности, затем для его получения проводится сепарация, распылительная сушка и другие технологии. Конечный продукт не содержит живых клеток производственного штамма. Этот продукт предназначен только в качестве корма для рыб.	Сырой белок сырая зола процент содержания воды аммиачная соль
12.4	Побочные продукты брожения типа барды и остатков		
12.4.1	Уксусная барда 1. Клейкий рис 2. Гаолян 3. Пшеничные отруби 4. Рисовая мучка 5. Батат 6. Фрукты 7. Зерновые культуры	Твёрдые побочные остатки, полученные после экстракции столового уксуса посредством ферментации и изготовления (варки) аспергиллус оризе, аспергилл черного, пивных дрожжей и уксусных палочек, с использованием приведённых веществ в качестве сырья. Если продукт происходит из одного сырья, название продукта должно указывать его источник, например: клейкий рисовый уксус.	Сырой белок сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды
	Продукция типа барды из зерновых культур	См. 1.5	
12.4.2	Барда из соевого соуса	Это твердый побочный продукт, полученный путём стерилизации и сушки лишних остатков после соевого соуса посредством ферментации и изготовления аспергиллус оризе, дрожжевых грибов и лактобактерий, где соевые бобы, горох, конские бобы обыкновенные, бобовый жмых, пшеничные отруби и поваренная соль являются сырьём.	Сырой белок сырой жир поваренная соль

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
12.4.3	Барда из лимонной кислоты	Твёрдый продукт, полученный посредством обезвоживания и сушки фильтр-остатков, оставшихся после фильтрации ферментационной жидкости в процессе ферментации и производства лимонной кислоты с использованием растительного сырья, содержащего крахмал. Продукт можно измельчать.	Сырой белок сырая зола
12.4.4	Барда вина (паста)	Побочный продукт промышленного производства виноградного сока, состоящий из жидкости/мягкой пасты после разделения и ферментации виноградного сока.	Сырой белок сырая зола
12.4.5	Концентрированный раствор дрожжевого брожения свекольной мелассы	Используя свекольную мелассу в качестве сырья, остаточная жидкость после жидкой ферментации для производства дрожжей концентрируется, в результате чего получается данный продукт.	Содержание калиевой соли Бетаиновый небелковый азот
12.5	Прочес		
12.5.1	Пищевой этанол [пищевой спирт] е	Пищевой спирт с содержанием воды, изготовленный из зерновых культур, корнеплодов, малассы или других пищевых сельскохозяйственных культур, используемых в качестве сырья, посредством брожения, дистилляции, рафинирования. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Этанолметанольный альдегид

13. Прочее кормовые сырьё

Серийный номер сырья	Наименование сырья	Описание свойств	Обязательные требования к маркировке
13.1	Крахмал и продукты его переработки		
13.1.1	Крахмал	Продукты, полученные из пищевого растительного сырья, такого как зерновые культуры, бобы, корнеплоды, клубни и др. в процессе получения в результате производства крахмала (экстракция, обезвоживание и сушка). Название продукта должно указывать на источник растительного сырья, например: кукурузный крахмал. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Крахмал процент содержания воды
13.1.2	Декстрин	Крахмал представляет собой промежуточный продукт микромолекул, полученный при слабом гидролизе крахмала под действием кислоты или фермента. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Редукционный сахар Глюкозный эквивалент процент содержания воды
13.2	Виды пищевых продуктов и побочные продукты		
13.2.1	Продукты переработки фруктов и овощей и побочные продукты	Сушеные или замороженные продукты, полученные при переработке свежих фруктов и овощей в пищевой промышленности. Такие продукты могут производиться и использоваться при условии, что, они не наносят ущерба общественному здоровью и здоровью животных. В названии продукта должно быть указано конкретное название соответствующего вида фруктов, овощей и приправ, например: остатки томатной кожуры.	Сырая клетчатка Нерастворимый в кислоте зольный крахмал Сырой жир
13.2.2	Продукты пищевой промышленности и побочные продукты	Предварительные продукты (Примечание 1) и побочные продукты, полученные в процессе производства пищевой промышленности (лапша быстрого приготовления и вермишель, печенье и кондитерские изделия, хлеб, мясная продукция, шоколад и засахаренные фрукты) (это относится только к той части вышеперечисленных продуктов питания, которая не может стать товаром из-за углов, дефектности, разбросанности и смешанных спецификаций в процессе производства). Можно сушить. Такие продукты могут производиться и использоваться при условии, что они не наносят ущерба общественному здоровью и здоровью животных. В названии продукта должен быть указан конкретный тип и источник, например, ветчинная колбаса и кишки, фаршированные рисовой лапшой.	Сырой белок сырой жир содержание соли Срок хранения процент содержания воды
13.3	Съедобные грибы и продукты их переработки		
13.3.1	Белый чаудинский гриб (белый чаудинский гриб)	Пищевые белые чаудинские грибы рода вешенка семейства вешенковые (<i>Pleurotus eryngii</i> var. <i>tuoliensia</i>) и сухие продукты из них	

