MINISTERIO DE AGRICULTURA

16940

ORDEN de 23 de junio de 1976, sobre autorización y registro de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales.

Hustrísimo señor:

El Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por el que se establece la Reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, encomienda a este Ministerio la autorización de su empleo, y el desarrollo del Registro para los que obligatoriamente deben ser inscritos en el mismo como condición previa para su utilización. De otra parte la vigente estructura orgánica del Ministerio de Agricultura y de la Dirección General de la Producción Agraria modificada por el Decreto 2918/1974, de 11 de octubre, encomienda a dicho Centro directivo todas las actividades relacionadas con la regulación y el empleo de piensos para el ganado.

A tenor de cuanto antecede y en uso de las facultades que concede a este Ministerio la disposición final cuarta del Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por el que se establece la Reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación animal, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.-Se autoriza la comercialización con destino a la alimentación animal, de todas las sustancias y productos afectados por el Decreto 851/1975, de 20 de marzo, que figuran relacionados en el anejo número uno de la presente disposición, siempre que reúnan las condiciones que se especifican en el mismo.

Segundo.-1. Las sustancias y productos relacionados en el anejo número dos de la presente disposición tendrán que ser autorizados y registrados oficialmente en este Ministerio, como condición previa obligatoria, para poder ser comercializados con destino a la alimentación de los animales, debiendo ajustarse a las condiciones que para cada uno se indican en el citado anejo.

Del mismo modo habrán de ser autorizados por este Departamento los piensos que aun no siendo objeto de comercialización, lleven incorporado alguno de los aditivos, que figuran en el grupo «Otros Aditivos» del anejo número dos de la presente Orden.

- 2. Las autorizaciones y registros efectuados con anterioridad a la presente Orden deberán ser actualizados y adaptados al contenido del Decreto 851/1975, de 20 de marzo, y a cuanto se dispone en esta Orden, dentro del plazo de seis meses a partir de la fecha de publicación de la misma, a cuyo efecto se procederá como sigue:
- a) Cuando se trate de sustancias o productos autorizados y registrados anteriormente, y que figuren en la relación correspondiente al anejo dos de esta disposición y cumplan asimismo con los requisitos consignados en la misma, los interesados se limitarán a solicitar la convalidación del registro respectivo.
- b) En el caso de sustancias o productos ya autorizados y registrados con anterioridad, pero que no se ajusten a lo especificado en el anejo número dos de esta Orden, deberá promoverse un expediente de revisión a petición de los interesados pará su adaptación a las normas vigentes.

Tercero.—Los aditivos que por su naturaleza o dosis de empleo son considerados de «acción genéricamente terapéutica» y figuren como tales en el anejo número dos, podrán ser adicionados a los piensos compuestos completos y complementarios de raciones de volumen que ya estén autorizados y registrados, siempre que la prescripción y el control se realice por un Veterinario, que será el responsable.

Cuarto.-1. Para poder comercializar con destino a la alimentación de los animales sustancias o productos que no figuren expresamente relacionados en los anejos número uno o dos de la presente disposición, o que no se ajusten a las condiciones en ellos señaladas, será requisito obligatorio que previamente se haya promulgado por este Ministerio la disposición que apruebe su inclusión en la correspondiente relación de sustancias y productos autorizados para la alimentación de los animales. A tal efecto, las personas naturales o jurídicas interesadas en su aprobación deberán solicitarlo a la Dirección General de la Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

Producción Agraria que propondrá lo que proceda. Quedan exceptuados del requisito anteriormente expuesto, las sustancias o productos que sean objeto de aprovechamiento directo por los animales, tales como pastos, forrajes, pajas y otros productos fibrosos o leñosos susceptibles de comercialización a pequeña escala.

2. Cuando se trate de aditivos, por dicha Dirección General se recabará del Ministerio de la Gobernación, Dirección General de Sanidad, el informe preceptivo a que hace referencia la disposición final segunda del Decreto 851/1975, de 20 de marzo.

Quinto.-1. Todas las sustancias y productos cuya autorización y registro sea requisito obligatorio para ser comercializados con destino a la alimentación de los animales, deberán figurar inscritos en el Registro de Piensos, Correctores y Aditivos de la Dirección General de la Producción Agraria, salvo los de acción genéricamente terapéutica y anticocidiósicos incluidos en el epígrafe «Otros Aditivos» del anejo número dos de la presente Orden, que habrán de inscribirse en el Registro de Medios de Defensa Sanitaria de la citada Dirección General, cuyo Centro directivo recabará de los diferentes Centros y Unidades administrativas del Departamento, cuantos informes y pruebas considere necesarios.

2. Para lograr las garantías de salvaguardia de la sanidad animal a que se refiere el párrafo segundo del artículo noveno del Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por la Dirección General de la Producción Agraria, se adoptarán las medidas adecuadas para el seguimiento y vigilancia de dicho aspecto sanitario.

Sexto.-A tenor de lo dispuesto en el artículo décimo del Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por la Dirección General de la Producción Agraria se recabarán, del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, los análisis e informes que resulten necesarios para la aprobación de nuevos registros, o en su caso, de modificaciones de productos ya registrados.

Séptimo.-Para contribuir a una gestión más coherente y facilitar la propuesta de resolución en casos de difícil interpretación relacionados con las materias reguladas por la presente disposición, funcionará en el seno de la Dirección General de la Producción Agraria la Comisión Técnica de Alimentación Animal, cuya composición será la siguiente:

Presidente: El Subdirector general de la Producción Animal. Vocales: Un representante de la Subdirección General de Sanidad Animal; un representante de la Subdirección General de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios; un representante del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias; un representante de la Agrupación General de Ganaderos del Sindicato Nacional de Ganadería, y un representante de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Piensos Compuestos, del Sindicato Nacional de Cereales.

Secretario coordinador: El Jefe de la Sección de Alimentación Animal.

Octavo.—La documentación necesaria para la tramitación relacionada con la autorización y registro de sustancias y productos para su empleo en la alimentación de los animales, se ajustará a los requisitos que establezca la Dirección General de la Producción Agraria.

Noveno.-En todo caso, para el trámite registral, los interesados deberán remitir toda la documentación, así como las muestras de productos, a la Dirección General de la Producción Agraria, que tras los asesoramientos sanitarios, laboratoriales, o jurídicos, comunicará a los interesados la resolución adoptada.

Décimo.—Para la autorización y registro de cualquier sustancia o producto será indispensable la presentación del documento acreditativo del registro de la industria o entidad correspondiente, emitido por el Organismo competente.

Undécimo.—Se faculta a la Dirección General de la Producción Agraria para tomar las medidas necesarias en orden al mejor cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 23 de junio de 1976.

ONATE GIL

, ANEJO I

I.1. SUSTANCIAS Y PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

I.1.1. Cereales

Denominación	Descripción	Especifica	ciones	
vena.	Granos de especies y variedades de avena cultivadas			
VOIIG.	(avena sativa y otras).			
vena aplastada y copos de	Productos obtenidos por el-aplastado de la avena en	Humedad	máx.	15,0
avena.	frío o con aplicación de calor húmedo o seco.	Fibra bruta	máx,	14,0
		Cenizas	máx.	6,0
vena molida o triturada.	Producto obtenido por la molienda de la avena.	Humedad	máx.	14,0
		Fibra bruta	máx.	14,0
_ 1		Cenizas	máx.	6,0
vena decorticada.	Producto obtenido por la decorticación de los granos de	Humedad	máx.	15,0
	avena.	Fibra bruta	máx.	3,0
vena decorticada triturada o	Producto obtenido por molturación de la avena decorti-	Humedad	máx.	14,0
molida.	cada.	Fibra bruta	máx.	3,0
		Cenizas	máx.	3,0
vena decorticada aplastada o	Producto obtenido por el aplastamiento de la avena de-	Humedad	máx.	15,0
en copos.	corticada en frío o con aplicación de calor seco o	Fibra bruta	máx.	3,0
	húmedo.	Cenizas	máx.	3,0
lforfón.	Frutos de las especies cultivadas de alforfón (Fagopy- rum esculentum y Fagopyrum tartaricum) y otras va- riedades.	`		
lforfón molido.	Producto obtenido por la molturación de alforfón.	Humedad	máx.	14,0
	111 and the state of the month world the attention.	Fibra bruta	max.	14,0
 		Cenizas	máx.	4,0
rroz cáscara,	Granos de variantes cultivadas de arroz (Oryza sativa)	Cenizas insolubles	máx.	4,0
	maduros provistos de sus cubiertas externas o casca-	en HCl.	····	7,0
~	rilla (glumas y glumillas), pero sin pedúnculo.	ch Hei.		
rroz cargo.	Granos de variedades cultivadas de arroz, maduros des-	Humedad	máx.	15,0
Toz cargo.	provistos de sus cubiertas exteriores o cascarilla (glu-	Tumedad	шад.	10,0
i	mas y glumillas) y revestidos del pericarpio al que			
	debe su color característico.			
rroz blanc o .	Granos de variedades cultivadas de arroz, al que se le	Humadad	6	15 (
1102 Blanes.	han eliminado total o parcialmente las cutículas del	Humedau	máx.	15,0
	pericarpio, presentando un color más o menos blanco			
	pero siempre uniforme.			
bada.	Granos de variedades cultivadas de cebada (Hordeum			
suaua.				
hada anlastada y conce do co	vulgare),			
bada.	Producto obtenido por el aplastamiento de la cebada en	Humedad	máx.	15,0
Daua.	frío o con aplicación de calor seco o húmedo.	Fibra bruta	máx.	8,5
dead, malida - tuitanada	Durdanak 17, 13 1 -17 17 3 3 3 3 3	Cenizas	máx.	4,
bada molida o triturada.	Producto obtenido por la molturación de la cebada.	Humedad	máx.	14,0
		Fibra bruta	máx.	8,
hada dasartirada	Durdurka 14-44,	Cenizas	máx.	4,
ebada decorticada.	Producto obtenido por el decorticado de la cebada.	Humedad	máx.	15,
nteno.	Granos de variedades cultivadas de centeno (Secale ce-	Fibra bruta	máx.	3,
	reale).			
nteno moli do o triturado.	Producto obtenido por la molturación del centeno.	Humedad	máx.	14,
	_	Fibra bruta	máx.	5.
		Cenizas	máx.	4,
nteno aplastado y copos de	Producto obtenido por el aplastamiento del centeno en	Humedad	máx.	15,
centeno.	frío o con aplicación de calor seco o húmedo.	Fibra bruta	máx.	5,
		Cenizas	máx.	. 4,
pelta o escaña.	Frutos de diversas especies de espelta (Triticum es-			-,
	pelta)			
pelta molida o triturada.	Producto obtenido por la molturación de la espelta.	Humedad	máx,	14.
•	and and a strong par in motivation at the opposition	Fibra bruta	máx.	12,
		Cenizas	máx.	5,
pelta decorticada	Producto obtenido por el decorticado de la espelta.	Humedad	máx.	15,
pelta decorticada molida.	Producto obtenido por la molturación de la espelta de-	Humedad	máx.	14,
	corticada.	Fibra bruta	máx.	4,
	***************************************	Cenizas	máx. máx.	
aíz.	Granos de variedades cultivadas de maiz (Zea mays).	Cenizas	max.	4,
aíz molido y triturado.	Producto obtenido por la molturación de maiz.	Humedad	máx.	14,
, 11101110	Producto obteindo por la motturación de maiz.		_	
		Fibra bruta Cenizas	máx. máx	4,
aíz aplastado y copos de maiz.	Producto obtonido non el antestamiente del moje en feje		máx. máx	3,1
are appeared y copos de maiz.	Producto obtenido por el aplastamiento del maíz en frío	Humedad	máx. máx	15,
	o con aplicación de calor seco o húmedo.	Fibra bruta	máx.	4,0
azorca de maíz.	Ferrigo del mate tono e la lacción de hace	Cenizas	máx.	3,
azoroa do maiz,	Espiga del maíz (carozo y granos) desprovista de brac-			
ijo común.	teas. Granes de mile común de la capació cultivada (Panicum			
.jo odnium,	Granos de mijo común de la especie cultivada (Panicum miliaceum).			
ijo común molido.	Producto obtenido por la molturación del mijo común.	Humedad	máx.	14,
·- ·	optomico bor 18 morraracion del milo coman.	Fibra bruta	máx.	11,
				,

Denominación	Descripción	Especificaciones	
Mijo común aplastado y copos de mijo común.	Producto obtenido por el aplastamiento del mijo común en frío o con aplicación de calor seco o húmedo.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	15,0 % 11,0 % 5,5 %
Alpiste.	Granos de alpiste de la especie cultivada (Phalaris ca- nariensis).	THUM.	0,0 70
Alpiste molido o triturado.	Producto obtenido por la molturación de granos de alpiste.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	14,0 % 10,0% 7.0%
Panizo.	Granos de variedades cultivadas de panizo (Panicum ita- licum y Peniciliaria spicata o panizo de Daimiel).		
Panizo molido o triturado.	Producto obtenido por la molturación del panizo.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	14,0 % 11,5 % 5.5 %
Sorgo común (zahina).	Granes de especies cultivadas de sorgo (Sorghum caffrorum y Sorghum durrha).		0,0 70
Sorgo común molido.	Producto obtenido por la molturación del sorgo común.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	14,0 % 4,5 % 5,0 %
Sorgo aplastado y copos de sorgo.	Producto obtenido por el aplastamiento del sorgo en frío o con aplicación de calor seco o húmedo.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	15,0 % 4,5 % 5,0 %
Trigo.	Granos de trigo de la especie Triticum aestivum Triticum durum y de otras especies cultivadas de trigo.		-,-
Trigo molido.	Producto obtenido por la molturación de trigo.	Humedad máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx.	14,0 % 4,0 % 3,5 %
Trigo aplastádo y copos de trigo.	Producto obtenido por el aplastamiento del trigo en frío o con aplicación de calor seco o húmedo.	Humedad máx. Fibra bruta máx.	15,0 % 4,0 %
Triticale.	Granos de variedades híbridas cultivados y obtenidos a partir de especies de Triticum aestivum y Secale cereale.	Cenizas máx.	3,0 %

I.1.2. Productos y subproductos de las industrias de molinería, almidonería, féculas y destilerías

Almidón de arroz.	Almidón de arroz con alto grado de pureza.	Humedad	máx.	14.0 %
Inimada de urrez,	Immaon de direct con cité grade de pareza.	Almidón	mín.	82,0 %
	<u> </u>	Cenizas	máx.	1,0 %
Cilindro de arroz.	Subproducto obtenido en el pulido del arroz cargo.	Humedad	máx.	14,0 %
211111212	The state of the s	Proteina bruta	mín.	11,0 %
		Grasa bruta	mín.	11,0 %
	<u> </u>	Fibra bruta	máx.	10,0 %
		Cenizas	máx.	12,0 %
Germen de arroz.	Subproducto de la elaboración del arroz, compuesto del	Humedad	máx.	14,0 %
a 9. • • • • • • • • • • • • • • • • • •	germen propiamente dicho y restos de tegumentos,	Proteina bruta	mín.	18,0 %
	partes harinosas y capa de aleurona.	Grasa	mín.	17,0 %
		Fibra bruta	máx	6,0 %
		Cenizas	máx.	9,5 %
		Cenizas insolubles	máx.	0,5 %
•		en HCl.	ma.	
Germen de arroz extractado.	Subproducto de la extracción de aceite obtenido a par-	Humedad	máx.	12,0 %
	tir del germen de arroz, en el que partes de la semi-	Proteina bruta	mín.	2 0,0 %
	lla harinosa y del tegumento están todavia adheridas.	Fibra bruta	máx.	9,0 %
		Cenìzas	máx.	10,0 %
Grano de arroz de desecho.	Producto compuesto bien por granos verdes no maduros	Humedad	máx.	14,0 %
	o yesosos obtenidos por tamizado en el momento de la	Fibra bruta	máx.	3,0 %
	elaboración del arroz descascarillado, bien por granos	Cenizas insolubles	máx.	2,0 %
	de arroz normalmente constituidos, decorticados, man-	en HCl.		
	chados o amarillos.	Granos descascari- llados	mín.	90,0 %
Granos de arroz de desecho mo-	Producto obtenido por la molturación de los granos de	Humedad	máx.	14,0 %
lidos.	desecho.	Fibra bruta	máx.	3.0 %
	ł	Cenizas	máx.	3,0 %
	.,	Cenizas insolubles	máx.	2,0 %
		en HCl.		_,-
Medianos de arroz.	Subproducto obtenido en el momento de la preparación		máx.	14.0 %
	de arroz pulido o de arroz satinado, compuesto esen-	Pureza botánica	mín.	99,0 %
	cialmente de pequeños granos o de granos rotos.			55,2 ,2
Salvado de arroz o esquellat.	Subproducto obtenido en el momento de la preparación	Uumadad	A	14.0 %
Salvado de arroz o esqueriat.	de arroz pulido, compuesto esencialmente por tegumen-		máx.	10.0 %
	tos periféricos del arroz decorticado, así como por par-	Proteina bruta Grasa bruta	mín.	8.0 %
	te del germen.	Fibra bruta	mín.	16.0 %
	1	Cenizas	máx.	
	`		máx.	14,0 %
	1	Cenizas insolubles en HCl.	máx.	2,0 %
Gluten de arroz.	Subproducto de almidonería de arroz, compuesto princi-	Humedad	máx.	13,0 %
	palmente de gluten.	Proteína bruta	mín.	45,0 %
		Fibra bruta	máx.	5,5 %
		Cenizas	máx.	5,5 %
	-	_		

