

# 中华人民共和国农业农村部公告

第 1028 号

为丰富饲料原料来源,保障饲料产品质量安全,根据《饲料和饲料添加剂管理条例》,农业农村部对《饲料原料目录》(以下简称《目录》)进行了修订。现予公布并就有关事项公告如下。

## 一、第一部分通则

增加第九条关于发酵饲料管理要求,修订第二条部分表述,原第九条至第十二条顺次调整序号。

## 二、第三部分饲料原料列表

增补“1.2.25 大米次米”等 83 种饲料原料和“2.24 芥菜籽及其加工产品”等 7 个类别;删除“3.1.2 去皮扁豆”等 10 种无实际使用的饲料原料;删除“4.12 食用瓜类及其加工产品”1 个类别;修订“1.1.1 大麦”等 173 种饲料原料和“2.26 其它”等 4 个类别。

## 三、第四部分单一饲料品种

增加“2.3.20 大豆蛋白(粉)”等 17 种单一饲料,删除“10.4.2

白鱼粉”等 3 种单一饲料,修订“1.5.3 \_\_\_\_\_ 干酒精糟[ \_\_\_\_\_ DDG]”等 8 种单一饲料。

本公告发布之前已经合规生产的饲料产品,但已不符合本《目录》要求的饲料原料品种,在其产品保质期内可继续销售。原农业部 2014 年第 2133 号公告和 2015 年第 2249 号公告同时废止。

附件:《饲料原料目录》修订内容

农业农村部

2026 年 6 月 4 日

附件

## 《饲料原料目录》修订内容

### 一、第一部分通则

#### (一) 新增

九、本目录第三部分所称发酵饲料，是指以降解饲料原料中大分子物质、消除或减少抗营养因子等有毒有害物质、提高原料饲用价值等为目的，使用《饲料添加剂品种目录》中的微生物菌种（株）或者同时使用酶制剂等，对本目录饲料原料列表中除9（陆生动物产品及其副产品）、10（鱼、其它水生生物及其副产品）外的原料或者原料混合物进行发酵处理所获得的产品。发酵饲料按照单一饲料品种进行管理。

#### (二) 修订

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

### 二、第三部分饲料原料列表

#### (一) 新增

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.2.25	大米次米	大米加工过程中分选出的不完善米粒，包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒和糙米粒等尚有饲用价值的米粒。	淀粉 粗蛋白质
1.2.26	发芽糙米	糙米经过发芽至适当芽长的芽体后，经干燥所得到的由幼芽和带糠层的胚乳组成的产品。	淀粉 粗蛋白质
1.6.5	荞麦壳粉	荞麦脱下的壳经碾磨获得的产品。	粗纤维
1.8.4	糙黄米	黍脱去颖壳后的产品，由皮层、胚乳和胚组成。	粗脂肪 粗纤维
1.8.5	黄米	黍经脱壳、去皮所获得的产品。	粗蛋白质 粗纤维
1.8.6	黍壳粉	黍壳经粉碎后获得的粉状物，含部分黍米糠。	粗纤维
1.8.7	碎黄米	糙黄米在去糠等加工过程中得到的副产品，包括碎黄米和部分黍米糠。	粗蛋白质 粗纤维
1.9.5	粟壳粉 [谷子壳粉]	粟脱下的壳经碾磨获得的粉状物。	粗纤维
1.9.6	碎小米	粟加工过程中产生的破碎米粒（含米粳）。	淀粉 粗蛋白质
1.9.7	小米次米	小米加工过程中分选出的不完善米粒。	淀粉 粗蛋白质
1.9.8	小米抛光次粉	去除小米糠的小米在抛光过程中产生的粉状副产品。	粗蛋白质 粗纤维
1.13.22	玉米麸质	玉米淀粉加工过程中，在湿磨筛洗工艺中获得的洗液，由玉米外皮纤维、蛋白质和少量淀粉组成。	粗蛋白质 醇溶蛋白
1.14.3	稗子 [稗米]	禾本科稗属稗 ( <i>Echinochloa crusgalli</i> (L.) P. Beauv.) 的籽实。	粗蛋白质 粗脂肪
2.2.10	膨化菜籽饼	菜籽饼在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。	粗蛋白质 粗脂肪

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
2.2.11	双低菜籽饼[双低菜饼]	双低菜籽经压榨取油后的副产品。	粗蛋白 粗纤维 硫式
2.3.20	大豆蛋白(粉)	以大豆或豆粕为原料生产的蛋白质含量不低于50%的产品。	粗蛋白
2.3.21	压片大豆	大豆经汽蒸、碾压后的产品。	粗蛋白
2.10.3	可可粕	脱壳后的可可经预压浸提或直接溶剂浸提提取油后获得的副产品，或由可可饼浸提取油后获得的副产品。	粗蛋白 粗纤维
2.12.10	棉籽浓缩蛋白	以棉籽为原料，经脱绒、脱壳、仁壳精分后，在低温条件下经软化、轧胚、浸出提油后将游离棉酚和部分棉子糖萃取脱除后得到的粗蛋白含量不低于65%、游离棉酚含量不高于300mg/kg的产品。	粗蛋白 粗纤维 游离棉酚
2.19.4	椰蓉(片、块)	椰子胚乳(即椰肉)经干燥后的产品，可经粉碎、切片或切块。	粗蛋白 粗脂肪
2.22.5	芝麻皮	芝麻籽经脱皮工艺脱下的种皮。	粗纤维
<b>2.24</b>	<b>芥菜籽及其加工产品</b>		
2.24.1	芥菜籽	芥菜( <i>Brassica juncea</i> L.)的种子。	
2.24.2	芥菜籽饼	芥菜籽经压榨取油后的副产品。	粗蛋白 粗脂肪
2.24.3	芥菜籽粕	芥菜籽经预压浸提或直接溶剂浸提提取油后获得的副产品，或由芥菜籽饼浸提取油后获得的副产品。	粗蛋白
<b>2.25</b>	<b>油用牡丹籽及其加工产品</b>		
2.25.1	油用牡丹籽	油用牡丹( <i>Paeonia suffruticosa</i> Andr.)的种子。	
2.25.2	牡丹籽饼	油用牡丹籽脱壳后经压榨取油后的副产品。	粗蛋白 粗脂肪 粗纤维