Примечание 1: предварительные продукты: продукты, произведённые для употребления в пищу человеком, которые больше не предназначены для потребления человеком из-за дефектов производства, упаковки и других дефектов, но не представляют опасности для людей или животных.

13.3.2	Вешенка королевская (вешенка степная)	Пищевые вешенки королевские рода вешенка семейства вешенковые (<i>Pleurotus eryngii</i>) и сухие продукты из них.	
13.3.3	Вешенка обыкновенная е	Пищевые вешенки обыкновенные рода вешенка семейства вешенковые (<i>Pleurotus ostreatus</i>) и сухие продукты из них.	
13.3.4	Грибы сянгун е	Пищевые грибы сянгун рода лентинус семейства грифола курчавая блестящая (<i>Lentinus edodes</i>) и сухие продукты из них.	
13.3.5	Опёнок зимний (фламмулина бархатистоножковая)	Съедобные грибы - опёнок зимний рода фламмулина семейства негниючниковые (<i>F. velutipes</i>) и сухие продукты из них.	
13.3.6	Съедобные древесные грибы (чёрные древесные грибы) е	Съедобные древесные грибы рода аурикулярия семейства аурикуляриевые (<i>Auricularia auricula</i> (L.ex Hook.) Underwood) и сухие продукты из них.	
13.3.7	Тремелла фукусовидная е	Съедобная тремелла фукусовидная рода тремелла семейства дрожалковые (<i>Tremella</i>), и сухие продукты из них.	
13.3.8	Шампиньон двуспоровый (шампиньон) е	Съедобный шампиньон двуспоровый рода шампиньон (<i>Agaricus bisporus</i>) и сухие продукты из них.	
13.3.9	Трутовик японский	Спорофоры трутовика японского (<i>Ganoderma sinense</i> Zhao, Xu et Zhang) или ганодермы блестящей рода настоящий гриб семейства полипоровые (<i>Ganoderma lucidum</i> (Leyss. ex Fr.) Karst.) и сухие продукты из них.	Процент содержания воды
13.3.10	Агарик бразильский f	Агарик бразильский рода шампиньон семейства шампиньоновые (<i>Agaricus subrufescens</i>) и сухие продукты из них.	Процент содержания воды
13.4	Сахариды		
13.4.1	Сахар [сахароза]	Сахар-рафинад, полученный в результате сахароварения с использованием сахарного тростника или свёклы в качестве сырья, основным компонентом является тростниковый сахар. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Общий сахар
13.4.2	Фруктоза	Кетосахар, один из видов моносахаридов, является изомером виноградного сахара. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Фруктоза Удельное вращение
13.4.3	Сахар [сахароза]	Бурый сахар (тростниковый сахар) Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Общий сахар

Примечание 2: латинское научное название «ганодерма блестящая», широко культивируемой и употребляемой в пищу в традиционной китайской истории, должно быть «*Ganoderma lingzhi*».