	1 .			
Salvados de avena decorticada.	Subproductos obtenidos en la transformación de la avena	Humedad	máx.	14,0 %
Salvagos de avolta decermenta,	limpia y decorticada en sémolas o en harinas cernidas de avena.	Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	7,0 % 4,5 %
Salvado de avena sin decorti-	Subproducto obtenido en la transformación de la avena	Humedad	máx.	14,0 %
car.	limpia no decorticada, en sémola de avena o en harina	Fibra bruta	máx.	28,0 %
	de avena cernida.	Cenizas	máx.	6,0 %
		Cenizas insolubles en HCl.	máx.	2,0 %
Salvado de cebada.	Subproducto resultante de la transformación de la ce-	Humedad	máx.	14,0 %
		Fibra bruta	máx.	15,0 %
TT 1 111 1	nida de cebada.	Cenizas	máx.	6,0 %
Harinilla de centeno.	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de centeno, compuesto principalmente de trozos de la se-	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 6,0 %
	milla harinosa, de pequeños fragmentos de la cubier- ta y de algunos residuos de granos.	Cenizas	máx.	5,0 %
Tercerilla de centeno.	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de	Humedad	máx.	15,0 %
· ·	centeno, compuesto principalmente de fragmentos de la envoltura con una proporción de la fracción hari-	Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	14,0 % 6,5 %
	nosa superior a la del salvado de centeno.	** 1 - 1		4- 6 %
Salvado de centeno.	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 14,0 %
	centeno, compuesto esencialmente de fragmentos de la envoltura, desprovisto en gran parte de la fracción	Cenizas	máx.	7,5 %
Almidón de maíz.	harinosa. Almidón de maiz con alto grado de pureza.	Humedad	máx.	16,0 %
	Trimidon de mais cos ano grade de paress.	Almidón	min.	84,0 %
	,	Cenizas	máx.	0,5 %
Harina flor de maíz.	Producto obtenido en el refinado de los grits de maiz.	Humedad	máx.	15,0 %
		Proteina bruta Fibra bruta	mín. máx.	6,0 % 2,0 %
		Cenizas	máx.	3,0 %
Harina baja de maíz.	Subproducto resultante de la obtención de los grits, con-	Humedad	máx.	15,0 %
•	teniendo en mayor o menor proporción las distintas	Proteina bruta	mín.	7,0 %
	fracciones del grano de maíz.	Fibra bruta	máx.	6,0 %
Grits.	Parte más vítrea del maiz con alto contenido en almidón	Cenizas Humedad	máx. máx.	4,5 % 15,0 %
\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	y bajo tenor de fibra y grasa, presentado en forma de	Proteina bruta	min.	6,0 %
	sémola.	Fibra bruta	máx.	2,0 %
		Cenizas	máx.	3,0 %
Germen de maiz.	Subproducto de maicerías o almidonerías, constituido	Humedad	máx. mín.	15,0 % 1 0,0 %
	esencialmente de germen de maiz al que están adheridas algunas partículas de sémolas y tegumentos.	Proteína bruta Grasa	min.	15,0 %
	and digunds puriously solutions,	Fibra bruta	máx.	8,0 %
		Cenizas	máx.	5,0 %
Germen de maiz extractado (vía	Subproducto resultante de la extracción del aceite del	Humedad	máx.	12,0 %
seca).	germen de maíz obtenido por vía seca en las industrias de maicería.	Proteína bruta Fibra bruta	mín. máx.	12,0 % 9,0 %
	de marcona,	Cenizas	máx.	7,0 %
Germen de maiz extractado (via		Humedad	máx.	12,0 %
húmeda).	maíz, obtenido por vía húmeda en las industrias de	Proteina bruta	mín.	18,0 % 9,0 %
•	almidonería.	Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	7,0 %
Gluten de maiz (contenido pro-	Subproducto de almidonería, compuesto principalmente	Humedad	máx.	13,0 %
teico alto).	por el gluten obtenido en la separación del almidón.	Proteina bruta	mín.	55,0 %
		Fibra bruta	máx.	4,5 %
Gluten de maiz (contenido pro-	Subproducto seco de almidonería, compuesto por el glu-	Cenizas Humedad	máx. máx.	3,0 % 13,0 %
teico medio).	ten y los salvados finos de maiz. Pueden llevar adicio-	Proteina bruta	min.	35,0 %
•	nados los residuos secos de las aguas de maceración	Fibra bruta	máx.	8,0 %
Chair and the same	y los gérmenes desgrasados.	Cenizas	máx.	8,0 %
Gluten de maiz (contenido pro- teico bajo).	Subproducto seco de almidonería, compuesto por salvados	Humedad Proteina bruta	máx. mín.	13,0 % 18,0 %
toto bajor,	y por una menor cantidad de gluten. Pueden llevar adicionados los residuos secos de las aguas de macera-	Fibra bruta	máx.	10,0 %
	ción y los gérmenes desgrasados.	Cenizas	máx.	9,5 %
Concentrado de solubles de maiz.	Subproducto de almidonería, obtenido por la concentra- ción de los líquidos de maceración.	Humedad Proteina bruta so-	máx. mín.	50,0 % 40,0 %
шад.	cion de los inquidos de maceración.	bre sustancia	111111.	40,0 %
		seca Cenizas sobre sus- tancia seca	máx.	24,0 %
Solubles secos de maiz.	Subproducto de almidonería, obtenido por desecación de		máx.	8,0 %
•	los líquidos de maceración.	Proteina bruta	mín.	36,0 %
Columba de mate		Cenizas	máx.	22,0 %
Salvado de maíz.	Subproducto obtenido en la fabricación de la harina o	Humedad Proteina bruta	máx. mín.	15,0 % 8,0 %
	de la sémola de maíz, compuesto principalmente de tegumentos, de germen de maíz y cierta cantidad de	Fibra bruta	máx.	11,5 %
	la parte harinosa.	Cenizas	máx.	4,0 %
Clarke de seus (contentido una	Subproducto de almidonería, compuesto por el gluten y	Humedad	máx.	- 13,0 %
Gluten de sorgo (contenido pro-				
teico alto).	los salvados finos de sorgo.	Proteina bruta Fibra bruta	mín. máx.	35,0 % 6 ,0 %

Subproducto de almidonería, compuesto por salvados y pequeña cantidad de gluten, y en ocasiones résiduos acces de macendos y gérmenes. Almidón de trigo. Almidón de trigo con alto grado de pureza. Almidón de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción harinas de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de trigo, compuesto de la parte harinosa y una escasa proporción de la parte harinosa. Germen de trigo, Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Subproducto obtenido por la extracción del accite del germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del greno. Subproducto obtenido por la extracción del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales, compuesto principalmente por el glutien obtenido en la limpia de les cereales, compuesto escalalmente de parte de la contra del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales de maninosa de poueta cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido en la limpia de les cereales, compuesto escancialmente de parte de la contra de la midón. Almidón compuesto principalmente por los tegumentos y entre harinosa. Subproducto obtenido en la limpia de les cereales, compuesto escancialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semilias extrañas. Producto obtenido en al lampia de les cereales, compuesto escancialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semilias extrañas. Producto obtenido en alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manicoa o tapicoa. Almidón con la de	9,0 %
pequeña cantidad de gluten, y en ocasiones residuos secos de macerados y gérmenes. Almidón de trigo. Almidón de trigo con alto grado de pureza. Almidón de trigo compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Bubproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por la esta cubiertas del grano. Germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por la gluten obtenido en la limpia de los cerceales, compuesto escencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las rafecs de manica (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manica. Pécula de manicas o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de rafes de manica o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de rafes de manica o tapioca, de la fecula. Proteína bruta máx. Proteí	18,0 % 9,0 %
Almidón de trigo. Almidón de trigo con alto grado de pureza. Almidón de trigo compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Subproducto cobtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto de molinería constituido esencialmente por los tegumentos y comperendo en la parte harinosa. Subproducto de molinería constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Giuten de trigo. Subproducto de molinería compuesto principalmente por le gluien obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cercales. Granzas y resto de limpia de cercales. Fecula de manioca, Fecula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca (Maniho; utilissima) lavadas y secas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de austancias proteicas, resultantes de la separación del almidón. Cenizas máx. Tumedad patata. Subproducto obtenido en la limpia de los cercales. Tumedad máx. Tumedad patata. Subproducto obtenido en la separación del almidón. Cenizas máx. Tumedad máx. Tumedad patata. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de austancias proteicas, resultantes de la separación de la facción. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papill	9,0 %
Almidón de trigo. Almidón de trigo con alto grado de pureza. Almidón de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Harinal baja de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la tracción harinosa y de las cubiertas del grano. Germen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del gremen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del gremen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del gremen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por la gluien obtenido en la limpia de los cerceales. compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las rafecs de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Pécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación del aceite del fumedad minumenta de raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca, de la fecula. Pilumedad minumental minumenta de raíces de manioca o tapioca. Subproducto obtenido en las industrias de feculas de la fecula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla e de la fecula. Residuos de patatas, Subproducto obtenido en las indu	
Almidón de trigo. Almidón de trigo con alto grado de pureza. Harina baja de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción ha rincesa y con escaso contenido de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto principalmente por la guita escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de benido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por la guita escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de moitneria constituido esencialmente por gemen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del grano. Subproducto obtenido por la extracción del accite del gormen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del grano. Subproducto obtenido por la extracción del accite del gormen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del grano. Subproducto obtenido por la extracción del accite del gormen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa. Subproducto obtenido por la extracción del accite del gormen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del grano. Subproducto obtenido en la simpla de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semilias extrañas. Harina de manioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partido rales de parte de la fecula. Pulpas secas de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la fecula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Protecto de la secarificación del almidón. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de proteína brut	8,0 %
Harina baja de trigo, Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Harinilla de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de ta parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por ios tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molinerie constitutio esencialmente por germen de trigo y algumas porciones de la fracción harinosa y de las cubierías del grano. Germen de trigo extractado. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del almidon. Giuten de trigo. Subproducto obtenido en la separación del almidon. Granzas y resto de limpia de cercales. Producto obtenido por molturación de las rafees de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Producto obtenido por molturación de las rafees de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Producto obtenido por molturación de las rafees de manioca de patatas. Subproducto obtenido en la separación del almidón. Fécula de manioca o taploca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de rafees de manioca o taploca, Proteína de patatas. Subproducto obtenido en por molturación de las rafees de manioca o taploca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de rafees de manioca o taploca, Proteína de patatas. Subproducto obtenido en la sindustrias de féculas de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de la fecula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patatas, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente	14,0 %
Harina baja de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto en su mayor parte de la porción harinosa. Tercerilla de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molinerie constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del almidon. Gunzas y resto de limpia de cereales. Braina de manioca. Producto obtenido en la limpia de los cereales. Producto obtenido en la siparación del almidon. Producto obtenido en la siparación del almidon. Producto obtenido en la siparación del almidon. Producto de patatas. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales. Producto obtenido en la siparación del almidon. Producto de patatas. Subproducto obtenido en la siparación del almidon. Producto de patatas. Subproducto obtenido en la siparación del almid	84,0 %
trigo, compuesto en su mayor parte de la porción ha- rinosa y con escaso contenido de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la nira de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molineria constituido esencialmente por germen de trigo, y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidoneria, compuesto principalmente por el gluien obtenido en la siparación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manio:a. Producto obtenido en la simpia de los cereales, com- puesto esencialmente de granos partidos y mermado. Producto obtenido en la limpia de los cereales, com- puesto esencialmente de granos partidos y mermado. Producto obtenido en la limpia de los cereales, com- puesto esencialmente de granos partidos y mermado. Producto obtenido por molituración de las raíces de ma- níoca (Manihot utillissima) lavadas y secas. Producto obtenido por molituración de las raíces de máx. Proteína bruta mín. Proteína bruta mín. Proteína bruta mín. Cenizas máx. Humedad máx. Prot	0,7 %
rinosa y con escasa contenido de tegumentos. Fercerilla de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la harinosa. Germen de trigo, Germen de trigo, Germen de trigo altunas y de las cubiertas del grano. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo, por el gluten obtenido en la separación del almidón. Subproducto obtenido en la separación del almidón. Subproducto obtenido por la extracción del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca, Harina de manioca, Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Pécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente pro rela plute de austancias proteicas, resultantes de la separación de la finadon máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de eustancias proteicas, resultantes de la separación de la finadon máx. Bunica seca funedad máx. Humedad máx. Hume	15,0 %
Harinilla de trigo, Tercerilla de trigo. Tercerilla de trigo. Tercerilla de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Germen de trigo, Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Giuten de trigo. Granzas y resto de limpia de cereales. Giuten de manioca, Harina de manioca, Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca (Manihot utillissima) lavadas y secas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de las reaces de maninoca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fíctica. Bunnedad máx. Humedad máx. Humedad máx. Almidón mín. Fécula de patatas. Subproducto obtenido por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido por secado de patatas, lavadas y reducidadas de patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa).	4,0 %
trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molinería constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierías del grano. Germen de trigo abbridado en la subproducto de molinería compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón prote el gluten obtenido en la separación del almidón protes presentados. Granzas y resto de limpia de cereales. Alarina de manioca. Harina de manioca. Harina de manioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteina de patatas. Subproducto esco de feculería, compuesto principalmente de austancias proteicas, resultantes de la separación del almidón cenizas máx. Fécula de patatas. Subproducto esco de feculería, compuesto principalmente de austancias proteicas, resultantes de la separación del almidón mín. Peroteina bruta mín. Escula de patatas. Subproducto esco de feculería, compuesto principalmente de austancias esca de patatas, constituido fundamentalmente por la piel de la fecula de patatas, convenientemente triturada y desecada. Subproducto obtenido por secado de patatas, lavadas y reducidados a papilla. Porteina bruta mín. Proteina bruta m	0,8-3 %
de tegumentos. Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Salvados de trigo. Germen de trigo. Germen de trigo extractado. Giluten de trigo. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca, Fécula de manioca, Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Subproducto obtenido por molturación de las raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Subproducto obtenido por molturación de las raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias a papilla. Pulpas secas de patatas. Subproducto obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla, compuesto principalmente de sustancia seca centzas sobre sustancia seca de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada, lumedad proteína bruta mín. P	15,0 %
Subproducto obtenido en la fabricación de hatina de trigo, compuesto por tegumentos y porción harinosa. Sulproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Germen de trigo, Subproducto de molineria constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo, Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Giuten de trigo, Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el glutien obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Giuten de manioca. Giuten de trigo, Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el glutien obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido on onturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partiti de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza de guardo de pureza de la fecula de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la féculas de la féculas a papilla. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancia seca cenizas sobre sustancia seca de máx. Almidón sobre sustancia seca de máx. Bumedad máx. Almidón máx. Producto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la pida de proteína bruta proteína proteína	6.0 %
Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molineria constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertás del grano. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Gulten de trigo. Gluten de trigo. Subproducto de almidoneria, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cerceles. Harina de manioca, Producto obtenido en la limpia de los cerceles, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de la armido en la separación del almidón. Cenizas Producto obtenido en la limpia de los cerceles, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las rafeces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Proteína de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la máx. Tibra bruta máx. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta mín. Fibra bruta mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta mín.	5,5 %
Salvados de trigo. Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa. Subproducto de molinerie constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubierias del grano. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Subproducto obtenido por la extracción del accite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales, or puesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por no dituración de las racces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de raices de manioca o tapioca. Subproducto obtenido on la impia de los cereales, compuesto principalmente máx. Fécula de manioca, producto obtenido en por obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raices de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la indidón mín. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Budidón mín. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, convenientemente triturada y desecada. Proteína bruta mín. Humedad máx.	15,0 % 10,0 %
Salvados de trigo. Germen de trigo, Germen de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la partina de trigo, compuesto principalmente por los tegumentos y una escasa proporción de la parte harinosa, Subproducto de molinería constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Subproducto obtenido por la extracción del accite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Subproducto obtenido en la limpia de cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de gualda de pureza, obtenido sobre sustancia seca tumedad máx. Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de suslancias proteícas, resultantes de la separación de la facula. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de suslancias proteícas, resultantes de la separación de la facula de suslancias proteícas, resultantes de la separación de la facula de suslancia seca tumedad máx. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata constituido fundamentalmente por la piel de la patata constituido fundamentalmente por la piel d	6,5 %
Germen de trigo. Germen de trigo. Germen de trigo. Germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Gulten de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca, Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Proteina de patatas. Fecula de patatas. Fecula de patatas. Fecula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación del almidón. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir fibre bruta máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir fibre bruta máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir fibre bruta máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir fibre bruta máx. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de purezas de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Pulpas secas de patatas. Subproducto betenido en las industrias de féculas de patata, constituidó fundamentalmente por la piel de la pat	15.0 %
Germen de trigo. Subproducto de molinería constituido esencialmente por germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Germen de trigo extractado. Giuten de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cercales. Harina de manioca, Harina de manioca, Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto osco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la separación de la separación de la máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de pureza. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación del as patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación del as fecula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Subproducto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Subproducto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula.	14,0 %
germen de trigo y algunas porciones de la fracción harinosa y de las cubiertas del grano. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo, Gluten de trigo. Subproducto de almidoneria, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la limpia de cereales. Harina de maniora. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de la seraíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fecula de patatas. Fecula de patatas. Fecula de patatas. Fecula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido o na la industrias de féculas de patatas, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Forteina bruta máx. Fibra bruta máx. Fibra bruta máx. Fecula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la seacarificación del almidón o de la fécula. Fibra bruta máx. Humedad máx.	7,5 %
Germen de trigo extractado. Germen de trigo extractado. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de maniora, Fécula de manioca o tapioca. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación del almidón máx. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la máx. Fibra bruta máx. Fiumedad máx. Humedad proteina bruta Fibra bruta resultancia seca. Humedad proteina bruta Fibra bruta máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fecula. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la limidón mín. Fibra bruta máx. Almidón sobre sustancia seca Humedad Proteina bruta fibra bruta máx. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la plei de la fecula. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Fibra bruta máx. Cenizas bruta máx. Fibra bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Fibra b	14,0 %
Germen de trigo extractado. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto obtenido por la extracción del aceite del germen de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Subproducto obtenido en la limpia de cereales, compuesto escalamente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas, Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fácula. Pulpas secas de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patatas, constituido fundamentalmente por la piel de la facula. Protetrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, convenientemente triturada y desecada. Proteina bruta Fibra bruta Fiumedad máx. Humedad máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de sustancias seca Cenizas máx. Humedad Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad Max. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad Max. Almidón printa pruta Fibra bruta Fib	2 2.0 %
Germen de trigo extractado. Giuten de trigo. Giuten de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca. Harina de manioca. Producto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fecula. Residuos de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fecula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada, Dextrosa (glucosa). Producto de la secarificación del almidón o de la fecula. Proteína bruta máx. Almidón máx. Almidón máx. Almidón máx. Almidón máx. Almidón máx. Humedad máx. Humedad Mindón máx. Humedad Mindón máx. Proteína bruta máx. Humedad Mindón Mindón máx. Humedad Mindón Mindón Mindón máx. Humedad Mindón Mind	6,0 %
Gluten de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales, Granzas y resto de limpia de cereales, Harina de manioca. Harina de manioca. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Producto alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de guarda y secas, Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Proteina bruta máx. Humedad Maridón mín. Cenizas mine. Raís. Humedad Maridón máx. Proteína bruta máx. Humedad Maridón mín. Cenizas máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o taploca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Residuos de patatas, lavadas y reducto de la secula, lumedad máx.	4,5 %
Gluten de trigo, Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluien obtenido en la separación del almidón. Granzas y resto de limpia de cereales, compuesto principalmente puesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula de patatas, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fácula. Residuos de patatas.	14.0 %
Gluten de trigo, Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de maniora. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Proteína de patatas. Subproducto sobtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula, Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Proteína bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas de máx. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de máx. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Cenizas máx. Almidón con alto grado	24.0 %
Gluten de trigo. Subproducto de almidonería, compuesto principalmente por el gluten obtenido en la separación del almidón. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Précula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Proteína de patatas. Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fecula. Residuos de patatas, Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fecula. Residuos de patatas, Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación de la almidón o de la fecula, emáx. Producto de la sacarificación de la almidón o de la fecula, emáx.	•,-
Granzas y resto de limpia de cereales. Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca. Harina de manioca. Harina de manioca o tapioca. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Proteína de patatas. Proteína de patatas. Proteína de patatas. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza de pureza de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza d	5,0 % 10,0 %
Granzas y resto de limpia de cereales. Harina de manioca. Harina de manioca o tapioca. Fécula de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Froula de patatas. Proteína de patatas. Proteína de patatas. Subproducto esco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fecula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en la limpia de los cereales, compuesto main. Subproducto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Humedad máx. Humedad máx. Almidón mín. Cenizas min e. Raíx. Humedad Proteina bruta fibra bruta Fibra bruta Cenizas mín. Almidón mín. Cenizas máx. Humedad máx. Almidón sobre sustancia seca Humedad máx. Máx. Humedad máx. Humedad máx. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación de la fécula, compuesto purificado e aretelizade. Protecina bruta máx. Humedad máx. Humedad máx. Humedad proteína bruta mín. Proteína bruta máx. Humedad proteína bruta máx. Humedad proteína bruta máx. Proteina bruta máx. Protein	70,0 %
puesto esencialmente de granos partidos y mermados, así como de pequeña cantidad de semillas extrañas. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Pécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Proteína bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón máx. Almidón máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca de secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca de secado de patatas, lavadas y reducidas de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca de secado de patatas, lavadas y reducidada de patatas, lavadas y reducidada de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, co	1,5 %
Harina de manioca. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos de patatas. Subproducto obtenido por molturación de la industrias de féculas de patatas, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Fales Trales Humedad máx. Almidón mín. Feroteína bruta mín. Trales Humedad máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca Centzas sobre sustancia seca Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx. Almidón sobre sustancia seca de patatas, lavadas y reducidas a papilla.	15,0 %
Harina de manioca. Producto obtenido por molturación de las raíces de manioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas proteína bruta mín. Fulpas secas de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Proteína bruta máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Almidón máx. Almidón máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Almidón máx. Almidón máx. Proteína bruta máx. Almidón máx. Almidón od la lamidón de la fécula. Fibra bruta máx. Almidón máx. Almidón od la lamidón de la fécula. Fibra bruta máx. Almidón od la lamidón de la fécula. Cenizas máx. Almidón od lamidón de la fécula. Fibra bruta máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas od la lamidón de la fécula de la lamidón de la fécula. Fibra bruta máx. Almidón sobre sustancia de fécula de la lamidó	3,0 %
nioca (Manihot utilissima) lavadas y secas. Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad máx. Proteína bruta mín. Residuos de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Proteína bruta mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta máx.	
Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza (Almidón máx. Almidón cenizas máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad máx. Proteína de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Residuos patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de patata (Almidón máx. Humedad máx. Humedad máx. Humedad máx. Proteína bruta máx. Proteína bruta mín. Fibra bruta máx. Cenizas máx. Cenizas máx.	10,0 %
Fécula de manioca o tapioca. Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza máx. Almidón máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad máx. Proteína bruta mín. Residuos de patatas. Subproducto obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, convenientemente por la piel de la patata convenientemente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, convenientemente por la piel de la patata, convenientemente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, convenientemente por la piel de la patata, convenientemente por la piel de la patata de patata de patata de patata de pa	2,5 %
Almidón con alto grado de pureza, obtenido a partir de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza, Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de la fécula. Residuos de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad máx. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, convenicas por la glucosa purificada y convenicada y convente por la glucosa purificada y convenicada y convente por la glucosa purificada y convenicada y convenicada y convenicada y convenicada y convente por la glucosa purificada y convenicada y convenica	6,0 %
de raíces de manioca o tapioca. Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y arritalizada (máx. Cenizas máx. Cenizas máx. Cenizas máx. Cenizas máx. Cenizas máx.	4,0 %
Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Funcia seca Centzas sobre sustancia seca Humedad máx. Fulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y acritalizada (secula, compuesto por la glucosa).	16,5 % 75,0 %
Fécula de patatas. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Fécula de patatas (Solanum tuberosum) con alto grado de pureza. Final Marie Ma	1,0 %
Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Humedad máx. Humedad máx. Almidón sobre sustancia seca Cenizas sobre sustancia seca Cenizas objectiva de la secaración del almidón proteína bruta mín. Fibra bruta máx. Fibra bruta mín. Fibra bruta máx. Cenizas máx. Cenizas Max. Cenizas Max. Cenizas Max.	21,0 %
Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario de la fecula, compuesto por la glucosa)	98,0 %
Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizada (escallada máx. Proteína bruta mín. Fibra bruta máx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizada (escallada máx. Proteína bruta máx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizada (escallada máx. Proteína bruta máx. Prote	00,1
Proteína de patatas. Subproducto seco de feculería, compuesto principalmente de sustancias proteícas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Centras Humedad máx. Humedad máx. Almidón mín. Fibra bruta máx. Humedad máx. Proteína bruta mín. Fibra bruta mín. Fibra bruta mín. Fibra bruta máx. Centras máx. Centras máx. Centras máx. Centras máx.	1,0 %
de sustancias proteicas, resultantes de la separación de la fécula. Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondo de la fécula, compuesto por la glucosa)	
de la fécula. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y existellizade (secondario).	14,0 %
Pulpas secas de patatas. Residuos obtenidos por secado de patatas, lavadas y reducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Cenizas máx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Cenizas máx. Humedad máx: Humedad máx: Humedad máx: Humedad máx: Humedad máx: Protecína bruta máx. Cenizas máx. Humedad máx: Humedad máx	60,0 %
ducidas a papilla. Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula. Cenizas máx. Cenizas Humedad Máx.	4.40
Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Dextrosa (glucosa). Subproducto obtenido en las industrias de féculas de Humedad máx. Fibra bruta máx. Fibra bruta máx. Fibra bruta máx. Cenizas máx. Humedad máx. Cenizas máx. Humedad máx.	14,0 %
Residuos de patatas. Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituido fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificado y eritalizado (ser la máx.	50,0 %
patata, constituido fundamentalmente por la piel de la proteína bruta mín. patata, convenientemente triturada y desecada. Fibra bruta máx. Cenizas máx. Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, compuesto por la glucosa purificada y eritalizada (assertantes de la sacarificación del almidón y eritalizada (assertantes de la sacari	18,0 % 15,0 %
patata, convenientemente triturada y desecada. Fibra bruta máx. Cenizas máx. Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, Compuesto por la glucosa purificada y eritablicada (ser	2,5 %
Dextrosa (glucosa). Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula, Humedad - máx.	12,0 %
computerto por la glucoso purificado y existalizado (con la contrata de contra	12,0 %
COMPLESIO DOF IN FINCOSA DUFILICADA V CRISTALIZADA ICON I A CARACA LA	10,0 %
interest to total of Car million	99,5 %
prosados en d.	
glucosa sobre sus-	
Solubles secos de destilería. Subproducto constituido por la fracción soluble desecada Humedad máx.	·
procedente de la fermentación alcohólica de los ce-Proteína bruta mín.	10,0 %
reales. Fibra bruta máx.	27,0 %
Cenizas máx.	4,5 % 8,0 %
Granos secos de destilerías. Subproducto constituido or la fracción insoluble, de-Humedad máx.	10,0 %
secada, procedente de la fermentación alcohólica de Proteína bruta mín.	22,0 %
los cereales. Fibra bruta máx.	14,0 %
Cenizas máy	8,0 %
colubbaccos de destilerias con Subproducto constituido por las fracciones solubles e Humedad máx.	10.0 %
solubles. insolubles, desecadas, procedentes de la fermentación Proteína bruta mín.	25,0 %
alcohólica de los cereales. Fibra bruta máx.	9,0 %
Levadura: de destilerías. Producto obtenido por cultivo, sobre sustratos azucara- Humedad máx	8,0 %
max,	12,0 %
troduces pertor prior to a la fomilia de las Caralina de	40,0 %
máx. mycetaceae y Cryptococcaceae en los que las células	8,0 %
han sido plasmolizadas y secas.	