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
2.25.3	牡丹籽粕	油用牡丹籽脱壳后经预压浸提或直接溶剂浸提提取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
2.25.4	牡丹籽油	油用牡丹籽脱壳后经压榨或浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值
2.26.4	咖啡皮粉	咖啡（ <i>Coffea L.</i> ）果皮经烘干、粉碎后的产品。	粗蛋白质 粗纤维
3.3.6	蚕豆渣	蚕豆籽实经提取淀粉后所得的副产品。	粗纤维 粗灰分 水分
3.9.2	鹰嘴豆粉	鹰嘴豆经粉碎后获得的产品。	粗蛋白质
3.9.3	鹰嘴豆渣	鹰嘴豆提取淀粉后所得的副产品。	粗蛋白质
3.11.4	____豆（粉）	其它可食用豆科植物籽实经干燥或粉碎等工艺处理后获得的不同形态的产品。产品名称应标明原料来源，如：豇豆、黑豆粉。	
3.11.5	____豆秸（秧、秆、叶）	可食用豆科植物的豆秸（秧、秆、叶）。产品名称应标明原料来源，如：豌豆秸、豌豆叶。	粗纤维 粗灰分
3.11.6	膨化____豆	可食用豆科植物的籽实经清理、破碎（磨碎）、膨化处理获得的产品。产品名称应标明原料来源，如：膨化芸豆。	粗蛋白质
4.3.4	甘薯[红薯、白薯、番薯、山芋、地瓜、红苕]秧（粉）	甘薯植物地上部位的茎蔓，可经干燥粉碎。	粗纤维 粗灰分
4.4.3	胡萝卜缨	胡萝卜植株的地上部分。	粗纤维 粗灰分
4.6.3	菊芋	菊科向日葵属菊芋的块根，可经干燥、粉碎。	水分（鲜品除外）

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
4.6.4	菊芋茎叶	菊芋植株的地上部分。	粗纤维 粗灰分
4.8.2	魔芋渣	魔芋经提取淀粉后的副产品。	粗灰分 水分
4.11.4	甜菜(干、片、块、粉、颗粒)	甜菜的块根,或经切块、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态,如:甜菜干。	粗灰分 水分(鲜品除外)
4.11.5	甜菜秧	甜菜植株的地上部分。	粗纤维 粗灰分
<b>4.13</b>	<b>耳叶牛皮消及其加工产品</b>		
4.13.1	耳叶牛皮消	萝藦科鹅绒藤属植物耳叶牛皮消( <i>Cynanchum auriculatum</i> Royle ex Wight)的根块。	
<b>4.14</b>	<b>油莎豆及其加工产品</b>		
4.14.2	油莎豆饼	油莎豆经压榨取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
4.14.3	油莎豆粕	油莎豆或油莎豆饼经浸提取油后的副产品。	粗蛋白质 粗纤维
4.14.4	油莎豆油	油莎豆经压榨或浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值
<b>4.15</b>	<b>芋头及其加工产品</b>		
4.15.1	芋[芋头](干、片、块、粉、颗粒)	天南星科芋属芋( <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott),或经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态,如:芋头干。	水分(鲜品除外)
<b>4.16</b>	<b>竹笋及其加工产品</b>		
4.16.1	竹笋(干、片、块、粉、颗粒)	禾本科竹亚科植物幼芽,或经切条、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态,如:竹笋干。	水分(鲜品除外)

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
4.17	紫薯及其加工产品		
4.18.3	其它块根块茎	其它可食用块根块茎，或经干燥、粉碎等工艺处理后获得的不同形态的产品。产品名称应标明原料来源及产品形态，如：荸荠，山药粉。	粗纤维 水分（鲜品除外）
5.1.5	辣椒籽	辣椒的籽实，可经干燥、粉碎。	
5.2.8	刺梨	蔷薇科蔷薇属植物刺梨（ <i>Rosa roxburghii</i> ）的果实。	
5.2.10	____（瓜、果）皮	可食用瓜果类的皮。产品名称应标明使用原料的来源，如：百香果皮。	粗纤维 粗灰分
5.2.12	____瓜籽饼	可食用瓜类的籽实经压榨取油后的副产品。产品名称应标明使用原料的来源，如：南瓜籽饼。	粗蛋白质 粗纤维
5.2.13	____瓜籽皮	可食用瓜类的籽实经去皮工艺脱下的种皮。产品名称应标明使用原料的来源，如：南瓜籽皮。	粗纤维
5.2.14	____瓜籽粕	可食用瓜类的籽实经浸提取油后的副产品。产品名称应标明使用原料的来源，如：南瓜籽粕。	粗蛋白质 粗纤维
5.2.15	____果壳（皮）	可食用坚果仁或水果仁的壳或皮。产品名称应标明使用原料的来源，如：杏仁壳。	粗纤维 粗灰分
5.2.16	橡子〔橡果、橡栗〕	壳斗科栎属植物橡树（ <i>Quercus L.</i> ）的果实。	
6.1.5	混合干草	收割的天然牧草、田间杂草等难以区分具体品种的混合牧草，经自然干燥或烘干脱水后获得的产品。不得含有有毒有害草。产品名称应标明主要草的品种，如：混合干草（羊草为主）。	粗蛋白质 中性洗涤纤维
7.3.2	甜叶菊	菊科甜叶菊属甜叶菊（ <i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) Hemsl L.）。	粗纤维 粗灰分 水分
7.5.14	钝顶螺旋藻	颤藻科螺旋藻属的钝顶螺旋藻（ <i>Spirulina platensis</i> ）。	
7.5.15	极大螺旋藻	颤藻科螺旋藻属的极大螺旋藻（ <i>Spirulina maxima</i> ）。	