13.4.4	Мальтоза	Дисахарид, состоящий из двух молекул виноградного сахара (глюкозы), связанных α -1,4-гликозидной связью. Это продукт неполного гидролиза крахмала под действием β -амилазы. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	
13.4.5	Ксилоза	Пентоза, один из видов моносахаридов, производится и обрабатывается с использованием кукурузных кочанов в качестве сырья посредством гидролиза, обесцвечивания, очищения, выпаривания, кристаллизации, сушки и др. технологий в условиях наличия катализатора серной кислоты. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Ксилоза Удельное вращение
13.4.6	Виноградный сахар (глюкоза)	Альдогексоза, вид моносахарида, является изомером фруктозы и одну может содержать кристаллизационную воду. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Удельное вращение глюкозы
13.4.7	Глюкозамина гидрохлорид а	Одна часть хитозана и структуры хитина, полученная посредством гидролиза наружного скелета ракообразных организмов и прочих членистоногих или производством и ферментацией зерна (например, кукуруза и пшеница).	Глюкозамина гидрохлорид
13.4.8	Глюкозный сироп	Концентрированный трофический высокой степени чистоты водный раствор углеводов, полученный посредством гидролиза крахмала. Продукты должны быть предоставлены квалифицированными предприятиями по производству пищевых продуктов.	Процент содержания воды и общий сахар
13.5	Фибрин и продукты его переработки		
13.5.1	Целлюлоза	Продукт, полученный путем механической обработки натуральной древесины, основным компонентом которого является целлюлоза.	Сырая клетчатка сырая зола процент содержания воды

- 1.1.3. Ячменный белковый порошок
- 1.1.3 Рисовый белковый порошок
- 1.2.8 Рисовый белок ферментативного расщепления
- 1.5.1 Сухая барда гаоляновой водки
- 1.5.2 Барда из сухого рисового вина

- 1.5.3 __Сухой остаток зернового сырья (DDG)
- 1.5.4 __Сушёная барда растворимая (DDS)
- 1.5.5 Сухая пивная дробина
- 1.5.6 Сухой остаток зернового сырья с содержанием растворимых веществ (сухой остаток цельного зернового сырья)_____Сушёная барда с растворимыми веществами (сушёная цельная барда) (DDGS)
- 1.11.3 Глютенная мука (мука из живой пшеничной клейковины) (пшеничный белковый порошок)
- 1.11.15 Гидролизированный белок пшеницы
- 1.13.2 Выбеленная оболочка кукурузы
- 1.13.7 Кукурузный белковый порошок
- 1.13.10 Сухой порошок из кукурузного экстракта
- 1.13.11 Ферментативный белок кукурузы
- 2.2.3 Белок семян овощей
- 2.2.5 Жмых семян овощей (рапсовый жмых)
- 2.2.9 Жмых из семян двойного низкого рапса (жмых из двойного низкого рапса)
- 2.3.2 Изолированный соевый белок
- 2.3.4 Ферментативный белок из соевых бобов
- 2.3.5 Концентрированный соевый белок
- 2.3.10 Патока из соевых бобов
- 2.3.14 Соевый шрот
- 2.3.18 Белок из экструдированной сои (соевый тканевый белок)
- 2.3.19 Разбухший соевый шрот
- 2.9.3 Арахисовый белок
- 2.9.6 Барда из арахиса (барда из очищенного арахиса)
- 2.12.4 Белок семян хлопчатника

- 2.12.6 Ферментативный белок семян хлопчатника
- 2.12.7 Барда из семян хлопчатника (барда из хлопчатника)
- 2.12.9 Обесфеноленный белок семян хлопчатника (обеззараженный белок семян хлопчатника)
- 3.3.2 Белковый порошок из крахмала (в порошке) конских бобов
- 3.7.2 Белковый порошок из крахмала (в порошке) маша.
- 3.8.5 Белковый порошок из крахмала (в порошке) гороха.
- 4.7.2 Белковый порошок из картофеля
- 7.5.2 Выжимка из водорослей
- 7.5.3 Порошок из водорослей Шизохитриум
- 7.5.4 Порошок из спирулины
- 7.5.5 Порошок из псевдонанохлоропсиса
- 7.5.6 Барда из микроводорослей
- 7.5.7 Порошок хлореллы
- 9.1.1 Масло
- 9.1.2 Масляный остаток (жмых)
- 9.3.1 Белковый порошок кишечной оболочки
- 9.3.3 Порошок из внутренних органов животных
- 9.3.5 Гидролизат животных
- 9.3.6 Порошок из вздутых перьев
- 9.3.9 Гидролизованная копытно-роговая мука
- 9.3.10 Гидролизованная мука из шерсти домашних животных
- 9.3.11 Гидролизованная мука из перьев домашних животных
- 9.4.1 Яичный порошок
- 9.4.2 Порошок из яичного желтка
- 9.4.3 Порошок из яичной скорлупы
- 9.4.4 Порошок из яичного белка
- 9.6.2 Костная мука (зерно)
- 9.6.7 Мясной порошок
- 9.6.8 Мясо-костная мука