I.1.3. Leguminosas

Garbanzos,

Semillas de variedades cultivadas de garbanzos (Cicer arietinum).

Denominación	Descripción	Especific	aciones	
Garbanzos molidos.	Producto obtenido por la molturación de garbanzos.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 10,0 %
Lentejas.	Semillas de variedades cultivadas de lentejas (Lens-	Cenizas	máx.	4,5 %
Lentejas molidas.	esculenta). Producto obtenido por la molturación de lentejas.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 6,0 %
Altramuces dulces.	Semillas de variedades cultivadas de altramuces blancos (Lupinus albus), de altramuces amarillos (Lupinus luteos), altramuces azules (Lupinus angustifolium) o de altramuces sicilianos (Lupinus termis), pobres en prin-	Cenizas Alcaloides totales	máx. máx.	6,0 % 0,22 %
Altramuces dulces molidos.	cipios amargos. Producto obtenido por la molturación de los altramuces dulces.	Humedad Fibra bruta Cenizas	máx. máx. máx.	15,0 % 17,0 % 7,0 %
Guisantes.	Semillas de variedades cultivadas de guisantes (Pisum sativum).	Alcaloides totales	máx.	0,22 %
Guisantes molidos.	Producto obtenido por la molturación de los guisantes.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 9,0 %
Habas grandes y pequeñas o	Semillas de variedades cultivadas de habas (Vicia faba).	Cenizas	máx.	6,0 %
Habas grandes y pequeñas mo- lidas.	Producto obtenido por la molturación de habas o habines.	Humedad Fibra bruta Cenizas	máx. máx. máx.	15,0 % 11,0 % 6,0 %
Vezas o clverjas.	Semillas de variedades cultivadas de vezas (Vicia villosa y Vicia sativa).	:		•,•
Vezas molidas.	Producto obtenido por la molturación de las vezas.	Humedad Fibra bruta Cenizás	máx: máx. máx.	15,0 % 10,0 %
Algarroba.	Semillas de variedades cultivadas de algarrobas (Vicia monanthos).	Comzas	max.	6,0 %
Algarrobas molidas.	Producto obtenido por la molturación de las algarrobas.	Humedad Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	15,0 % 8,0 %
Yeros. Yeros molidos.	Semillas de variedades cultivadas de yeros (Vicia erbilia). Producto obtenido por la molturación de los yeros.	Humedad Fibra bruta	máx. máx. máx.	6,0 % 15,0 % 8,0 %
Alubias.	Semillas de variedades cultivadas de alubias (Phaseolus vulgaris).	Cenizas	máx.	6,0 %
Alubias molidas.	Producto obtenido por la molturación de las alubias.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 6,0 %
Almortas (guijas, titos o muelas).	Semillas de variedades cultivadas de almortas (Lathyrus sativus).	Cenizas	√ máx.	6,0 %
Almortas molidas.	Producto obtenido por la molturación de las almortas.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 8,0 %
Alholvas.	Semillas de variedades cultivadas de alholvas (Trigonella foenum graecum).	Cenizas	máx.	6,0 %
Alholvas molidas.	Producto obtenido por la molturación de alholvas.	Humedad Fibra bruta Cenizas	máx. máx. máx.	14,0 % 10,0 % 8,0 %
Latiros molidos.	Semillas cultivadas de yeros americanos. Producto obtenido por la molturación de los latiros.	Humedad Fibra bruta	máx. máx.	15,0 % 8,0 %
Semillas de alfalfa.	Semillas de variedades cultivadas de alfalfa (Medicago sativa).	Cenizas	máx.	6,0 %
Semillas de trébol. Garrofa.	Semillas de variedades cultivadas de trébol (Tripholium). Fruto del algarrobo (Ceratonia silíqua) con las semillas incluídas.			
Garrofa triturada o molida.	Subproducto obtenido por molturación de la garrofa desprovista de semillas.	Humedad Proteina bruta Fibra bruta	máz. mín. máz.	16,0 % 3,0 % 10,0 %
		Cenizas	máx.	4,5 %
	I.1.4. Semillas oleaginosas y otras			
Cacahuetes. Semillas de colza.	Semillas de cacahuetes decorticados (Arachis hypogea). Semillas de variedades cultivadas de colza (Brassica napus, var. napus y glauca).	Humedad Humedad Pureza botánica	máx. máx. mín.	14,0 % 14,0 % 95,0 %
Semillas de nabo.	Semillas de variedades cultivadas de nabo (B. rapa, var. sylvestris).	Humedad	min.	14,0 %
Semilla de cáñamo o cañamón,	Semillas de variedades, cultivadas de cáñamo (Cannabis sativa).	1	máx.	14,0 %
Soja.	Semillas de variedades cultivadas de soja (Soja hispida).	Humedad	máx.	14,0 %