原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
10.2.12	酶解虾溶浆	以虾类生产虾粉过程中获得的虾溶浆为原料，经酶解、浓缩、灭菌后得到的水分不高于50%，酸溶蛋白占粗蛋白质比例不低于75%的浆状产品。	酸溶蛋白(三氯乙 酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 水分
10.3.12	酶解鱿鱼膏	以鱿鱼膏为原料，经酶解获得的膏状或浆状产品。	酸溶蛋白(三氯乙 酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 水分
10.4.15	酶解鱼浆	以鲜鱼或冰鲜鱼为原料，经制浆、过滤、酶解、浓缩、灭菌后得到的浆状产品。水分不高于55%，酸溶蛋白占粗蛋白质比例不低于70%。产品名称应注明来源于淡水鱼或海水鱼，如：酶解淡水鱼浆。	酸溶蛋白(三氯乙 酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 水分
10.4.16	酶解鱼内脏浆	以鱼内脏为原料，经酶解、浓缩、灭菌后得到的浆状产品。水分不高于50%，酸溶蛋白占粗蛋白质比例不低于75%。产品名称应注明原料来源于淡水鱼或海水鱼，如：酶解淡水鱼内脏浆。	酸溶蛋白(三氯乙 酸可溶蛋白) 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
10.4.17	酶解鱼溶浆	以鱼粉加工过程中得到的鱼溶浆为原料，经脱脂、酶解、浓缩、灭菌后获得的浆状产品。水分不高于50%，酸溶蛋白占粗蛋白质比例不低于75%。产品名称应注明原料来源于淡水鱼或海水鱼，如：酶解淡水鱼溶浆。	酸溶蛋白（三氯乙酸可溶蛋白） 粗蛋白质 粗灰分 挥发性盐基氮 水分
12.1.5	发酵_____	以本目录（“9.陆生动物产品及其副产品”和“10.鱼、其它水生生物及其副产品”除外）中的一种饲料原料为主要发酵基质（含量≥95%），使用《饲料添加剂品种目录》中的饲用微生物菌种（株）进行发酵获得的产品，也可同时使用《饲料添加剂品种目录》中的酶制剂等饲料添加剂辅助发酵。产品名称应标明主要发酵原料品种，如：发酵菜籽粕。	产品质量标志物 指标
12.1.6	发酵饲料（_____）	以本目录（“9.陆生动物产品及其副产品”和“10.鱼、其它水生生物及其副产品”除外）中的两种或两种以上饲料原料为发酵基质，使用《饲料添加剂品种目录》中的饲用微生物菌种（株）进行发酵获得的产品，也可同时使用《饲料添加剂品种目录》中的酶制剂等饲料添加剂辅助发酵。产品名称应标明发酵原料中占比较前两位的原料品种名称，以占比较高降序排序，如：发酵饲料（菜籽粕 棉籽粕）。	产品质量标志物 指标
13.1.3	α-淀粉	将淀粉预先糊化处理得到的产品。产品须由有资质的食品生产企业提供。	淀粉糊化度 水分
13.1.4	抗性糊精	以食用淀粉或淀粉质为原料，在酸性条件下经糊精化反应制得的一种膳食纤维。产品须由有资质的食品生产企业提供。	总膳食纤维 pH 灰分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
13.1.5	麦芽糊精	以淀粉或淀粉质为原料，经酶法低度水解、精制、喷雾干燥制成的不含游离淀粉的淀粉衍生物。产品须由有资质的生产企业提供。	葡萄糖当量 水分 溶解度
13.2.3	临近保质期食品	临近保质期的人类食品（烘焙食品、面食、豆制品、肉制品、蛋制品、乳制品、水产品、坚果、罐头、薯片、巧克力和糖果）。该产品在不影响公共健康和动物健康的前提下方可使用。产品须由有生产或销售资质的企业提供。产品应标明食品名称和生产厂家，如：饼干（XXX 食品厂）。	粗蛋白（巧克力和糖果除外） 粗脂肪（面食、豆制品、糖果除外） 盐分（巧克力和糖果除外） 水分（鲜品除外） 保质期
13.3.11	猴头菇	齿菌科猴头菇属真菌（ <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.12	裂褶菌	裂褶菌科裂褶菌属食用菌裂褶菌（ <i>Schizophyllum commune</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.4.9	固体果葡糖	由果葡糖浆干燥得到的粉状产品，或由结晶果糖、结晶葡萄糖按一定比例混配而成的结晶状产品。产品须由有资质的生产企业提供。	果糖 葡萄糖
13.4.10	果葡糖浆	以淀粉或淀粉质为原料，经水解、异构化、精制、浓缩等工艺制成的主要成分为果糖和葡萄糖的淀粉糖产品。产品须由有资质的生产企业提供。	果糖 葡萄糖 干物质
13.5.3	木质纤维粉	未经处理的木材经分解、分离木质素后进一步清洗得到植物性纤维，再经粉碎、研磨、过筛等机械加工改性而获得的木质纤维素产品。其主要成分为中性洗涤纤维。	中性洗涤纤维 粗灰分 水分

## (二) 删除

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
3.1.2	去皮扁豆	扁豆籽实去皮后的产品。	粗蛋白质 粗纤维
3.3.4	去皮蚕豆	蚕豆籽实去皮后的产品。	粗蛋白质 粗纤维
3.8.2	去皮豌豆	豌豆籽实去皮后的产品。	粗蛋白质 粗纤维
3.10.2	去皮羽扇豆	羽扇豆籽实经去皮后的产品。	粗蛋白质 粗纤维
4.11.2	甜菜粕颗粒	以甜菜粕为原料，添加废糖蜜等辅料经制粒形成的产品。	粗纤维 粗灰分 水分
<b>4.12</b>	<b>食用瓜类及其加工产品</b>		
10.3.1	乌贼	新鲜的乌贼。可以鲜用或根据使用要求对其进行冷藏、冷冻、蒸煮、干燥处理。	
10.3.2	乌贼粉	乌贼经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮
10.3.3	乌贼膏	以乌贼内脏为原料，经油脂分离、酶解、浓缩获得的膏状物。	粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
10.3.4	乌贼内脏粉	乌贼膏或与载体混合后，经过干燥获得的产品。使用的载体应为饲料法规中许可使用的原料，并在标签中注明载体名称。	粗蛋白 粗灰分 载体名称 挥发性盐基氮
10.3.5	乌贼油	从乌贼内脏中分离出的油脂。	粗脂肪 酸价 碘价