- 9.6.9 Окисленная костная мука (гидроортофосфат кальция 2-водный костного вещества)
- 9.6.10 Костная мука с вываркой желатина
- 9.7.1 Белковый порошок плазмы крови, полученный посредством распылительной сушки
- 9.7.2 Белковый порошок плазмы крови, полученный посредством распылительной сушки
- 9.7.3 Гидролизованная кровяная мука
- 9.7.4 Гидролизированный белковый порошок из гемоцитов
- 9.7.5 Гидролизированный порошок из глобина
- 9.7.6 Кровяная мука
- 9.7.7 Белковый порошок из гемоглобина
- 10.2.2 Порошок из криля
- 10.2.3 Порошок из креветок
- 10.4.2 Мука из белой рыбы
- 10.4.3 Гидролизированный рыбный белковый порошок
- 10.4.4 Рыбная мука
- 10.4.7 Мука из рыбных стейков
- 10.4.8 Рыбная растворимая жижа
- 10.4.9 Рыбный растворимый крахмал
- 10.4.10 Порошок из креветок и рыб
- 10.4.11 Рыбий жир
- 10.4.13 Рыбная мука с низким содержанием жиров (рыбная мука с пониженной жирностью)

б

- 11.1.11 Глутамат натрия а
- 12.1.1 Ферментированный соевый шрот
- 12.1.2 Ферментированные выжимки фруктов
- 12.1.3 Ферментированный белок семян хлопчатника
- 12.1.4 Пекарские дрожжи ферментированная барда гаоляновой водки
- 12.2.1 Белок *Candida utilis*
- 12.2.2 Порошок из пивных дрожжей
- 12.2.4 Пищевые сухие дрожжи а
- 12.2.5 Гидролизат дрожжей а

- 12.2.6 Культура пекарских дрожжей a
- 12.2.7 Экстракт пекарских дрожжей a
- 12.2.8 Клеточная стенка пекарских дрожжей a
- 12.3.1 Остаток глютаминовой кислоты
- 12.3.2 Остатки нуклеотидов
- 12.3.3 Остаток лизина
- 12.3.4 Остаток Q10 коэнзима d, g
- 12.3.5 Белок клостридия этанола h
- 12.4.3 Барда из лимонной кислоты
- 12.4.5 Концентрированный раствор дрожжевого брожения свекольной мелассы a
- 13.4.7 Глюкозамина гидрохлорид a

Примечания:

- a. Официальное извещение № 2038 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 19.12.2013 (редактировано);
- b. Официальное извещение № 2133 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 24.07.2014 (редактировано);
- c. Официальное извещение № 2249 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 22.04.2015 (редактировано); удалить фразу «этот продукт предназначен только для использования в качестве корма (пищи) для домашних животных» из обязательных требований к маркировке;
- d. Официальное извещение № 2634 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 28.12.2017 (редактировано);
- e. Официальное извещение № 22 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 27.04.2018 (редактировано);
- f. Официальное извещение № 356 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 16.11.202 (редактировано);
- g. Официальное извещение № 459 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 17.08.2021 (редактировано);
- h. Официальным извещением № 465 Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики от 27.08.2021 утверждено, что белок клостридия этанола, применяемый Пекинской компанией с ОО «Шоулан» в области биотехнологий, является новым кормом (№ Синь Цы Чжэн Цзы (2021) 01), период мониторинга продукции - с даты публикации до конца августа 2026 года.