Semillas de irasol. Semillas de ino. Semillas de ino molidas. Semillas de ino molidas. Semillas de ino molidas. Semillas de adormidera. Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaver sominferum). Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaver sominferum). Semillas de variedades cultivadas de lino. ILLS. Tortas o harina de cacaluet parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de contre de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de contre de aceites obtenidos a partir de semillas de variedades cultivadas de contre de aceites obtenidos a partir de semillas de variedades cultivadas de contre de aceites obtenidos a partir de semillas de soja contida de contre de aceites obtenidos a partir de semillas de soja aceites obtenidos partir de semillas de soja contida de algodón sin de na variedades cultivadas de contre de aceites obtenidos a partir de semillas de soja aceites obtenidos a partir de semillas de soja contida de cara variedades cultivadas de cara variedad	Denominación	Descripción -	Especifica	ciones	
Semillas de lino. Semillas de lino molidas. Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de lino (Linum usita insimum). Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaver somaiferum). Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaver somaiferum). Semillas de cardo o cardon, amapola azul, anis, hinojo jechque, achicoria, pintago, calabaza, melon, prepit. Semillas de cardo o cardon, amapola azul, anis, hinojo jechque, achicoria, pintago, calabaza, melon, prepit. Citizia, aprila de cardo o cardon de la industria extractora de accite obte de corticada. Torta o harina de cacahuet par- cialmente decorticado. Subproducto de la industria extractora de accites obte mido a partir de semillas de cachuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de accites obte mido a partir de semillas de cachuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Subproducto de la industria extractora de accites obte mido a partir de semillas de cachuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de accites obte mido a partir de semillas de variedades cultivadas de nota partir de semillas de sona cachuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de accites obte mido a partir de semillas de soja cocidas es lo posibilita de semilas de soja cocidas parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida subproducto de la industria extractora de accites obtenidas parcialmente de cocida parcialmente de cocida parcialmente de soja cocida subproducto de la industria extractora de accites obtenidas parcialmente de cocida parcialmente de cocida parcialmente de cocida parcialmente de cocida parcial	Semilla de niger (negrillo).				14,0 % 95,0 %
Semillas de ino molidas. Semillas de ino molidas. Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaveria de Ceitzas máx. 9.7 de Ceitzas máx.	Semillas de girasol.	Semillas de variedades cultivadas de girasol (Helianthus			14,0 %
Semillas de ino molidas. Producto obtenido por la moliénda de las semillas de lino molidas. Semillas de adormidera. Semillas de variedades cultivadas de adormidera (Papaver somniferum). Semillas de cardo o cardón, amapola azul, anis, hinojo, lechuga, achieroria, plantago, calabaza, melon, perelli, charita de cardon de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de cacahuet parcelalmente de corticadas. Torta o harina de cacahuet de corticadas. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un trataminento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un trataminento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un trataminento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un trataminento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida de cocida parcelalmente decorticada, sometido a partir de semillas de soja cocida cocida contro de partir de semillas de soja cocida decorticada, sometido	Semillas de lino.	Semillas de variedades cultivadas de lino (Linum usita-			15,0 % 95,0 %
Semillas de adormidera, semillas de variedades cultivadas de adormidora (Papaver Mana. 14. Humedad Max. 14.	Semillas de lino molidas.		Humedad Proteina bruta	máx. mín.	15,0 % 22,0 % 30,0 %
Semillas varias. Semillas varias. Semillas cardo o cardón, amapola azul, anis, hinjo, lechuga, achicoria, plántago, calabaza, melón, pereili, chirria, apio, cebola y plánores. I.1.5. Tortas e harinas de cacahuet parcialmente decorticado. Torta o harina de cacahuet describas de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de cacahuet parcialmente decorticado. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de cacahuet parcialmente decorticado. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colta. Torta o harina de coco o copras. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de colta. Torta o harina de palmiste. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de enclospermos seos cubiertos de tegumento, del coco (Cocos nucléras I.). Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja cospinado de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida partir de semillas de soja decorticada, sometido de partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a p			1		9,0 % 7,0 %
Semillas varias. Semillas de cardo o cardon, amupola azul, ania, hinojo, leichuga, achicota, palatago, calabasea, melón, perejii. I.1.5. Tortas o harina de cacahuet par cialmente decorticado. Torta o harina de cacahuet par cialmente decorticado. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de cacahuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas lumedad máx. 14. 14. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15	Semillas de adormidera.				14,0 % 95,0 %
Torta o harina de cacahuet par- cialmente decorticado. Torta o harina de cacahuet de- corticado. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de cacahuet y de otras espe- cies de Arachis, decortiçadas. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de cacahuet y de otras espe- cies de Arachis, decortiçadas. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de variedades cultivadas de rolza. Torta o harina de coro e copras. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de endespermos escos cubiertos de tegu- mento, del coco (Cocos nucifera L.). Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de nuez de palma despojada en lo posible de sus vainas iefosas, de las especies de palma (Elezis guincensis) (Eliesis melanococca). Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja, sometido a un trata- miento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida a parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada Subproducto de la industria extractora de aceite obte- nido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamieno térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obte- nido a partir de semillas de sigodón pertenecientes a las siguientes especies de algudón des- nido a partir de semillas de sigodón pertenecientes a las siguientes especies de algudón des- nido a partir de semillas de sigodón despojadas de sus fibras proteina bruta Proteína bruta P	Semillas varias.	lechuga, achicoria, plantago, calabaza, melón, perejil,		máx.	14,0 %
cialmente decorticado. Torta o harina de cacahuet decorticadas. Torta o harina de coco o copras. Torta o harina de sons cocida de subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de color. Torta o harina de coco o copras. Torta o harina de palmisto. Torta o harina de sons cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de muse de palma despojada en lo posible de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elicais Maria de sus descritos obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenceintos a las siguientes especies de algodón: Gossypium mitrolitum y consypium vitifolitum. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus libras y parcialmente de suc chacaras, pertenc	I.1.5. Torta	s o harinas y otros productos procedentes de la industria e	stractora de aceites		
corticadas. Torta o harina de cacahuet de- corticado. Torta o harina de colza. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de cacahuet y de otras espe- cios de Arachis, decorticadas. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Torta o harina de coco e copra- nido a partir de endospermos secos cubiertos de tegu- mento, del coco (Coco nuclére 1.) Torta o harina de palmiste. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de endospermos secos cubiertos de tegu- mento, del coco (Coco nuclére 1.) Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja, sometido a un trata- miento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja, sometido a un trata- miento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja aceites obte- nido a partir de semillas de soja aceites obte- nido a partir de semillas de soja aceites obte- nido a partir de semillas de soja aceites obte- nido a partir de semillas de soja aceites obte- nido a partir de semillas de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceites obte- nido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamietno térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obte- nido a partir de semillas de siagodón pertenecientes a recum. Gossepium herbaceum. Gossepium arbora de partir de semillas de la algodón des- roum. Gossepium herbaceum. Gossepium hirautum recum. Torta o harina de algodón de- roum. Gossepium herbaceum. Gossepium hirautum recum. Gossepium herbaceum. Gossep		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			11,0 %.
Torta o harina de cacahuet de corticado. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de cacahuet y de otras especies de Arachis, decorticadas. Torta o harina de coiza. Torta o harina de cozo o copras. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de variedades cultivadas de coiza. Torta o harina de cozo o copras. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de endespermes secos cubirtos de tegramento, eléctro de coro (Cocos nuciera L.). Torta o harina de palmiste. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de nuez de palma despojada en lo posible de sus vainas lefosas, de las especies de palma (Elacis guincensis) Ellaeis melanococcal. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida de coricada e aceites obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decoricada, e aceites obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada, e un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento termico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenceineta e las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum. Gossypium herbaceum, Gossypium birnatum y Gossypium birnatum y Gossypium parcialmente d	cisimente decorticado.		Fibra bruta	máx.	32,0 % 14,0 %
des de Arachis, decortiçadas. Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de emblisse colza. Torta o harina de palmiste. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida partir de semilla de soja cocida de sonario de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semilla de soja cocida partir de semilla de soja partir de semilla de soja cocida partir de semilla de soja partir de semilla de soja cocida partir de semilla de soja partir de semilla de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón de cocida e partir de semillas de algodón pertenecientes a la especia cotidada decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada contente decorticada. Torta o harina de algodón de cocida e partir de semillas de algodón pertenecientes a la especia de cotica de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a la especia decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada e aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a la ese	Torta o harina de cacahuet de-	Subproducto de la industria extractora de aceites obte-			7,0 % 11,0 %
Torta o harina de colza. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semilias de variedades cultivadas de colza. Torta o harina de coco o «copra». Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de endospermos secos cubiertos de tegumento, del coco (Cocos nucifera L.). Torta o harina de pelmiste. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida de corticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón de cocido de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de espadon pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboroum, Gossypium vitiofium. Torta o harina de algodón de cocidada en lo harina de algodón de corticada. Torta o harina de algodón de cocidada en lo harina de algodón de corticada. Torta o harina de algodón de cocidada en la descorticada anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidado a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y a parcialmente de suc dascaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Tor	corticado.	I • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			46,0 % 8,0 %
nido a partir de semillas de variedades cultivadas de colza. Torta o harina de coco e «copra». Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de minos propiado. Torta o harina de palmiste. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón de sous parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada, sometido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes sespecies de algodón pertenecientes a las siguientes sespecies de algodón pertenecientes a las sepcies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón descorticada, sometido per lumedad per lume		des de Arachis, deconiçadas.			7,0 %
colza. Torta o harina de coco o -copra Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de endospermos secos cubiertos de tegumento, del coco (Cocos nucifera L.). Torta o harina de palmiste. Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida partir de nuez de palma despojada en lo posible de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elacis guinensis) (Elacis melanoccoa. Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento termico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón descorticada. Torta o harina de algodón descorticada anteriormente. Torta o harina de algodón descorticada anteriormente. Torta o harina de algodón descorticada anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormentes. Subproducto de la indus	Torta o harina de colza.				12,0 % 30.0 %
Subproducto de la industria extractora de aceites obtendes proteína bruta prote		<u> </u>			17,0,%
mido a partir de endospermos secos cubiertos de tegumento, del coco (Cocos nucifera L.). Torta o harina de palmiste. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente de sum llas de siguedon parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente de sum cascaras, pertenecientes a las especies de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sum cascaras, pertenecientes a las especies de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sum cascaras, pertenecientes a las especies de las das anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente de sum cascaras, pertenecientes a las especies de las industria extractora de aceite obtenidado partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sum cascaras, pertenecientes a las especies diades anteriormente, despojadas de sus fibras y la subproducto de la industria extractora					8,5 %
mento, del coco (Coccs nucifera L.). Torta o harina de palmiste. nido a partir de nuez de palma despojada en lo posible de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elacis guineensis) (Elacis melanococca). Torta o harina de soja cocida. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón gespojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras. Torta o harina de algodón decorticada, sometido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las espec	Torta o harma de coco o «copra».				12,5 % 18,0 %
Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subpro					22,0 %
nido a partir de nuez de palma despojada en lo posible de sus vainsa leñosas, de las especies de palma (Elacis Fibra bruta máx. 25.4 guinensis) (Elacis melanococca). Subproducto de la industria extractora de aceites obtenido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón. Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum,	Wants a bandus de malust to				7,0 %
de sus vainas leñosas, de las especies de palma (Elaeis guineensis) (Elaeis melanococca). Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón despojamum herbaceum, Gossypium parboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium	Torta o narina de paimiste.		- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		12,5 % 15,0 %
Torta o harina de soja cocida. Subproducto de la industria extractora de aceites obtinido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semilla de soja parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón gerencialmente decorticada. Torta o harina de algodón descritadas anteriormente. Torta o harina de algodón descritadas anteriormente. Torta o harina de algodón descritadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtinido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras determinada por incremento de pH Humedad #### Humedad ###### #### #### ##### ##### #### #					25,0 %
nido a partir de semillas de soja, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticar. Torta o harina de algodón parcialmente decorticar. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón despendance decorticada. Torta o harina de algodón		<u> </u>			5,0 %
miento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semilla de soja parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arborereum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón der cialmente decorticada. Torta o harina de algodón descorticada. Torta o harina de algodón d	Torta o harina de soja cocida.	Subproducto de la industria extractora de aceites obte-			13,0 % 40,0 %
Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semilla de soja parcialmente decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente des sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 20,05-0,3 un decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente descritadas anteriormente, despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 20,05-0,3 un decorticada. Torta o harina de algodón parcialmente descritadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 11,1 máx. 0,05-0,3 un decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 11,1 máx. 0,05-0,3 un decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 12,1 máx. 0,05-0,3 un de		mido a partir de semillas de soja, sometido a un trata- miento térmico apropiado.			8,0 %
Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semilla de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertencientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium hirsutum y Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente desus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente des sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 20.1 Canizas		apropuls,			6,5 %
Torta o harina de soja cocida parcialmente decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja parcialmente decorticada. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossyplum arboreum, Gossyplum herbaceum, Gossyplum hirsutum y Gossyplum vitifolium. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta mín. 29, contra de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta mín. 20, contra máx. 0, 12 de contra de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta mín. 20, contra máx. 15, contra o harina de girasol integral. Torta o harina de algodón descorticada, sometido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta mín. 20, contra máx. 11, contra máx. 11, contra máx. 12, contra m			determinada por	U ,03-	v,s uma,
nido a partir de semilla de soja parcialmente decorticada, da, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamiento térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sum cascadas. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón descorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 20.0 cenizas máx. 9.10 cenizas máx. 9.	Torta o harina de soja cocida	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-		máx.	13,0 %
Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertencientes a las siguientes especies de algodón considerem, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenccientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 15,4 Cenizas máx. 9,12 Humedad máx. 11,1 Min. 28,0 Min. 29,1 M	parcialmente decorticada.	nido a partir de semilla de soja parcialmente decortica-	Proteina bruta		44,0 %
Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamietno térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a un tratamietno térmico apropiado. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormento. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón descriticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormento. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidas de algodón pertenecientes a las es		da, sometido a un tratamiento térmico apropiado.	B	_	7,0 %
Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamietno térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 11,6 cenizas máx. 9,6 cenizas máx. 15,6 cenizas máx. 9,6 ceniz]			8,0 % :0.3 unid
Torta o harina de soja cocida decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a un tratamietno térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón despecies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 20.0 Gosipol libre máx. 9.1 Gosipol libre máx. 9.1 Gosipol libre máx. 9.1 Gosipol libre máx. 9.1 Gosipol libre máx. 11.4 mín. 40.4 mín. 40.4 mín. 40.4 mín. 40.4 mín. 40.4 mín. 40.4 máx. 11.4 mín. 40.4 mín. 40.4 máx. 11.4 mín. 40.4 máx. 11.4 máx. 11.4 máx. 11.4 máx. 11.4 mín. 40.4 máx. 11.4 máx			determinada por	•	
nido a partir de semillas de soja decorticada, sometido a un tratamietno térmico apropiado. Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón (Sosypium arboreum, Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmenet decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 11,6 cenizas máx. 8,6 cenizas máx. 8,6 cenizas máx. 9,0 is máx. 9,0 i	Torta o harina de soia cocida	Subproducto de la industria extractora do aceito obta-		máv	120%
Torta o harina de algodón sin decorticar. Torta o harina de algodón parcialmenet decorticada. Torta o harina de algodón parcialmenet decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidos a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidos pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras bruta máx. 15,6 Cenizas máx. 4,7 Cenizas máx. 10,0 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta máx. 20,0 Cenizas máx. 9,1 Cenizas máx. 9,1 Cenizas máx. 9,1 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 9,1 Proteína bruta máx. 12,0 Cenizas máx. 9,1 Proteína bruta mín. 4,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas máx. 9,1 Cenizas máx. 9,1 Cenizas máx. 9,1 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta mín. 28,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta mín. 4,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta mín. 4,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta mín. 28,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas máx. 10,1 Proteína bruta mín. 4,1 Cenizas máx. 10,1 Cenizas m	decorticada.	nido a partir de semillas de soja decorticada, sometido			48,0 %
Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón despecies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 11,0 máx. 0,12 máx.	•	a un tratamietno térmico apropiado.			4,5 %
Torta o harina de algodón sin decorticar. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmenet decorticada. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 20,012 máx. 0,12 máx. 0,13 máx					8,0 % bigu 8.0
nido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 0,12 Humedad máx. 11,6 Cenizas máx. 20,6 Cenizas máx. 20,6 Cenizas máx. 30,6 Cenizas máx. 20,6 Cenizas máx. 30,6	Torte a harine de algodés es-	Cubanadusta do la tadustaia outrastana di anti-	determinada por incremento de pH		
las siguientes especies de algodón: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 11,00000000000000000000000000000000000		nido a partir de semillas de algodón pertenecientes a			11,0 % 18,0 %
reum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium vitifolium. Torta o harina de algodón parcialmente de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 0,12 Humedad máx. 11,6 Fibra bruta máx. 15,6 Fibra bruta máx.		las siguientes especies de algodón: Gossypium arbo-			30,0 %
Torta o harina de algodón parcialmenet decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 15,6 Cenizas máx. 8,6 Cenizas máx. 8,6 Cenizas máx. 8,6 Cenizas máx. 0,12 Humedad máx. 11,1 máx. 12,6 Cenizas máx. 13,6 Cenizas máx. 14,6 Cenizas máx.		reum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y	1 _ * ***	_	10,0 %
nido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón decorticada. Torta o harina de girasol integral. Nido a partir de semillas de algodón despojadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidos a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol.	Torta o harina de algodón per-	l '-			0,12 %
fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a las especies citadas anteriormente. Torta o harina de algodón decorticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenidos a partir de semillas de girasol. Fibra bruta máx. 0,12 Humedad proteína bruta máx. 15,0 Cenizas máx. 20,0 Humedad proteína bruta máx. 15,0 Cenizas máx. 8,0 Cenizas máx. 0,12 Humedad proteína bruta máx. 0,12 Humedad proteína bruta máx. 0,12 Humedad proteína bruta máx. 12,0 Cenizas máx. 15,0 Cenizas máx. 11,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 10,1 Humedad proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Humedad proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Humedad proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 12,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 12,0 Cenizas máx. 12,0 Cenizas máx. 12,0 Cenizas máx. 12,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 11,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 12,0 Proteína bruta máx. 11,0 Cenizas máx. 12,0 Cenizas		nido a partir de semillas de algodón despojadas de sus			11,0 % 28,0 %
Torta o harina de algodón de- corticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obte- nido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol inte- gral. Gosipol libre Humedad máx. 11, Fibra bruta máx. 15,6 Cenizas máx. 8, Gosipol libre Humedad máx. 0,12 Fibra bruta máx. 0,12 Fibra bruta máx. 0,12 Fibra bruta máx. 12,6 Fibra bruta máx. 12,6 Fibra bruta máx. 12,6 Froteína bruta		fibras y parcialmente de sus cáscaras, pertenecientes a	Fibra bruta	máx.	20,0 %
Torta o harina de algodón de corticada. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol. Humedad máx. 11,00000000000000000000000000000000000		las especies citadas anteriormente.	_		9,0 %
rorticada. nido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibras y de sus cáscaras. Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol. Proteína bruta mín. 40,0 Elisa especies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 15,0 Cenizas máx. 8,0 Gosipol libre máx. 0,12 Humedad máx. 12,0 Proteína bruta mín. 40,0 Fibra bruta máx. 12,0 Proteína bruta mín. 40,0 Fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Proteína bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Proteína bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente, despojadas de sus fibra bruta máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente máx máx. 12,0 Respecies citadas anteriormente máx		Subproducto de la industria extractora de aceite obte-			0,12 % 11,0 %
fibras y de sus cáscaras. Cenizas máx. 8,6 Gosipol libre máx. 0,12 Gosipol libre máx. 12,6 gral. Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol. Proteína bruta mín. 17,6		nido a partir de semillas de algodón pertenecientes a	Proteina bruta	mín.	40,0 %
Torta o harina de girasol integral. Subproducto de la industria extractora de aceite obteque de la industria e					15,0 %
Torta o harina de girasol inte- Subproducto de la industria extractora de aceite obte- Humedad máx. 12,0 gral. Proteína bruta mín. 17,0		·			8,0 % 0,12 %
1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -			Humedad	máx.	12,0 %
	24 G1*	nido a partir de semilias de girasol.			17,0 %
I		ļ			40,0 % 8,0 %

Denominación	Descripción	Especifica	ciones	,
Torta o harina de girasol par-	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,5 %
cialmenet decorticada.	nido a partir de semillas de girasol despojadas parcial-	Proteína bruta	mín.	28,0 %
	mente de sus cáscaras.	Fibra bruta	máx.	24,0 %
		Cenizas	máx.	8,0 %
Torta o harina de girasol decor-	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,0 %
ticada.	nido a partir de semillas de girasol, despojadas en lo	Proteina bruta	mín.	40,0 %
	posible de sus cáscaras.	Fibra bruta	máx.	14,0 %
	,	Cenizas	máx.	8,0 %
Torta o harina de cártamo sin	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	. 12,0 %
decorticar.	nido a partir de semillas de cártamo (Carthamus tinc-	Proteína bruta	mín.	16,0 %
•	torius L.).	Fibra bruta	máx.	45,0 %
		Cenizas	máx.	8,0 %
Torta o harina de cártamo par-		Humedad	máx.	12,0 %
cialmente decorticada.	nido a partir de semillas de cártamo parcialmente de-	Proteina bruta	min.	20,0 %
	corticado.	Fibra bruta	máx.	28,0 %
		Cenizas	máx.	8,0 %
	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,0 %
corticada.	nido a partir de semillas de cártamo decorticado.	Proteina bruta	min.	36,0 %
•		Fibra bruta	máx.	16,0 %
	•	Cenizas	máx.	8,0 %
Torta o harina de lino.	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,5 %
	nido a partir de semillas de lino.	Proteina bruta	mín.	30,0 %
		Fibra bruta	max.	12,0 %
M = (l	Cenizas	máx.	7,0 %
	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,5 %
grillo).	nido a partir de semillas de niger.	Proteina bruta	mín.	30,0 %
		Cenizas	máx.	8,0 %
		Cenizas_insolubles	máx.	3,0 %
Thursday Street A constitute to A	0.1 3 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	en HCl.		40.00
	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,0 %
mates.	nido a partir de semillas de tomates (Lycopersicum es-	Proteina bruta	mín.	28,0 %
	culentum).	Fibra bruta	máx.	35,0 %
Torto e basino de babassa	Cubandusta da 1 dadustad autoritus di caste abta	Cenizas	máx.	7,5 %
Torta o harina de babassu.	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad	máx.	12,5 %
	nido a partir de nuez de palma despojada en lo posible	Proteina bruta	mín.	20.0 %
	de sus vainas leñosas, de las palmeras Babassu brasi-	Fibra bruta	máx.	15,0 %
	lienssis Orbignya oleifera Burr. y de otras especies de	Cenizas	máx.	6,5 %
Torta o harina de almendras.	Orbignya.	, ,	(Luk.	12,0 %
terta o narma de amiendias.	Subproducto de la industria extractora de aceite obte-	Humedad		37,0 %
	nido a partir de semillas de almendras dulces (Prunus	Proteina bruta	mín.	18,5 %
	amygdalus).	Fibra bruta	máx.	•
Torta o harina de sésamo.	Subproducto de la industria autrostore de essite abtent	Cenizas	máx. máx.	5,5 % 11,0 %
rona o marma de sesamo.	Subproducto de la industria extractora de aceite obteni-	Humedad	mín.	35,0 %
	do a partir de semillas de sésamo (Sesamum indi- cum L.).	Proteina bruta	máx.	9,0 %
	Cum L.7.	Fibra bruta	máx.	13,0 %
		Cenizas Cenizas insolubles	máx.	4,5 %
		en HCl.	111044	2,0 /0
Torta o harina de nuez de la	Residuos de la industria extractora de aceite obtenidos	Uumadad	máx.	12,5 %
palmera de Ecuador.	a partir de nuez de la palmera de Ecuador (Ynesa	Proteina bruta	min.	9,0 %
-	colenda).	Fibra bruta	máx.	19,0 %
		Cenizas	máx.	4.0 %
Torta o harina de nuez de la	Residuos de la industria extractora de aceite obtenidos	Humedad	máx,	12,5 %
palmera brasileña Murumuru.	a partir de la nuez de la palmera brasileña (Murumu-	Proteina bruta	mín.	10,0 %
	ru, Astrocaryum murumuru).	Fibra bruta	máx.	15,0%
		Cenizas	máx.	4,0 %
Torta o harina de nuez de la	Residuos de la industria extractora de aceite obtenidos	Humedad	máx.	12,5 %
palmera Tucum.	a partir de la nuez de la palmera Tucum (Astroca-	Proteina bruta	min.	11,0 %
	ryum spec.).	Fibra bruta	máx.	17,0 %
A 3 3		Cenizas	máx.	4,0 %
Orujo de aceituna deshuesada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obteni-	Humed ad	máx.	13,0 %
	do a partir de las aceitunas, frutos de la Olea euro-	Proteína bruta	mín.	8,0 %
	peae, prensadas y despojadas en lo posible de los re-	Fibra bruta	máx.	30,0 %
	siduos de los huesos y en perfecto estado de conser-	Cenizas	máx.	8,0 %
_	vación.	_	`.	
Grasas y aceites vegetales.	Grasas o aceites extraídos de frutos o semillas oleosos.	Acidez expresada	máx.	8,0 %
_		en ácido oleico		
Lecitina de soja.	Subproducto resultante en el proceso de obtención del		máx.	15,0 %
÷	асеite de soja.	en ácido oleico '		
	· · ·	Fosfátidos	mín.	60,0 %
	I 18 Hance forming dashidratados y otros yaqqtalas dass	eados		
	I.1.6. Henos, forrajes deshidratados y otros vegetales dese			
Alfalfa deshidratada (en hari-	Producto obtenido por la deshidratación de la alfalfa		máx.	10,0 %
na, aglomerada o gránulo)	(Medicago sativa).	Proteína bruta	mín.	22,0 %
con más del 22 % de proteína	·	Fibra bruta	máx.	20,0 %
bruta (P. B.).		Cenizas	máx.	12,0 %
		Cenizas insolubles	máx.	2,0 %
		en HCl.		a cert Of
	I	Carotenos	mín,	0,021 %