### (三) 修订

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.1.1	大麦	包括皮大麦 ( <i>Hordeum vulgare</i> L.) 和裸大麦 (青稞) ( <i>Hordeum vulgare</i> var. <i>nudum</i> ) 籽实。	
1.1.5	大麦粉浆粉	大麦经湿法加工提取蛋白、淀粉后的液态副产品经浓缩、干燥形成的产品。	粗蛋白质
1.1.18	压片大麦	去壳大麦经汽蒸、碾压后的产品，可含有少部分大麦壳。	淀粉 淀粉糊化度
1.2.6	大米蛋白粉	生产大米淀粉后以蛋白质为主的副产品。由大米经湿法碾磨、筛分、分离、浓缩和干燥获得。	粗蛋白质
1.2.9	大米抛光次粉	去除米糠的大米在抛光过程中产生的粉状副产品。	粗纤维 粗灰分
1.2.24	大米胚芽粕	大米胚芽经浸提取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
1.3.3	高粱粉浆粉	高粱湿法提取蛋白、淀粉后的液态副产品经浓缩、干燥形成的产品。	粗蛋白质 水分
1.5.3	干酒糟 [ DDG ] 1. 大麦 2. 大米 3. 玉米 4. 高粱 5. 小麦 6. 黑麦 7. 谷物 8. 薯类	谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后，对剩余的釜溜物过滤获得的滤渣进行干燥进行干燥制成的产品。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同，可分为大麦干酒糟、大米干酒糟、玉米干酒糟、高粱干酒糟、小麦干酒糟、黑麦干酒糟。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品称为谷物干酒糟。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.5.4	干酒糟可溶物 [— 1. 大麦 2. 大米 3. 玉米 4. 高粱 5. 小麦 6. 黑麦 7. 谷物 8. 薯类	谷物经发酵、蒸馏、干燥、除乙醇后，对剩余的釜称干酒糟可溶物。将过滤后的酒糟可溶物，经滤液来源。酒糟可溶物、玉米干酒糟可溶物、小麦干酒糟可溶物、高粱干酒糟可溶物、黑麦干酒糟可溶物、谷物干酒糟可溶物、薯类干酒糟可溶物。	粗蛋白 粗脂肪 粗纤维 水分
1.5.6	含可溶物的全干酒糟 [— 1. 大麦 2. 大米 3. 玉米 4. 高粱 5. 小麦 6. 黑麦 7. 谷物 8. 薯类	谷物经发酵、蒸馏、干燥、除乙醇后，对剩余的釜称干酒糟可溶物。将过滤后的酒糟可溶物，经滤液来源。酒糟可溶物、玉米干酒糟可溶物、小麦干酒糟可溶物、高粱干酒糟可溶物、黑麦干酒糟可溶物、谷物干酒糟可溶物、薯类干酒糟可溶物。	粗蛋白 粗脂肪 粗纤维 水分
1.5.7	湿酒糟 [— 1. 大麦 2. 大米 3. 玉米 4. 高粱 5. 小麦 6. 黑麦 7. 谷物 8. 薯类	谷物经发酵、蒸馏、干燥、除乙醇后，对剩余的釜称干酒糟可溶物。将过滤后的酒糟可溶物，经滤液来源。酒糟可溶物、玉米干酒糟可溶物、小麦干酒糟可溶物、高粱干酒糟可溶物、黑麦干酒糟可溶物、谷物干酒糟可溶物、薯类干酒糟可溶物。	粗蛋白 粗脂肪 粗纤维 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.5.8	湿酒糟可溶物 [____WDS] 1.大麦 2.大米 3.玉米 4.高粱 5.小麦 6.黑麦 7.谷物 8.薯类	谷物籽实或薯类经酵母发酵、蒸馏除去乙醇后，剩余的釜溜物经过滤后获得的滤液。产品名称应标明具体的谷物来源。根据谷物种类不同，可分为大麦湿酒糟可溶物、大米湿酒糟可溶物、玉米湿酒糟可溶物、高粱湿酒糟可溶物、小麦湿酒糟可溶物、黑麦湿酒糟可溶物。以两种及两种以上谷物籽实获得的产品标称为谷物湿酒糟可溶物。	
1.6.1	荞麦	蓼科一年生草本植物栽培荞麦的瘦果，包括甜荞 ( <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.) 和苦荞 ( <i>F. tataricum</i> Gaertn. 也称为鞑靼荞麦) 的籽实。	
1.7.1	筛余物 1.大麦 2.制芽大麦 3.大米 4.玉米 5.高粱 6.小麦 7.制芽小麦 8.黑麦 9.荞麦 10.黍 11.粟 12.小黑麦 13.燕麦	谷物籽实清理过程中筛选出的瘪的或破碎的籽实、种皮和外壳。因谷物种类不同，可分为大麦筛余物、种皮和大麦筛余物、大米筛余物、玉米筛余物、高粱筛余物、制芽大麦筛余物、小麦筛余物、黍筛余物、黑麦筛余物、荞麦筛余物、粟筛余物、小黑麦筛余物、燕麦筛余物。	粗纤维 粗灰分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.8.1	黍 [糜子]	禾本科草本植物栽培黍 ( <i>Panicum miliaceum</i> L.) 的籽实。	
1.9.2	小米	粟经脱壳并碾去皮层后的部分。按粒质不同分为粳性小米和糯性小米。	淀粉 粗蛋白质
1.11.1	小麦	小麦 ( <i>Triticum aestivum</i> L.) 的籽实。	
1.11.9	小麦粉浆粉	小麦提取淀粉、谷朊粉后的液态副产品经浓缩、干燥获得的产品。	粗蛋白质 水分
1.11.19	压片小麦	去壳小麦经汽蒸、碾压后的产品。其中可含有少量小麦壳。	淀粉 粗蛋白质
1.12.1	燕麦	燕麦的籽实，主要包括带稃型的皮燕麦 ( <i>Avena sativa</i> L.) 和裸粒型的裸燕麦 ( <i>Avena nuda</i> L., 俗称莜麦)。	
1.13.1	玉米	玉米 ( <i>Zea mays</i> L.) 籽实。	
1.13.5	压片玉米	玉米经汽蒸、碾压后的产品。	淀粉 淀粉糊化度
1.13.7	玉米蛋白粉	玉米经脱胚、粉碎、去渣、提取淀粉后的麸质水，再经脱水制成的富含蛋白质的产品，粗蛋白质含量不低于 50% (以干基计)。	粗蛋白质
1.13.8	玉米淀粉渣	生产柠檬酸等玉米深加工产品过程中，玉米经粉碎、液化、过滤获得的滤渣，再经干燥获得的产品。	淀粉 粗蛋白质 粗脂肪 粗灰分 水分
1.13.10	玉米浆干粉	玉米浸泡液经过滤、纯化、浓缩、喷雾干燥后获得的产品。	粗蛋白质 二氧化硫
1.13.19	玉米油 [玉米胚芽油]	由玉米胚经压榨或浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
1.13.21	玉米水溶蛋白	玉米浸泡液经沉降过滤、离子交换、膜过滤、酶解、真空浓缩、结晶、过滤、干燥制粒后获得的产品。粗蛋白质含量不低于55%（以干基计），水溶蛋白（占粗蛋白质比例）不低于95%，粗灰分含量不超过12%，水分含量不超过10%，二氧化硫含量不超过0.3%，脱氧雪腐镰刀菌烯醇含量不超过2.0 mg/kg。	粗蛋白质 水溶蛋白（占粗蛋白质比例） 粗灰分 二氧化硫
1.14.2	薏米 [ 薏苡仁、苡仁 ]	禾本科植物薏苡（ <i>Coix lacryma-jobi</i> var. <i>ma-yuen</i> (Romanet du Caillaud) Stapf）的种仁。	淀粉 粗蛋白质
2.2.1	菜籽 [ 油菜籽 ]	十字花科草本植物栽培油菜（ <i>Brassica napus</i> L.），包括甘蓝型、白菜型、芥菜型油菜的小颗粒球形种子。	
2.2.2	菜籽饼 [ 菜饼 ]	菜籽经压榨取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪
2.2.3	菜籽蛋白（粉）	利用菜籽或菜籽粕生产的蛋白质含量不低于50%（以干基计）的产品。	粗蛋白质
2.2.5	菜籽粕 [ 菜粕 ]	油菜籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品，或由菜籽饼浸提取油后获得的副产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.2.7	膨化菜籽	菜籽在一定温度和压力条件下，经膨化处理获得的产品。	粗蛋白质 粗脂肪
2.2.8	双低菜籽	油菜籽中油的脂肪酸中芥酸含量不高于5.0%，饼粕中硫甙含量不高于45.0 μmol/g的油菜籽品种。	芥酸 硫甙
2.2.9	双低菜籽粕 [ 双低菜粕 ]	双低菜籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品，或由双低菜籽饼浸提取油后获得的副产品。	粗蛋白质 粗纤维 硫甙
2.3.5	大豆浓缩蛋白	以豆粕（包括低温豆粕）为原料，经溶剂除去可溶物后获得的蛋白质含量不低于65%的产品。	粗蛋白质 氢氧化钾 蛋白质 氢氧化物

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
2.3.8	大豆皮	大豆经脱皮工艺脱下的种皮。	粗纤维
2.3.13	豆饼 [ 大豆饼 ]	大豆籽粒经压榨取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪
2.3.14	豆粕 [ 大豆粕 ]	大豆经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品；或由大豆饼浸提取油后获得的副产品；或大豆胚片经膨胀浸提制油工艺提取油后获得的产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.3.16	烘烤大豆 ( 粉 )	烘烤的大豆或将其粉碎后的产品。	
2.5.1	橄榄饼 [ 油橄榄饼 ]	木犀科常绿乔木油树的椭圆形或卵形黑果油橄榄 ( <i>Olea europaea</i> L. ) 果实经果肉熔融分离取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
2.5.3	橄榄油	橄榄经果肉熔融分离或浸提制取的油。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值
2.9.2	花生饼 [ 花生仁饼 ]	脱壳花生经压榨取油后的副产品。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
2.9.3	花生蛋白 ( 粉 )	由花生及花生粕生产的蛋白质含量不低于 65% ( 以干基计 ) 的产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.9.4	花生衣	花生仁外衣, 含有丰富单宁和硫胺。	粗纤维
2.11.1	葵花籽 [ 向日葵籽 ]	菊科草本植物栽培向日葵 ( <i>Helianthus annuus</i> L. ) 短卵形瘦果的种子。	
2.11.5	葵花籽仁粕 [ 向日葵籽仁粕 ]	部分脱壳的向日葵籽经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.12.1	棉籽	锦葵科草木或多年生灌木棉花 ( <i>Gossypium</i> spp. ) 蒴果的种子。不得用于水产饲料。	不得用于水产饲料

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
2.12.4	棉籽蛋白（粉）	由棉籽或棉籽粕生产的粗蛋白质含量在50%以上的产品。	粗蛋白质 游离棉酚
2.12.7	棉籽粕〔棉粕〕	棉籽经脱绒、脱壳、仁壳分离后，经预压浸提或直接溶剂浸提取油后获得的副产品，或由棉籽饼浸提取油获得的副产品。	粗蛋白质 粗纤维
2.12.9	脱酚棉籽蛋白〔脱毒棉籽蛋白〕	以棉籽为原料，在低温条件下，经软化、轧胚、浸出提油并将棉酚以游离状态萃取脱除后得到的粗蛋白质含量不低于50%、游离棉酚含量不高于400 mg/kg的产品。	粗蛋白质 粗纤维 游离棉酚
2.18.1	亚麻籽〔胡麻籽〕	亚麻（ <i>Linum usitatissimum</i> L.）的种子。	
2.20.1	棕榈果	棕榈（ <i>Trachycarpus fortunei</i> Hook.）果穗上的含油未加工脱脂和未分离果核的果（肉）实。	粗蛋白质 粗脂肪 粗纤维
2.20.4	棕榈仁	油棕榈果核脱壳后的果仁。	
<b>2.26</b> <b>（原 2.24）</b>	<b>其它</b>		
2.26.1 （原 2.24.1）	氢化脂肪	植物油经氢化反应获得的产品。产品须由有资质的食品生产企业提供。	酸价 过氧化值
2.26.2 （原 2.24.2）	琉璃苣籽油	琉璃苣（ <i>Borago officinalis</i> L.）籽经压榨或浸提制取的油。	酸价 过氧化值
2.26.3 （原 2.24.3）	奇亚籽	唇形科鼠尾草属艾欧鼠尾草（ <i>Salvia hispanica</i> L.）的种子。	
3.1.1	扁豆	豆科蝶形花亚科扁豆属扁豆（ <i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet）的籽实。	
3.2.1	菜豆	豆科菜豆属菜豆（ <i>Phaseolus vulgaris</i> L.）的籽实。	
3.3.1	蚕豆	豆科野豌豆属蚕豆（ <i>Vicia faba</i> L.）的籽实。	水分
3.3.5	压片蚕豆	蚕豆籽实经汽蒸、碾压处理获得的产品。	粗蛋白质