Denominación	Descripción	Especifica	aciones	-
Alf-lfs Joshidostad (o. h	Dandwitte shipping and 1. doublidestoping do to shipping	17		
Alfalfa deshidratada (en hari- na aglomerada o gránulo)	Producto obtenido por la deshidratación de la alfalfa.	Humedad Proteina bruta	máx. mín,	10,0 % 18,0 %
con 18-22 % de P. B.		Fibra bruta	máx.	23,0 %
302		Cenizas	máx.	12,0 %
	<u></u>	Carotenos	mín.	0,017 %
Alfalfa deshidratada (en hari-	Producto obtenido por la deshidratación de la alfalfa.	Humedad	máx.	10,0 %
na, aglomerada o gránulo) con 16-18 % de P. B.		Proteina bruta	mín.	16,0 %
CON 16-18 % Ge P. B.		Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	27,0 % 12,0 %
		Carotenos	min.	0,012 %
Alfalfa deshidratada (en hari-	Producto obtenido por la deshidratación de la alfalfa.	Humedad	máx.	10.0 %
na, aglomerado o granulado)		Proteina bruta	mín.	14,0 %
de 14-16 % de P. B.		Fibra bruta	máx.	33 %
	}	Cenizas	máx.	12,0 %
Alfalfa henificada (en pacas,	Producto obtenido por secado de alfalfa.	Carotenos Humedad	mín. máx.	0,008 %
harina, aglomerado o gránu-	110ddolo osionido por sociado de aliana.	Proteina bruta	min.	12,0 % 12.0 %
lo).		Fibra bruta	máx.	34,0 %
		Cenizas brutas	máx.	11,0 %
		Cenizas insolubles en HCl.	máx.	3,0 %
Heno de trébol y otras legumi-	Producto obtenido por secado de trébol u otras legumi-	Humedad	máx.	13,0 %
nosas.	nosas después de cortados.	Proteina bruta	mín,	13,5 %
		Fibra bruta	máx.	28,0 %
cados.	Espinacas, lechugas, flor de espliego, puerros, ajos, uvas pasas y corteza de eucalipto.			
	I.1.7. Frutos forestales			
	112111 11 6000 10.000			
Frutos forestales.	Frutos maduros de distintas especies de encina (gen. quercus), castaño (gen. castanea) y datilero (gen. co-			
There is builted to describe dec	cos).	77		
Harina de bellotas decorticadas.	Producto obtenido por la molturación de bellotas secas decorticadas.	Humedad	máx.	15,0 %
	decornoadas.	Proteína br uta Fibra bruta	mín. máx.	5,5 %
	1	Cenizas	máx.	7,0 % 3,5 %
Harina de bellotas sin decorti-	Producto obtenido por la molturación de bellotas secas	Humedad	máx.	15,0 %
CAT.	sin decorticar.	Proteina bruta	mín.	4,5 %
		Fibra bruta	máx.	13,0 %
Trada di con e a stordo	D. J. J. 14-11 1 1 1	Cenizas	máx.	3,0 %
Harina de castañas decorticadas.		Humedad	max.	15,0 %
	y decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta	mín. máx.	8,8 %
		Cenizas	máx.	3,0 % 3,5 %
Harina de castañas sin decor-	Producto obtenido por la molturación de castañas secas	Humedad	máx.	15,0 %
ticar.	sin decorticar.	Proteína bruta	mín.	5,0 %
		Fibra bruta	máx.	6,0 %
	1	Cenizas	máx.	3,5 %
I.1.8. F	Productos y subproductos de las industrias de maltería, des	- •		
Raicillas de malta.	Subproducto de maltería compuesto por las raíces prin-		máx.	10,0 %
	cipales secas de la cebada germinada.	Proteína bruta	min.	20,0 %
		Fibra bruta	máx.	18,0 %
Cebadilla o bagazo de cervece-	Conjunto de la masa resultante de la extracción de ma-	Cenizas)	máx.	8,0 %
ría fresco.	teriales solubles de la malta (cebada malteada).	Proteina bruta so- bre sustancia se- ca	mín.	22,0 %
		Fibra bruta sobre	már.	20,0 %
		sustancia seca		_0,0 ,0
		Cenizas sobre sus- tancia seca	máx.	7,0 %
Cebadilla o bagazo de cervece-		Humedad	máx.	10,0 %
ría desecado.	veceria fresco.	Proteína bruta	min.	19,5 %
	'	Fibra bruta	máx.	18,0 %
Dulmo do comias deshiduateda	Cubuundusta aan aktanida la dakainatt	Cenizas	máx.	6,5 %
Pulpa de agrios deshidratada.	Subproducto seco obtenido en la fabricación de jugos de agrics.	Humedad	máx.	13,0 %
	A METTON	Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	15,0 %
Germen de garrofín.	Subproducto de la industria de la goma de garrofin com-	Humedad	max. máx.	6,5 % 12,0 %
_	puesto principalmente por el germen y los cotiledones	Proteina bruta	mín.	40.0 %
	de las semillas de garrofa.	Fibra bruta	máx.	8,0 %
Colmoda d	<u>la., , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	Cenizas	máx.	6,0 %
Salvado de garrofín.	Subproducto de la industria de la goma de garrofín com-	Humedad	máx.	10,0 %
	puesto principalmente por los tegumentos de las se-	Proteina bruta	mín.	15,0 %
	millas de garrofe.	Fibra bruta Cenizas	máx.	16,0 %
Garrofin integral molido.	Semillas de garrofa molidas.	Humedad	máx. máx.	7,0 % 16,0 %
, • • • • • • • • • • • • • • • • • • •)	Proteina bruta	mín.	15,0 %
	'	Fibra bruta	máx.	9,0 %
		Cenizas	máx.	5,0 %

Denomin ación	Descripción	Especifica	ciones	
Levadura de cerveza.	Subproducto de cervecería constituido por células del	Humedad	náx.	12,0 %
	Saccharemyces cerevisiae plasmolizadas y secas.	Proteina bruta	min.	45,0 %
•		Cenizas	máx.	8,0 %
Levadura de Torula.	Producto obtenido por el cultivo de Tórulae sobre me-	Humedad	máx.	12,0 %
	laza o fondos procedentes de los residuos sulfiticos de		. m <u>ín</u> .	40,0 9
	la preparación de celulosa, constituido por células de Torula utilis, plasmolizadas y secas.	Cenizas	máx.	8,0 %
	I.1.9. Productos y subproductos de la fabricación de azt	icar		
Azúcar.	Sacaroşa.	Azúcares totales	min.	98.0 %
		expresados en sa- carosa	•	
Pulpa seca de remolacha azuca-	Subproducto de la fabricación de azúcar obtenido por	Humedad	máx.	13,0 9
rera.	prensado y secado de la masa de remolacha azucarera	Fibra bruta	máx.	22, 0 9
	(Beta vulgaris), una vez extraído el azúcar.	Cenizas	máx.	9,0.9
	-	Cenizas insolubles en HCl.	máx.	3,0 %
Melaza de remolacha azucarera.	Subproducto de la fabricación de azúcar compuesto por	Azucares totales ex-	m in .	45,0 %
	el residuo siruposo recogido en la fabricación o refi- nado del azúcar procedente de remolacha azucarera.	presados en saca- rosa de la sustan- cia natural		
Melaza de caña de azúcar.	Subproducto de la fabricación de azúcar compuesto por	Azúcares totales ex-	mín.	48,0 %
	el residuo siruposo recogido en la fabricación o refi-	presados en saca-		
	nado del azúcar procedente de la caña de azúcar. (Saccharum officinarum.)	rosa de la sustan- cia natural		
	I.1.10. Subproductos de vinificación			
Orujo de uva integral.	Subproducto natural procedente de la elaboración del vino, compuesto por el hollejo, la granilla o pepitas	ferido a sustancia	mín.	10 ,0 %
4	y la raspa o escobajo de la uva.	seca (S. S.) Grasa bruta (refe-	mín.	8,5 %
		rida a S. S.) Fibra bruta (referi-	máx.	27,0 %
•		da a S. S.) Cenizas (referido a S. S.)	máx.	8,5 %
Orujo de uva destilado.	Subproducto procedente de la destilación alcohólica del		máx.	14,0 %
orajo de ava destridad.	orujo de uva.	Proteina bruta	mín.	9,0 9
•		Grasa bruta	min.	6,0 %
		Fibra bruta	máx.	25,0 %
		Cenizas	máx.	7,0 %
Drujo de uva desraspado y des-	Subproducto procedente de la elaboración del vino cons-	Humedad	máx.	14,0 %
granillado.	tituido prácticamente por el hollejo de la uva.	Proteina bruta	mín.	11,0 9
		Grasa bruta	mín.	3,0 %
		Fibra bruta Cenizas	máx. máx.	16,0 9 12,0 9
I.1 11. Product	os de desecho de las industrias de panadería, galleteria			,
			_	
Pan de desecho, entero, tritura- do o molido.	Producto procedente de restos de pan más o menos duro, pero nunca fermentado ni colonizado por hongos o parásitos.	Humedad	máx.	14,0 % -
Galletas de desecho o produc- tos similares.	Productos formados por galletas o similares en buen estado de conservación.	Hụmedad	máx.	14,0 %
Pastas alimenticias de desecho.	Producto formado por restos de pastas alimenticias en buen estado de conservación.	Humedad ,	máx.	13,0 %
	I.1.12. Productos fibrosos varios			

Cascarilla de soja.
Cascarilla de girasol.
Cascarilla y borra de algodón.
Cascarilla de avena.
Zuro de maiz.
Paja de cereales.
Paja de leguminosas.
Heno de pratenses.
Pajilla de malta.
Orujo de aceituna con más del
30 por 100 de fibra bruta.
Granilla de uva.
Granilla de uva extractada.

Denominación	Descripción	Especifica	ciones	·
	I STORY ANGLES IN PRODUCTION DE ORIGINA ANGLES E	I		•
	I.2. SUSTANCIAS Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y OT I.2.1. Productos y subproductos lácteos	nas		
	1.2.1. Productos y subproductos tacteos			
	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche	Humedad	máx.	5,0 %
Hatmaker o Roller),	entera, bien por evaporación en corriente de aire ca- liente (Spray) o bien por secado sobre cilindros (Hat-	Proteina bruta Grasa butirica	mín.	22,0 %
/	maker o Roller).	Cenizas	mín máx.	26,0 % 7,0 %
	maker o noner,	Lactosa	mín.	25,0 %
		Solubilidad del pro-	mín.	97,0 %
Leche desnatada en polvo (Spray,	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche	Humedad	máx.	5,0 %
Hatmaker o Roller).	desnatada, bien por evaporación en corriente de aire	Proteína bruta	mín.	30,0 %
	caliente (Spray) o bien por secado sobre rodillos (Hat-	Grasa butirica	máx.	1,5 %
	maker o Roller).	Cenizas	máx.	9,0 %
		Lactosa	mín,	45,0 %
•		Solubilidad del pro- ducto	mín.	97,0 %
Leche parcialmente desnatada	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche	Humed ad	máx.	5,0 %
en polvo (Spray, Hatmaker o	parcialmente desnatada, bien por evaporación en co-	Proteina bruta	min.	23,0 %
Roller),	rriente de aire caliente (Spray) o bien por secado sobre	Grasa butírica	máx.	25,0 %
	cilindros (Hatmaker o Roller).	Cenizas	máx.	9,0 %
		Lactosa	mín.	25,0 %
		Solubilidad del pro- ducto	mín.	97,0 %
Suero de mantequilla (Spray,	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche	Humedad	máx.	5,0 %
Hatmaker o Roller).	mazada, residuo de la obtención de mantequilla, bien	Proteina bruta	mín.	27,0 %
	por evaporación en corriente de aire caliente (Spray)	Grasa butirica	máx.	7,0 %
	o bien por secado sobre rodillos (Hatmaker o Roller).	Cenizas	máx.	9,0 %
		Lactosa Calubilidad del ano	mín.	40,0 %
	,	Solubilidad del pro- ducto	mín.	97,0 %
	Producto obtenido por eliminación del agua del suero	Humedad	máx.	8,0 %
neutralizado (Spray, Hatma-		Proteina bruta	min.	10,0 %
ker o Roller).	ración en corriente de aire Caliente (Spray) o bien	Cenizas	máx.	10,0 %
•	por secado sobre rodillos (Hatmaker o Roller).	Lactosa Cloruros (NaCl)	mín. máx.	65,0 % 4,5 %
		Solubilidad del pro-	mín.	97,0 %
	,	ducto		
Proteina o albúmina del suero de leche en polvo.	Productos obtenidos por secado de los componentes pro- teicos extraídos del suero de leche o de la leche, por tratamiento químico o físico.	Humedad Proteina bruta	máx. mín.	8,0 % 70 ,0 %
Caseina de leche en polvo.	Producto obtenido por secado y precipitación, mediante	b abemuH	máx.`	12,0 %
Carried to the carried to provide	ácidos o por presión de la caseina de la leche.	Proteina bruta	· min.	75,0 %
		Grasas butíricas	máx.	2,0 %
Suero de leche parcialmente de-	Suero seco de leche, al que se ha extraído parte de la	Humedad	máx.	6,0 %
lactosado.	lactosa.	Proteina bruta	mín,	12,0 %
Suero de leche líquido.	Subproducto de la industria de quesería.	Cloruros (NaCl) Materia seca	máx: mín.	6,0 % 6,0 %
Datio de locale riquido.	T -	Cenizas	máx.	1,0 %
	I.2.2. Productos y subproductos de la carne y sus indus	trias		
Harina de sangre.	Producto obtenido por secado de la sangre de los anima-	Humedad	máx.	10,0 %
·	les de matadero.	Proteina bruta Coeficiente de di-	min. min.	80,0 %
		gestibilidad	MALIE.	85,0 %
		Cenizas	máx.	6,0 %
Harina de carne con 60 por 100	Residuo seco finamente molido de tejidos animales con	Humedad	máx.	10,0 %
de proteína bruta (P. B.), mí-	excepción de pelo, cerdas, plumas, cuernos, uñas y	Proteina bruta	min.	60,0 %
nimo.	pieles, así como del contenido del aparato digestivo.	Coeficiente de di-	min.	87,0 %
	•	gestibil idad Grasa b ruta	máx.	12,0 %
		Cenizas	máx.	20,0 %
·		Cloruros (NaCl)	máx.	2,0 %
_		Fósforo (P)	máx.	4,0 %
	Residuo seco finamente molido de tejidos animales con	Humedad	máx.	10,0 %
. 100 P. B.	excepción de pelo, cerdas, plumas, cuernos, uñas y	Proteina bruta	min.	55,0 %
	pieles, así como del contenido del aparato digestivo.	Coeficiente de di- gestibilidad	mín.	87,0 %
		Cenizas	máx.	30,0 %
·	i	Cloruros (NaCl)	máx.	3,0 %
Haring enimal integral	Bradusta ablanida man sasada w malianda da sanalar -	Fósforo (P)	máx.	5,0 %
Harina animal integral.	Producto obtenido por secado y molienda de canales y partes de canales de animales terrestres de sangre ca-	Humedad Proteina bruta	máx. mín.	10,0 % 50,0 %
	liente, tratados al vapor de agua a alta presión y al-	Coeficiente de di-	min.	87,0 %
	gunas veces desgrasados. Debe estar prácticamente	gestibilidad		2-,
	exenta de pelos, cerdas, plumas, cuernos, uñas, piel,	Cenizas insolubles	máx.	2,5 %
	así como del contenido del aparato digestivo.	Cloruros (NaCl)	máx.	2,5 %
	ı i	Fósforo (P)	máx.	5,0 %