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
3.4.2	瓜尔豆胚芽渣	瓜尔豆籽实的胚芽经浸提制取瓜尔豆胶后的副产品。	粗蛋白质
3.4.3	瓜尔豆渣	瓜尔豆籽实经浸提制取瓜尔豆胶后的副产品。	粗蛋白质
3.5.1	红豆 [ 赤豆 ]	豆科豇豆属红豆 ( <i>Vigna angularis</i> (Willd.) Ohwi et H.Ohashi) 的籽实。	
3.7.1	绿豆	豆科豇豆属绿豆 ( <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek) 的籽实。	
3.8.1	豌豆	豆科豌豆属豌豆 ( <i>Pisum sativum</i> L.) 的籽实。	
3.8.6	豌豆粉浆粉	豌豆经湿法提取淀粉和蛋白后所得的液态副产品, 经浓缩、干燥获得的粉状产品。主要由可溶性蛋白和碳水化合物组成。	粗蛋白质 水分
3.8.10	压片豌豆	豌豆籽实经汽蒸、碾压获得的产品。	粗蛋白质
3.10.1	羽扇豆	苦味物质含量低的豆科羽扇豆属多叶羽扇豆 ( <i>Lupinus micranthus</i> Guss.) 的籽实。	
3.11.1 (原 3.11.1 和 3.11.2)	____ 豆荚 (粉)	可食用豆科植物籽实的豆荚, 可经粉碎。产品名称应标明原料来源, 如: 豌豆荚、角豆荚粉。	粗纤维
3.11.3	烘烤____豆	可食用豆科植物的籽实经烘烤后的产品。产品名称应标明原料来源, 如: 烘烤菜豆。	粗蛋白质
3.12.1	兵豆 [ 小扁豆 ]	豆科兵豆属兵豆 ( <i>Lens culinaris</i> Medic.) 的籽实。	
<b>4.1</b>	<b>萝卜及其加工产品</b>		
4.1.1	萝卜 (干、片、块、粉、颗粒)	萝卜 ( <i>Raphanus sativus</i> L.), 或经切块、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 萝卜干。	水分 (鲜品除外)
4.2.1	大蒜 (粉、片)	百合科葱属蒜 ( <i>Allium sativum</i> L.), 或经粉碎或切片获得的白色至黄色粉末或片状物。产品名称应注明产品形态, 如: 大蒜粉。	水分 (鲜品除外)
4.3.1	甘薯 [ 红薯、白薯、番	旋花科番薯属甘薯 ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) 植物的块根, 或经	水分 (鲜品除外)

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
	薯、山芋、地瓜、红苕] (干、片、块、粉、颗粒)	切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 甘薯干。	
4.3.2	甘薯 [红薯、白薯、番薯、山芋、地瓜、红苕] 渣	甘薯提取淀粉后的副产品。	粗纤维 粗灰分 水分
4.4.1	胡萝卜 (干、片、块、粉、颗粒)	伞形科胡萝卜属胡萝卜 ( <i>Daucus carota</i> L.), 或经切块、干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 胡萝卜干。	水分 (鲜品除外)
4.5.1	菊苣根 (干、片、块、粉、颗粒)	菊科菊苣属菊苣 ( <i>Cichorium intybus</i> L.) 的块根, 或经干燥、粉碎工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 菊苣根粉。	水分 (鲜品除外) 总糖
4.6.2	菊芋渣	菊科向日葵属菊芋 ( <i>Helianthus tuberosus</i> L.) 的块根提取菊糖后的副产品。	粗纤维 粗灰分 水分
4.7.1	马铃薯 [土豆、洋芋、山药蛋] 干 (片、块、粉、颗粒)	茄科茄属马铃薯 ( <i>Solanum tuberosum</i> L.) 经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 马铃薯干。	水分
4.7.3	马铃薯渣	马铃薯经提取淀粉和蛋白后的副产品。	粗纤维 粗灰分 水分
4.9.1	木薯干 (片、块、粉、颗粒)	大戟科木薯属木薯 ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz.) 经切块、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 木薯干。	水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
4.9.2	木薯渣	木薯提取淀粉后的副产品。	粗纤维 粗灰分 水分
4.10.1	藕 [ 莲藕 ] ( 干、片、块、粉、颗粒 )	莲科莲属莲 ( <i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.) 的块根, 或经切片、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 莲藕干。	水分 ( 鲜品除外 )
4.11.1	甜菜渣	藜科甜菜属甜菜 ( <i>Beta vulgaris</i> L.) 的块根制糖后的副产品, 由浸提或压榨后的甜菜片组成。	粗纤维 粗灰分 水分
4.14.1 (原 4.13.1)	油莎豆	莎草科莎草属植物油莎草 ( <i>Cyperus esculentus</i> L. var. <i>sativus</i> Boeck) 的地下块茎经干燥后的产品。	
4.17.1 (原 4.3.3)	紫薯 ( 干、片、块、粉、颗粒 )	旋花科番薯属紫薯 ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) 的块根, 或经切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 紫薯干。	水分 ( 鲜品除外 )
<b>4.18</b> (原 4.13)	<b>其它</b>		
4.18.2 (原 4.13.2)	芜根干 ( 片、块、粉、颗粒 )	芜根 ( <i>Brassica rapa</i> L.) 经切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 芜根干。	水分
5.1.1	辣椒 ( 粉 )	茄科辣椒属辣椒 ( <i>Capsicum annuum</i> L.), 或经干燥、粉碎后所得的产品。	粗蛋白质 粗灰分
5.1.2	辣椒渣	辣椒皮提取红色素 ( 和 ) 或辣椒素后的副产品。	粗蛋白质 粗灰分
<b>5.2</b>	<b>水果、坚果、食用瓜类及其加工产品</b>		
5.2.1	鳄梨 [ 牛油果 ] ( 干、片、块、粉 )	樟科鳄梨属鳄梨 ( <i>Persea americana</i> Mill.), 或经切片、切片、干燥、粉碎等工艺获得的不同形态的产品。产品名称应注明产品形态, 如: 鳄梨干。	总糖 水分 ( 鲜品除外 )

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
5.2.9 (原 4.12.1)	____瓜	可食用瓜类或其去除瓜籽后的产品，可鲜用或对其进行干燥加工处理。产品名称应标明使用原料的来源，如：南瓜。	水分
5.2.11 (原 4.12.2)	____瓜籽	可食用瓜类的籽实经干燥等工艺加工获得的产品。产品名称应标明使用原料的来源，如：南瓜籽。	粗蛋白质
5.3.1 (原 5.3.1 和 5.3.2)	枣(粉、片、干)	可食用枣，或经干燥、切片、粉碎获得的不同形态的产品。产品名称应标明产品形态，如：酸枣、黑枣干、红枣粉。	粗灰分(鲜品除外)
5.5.1	圆苞车前子壳	车前科车前属圆苞车前 ( <i>Plantago ovata</i> ) 的籽子外壳经粉碎后的产物。该产品仅限于宠物饲料(食品)使用。	水分 膳食纤维 总膳食纤维 该饲料(食品)仅限于宠物使用
6.1.2	____干草	收割的牧草经自然干燥或烘干脱水后获得的产品。不得含有毒有害草、燕麦干草、燕麦干草。	粗蛋白 中性洗涤剂纤维
6.2.1	____氨化桔秆	以收获一定比例的玉米秸秆、小麦秸秆、稻秸为原物料，在密闭的条件下经氨化贮存而获得的产品。产品名称应标明氨化贮存时间，如：氨化玉米秸秆、氨化小麦秸秆、氨化稻秸秆。	粗灰分 中性洗涤剂纤维 氨源种类
6.3.1	____青绿粗饲料	可饲用的新鲜茎叶，主要包括天然牧草、栽培牧草、田间杂草、菜叶类、水生植物。产品名称应标明主要植物种类，如：苜蓿。	粗蛋白 中性洗涤剂纤维 水分
6.4.1	____半干青贮饲料	又称低水分青贮饲料，是将青贮原料经过预干蒸发，使水分降低到40%-50%时进行青贮而获得的产品。有可能使青贮添加剂。产品名称应标明青贮原料的种类，如：苜蓿青贮饲料。	粗蛋白 粗灰分 中性洗涤剂纤维 青贮量(适用时) 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
6.4.2	——黄贮饲料	以收获籽实后的农作物秸秆为原料，通过添加微生物菌剂、酸化剂、酶制剂等添加剂，有可能添加适量水，在密闭缺氧的条件下，通过厌氧乳酸菌的发酵作用而获得的一类粗饲料产品。产品名称应标明农作物的品种，如玉米黄贮饲料。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
6.4.3	——青贮饲料	将含水率62%-75%的青绿粗饲料切碎后，在密闭缺氧的条件下，通过厌氧乳酸菌的发酵作用而获得的一类粗饲料产品。产品名称应标明粗饲料的品种，如：玉米青贮饲料、小黑麦青贮饲料。	淀粉 粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
6.5.1	灌木或树木茎叶	指可饲用的多年生木本植物的成熟植株及各种树木新鲜或干燥的茎叶。产品名称应标明灌木或树木的品种，如：大叶杨茎叶。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
6.5.2	灌木或树木茎叶粉	指可饲用的多年生木本植物的成熟植株及各种树木的茎叶经干燥、粉碎后获得的产品。产品名称应标明灌木或树木的品种，如：松针粉。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
6.5.3	灌木或树木茎叶颗粒（块）	指可饲用的多年生木本植物的成熟植株及各种树木的茎叶经干燥、粉碎、制粒后获得的产品。产品名称应标明灌木或树木的品种，如：大叶杨茎叶颗粒。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
6.5.5	辣木茎叶	辣木 ( <i>Moringa oleifera</i> Lam.) 可饲用品种的新鲜或干燥茎叶。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分
7.2.1	丝兰粉	丝兰经干燥、粉碎后得到的粉状产品。	粗灰分 中性洗涤剂品种及青贮添加剂品种及用量（适用时） 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
7.3.1	甜叶菊渣	甜叶菊提取甜菊糖后的副产品。	粗蛋白 粗纤维 粗灰分 水分
7.5.3	裂壶藻粉	以裂壶藻 ( <i>Schizochytrium</i> sp.) 为藻种, 通过发酵、分离、干燥等工艺生产的富含 DHA 的藻粉。	粗脂肪 DHA
7.5.4	螺旋藻粉	钝顶螺旋藻或极大螺旋藻经干燥、粉碎后的产品。	粗蛋白 粗灰分
7.5.5	拟微绿球藻粉	以拟微绿球藻 ( <i>Nannochloropsis</i> sp.) 为藻种, 通过培养、浓缩、干燥等工艺生产的富含 EPA 的藻粉。	粗脂肪 EPA
7.5.6	微藻粕	裂壶藻粉、拟微绿球藻粉或小球藻粉浸提脂肪后, 经干燥得到的副产品。	粗蛋白 粗灰分
7.5.7	小球藻粉	以小球藻 ( <i>Chlorella</i> sp.) 为藻种, 通过培养、浓缩、干燥等工艺生产的富含 EPA 和 DHA 的藻粉。	粗脂肪 EPA DHA
7.5.9	雨生红球藻粉	以雨生红球藻 ( <i>Haematococcus Pluvialis</i> ) 为藻种, 通过培养、浓缩、干燥等工艺生产的含虾青素的藻粉。	粗脂肪 虾青素
7.5.11	等鞭金藻粉	以天然等鞭金藻 ( <i>Isochrysis</i> sp.) 为藻种, 以尿素为氮源, 在光生物反应器中培养, 浓缩获得藻膏, 经干燥、粉碎形成的藻粉。产品中真蛋白含量不低于 35%, 粗灰分不高于 15%, 尿素残留不高于 0.5%, 微囊藻毒素不得检出。该产品仅限于水产饲料使用。	真蛋白 粗脂肪 粗灰分 水分 尿素 该产品仅限于水产饲料使用