Denominación	Descripción	Especifica	ciones	
Unvine de corne y buccos	Producto obtenido por secado y molienda de trozos de	Humedad	máx.	10.0 %
Harina de carne y huesos.	carne y huesos procedentes de animales terrestres de		max. mín.	45,0 %
•	sangre caliente sacrificados. El producto debe estar prácticamente exento de pelo cerdas piel, así como		mín,	87,0 %
ļ	del contenido de las visceras y totalmente exento de	Cloruros (NaCl)	máx.	2,5 %
w .	plumas.	Fósforo (P)	máx.	9.0 %
Harina de huesos.	Producto obtenido por secado y molienda de huesos pro-	Humedad	máx.	10,0 %
•	cedentes de animales de matadero sometidos a trata-	Grasa bruta	máx.	10,0 %
	miento térmico adecuado, con separación de la grasa. El producto debe estar prácticamente exento de Cerdas, cuernos, uñas, piel y sangre, así como del contenido	en HCl	máx.	2,5 % 8,0 %
	de las visceras, y totalmente exento de plumas.	rortoro (F)	mín,	B,U 70
Harina de huesos desgelatini-	Producto obtenido por molturación de huesos desgrasa-	Humedad	máx.	10,0 %
zada.	dos sometidos a tratamiento térmico adecuado con se- paración de la gelatina.	Cenizas insolubles en HCl	máx.	3,0 %
Truina di buone calaimada.	Draducta abtarida per colcinada de las buccas	Fósforo Humedad	mín. máx.	12,0 % 10,0.%
Harina de huesos calcinados	Producto obtenido por calcinado de los huesos.	Cenizas insolubles	max.	2,5 %
•		en HCl	max.	
		Fósforo	mín.	14,0 %
Harina de hígado.	Producto obtenido por secado y molienda de higados de	Humedad	máx.	10,0 %
	animales terrestres de sangre caliente.	Proteina bruta	mín.	63.0 %
		Coeficiente de di- gestibilidad	mín,	65,0 %
		Grasa bruta Cloruros (NaCl)	máx. máx.	18,0 % 2,5 %
Chicharrones de carne.	Producto procedente de residuos de la fabricación del		máx.	10,0 %
Cincilationes de carne.	sebo y de otras materias grasas de origen animal.	Proteina bruta	mín.	45,0 %
	sebb y de onas macrias grasas do origon ammon.	Cloruros (NaCl)	máx.	2,0 %
Grasas animales.	Producto compuesto por grasas procedentes de animales.	Humedad	máx.	2,0 %
•		Grasa bruta	mín.	97,0 %
	-	Cenizas insolubles en HCl	máx.	1,0 %
		Acidez expresada en ácido oleico	máx.	15,0 %
	 	Indice de peróxidos	máx.	8,0 %
Harina de carne de ballena.	Producto compuesto por tejidos musculares y masas car- nosas, desecados y molturados, a los que se ha extraí- do parte de la grasa.		máx. mín. mín,	12,0 % 68,0 % 85,0 %
		Grasa bruta	máx.	10,0 %
		Cloruros (NaCl)	máx,	3,0 %
Hacina do Carne w huesos de	Subproducto compuesto por carne y huesos de ballena,	Humedad	máx.	10,0 %
ballena.	del cual se ha extraído una parte de la grasa.	Proteína bruta Coeficiente de di-	min. min.	45,0 % 70,0 %
	_	gestibilidad		~
	,	Cloruros (NaCl) Fósfóro (P)	máx. máx.	3,5 % 7,0 %
Having de higada de hallens	Desducts abtonids now seeds a moltuments de himadon	Humedad	máx.	10,0 %
Harina de higado de ballena.	Producto obtenido por secado y molturación de higados de ballena.	Proteina bruta	min.	62,0 %
·	as barrena.	Coeficiente de di-	mín.	60,0 %
	ł	gestibilidad		00,0 70
		gestibilidad Cloruros (NaCl)	máx.	3,0 %
Solubles secos de ballena.	Producto obtenido por desecación de los solubles de la		máx. máx.	
Solubles secos de ballena.	Producto obtenido por desecación de los solubles de la fabricación de la harina de ballena.	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di-		3,0 % 9,0 % 60,0 %
Solubles secos de ballena.	Producto obtenido por desecación de los solubles de la fabricación de la harina de ballena.	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad	máx. mín. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 %
	fabricación de la harina de ballena.	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl)	máx. mín. mín. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pes-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad	máx. mín. mín. máx. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 %
	fabricación de la harina de ballena.	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di-	máx. mín. mín. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad	máx. mín. mín. máx. máx. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di-	máx. mín. mín. máx. máx. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl)	máx. mín. máx. máx. mín. mín. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas	máx. mín. mín. máx. máx. mín. mín. míx. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe- rior al 60 por 100.	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad	máx. mín. mín. máx. máx. mín. mín. máx. máx. máx. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe-	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di-	máx. mín. máx. máx. mín. mín. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe- rior al 60 por 100. Harina de pescado con un con- tenido proteico desde el 55 por	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad	máx. mín. máx. máx. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 22,0 % 3,0 % 1,5 % 55,0 %
Harina de pescado con un contenido proteico igual o superior al 60 por 100. Harina de pescado con un contenido proteico desde el 55 por 100 inclusive hasta el 60 por	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta.	máx. mín. máx. máx. mín. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx. mín. mín.	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 22,0 % 3,0 % 1,5 % 10,0 % 55,0 %
Harina de pescado con un contenido proteico igual o superior al 60 por 100. Harina de pescado con un contenido proteico desde el 55 por 100 inclusive hasta el 60 por	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Coeficiente de di- gestibilidad Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta. Cenizas	máx. mín. mín. máx. mín. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 22,0 % 3,0 % 1,5 % 10,0 % 55,0 % 85,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe- rior al 60 por 100. Harina de pescado con un con- tenido proteico desde el 55 por 100 inclusive hasta el 60 por	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta. Cenizas Cenizas Cenizas insolubles en HCl	máx. mín. máx. máx. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 86,0 % 10,0 % 22,0 % 1,5 % 10,0 % 85,0 % 12,0 % 25,0 % 20,0 %
Harina de pescado con un con- tenido proteico igual o supe- rior al 60 por 100. Harina de pescado con un con- tenido proteico desde el 55 por 100 inclusive hasta el 60 por	fabricación de la harina de ballena. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados o partes de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado. Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tra-	Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cloruros (NaCl) Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Cenizas Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico Humedad Proteina bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta Coeficiente de di- gestibilidad Cresias bruta Coeficiente de di- gestibilidad Grasa bruta. Cenizas Cenizas insolubles	máx. mín. mín. máx. mín. mín. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx. máx	3,0 % 9,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 60,0 % 85,0 % 10,0 % 22,0 % 3,0 % 1,5 % 10,0 % 55,0 % 85,0 %

Denominación	Descripción	Especifica	ciones	
Haring de respode con un con	Producto obtanido por deseggión y molturosión de pos	Unmaded		
Harina de pescado con un con- tenido proteico desde el 50 por			máx.	11,0 %
100 inclusive hasta el 55 por		Coeficiente de dis-	mín. mín	50, 0 % 85, 0 %
100.		gestibilidad	******	30,0 %
		Cenizas	máx.	30,0 %
		Cenizas insolubles	máx.	2,0 %
		en HCl		•
,		Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico.	máx.	6,0 %
Harina de residuos de pescado.	Subproducto de la industria conservera del pescado con		máx. máx.	2,5 % 11,0 %
	características aceptables para la alimentación animal.	Proteina bruta	mín.	40,0 %
		Coeficiente de dis-	mín.	80,0 %
		gestibilidad		
	Ī	Cenizas	máx	35, 0 %
	1	Cenizas insolubles	máx.	2,0 %
		en HCl		~
		Cloruros (NaCl) Carbonato cálcico.	máx. máx.	6,0 %
Soluble de pescado en polvo.	Producto obtenido por concentración y desecación indus-	Humedad	máx.	3, 0 % 10, 0 %
•	trial de las aguas de cocción y prensado procedente de	Proteina bruta	min.	65,0 %
	la fabricación de harinas de pescado.	Grasa bruta	máx.	7,0 %
	•	Cenizas	máx.	15,0 %
Apolto de manada misa en mita	Assitos de massada piesa au mitaneta	Cloruros (NaCl)	máx.	7,0 %
Aceite de pescado rico en vita- minas.	Aceites de pescado, ricos en vitaminas,	Vitamina A Acidez en ácido		00 UI/kg.
111.11.00		oleico	máx.	2,0 %
		Insolubles en HCl	máx.	0,1 %
		Indice de saponifi-	mín.	160
	•	cación		
		Indice de iodo	mín,	100
		El aceite no deberá s		
Aceite de pescado.	Aceites de pescado o de higado de pescado filtrado y	peraturas superiore		
neene de pescado.	no desodorizado.	Acidez expresada en ácido oleico	máx.	3,0 %
		Indice de iodo	mín.	100
		El aceite no deberá se	olidificars	e a tem-
.	Distintos productos y subproductos procedentes de las	peraturas superiore	es a 15° (∵ .
la pesca.	de conservación y con las adecuadas garantías sani- tarias.			
	I.3. SUSTANCIAS O PRODUCTOS MINERALES			
.	I.3.1. Fuentes de calcio			
lizas.	Producto obténido por la molturación de piedras calizas o mármol.	1	mín.	90,0 %
Carbonato cálcico precipitado.	Producto obtenido por tratamiento del cloruro de calcio con carbonato sódico o de lechada de cal con anhídrido carbónico.	Carbonato cálcico	mín,	96,0 %
Conchilla de ostra.	Producto obtenido por la trituración de valvas o conchas	Carbonato cálcico	mín.	90,0 %
	de ciertes moluscos, fundamentalmente ostras.	Insolubles en HCl	max,	90,0 % 3, 0 %
Lactato de calcio.	Lactato de calcio técnicamente puro.	Pureza	min	97,0 %
Gluconato de calcio.	Gluconato de calcio técnicamente puro.	Pureza	mín.	97,0 %
Acetato de calcio.	Acetato de calcio técnicamente puro.	Calcio.	mín.	22,0 %
Cloruro de calcio.	Cloruro de calcio técnicamente puro.	Pureza	min.	97, 0 %
	I.3.2. Fuentes de fósforo			
Fosfato monosódico.	Fosfato monosódico técnicamente puro.	i Fósfo ro	mín	10 0 02
Fosfato disódico.	Fosfato disódico técnicamente puro.	Fósforo	mín. mín.	18,0 % 8,0 %
Fosfato trisódico.	Fosfato trisódico anhidro técnicamente puro.	Fósfo ro	mín.	17,0 %
Tripolifosfato sódico.	Tripolifosfato sódico técnicamente puro.	Fósfero	mín.	19,0 %
Acido fosfórico.	Acido ortofosfórico técnicamente puro.	Fósforo	min.	27,0 %
	1.3.3. Fuentes de fósforo y calcio			
Fosfato monocálcico.	Fosfato monocálcico técnicamente puro.	Léctore	t	
Fosfato bicálcico.	Fosfato bicálcico técnicamente puro.	Fósfo ro Fósfo ro	mín. mín	21, 0 % 15, 0 %
Fosfato tricálcico.	Fosfato tricálcico técnicamente puro.	Fósforo	mín. mín.	15,0 % 19,0 %
Fosfato natural.	Fosfato tricálcico procedente de la molienda de fosfatos		m ín.	14,0 %
Fosfato natural desfluorizado.	naturales. Fosfato tricalcico procedente de la molienda de fosfatos	Fosforo total	mín.	14,0 %
	naturales purificados y desfluorizados.			
Oxido de magnesio.	I.3.4. Fuentes de magnesio	l n		
Carbonato de magnesio.	Oxido de magnesio. Carbonato de magnesio.	Pureza Pureza	mín.	90,0 %
Cloruro de magnesio.	Cloruro de magnesio técnicamente puro.	Pureza Pureza	mín. mín.	95,0 % 97,0 %
- -	,	, 		61 A 16

Denominaci ón	1	Descripción	i	Especi	ficaciones	
Sulfato de magnesio (sal	in Sulfato de a	nagnesio técnicament	te nuro	Pureza	mín	09.0%
glesa). Gluconato de magnesio. Citrato de magnesio. Lactato de magnesio. Sulfato natural de magnesio Sulfato de magnesio calcinad	Gluconato d Citrato de Lactato de l Sulfato natu	e magnesio técnicament magnesio técnicament magnesio técnicament iral de magnesio. magnesio calcinado té	Magnesio Magnesio Magnesio Pureza Pureza	mín, mín, mín, mín, mín, mín,	93,0 % 5,0 % 9,5 % 9,0 % 85,0 % 95,0 %	
-	•	I.3.5. Fuentes	de Cl y Na			
Sal común (salinas). Sal común (mina). Sal iodada. Bicarbonato sódico.	potásico (cico (IO ₃)	co. co técnicamente pur IK), de ioduro sódico	Pureza Pureza Cloruro sódico lodo Iodo	mín. mín. mín. mín. máx.	95,0 % 90,0 % 95,0 % 0,0038 % 0,0076 %	
		I.3.6. Fuente	s de azufr e			
Flor de azufre. Sulfato sódico. Sulfato potásico. Otros sulfatos ya citados.	Azufre prác	ticamente puro.		Purez a	mín.	97,0 %
		I.3.7. Fuentes	de potasio			
Carbonato potásico.	1		•	Pureza	mín.	95,0 %
		I.3.8.	Grit			
Grit.	Sólo podrá		ea groseramente molida. in entrar a formar parte			
Aditivo	Características	Especie animal	Nivel de utilización (p.p.n. pienso compuesto comples Minimo Máxim	de utilización	Observ	aciones
. 1		I.4. ADITIVOS	COMUNES	1	ļ	
		I.4.1. Aglor	merant ^e s			
Caolin.	M ₁₂ O ₃ HSiO ₂ . H ₂ O. M ₂ H ₂ Si ₂ O ₃ . H ₂ O. M ₂ G(Si ₂ O ₅) ₄ (OH) ₄ .	Todas. Todas. Todas. Todas.	20.000 20.000 20.000 20.000 20.000			
			lomerantes	' '	•	
Estearato de sodio.	C ₁₈ H ₃₅ O ₂ K. _{P8} H ₃₅ O ₂ Na. C ₁₈ H ₃₅ O ₂) ₂ Ca. ————————————————————————————————————	Todas. Todas. Todas. Todas. Todas. Todas.	5.000 5.000 5.000 3.000			
		I.4.3. Aromatizante	es y saborizantes			
Butirato de etilo. Destilado inicial de mantequilla. Diacetilo. Dulcina. Extracto de regaliz. Extracto de vainilla. Lactato de etilo. Raíz de regaliz. Rodinol. Sacarina.	C ₂ H ₁₈ O ₂ . C ₄ H ₁₆ O ₂ . C ₄ H ₆ O ₂ . C ₅ H ₁₂ O ₂ . C ₅ H ₁₂ N ₂ O ₂ . C ₅ H ₁₀ O ₃ . C ₇ H ₃ NO ₃ S. C ₇ H ₃ NO ₃ S. C ₁₀ H ₁₄ O.	Todas.				·

				ción (p.p.m. en esto completo)	Período	
Ad iti v o	Características	Especie animal	Minimo	Mázimo	de utilización	Observaciones
	·		Milino	Maximo		·
	'	I.4.4. Estabilizante	es y espesantes	•		•
Acido algínico.	-	Todas. Todas.	1		1	1
Agar. Carboxilmetilcelulosa.	Ι Ξ	Todas. Todas.		5.000	1	
Esteres de celulosa. Harina de semilla de ga-	_	Todas. Todas.	i			
rrofa.		Todas.		ı		
Goma tragacantos. Gelatina.	,	Todas. Todas.]	
Otros autorizados por la D.G.S. para consumo		-				
humano.	İ	`	1		[ļ
		I.4.5. Gelificantes	y adherentes			
Citrato de sodio.	C ₆ H ₅ O ₇ Na ₃ . 2H ₂ O.	Todas.	1	2.000	1	ı
Citrato de calcio. Citrato de magnesio.	$(C_6H_5O_7)_2Ca_3$. $4H_2O_1$ $(C_6H_5O_7)_2M'_33$. $14H_2O_1$	Todas. Todas.	1	1. 00 0 1. 00 0	•	
Cloruro de calcio. Otros autorizados por la	Cl ₂ Ca. 2H ₂ O.	Todas. •	1	1.000		
D.G.S. para consumo		Todas.				
humano.	ı	1	ı			l
	,	I.4.6. Oligoe	lementos			
1.4.6.1. Hierro elemento		Todas.	1 1	1.250		En este nivel se
(Fe). Compuestos:						incluye el Fe aportado por los componentes del
Fumarato ferroso.	FeC4H2O4.		1			pienso.
Citrato ferroso. Carbonato ferroso.	$Fe_3(C_6H_5O_7)_2$. $6H_2O$. Fe_3CO_3 .		}			
Cloruro ferroso. Cloruro férrico.	FeCl ₂ , 4H ₂ O. FeCl ₃ , 6H ₂ O.			,		
Oxido férrico.	Fe₂O₃.		j			
Sulfato ferroso. Lactato ferroso.	FeSO ₄ . 7H ₂ O. Fe(C ₃ H ₅ O ₃) ₂ . 3H ₂ O.		ĺ			
1.4.6.2. Iodo elemento (I).	-,	Todas.		40		En este nivel se
Compuestos:						incluye el I aportado por los
Iodato de calcio.	Ca(IO ₃) ₂ . 6H ₂ O.		•			componentes del pienso.
Iodato de calcio anhidro. Ioduro de sodio.	Ca (IO ₃) ₂ . Na. I.		•		•	ріензо.
Ioduro de potasio.	K I.		1		,	
Ioduro cuproso.	Cu I.		i I			
1.4.6.3. Cobre elemento (Cu).		Cerdos. Corderos.		50 . 20		
Compuestos:		Otras especies.		50		i.
-	Cu(CH ₃ COO) ₂ , H ₂ O,					
Acetato cúprico. Carbonato básico de co-	CuCO ₃ Cu(OH) ₂ .				,	
bre monohidratado. Cloruro cúprico.	H ₂ O. CuCl ₂ . 2H ₂ O.					
Oxido cúprico. Sulfato cúprico.	CuO. CuSO ₄ . 5H ₂ O.					
	Jubo4. 01120.	Todas.				_
1.4.6.4. Cobalto elemento (Co).		10das.]	10		En este nivel se incluye el Co
Compuestos:						aportado por los componentes del
Acetato de cobalto.	Co(CH ₃ COO) ₂ . 4H ₂ O	;	i i			pienso.
Carbonato básico de co-	2CoCO ₃ 3Co(OH) ₂ .					•
Cloruro de cobalto.	H ₂ O. CoCl ₂ . 6H ₂ O.					
Sulfato de cobalto mono- hidratado.	CoSO₄. 7H₂O.		! [
Nitrato de cobalto.	$Co(NO_3)_2$. $6H_2O$.	1	i l	ļ	· .	

Aditi vo	Características	Especie animal		ación (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones
			Mínimo	Máximo		
1.4.6.5. Manganeso ele- mento (Mn).		Todas.		250	<u> </u> 	En este nivel se incluye el Mn aportado por los
Compuestos:						componentes del pienso.
Carbonato de manganeso. Cloruro de manganeso. Fosfato acido de manga- neso.	MnCO ₃ . MnCl ₂ . 4H ₂ O. MnHPO ₄ . 3H ₂ O.	-				picingo.
Oxido manganeso. Oxido mangánico. Sulfato manganoso. Sulfato manganoso mo no -	Mn0. Mn ₂ O ₃ . MnSO ₄ . 4H ₂ O. MnSO ₄ . H ₂ O.					
hidratado. 1.4.6.6. Zinz elemento (Zn).		Todas.		250		En este nivel se incluye el Zn aportado por los
Compuestos:	·	d				componentes del pienso.
Lactato de zinc. Acetato de zinc. Carbonato de zinc. Cloruro de zinc monohi-	Zn(C ₃ H ₅ O ₃) ₂ . 3H ₂ O. Zn(CH ₃ COO) ₂ . 2H ₂ O ZnCO ₂ . ZnCl ₂ . H ₂ O.		,			*
dratado. Oxido de zinc. Sulfato de zinc. Sulfato de zinc monohidratado.	Zn O. ZnSO ₄ . 7H ₂ O. ZnSO ₄ . H ₂ O.			:		
1.4.6.7. Selenio elemento (Se)		Todas.	-	0,5		En este nivel se incluye el Se aportado por los
Compuestos:		1				componentes del pienso.
Selenito sódico.	Na ₂ SeO ₃ .	•				F
1.4.6.8. Molibdeno elemento (Mo).		Todas.	, · ,	2,5		En este nivel se incluye el Mo aportado por los
Compuestos:		,		,		componentes del pienso.
Molibdato sódico.	Na_2MoO_4 . $2H_2O$.	l I.4.7. <i>Pigm</i> i	l ^e ntantes		ı	
(Sustancias que se in-	ļ	 	I I	,	1	•
corporan al pienso con objeto de influir en la coloración de los ani- males o sus productos.)						•
Carotenoides y xantofilas. Capsantina.	C ₄₀ H ₅₈ O ₃ .	Aves y peces. Aves y peces.	80		ŀ	
Beta-apo-8-carotenal. Ester etílico del ácido Beta-apo-8-carotenoico.	$C_{30}H_{40}O$: $C_{32}H_{41}O_{2}$.	Aves y peces.			-	
Hojas de marigold. Pimentón.	=	Aves. Aves.				
	,	I.4.8. Vitaminas-	provitami nas			-
Vitaminas - provitaminas y sustancias de efecto análogo, bien definidas químicamente, excepto vitamina D.		Todas.				
		4.9. Aminoácidos sin	téticos y simile	ares		
DL-Metionina DL.	Acido DL-2 amin4 metil mercaptobu- tírico, t e c nica-	Todas <u>.</u>	<u> </u>		ĺ	
	mente puro. Humedad máx. 0,5 por 100. Grado de	•	·		,	
DL Metionina hidroxia- naloga (MHA).	pureza mín. 98,0 por 100. Sal de calcio no purificada de ácl- do DL-2-hidróxi- 4-metil mercapto-	Todas.				
	butírico.		t. I	l	į	•

Compuestos:
Los citados en 1.4.6.3.

· ·	Game at and at land	Penada animal		ación (p.p.m. en esto completo)	Período	Observaciones
Aditivos	Características	Especie animal	Mínimo	Mázimo	de utilización	Observaciones
L-Lisina.	Acido equivalente DL - 2 - hidroxì-4- metil m e rcapto- butírico. Mín. 79 por 100. Humedad máx. 1,0 por 100. Cloruro cálcico (Ca Cl2). Máx. 3,0 %. Carionato c á lcico Ca Co3). Máxi- mo 5,0 %. Monoclorhidrato de ácido L (+)-2,6- diamino-n-caproi- co t é cnicamente puro. Acido equi- valente L (+)-2,6 diamino-n-caproi- co. Mín. 80,0 %. Humedad máx. 2,0 por 100.					
		I.5. ADITIVOS	ESPECIALES			
•		I.5.1. Antio	xidantes			
	(Producto	s que previenen la	oxidación de	las grasas)		
Butilhidroxitol u e n o (B.		Todas.	1	150	[
H. T.), Etoxiquin,	droxitolueno. 1,2-Dihildro-6-etoxi- 2,2,4-trimetil - qui- noleina.	Todas.		150		
Butilhidroxia n i s o l (B. H. A.).		Todas.		100		
		I.5.2. Cold	rantes			
Sustancias utiliz	adas para fijar o	cambiar el color d	e los piensos	o desnaturaliz	zación de mate	rias primas
Los autorizados por la Di- rección General de Sa- nidad para consumo hu- mano.		Perros y Gatos.				
		1.5.3. Conse	rvadores			
Acetato de sc. io. Acido propiónico. Formiato de calcio. Formiato de sodio. Hidróxido de calcio. Lactato de sodio. Propionato de calcio. Propionato de sodio. Nitrito de sodio. Propilenglicol. Otros autorizados por la Dirección General de Sanidad para consumo humano.	1	Todas, Perros y Gatos. Todas,		2.000 2.000 5.000 5.000 250 2.000 2.000 2.000 20 80.000		e e
		I.5.4. Emu	lgentes			
Esteres del propilenglicol. Alcoholieter de poliglice- rol.		Todas. Terneros.		5.000 5.000		-
		I.5.5. Oligoe	lementos			~
Cobre elemento (Cu).		Cerdos.	125	150]	5

Aditivos	Características	Especie animal		eación (p.p.m. en nesto completo) Máximo	Período de utilización	Observaciones
ì		I.5.6. Vita	ıminas			
Vitamina D2.		Lechones. Terneros. Corderos. Cerdos. Vacunos. Ovinos. Equidos. Otras especies, excepto aves.		10.000 UI/Kg 10.000 UI/Kg 10.000 UI/Kg 2.000 UI/Kg 4.000 UI/Kg 4.000 UI/Kg 4.000 UI/Kg 2.000 UI/Kg		
1.5.7. Vitamina D3.		Todas.				

1.6. MEZCLAS SIMPLES DE PIENSO

Mezclas de cereales o leguminosas en granos o harinas.

I.7. MEZCLA MINERAL SIMPLE

Mezclas de sales minerales cuya finalidad es el aporte del Calcio, Fósforo y Cloruro Sódico, con las impurezas naturales que la acompañen.

I.8. AGENTES DE ENSILAJE

Se consideran como tales las sustancias o mezclas de sustancias destinadas a asegurar la conservación de los forrajes en los silos e incluso mejorar su calidad.

en los silos e incluso mejorar su calidad.

Con este fin podrán utilizarse, a concentraciones idóneas, alguno de los productos siguientes: Acido fórmico, ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico y Anhídrido sulfuroso.

ANEJO II

Denominación	Descripcj/on
	I II.1. PIENSOS SIMPLES VARIOS
. II.1,1. Productos obten	idos por tratamiento térmico de harinas, almidones y féculas
Harinas de cereales gelatinizadas.	Harina de diversos cereales sometida a tratamiento término para producir la ge- latinización.
Almidón o féculas hinchadas.	Almidones o féculas de distinta procedencia sometidos a tratamiento adecuado para producir el hinchamiento de sus gránulos.
Almidones o féculas gelatinizados o parcialmente hinchados.	Almidones o féculas de distinta procedencia sometidos a tratamiento térmico para producir la gelatinización o hidrolización parcial del almidón.
II.	1.2. Subproductos de mataderos de aves
Harina de despojos avícolas.	Producto obtenido por secado y molienda de despojos de aves sacrificadas so- metidos a tratamiento término adecuado. Debe estar prácticamente exenta de plumas.
Harina integral de subproductos de mataderos de aves.	Producto obtenido por secado, tratamiento término adecuado y molienda de sub- productos de mataderos de aves, compuestos de cantidades variables de plu- mas, canales o partes de canales y órganos diversos.
Harina de hidrolizado de plumas.	Producto obtenido por hidrólisis, secado y molido de plumas de aves.
1	II.1.3. Fuentes de nitrógeno no proteico
Urea pienso (45 por 100 de N. mínimo).	Diamida del ácido carbónico, carbamida. Producto compuesto, principalmente, por urea, aunque puede contener otros componentes nitrogenados, no tóxicos, procedentes de la síntesis de la urea.
Biuret pienso.	Compuesto nitrogenado con un contenido mínimo del 55 por 100 de Biuret y otros productos nitrogenados, no tóxicos, resultantes del proceso de obtención
Diureido Isobutano.	de Biuret. Producto obtenido por reacción de condensación entre la urea y el isobutiraldehido.
	l , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,

A diate-	Características	Especie animal	Nivel de utiliz pienso compu	ación (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones	
Aditivos	Caracteristicas	Especie animai	Mínimo	Máximo			
		II.2. OTROS A	DITIVOS	1		[
		II.2.1. Anti	•				
Bacitracina zinc y Baci- tracina metil disalicilato	(grupo polipépti-	Aves en desarrollo, a excepción de pa-	5	20	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio-	
(expresado en producto base).	dos) <u>.</u>	tos y ocas.	55	550		nes. De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.	
	·	Terneros, corderos y lechones.	5	80	Uso conti- nuado,	Como estimulante de las produccio- nes en lactore- emplazantes.	
		Rumiantes y cer- dos, a excepción de hembras leche- ras en produc- ción.	5	` 20	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes.	
		Cerdos.	55	110		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.	
1		Vacuno.	50	125		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.	
Oleandomicina (expresado en producto base).	C ₃₅ H ₆₁ O ₁₂ N (grupo macrólidos).	Aves en desarrollo.	1	10	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes.	
		Cerdos y conejos.	2	10	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes.	
Espiramicina.	I $C_{45}H_{78}O_{16}N_2$. II $C_{47}H_{80}O_{16}N_2$. III $C_{48}H_{82}O_{16}N_2$ (grupo macrólidos).	Aves y cerdos. Aves en desarrollo, excepto patos y ocas. Rumiantes y cerdos, excepto hembra lechera		400		De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir cin- co días antes del sacrificio.	
		en lactación.	5	20	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes.	
		Terneros, corderos y lechones.	5	80	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes en lactorre- emplazantes.	
Virginamicina (expresado en producto base).	$C_{28}H_{35}N_3O_7.$ $C_{49}H_{49}N_7O_{10}.$	Aves en desarrollo, a excepción de patos y ocas. Cer- dos y terneros, hasta el sexto mes					
		de edad.	5	20	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes.	
		Terneros.	5 ,	80	Uso conti nuado.	Como estimulante de las produccio- nes en lactorre-	
Flavofosfolipol.	C ₇₀ H ₁₂₄ N ₆ O ₄₀ P.	Aves en desarrollo, excepto patos y ocas	5	.20		emplazantes.	
,		Ponedoras.	2	5	Uso conti- nuado e n estas espe- cies.	Como estimulante de las produccio- nes.	
		Terneros. Cerdos y conejos.	~ 6 1	16 20			
		Cerdos.	10	25 	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes en lactorre- emplazantes.	

-		,	Nivel de utiliza	ación (p.p.m. en esto completo)	l Período	1
Aditivos	Características	Especie animal	Mínimo	Máximo	de utilización	Observaciones
Lincomicina.	C ₁₈ H ₃₄ N ₂ O ₆ S. HCl.	Aves en desarrollo, excepto patos y	2	10	Uso continuado.	Como estimulante de las produccio- nes.
Tetraciclina. Clortetraciclina. Oxitetraciclina. (Expresados en clorhidrato).	C ₂₂ H ₂₄ O ₈ N ₂ . HCl.	Aves en desarrollo, excepto patos, ocas y palomas.	, 5	20	Uso conti nuado.	Como estimulante. Suprimir veintiún días antes del sa- crificio.
ass on clotharator.		Aves en desarrollo.	55	550		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar veintiún días antes del sacrifi- cio.
		Aves ponedoras.	55	110		De acción genérica- mente terapéu- tica.
		Otras especies.	55	600		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar veintiún días antes del sacrifi- cio.
		Rumiantes.	5	5 0	Uso continuado has ta el cuarto mes.	Como estimulante de las produccio- nes. No suminis- trar veintiún días antes del sacri- ficio.
	-			. 80	Uso conti- nuado.	Como estimulante de las produccio- nes en lactorre- emplazantes. No suministrar vein- tiún días antes del sacrificio.
		Rumiantes, excepto hembras lecheras en producción.	5	20	Uso conti nuado. Del 4.º mes en adelante.	Como estimulante, suprimir veintiún días antes del sa- crificio.
		Cerdos.	5	50	Uso continuado hasta el segundo mes.	Como estimulante de las produccio- nes. No suminis- trar veintiún días antes del sacri- fício.
			5	80		Como estimulante en lactorreempla- zantes. No sumi- ni strar veintiún días antes del sa- crificio.
x			5	20	Uso conti- nuado des- de los dos meses en adelante.	Como estimulante. Suprimir veintiún
		Conejos y animales de peletería.	5	20	Uso conti nuado.	Como estimulante. En conejos, supri- mir veintiún días antes del sacrifi- cio.
Penicilina G. procaína. Penicilina G. benzatina. (Dosis referida a penicilína G sódica).	C ₂₉ H ₃₈ N ₄ O ₆ S. H ₂ O. C ₄₈ H ₅₆ N ₆ O ₈ S ₂ .	Aves en desarrollo, excepto patos, ocas y palomas.	. 5	- 50	Uso conti- nuado has- ta la quin- ta semana.	Como estimulante de las produccio- nes. Suprimir cin- co días antes del sacrificio.
			5	20	Uso conti nuado des- de la quin ta semana en adelante	Como estimulante. Suprimir c i n c o días antes del sa- crificio.
		Rumiantes y cerdos.	5		Uso conti nuado.	Como estimulante, En lactorreempla- zantes, suprimir cinco días antes del sacrificio.
		Rumiantes, a excep- ción de hembras lecheras en pro- ducción.	δ	20	Uso conti- nuado.	Como estimulante. Suprimir siete días antes del sa- crificio.

A 3040	Cara cterísticas	Especie animal	Nivel de utiliza pienso compu	ación (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones
Aditivo	Caracteristicas	Especie ammai	Mínimo	Máximo		
		Cerdos.	5	50	Hasta el se- gùndo mes.	Suprimir siete días antes del sacrifi- cio.
		Cerdos.	5	· 20	Del segundo al cuarto mes.	Suprimir siete días antes del sacrifi- cio
i		Conejos y animales peleteros.	5	50	11105,	En conejos, supri- mir cinco días an- tes del sacrificio.
Tilosina,	C ₄₅ H ₇₇ O ₁₇ N (Grupo macrólidos).	Cerdos.	10	40	Uso conti- nuado has- ta el se- gundo mes.	Como estimulante de la producción, suprimir siete
			5	20	Uso conti- nuado des- de el se gundo mes en adelan- te.	Como estimulante. Suprimir siete días antes del sa- crificio.
/			40	100		De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir siete días antes del sa-
		Pollos carne y po- llitas reposición.	800	1.000		crificio. De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir siete días antes del sa-
		,	5	55	Uso conti-	crificio. Estimulante de l as
Eritromicina (expresado en producto estandarde, 1 gr. de ticcianato es igual a 0,925 gr. de eri-	C ₈₇ H ₆₇ NO ₁₃ (grupo macrólidos).	Pollos carne.	5	20	nuado. Uso conti- nuado.	producciones. Como estimulante de la producción.
tromicina -standard-).		Pavos carne.	5	20	Hasta las do- ce semanas.	Como estimulante de la producción.
		Aves.	100	200		De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir cin- co días antes del sacrificio. No usar en aves producto- ras de huevos pa-
	1	Cerdos.	5	20		ra consumo. Estimulante de las producciones. Suprimir cinco días antes del sacrificio.
Neomicina (referida a pro- ducto base).	C ₁₁ H ₂₂ N ₂ O ₈ (grupo oligosacárido).	Aves.	40	150		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
		Animales de pelete- ría.	40	150		De acción genérica- mente terapéu- tica.
	,	Otras especies.	40	150		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
			250	1.000		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar quince días antes del sacrifi-
Griseofulvina,	C ₁₇ H ₁₇ ClO ₆ .	Conejos, animales de peletería y ter- neros.		350		cio. De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar siete días an- tes del sacrificio.

Aditivo	. Características	Especie animal	Nivel de utilización (p.p.m. en pienso compuesto campleto)		Período de utilización	Observaciones
1			Minimo	Máximo		
Higromicina B.	$C_{15}H_{28}N_2O_{10}$.	Aves.	9	13		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
Novobiocina.	C ₁₃ H ₃₆ N ₂ O ₁₁ .	Pavos de engorde.		- 350		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
Framicetina.		Aves.	60	100		De acción generica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez dias an- tes del sacrificio.

II.2.2. Anticoccidiósicos

		11.2.2. Amilion	cetta toste os			
Buquinolato.	C ₂₀ H ₂₇ NO ₅ .	Pollos carne.		, 82	Uso conti-	Suprimir cinco días antes del sacrifi-
Decoquinato.		Pollos carne.	20	40	Uso conti nuado.	cio. Suprimir cinco días antes del sacrifi-
Nequinato.	C₀H₅N₂O.	Pollos carne.	8	20	Uso conti nuado.	cio. No utilizar cinco días antes del sa-
Metilclorpindol.	·	Aves en desarrollo.	100	150	Uso continuado has-	crificio. Suprimir cinco días antes del sacrifi-
		Conejos.		200	ta el cuar- to mes. Uso cont:	cio o reducir la dosis a 125 p.p.m. Suprimir cinco días
		'	'		nuado.	antes del sacrifi- cio.
Amprolio,	C ₁₁ H ₂₉ Cl ₂ N ₄ .	Aves en desarrollo.	62,5	250	Uso conti- nuado.	
Zoalene.	C ₃ H ₇ N ₉ O ₅ .	Aves en desarrollo.	62,5	250	Uso conti- nuado.	
Aklomide,	2-Cloro-4 Nitroben- zamida.	Aves en desarrollo.		250	Uso conti- nuado.	Suprimir cinco días antes del sacrifi- cio.
Robenidin a .		Pollos carne, pavos.		33	Uso conti- nuado.	Suprimir diez días antes del sacrifi- cio.
Monensina y monensina sódica.	$C_{35}H_{52}O_{11}$. $C_{36}H_{\ell_1}O_{11}Na$.	Pollos carne.	100	121	Uso conti- nuado.	Suprimir cinco días antes dei sacrifi- cio.
Nicarbacina.	$C_{13}H_{10}N_1O_5.$	Pollos carne.	80	125	Úso conti- nuado.	Suprimir cinco días antes del sacrifi- cio.
Sulfaquinoxalin a .	$C_{14}H_{12}N_4O_2S$.	Aves en desarrollo.		125	Uso conti- nuado.	Suprimir cinco días antes del sacrifi- cio.
		Conejos.		125	Uso conti- nuado.	Suprimir cinco días antes del sacrifi- cio.
		Aves.	150	1.000	Hasta tres dies conse- cutivos.	De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir cin- co días antes del sacrificio.
		Conejos y animales de peleteria.		1.000	Hasta quince días conse- cutivos.	De acción genérica- mente terapéuti-
•/				1-1	cumvos.	ca. Suprimir sie- te días antes del sacrificio (co n e- ios).
Sulfadimetoxina.	C ₁₂ H ₁₄ N ₄ O ₄ S.	Aves en desarrollo.		94	Uso conti- nuado.	
Etopabato.	C ₁₂ H ₁₅ NO ₄ .	Aves en desarrollo.		20	Uso conti- nuado.	Come potenciad or de otros anticoccidiósicos.
•	•	•	•	,	•	

Aditivo	Características	Especie animal	Nivel de utiliza pienso compue	ción (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones
Aditivo	Caracteristicas		Minimo	Máximo		
Pirimetamina.	C ₁₂ H ₁₃ CLN ₄ .	Aves en desarrollo.		20	Uso conti- nuado.	Fundamentalmente como potenciador de otros anticoc- cidiósicos
Diaveridina.	C ₁₃ H ₁₆ N ₄ O ₂ .	Aves en desarrollo.		40	Uso conti- nuado.	
Ormetropin.		Aves c desarrollo.		75	Uso conti- nuado	Fundamentalmente como potenciador de otros cocci- diostáticos.
		II.2.3. Fu	ranos			
Furazolidona.	$C_8H_7N_3O_5$	Aves.	55	220	1	De acción genérica-
 						mento terapéutica. No suministrar cinco días antes del sacrificio. Jo usar en aves productoras de huevos para el consumo.
		Térneros y corderos.	55	220		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
•		Cerdos reproducto- res.		16 5		De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir cin- co días antes del sacrificio.
		Cerdos.	110	330		De acción genérica- mente terapéuti- ca. Suprimir cin- co días antes del sacrificio.
		Conejos.		330		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.
		Peces.		Î.000 .		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar veintiún días antes del sacri- ficio.
Nihidrazon a .	`C₁H₂N₃O₄;	Aves en desarrollo.		110		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar en aves de puesta después de las catorce sema- nas de edad. Su- primir cinco días antes del sacrifi- cio.
Furaltadona,	C ₁₂ H ₁₆ N ₄ O ₆ .	Aves en desarrollo.		110		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antés del sacrifi- cio.
		Cerdos, terneros y corderos.	100	250		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar cinco días antes del sacrifi- cio.

Aditivo	Característica s	, Especie animal		ción (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones
			Minimo	Máximo	·	
		Peces.		1,000		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar veintiún días antes del sacrifi- cio.
Nitrofurazona.	C ₆ H ₆ N ₄ O ₄ .	Cerdos.	,	550		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No utilizar cinco días antes del sacrificio.
		Consjos y animales de peletería.	110	220		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No utilizar cinco días antes del sacrificio.
		Aves,	110	220		De acción genéricamente terapéutica. No utilizar cinco días antes del sacrificio. No suministrar a aves productoras de huevos para el consumo.
	1			5 5	Uso conti- nuado.	

II.2.4. Varios

Poloxalen o .	1	Vacuno.	2 a 4 gr./100 kg. peso vivo			De acción genérica- mente terapéuti-
Aminonitrotiazol.	C₃H₃N₃O₂S.	Pavos, faisanes y cerdos.	250	500	·	ca. De acción genéricamente terapéutica. No suministrar diez días antes del sacrificio.
Dimetridazol.	C₃H₁N₃O₂HCL.	Faisanes y cerdos. Pavos.	250	500		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez días antes del sacrifi- cio.
		i	150	800	, [
Metronidazol.	C ₆ H ₉ N ₃ O ₃ .	Pavos, faisanes y cerdos.	250	500		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez días antes del sacrifi- cio.
Ipronidazol.		Pavos, faisanes y cerdos.		250		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez días antes del sacrifi- cio.
Ronidazol.	C ₆ H ₈ N ₄ O ₄ .	Pavos, faisanes y cerdos.	70	150		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez días antes del sacrifi- cio.
Nitiami da.		Pavos, faisanes y cerdos.	250	500	,	De acción genérica- mente terapéuti- ca. No suminis- trar diez días- antes del sacrifi- cio.
Nitrovin.	C ₁₁ H ₁₂ N ₆ O ₆ .	Cerdos.	10	20	nuado.	Estimulante de las producciones, Su- primir tres días antes del sacrifi- cio.
		Pollos carne.	10	15	Uso conti- nuado.	Suprimir tres días antes del sacrificio.

- Aditivo	Características	Especie animal	Nivel de utiliza pienso compu	ción (p.p.m. en esto completo)	Período de utilización	Observaciones
	<u> </u>		Minimo	Máximo		
Carbadox.		Cerdos.	10	35	Uso continuado.	Estimulanto de las producciones, No usar en alimentos con bentonita. No usar en cerdos de más de 50 kilo-
				, *		gramos. No utili- zar diez semanas antes del sacrifi- cio.
		Cerdos.		55	-	De a cic genérica- mente terapéuti- ca. No utilizar diez días antes del sacrificio.
Acido arsanílico.	C ₆ H ₈ A _s NO ₃ .	Cerdos.	50	100	Uso conti- nuado.	Estimulante de las producciones. Suprimir cinco días antes del sacrificio.
			250	400		De acción genéri- camente terapéu- tica. No utilizar cinco días antes del sacrificio.
Acido 3-Nitro-4-Hidroxife- nil arsónico.	C ₆ H ₆ A _s NO ₆ .	Cerdos.	25	7 5	Uso conti- nuado.	Estimulante de las producciones. Su- primir cinco días antes del sacrifi- cio.
				200		De acción genérica- mente terapéuti- ca. No utilizar cinco días antes del sacrificio.
Caseína iodad a tiroac- tiva.		Cerdas lactantes.	100	200	Uso conti- nuado.	Estimulante de las producciones.
.		Vacas lactantes.	1 a 3 gr./100 kg. peso vivo		Uso conti- nuado.	Estimulante de las producciones.

II.3. PIENSOS COMPUESTOS

A tenor de lo dispuesto en el artículo cuarto del Decreto 851/1975, los Piensos compuestos se dividen en: Piensos compuestos completos; Piensos compuestos complementarios y Piensos compuestos concentrados

Pienso compuesto completo.--Pienso compuesto homogéneamente mezclado que permite satisfacer, sin otro aporte que no

sea el agua, las necesidades nutritivas diarias de los animales.

Pienso compuesto complementario.—Pienso compuesto homogéneamente mezclado, que administrado a los animales con otros piensos permite satisfacer, de forma equilibrada, sin otro aporte que no sea el agua, las necesidades nutritivas diarias de los animales.

Como norma general las características nutritivas del pienso complementario deberán estar en consonancia con la natura-

leza y cantidad de los alimentos que va a complementar.

Pienso concentrado. Pienso homogéneamente mezclado, con un elevado contenido en nutrientes y aditivos, que mezclado al 50 por 100 como máximo con otros piensos permite obtener un pienso compuesto completo. Las características nutritivas del pienso concentrado estarán en concordancia con las de los piensos con los que se va a mezclar y con el porcentaje de su participación en la mezcla.

Para la autorización y registro de los Piensos Compuestos, será necesario hacer constar lo siguiente:

a) Denominación, destino y modo de empleo del pienso. Dicha denominación y destino habrán de estar de acuerdo con los tipos de piensos que para cada especie se relacionan en el cuadro correspondiente. Los tipos de piensos para las especies que no figuran en el citado cuadro deberán tener en cuenta al menos las fases de crecimiento y animal adulto.

b) Proporción en el pienso de los grupos de materias primas siguientes: Cereales, Leguminosas, Subproductos de molinería, Tortas o harinas de semillas oleaginosas y Almidones o Féculas; así como la de cada uno de los restantes ingredientes que

entren en la composición del pienso.

c) Se harán constar igualmente las cifras que correspondan a las características que se mencionan para las distintas especies animales:

Comunes a todas las especies: Humedad, Proteína bruta, Proteína digestible, Grasa bruta, Cenizas totales, Cloruros expresados en Cloruro sódico, Vitaminas, minerales y cualquier otro aditivo. Además de estas características se especificarán también:

En aves: Almidón, Azúcares totales, Metionina más Cistina y Lisina.

En cerdos: Almidón, Azúcares totales y Lisina. En rumiantes: Equivalente proteico del Nitrógeno no proteico.

En Lactorreemplazantes: Lactosa.

Las características antes mencionadas estarán en consonancia con la finalidad, presentación y modo de empleo del pienso. debiendo en todo caso estar incluidas dentro de los límites establecidos para aquellas que figuren en el cuadro que se expone a continuación:

Limite de las características básicas que deben cumplir los Piensos compuestos que se relacionan

Tipos de pienso, denominación y destino	Humedad Porcentaje máximo	Proteína bruta Porcentaje minimo	Fibra bruta Porcentaje máximo	Grasa bruta Porcentaje minimo	Cenizas totales Porcentaje máximo
L COMPLETOS					
A. Aves					<u> </u>
Pollos carne, iniciación	13	19	′5 ,	3	8`
Pollitos carne, terminación	13	17	5	3	8
Pollitas cría, 1.ª edad	13 13	18 15	7 7	2,5 2	8 8
Pollitas recría	13	12	8	2	8
Gallinas ponedoras	13	15	7	2	13,5
Gallinas reproductoras	13	15	8	2	12,5
Gallinas ponedoras baja producción Pavos cría, 1.º edad	13 13	14 24	6	2 2	12, 5 8
Pavos cría, 2.ª edad	13	19	6	2	8
Pavos recría y terminación	13	15	7	2	8
Pavas reproductoras	13	15	8	2	12
B. Cerdos					
Lechones	13	16	e	2,5	8
Crecimiento		14	7,5	1,7	8
Terminación	13	12	8	1,7	8
Reproductores	13	12	10	1,7	9
Hembras en lactación	13	14	. 8	1,7	3, 5
C. Conejos					
Conejos reproductores y gazapos	. 13	15	16	1,5	10,
Conejos después del destete	13	14	17	1,5	10
D. Truchas		1 1		`	
Alevines	13	48	3	, 3 `	17
Crec miento/cebo	13	40	5	3	18
Reproductores	13	35	8	3	17
E. Vacuno		1		-	
Terneros cría	13	15	8	. 2	8,5
F. Ovinos		l i			•
Corderos y cabritos cría	13	16	8	2	8,5
G. Lactorreemplazantes			'		-
Terneros hasta la 5.º semana de vida y corderos, lechones		<u> </u>			
y potros	13	20	2	15	10
Terneros de la 5.ª semana en adelante	13	17	2,6	10	10
II. COMPLEMENTARIOS		, -		'	
H. Vacuno					
Terneros recría/cebo	13	13	10	1,5	10
Animales adultos en cebo	13	11	11 .	1,5	10
Vacuno adulto Vacas lecheras	13 13	10 14	14 11	1,5 1,5	12 11
•	10	1 1		1,0	**
I. Ovinos y caprinos	,				
Corderos y cabritos recría/engorde	13 13	13 15	10 12	1,5 1,5	9
J. Equidos	- -		-		
·		1	4.5		
Equidos en crecimiento	13 13	14	12 14	1,5 1,5	8 9
Equidos adultos	13	1 **	l ***	1 1,5	1 3

II.4. MEZCLA SIMPLE DE PIENSOS

II.5. CORRECTORES

Todas las mezclas simples de piensos no contempladas en Suplementos alimenticios que utilizados en pequeñas proporciones tienen como fin primordial aportar a la ración de

los animales por separado $_{0}$ conjuntamente vitaminas, minerales y/ $_{0}$ cualquier otro aditivo.

Para su autorización y registro deberá hacerse constar la naturaleza y cantidad de los componentes, la proporción de cada aditivo en el producto final y la dosis de utilización en el pienso compuesto completo.

II.6. AGENTES DE ENSILAJE

Todos los agentes de ensilaje no contemplados en el Anejo número uno.

CONDICIONES GENERALES A LOS ANEJOS I Y II

- Las substancias y productos descritos en los Anejos I y
 II de la presente Orden ministerial no deben estar adulteradas ni presentar alteraciones o contaminaciones que afecten a la salud de los animales o indirectamente a la salud humana.
- 2. Siempre que se respeten los límites máximos y mínimos señalados en la columna de especificaciones del Anejo número uno, los interesados podrán convenir otros niveles y con independencia de ello, acordar índices o características de calidad no contemplados en el citado Anejo.
- 3. Mientras no se detallen otras especificaciones, para la autorización y registro de todas las sustancias y productos o mezcla de los mismos incluidos en el Anejo número dos, será necesario que por parte del solicitante se indique para cada producto, la naturaleza, composición, fin a que se destina y modo de empleo.
- 4. Los piensos compuestos cuyo contenido máximo de humedad permitidos es del 13 por 100, cuando lleven melazas incorporadas podrán incrementar el referido porcentaje de humedad en proporción de 0,2 unidades por cada 1 por 100 de melaza que contengan.
- 5. En las materias primas, exceptuando las materias minerales, el porcentaje máximo de cenizas insolubles en HCl (3.N), será del 1,5 por 100 mientras no se especifiquen otras cifras.

Para los piensos compuestos destinados a conejos y peces se admitirán como máximo el 2,5 por 100 de cenizas insolubles en HCl (3,N).

En los lactorreemplazantes el porcentaje de cenizas insolubles en HCl (3.N) no podrá sobrepasar el 1 por 100.

Para el resto de los piensos compuestos el porcentaje máximo de insolubles en HCl (3.N) será del 2 por 100.

6. Las harinas de origen animal n_0 podrán contener más del 0,30 por 100 de amoníaco (NH3).

7. Se entiende por coeficiente de digestibilidad la cantidad de proteína bruta solubilizada por la pepsina y el HCl expresada en porcentaje de la proteína total.

8. Los productos incluidos como «fibrosos» en el Anejo número uno solamente podrán ser incorporados a los piensos compuestos destinados e remientes devidos y concios

puestos destinados a rumiantes, équidos y conejos.

9. Los productos aportadores de nitrógeno no proteico sólo podrán utilizarse en plensos destinados a rumiantes a partir de la fase de recría inclusive. En general las dosis máximas de incorporación de dichos productos serán aquellas que determinen en los piensos los siguientes niveles de nitrógeno no proteico.

Para rumiantes jóvenes en recría, ovejas y cabras de leche 25 por 100 del nitrógeno total del pienso.

En el resto de los rumiantes, 33 por 100 del nitrógeno total del pienso.

En los piensos líquidos u otros de bajo nivel proteico, pero con base hidrocarbonada suficiente se podrán superar los porcentajes antes senalados teniendo siempre en cuenta que la cantidad de nitrógeno no proteico a ingerir por animal y día nunca debe sobrepasar de 12 gramos por 100 kilogramos de peso vivo.

10. Los productos y sustancias que a continuación se relacionan podrán contener como máximo las siguientes cantidades de flúor:

	Porcentaje
Alimentos de origen animal	0,050
Fosfatos	0,200
Los demás piensos simples	0,015
lactación	0,003

	Porcentaje
Otros piensos compuestos para rumiantes	0.005
Piensos compuestos completos para cerdos	
Piensos compuestos completos para aves	
Los demás piensos compuestos completos	
Suplemento mineral para rumiantes	0,200

- 11. En los granos de cereales y semillas de leguminosas se podrá admitir como máximo un 0,3 por 100 de semillas o frutos que contengan alcaloides, glucósidos u otras sustancias tóxicas (crotalaria, lolium, estramonio, etc.), siempre que la dosis tóxica de cada una de ellas no sea inferior al porcentaje indicado.
- 12. En el centeno se admitirá como máximo un 0,2 por 100 de cornezuelo de centeno (claviceps purpurea).
- 13. En lo que se refiere a otras impurezas presentes en los granos de cereales, semillas de leguminosas y frutos, tales como materias minerales, granos dañados, pajas, etc., se admitirán los porcentajes considerados como normales en la práctica comercial, siempre que no hagan insano o perjudicial para la salud de los animales el producto.
- 14. Ningún pienso podrá contener los siguientes frutos, semillas o subproductos de los mismos: mostaza negra (Brassica nigra), mostaza salvaje (Sinapis arvensis), mostaza blanca (S. alba), mostaza china (B. cernua), mostaza indica (B. juncea), almendras amargas (Prunus amigdalus, var. amarga), hayuco no decorticado (Fagus silvatica) y sustancias de acción purgante, como el ricino (Ricinus Comunis) u otras de acción similar.
- 15. En cualquier pienso compuesto completo se admitirán como máximo 330 p. p. m. de teobromina, a excepción de los de bovino y ovinos adultos, que podrán contener hasta 700 p. p. m.
- 16. Las cantidades de gosipol libre en piensos compuestos completos no podrán sobrepasar los siguientes límites máximos:

	p.p.m.
Cerdos y conejos	60
Rumiantes adultos	500
Rumiantes jóvenes y aves, con excepción de pone-	
doras	100
Otros piensos compuestos completos	20

17. Las cantidades máximas de aflatoxina B_1 que podrán contener los piensos son las que se señalan a continuación:

<u> </u>	p.p.m.
Piensos simples	0,05
Piensos compuestos completos para rumiantes adul- tos, con excepción de hembras en lactación	0,05
Piensos compuestos completos para cerdos y aves	
&dultos	۵,02
Otros piensos compuestos completos Piensos compuestos complementarios para hembras	0,01
en lactación	0,02*

Mezcla simple de pienso. Como máximo podrán contener los mismos tenores que los admitidos para cada tipo de piensos compuesto completo o complementario.

18. Las cantidades de esencia volátil de mostaza expresada en Isothiocianato de alilo serán, como máximo, las siguientes:

· -	Porcentaje
Tortas o harinas de colza	0,4
Otros alimentos simples	
Rumiantes adultos	0,1
Porcinos y aves, excepto lechones	
Otros	0,015

19. Para las sustancias o productos incluidos en el anejo número 1, cuyos porcentajes de humedad permitidos sean superiores al 12 por 100, las restantes características señaladas están referidas a un contenido en humedad del 12 por 100.