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
7.5.12	褐指藻粉	以天然褐指藻 ( <i>Phaeodactylum</i> sp.) 为藻种, 以尿素为氮源, 在光生物反应器中培养, 浓缩获得藻膏, 经干燥、粉碎形成的藻粉。产品中真蛋白含量不低于 30%, 粗灰分不高于 15%, 尿素残留不高于 0.5%, 微囊藻毒素不得检出。该产品仅限于水产饲料使用。	真蛋白 粗脂肪 粗灰分 水分 尿素 该产品仅限于水产饲料使用
7.5.13	四片藻粉	以天然四片藻 ( <i>Tetraselmis</i> sp.) 为藻种, 以尿素为氮源, 在光生物反应器中培养, 浓缩获得藻膏, 经干燥、粉碎形成的藻粉。产品中真蛋白含量不低于 30%, 粗灰分不高于 15%, 尿素残留不高于 0.5%, 微囊藻毒素不得检出。该产品仅限于水产饲料使用。	真蛋白 粗脂肪 粗灰分 水分 尿素 该产品仅限于水产饲料使用
9.2.1	蚕蛹 (粉)	鳞翅目蚕蛾科家蚕属家蚕 ( <i>Bombyx mori</i> Linnaeus) 的可食用蛹经干燥获得的产品。可将其粉碎。	粗蛋白 粗脂肪 粗灰分 粗纤维 粗磷 粗钾 粗钠 粗钙 粗氯 粗硫 粗氮 粗磷 粗钾 粗钠 粗钙 粗氯 粗硫 粗氮
9.2.7	____虫干 (粉)	在可控条件下饲养的昆虫经干燥获得的产品, 可经粉碎。此类昆虫在不影响公共健康和动物健康的前提下方可进行上述加工。产品名称应标明具体动物种类, 如: 黄粉虫干、黑水虻虫粉。	粗蛋白 粗脂肪 粗灰分 粗纤维 粗磷 粗钾 粗钠 粗钙 粗氯 粗硫 粗氮
9.2.8	脱脂____虫粉	对____虫干 (粉) 采用超临界萃取等方法进行脱脂后获得的产品。此类昆虫在不影响人类和动物健康的前提下方可进行上述加工。产品名称应标明具体动物种类, 如: 脱脂黄粉虫粉、脱脂黑水虻虫粉。	粗蛋白 粗脂肪

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
9.3.3	动物内脏粉	新鲜或经冷藏、冷冻保鲜的食用动物内脏经高温蒸煮、干燥、粉碎获得的产品。原料应来源于同一动物种类，除不可避免的混杂外，不得含有蹄、角、牙齿、毛发、羽毛及消化道内容物，不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明具体动物种类，若能确定原料来源于何种动物内脏，产品名称可标明动物内脏名称，如：鸡内脏粉、猪内脏粉、猪肝粉。	粗蛋白 粗脂肪 粗蛋白酶消化率 挥发性盐基氮 组胺
9.3.5	动物水解物	洁净的可食用动物的肉、内脏、器官和组织经研磨粉碎、蒸煮、压榨、水解等工艺获得的产品，可以是液态、半固态或经加工制成的固态粉末。原料应来源于同一动物种类，新鲜无变质或经冷藏、冷冻保鲜处理，除不可避免的混杂外，不得使用含有蹄、角、牙齿、毛发、羽毛及消化道内容物。不得使用发生疫病和含禁用物质的动物组织。产品名称需标明具体动物种类、组织器官和物理形态，如：鸡架酶解浆、鸡架酶解粉。该产品仅限于宠物饲料（食品）、水产饲料使用。	粗蛋白 pH值 水分 本产品仅限于宠物饲料（食品）、水产饲料使用
9.4.5	____蛋（黄、清）	未经过加工或仅仅经冷藏、涂膜等保鲜技术处理的可食用禽蛋，有壳或去壳。也可经分离为蛋黄液、蛋清液。产品名称需标明具体动物种类，如鹌鹑蛋、鸡蛋黄、鸭蛋清。	粗蛋白 粗脂肪 粗灰分（适用于有壳蛋）
9.6.9	骨源磷酸氢钙	食用动物骨粉碎后，经盐酸浸泡所得溶液，用石灰乳中和，再经干燥、粉碎得到的产品，其中磷含量不低于16.5%，氯含量不高于3%。不得使用医药化工回收盐酸生产。	粗灰分 总磷 钙 氯
10.3.8	鱿鱼膏	以鱿鱼内脏为原料，经油脂分离、浓缩获得的膏状物。	粗蛋白 粗脂肪 粗灰分 挥发性盐基氮 水分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
10.4.4 (原 10.4.2、 10.4.4、10.4.7 和 10.4.10)	鱼粉	<p>包括白鱼粉、红鱼粉、鱼排粉。</p> <p>白鱼粉：以鳕鱼、鲽鱼等白色肉质鱼类的全鱼或其加工鱼产品后剩余的部分（包括鱼骨、鱼内脏、鱼头、鱼尾、鱼皮和鱼鳍等）为原料，经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。</p> <p>红鱼粉：以全鱼（白鱼粉原料鱼除外）为原料，经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。红鱼粉包括鱼虾粉。</p> <p>鱼排粉：以白鱼粉原料鱼以外的鱼体加工鱼产品后剩余的部（包含海洋捕捞鱼加工副产品或其它鱼加工副产品，包括鱼骨、鱼内脏、鱼头、鱼尾、鱼皮和鱼鳍等）为原料，经蒸煮、压榨、干燥、粉碎获得的产品。</p> <p>产品名称应注明产品种类，鱼排粉可注明原料来源，如：白鱼粉、红鱼粉、鱼排粉（源自海洋捕捞鱼加工副产品）。</p>	<p>粗蛋白质</p> <p>粗灰分</p> <p>赖氨酸</p> <p>挥发性盐基氮</p> <p>组胺</p> <p>丙二醛</p>
10.4.13	低脂肪鱼粉 [ 低脂鱼粉 ]	<p>以红鱼粉为原料，经正己烷浸提脱脂后得到的产品。粗蛋白质含量不低于 68%，粗脂肪含量不高于 6%，挥发性盐基氮含量不高于 80 mg/100g，组胺含量不高于 500 mg/kg，正己烷残留不高于 500 mg/kg。原料红鱼粉应为有资质的生产企业提供的合格产品。</p>	<p>粗蛋白质</p> <p>粗脂肪</p> <p>粗灰分</p> <p>赖氨酸</p> <p>挥发性盐基氮</p> <p>组胺</p> <p>水分</p>
12.1.1	发酵豆粕	<p>以豆粕或脱皮豆粕为原料，使用《饲料添加剂品种目录》中批准使用的饲用微生物菌种（株）进行固态发酵，并经干燥制成的蛋白质饲料原料产品。</p>	<p>酸溶蛋白（三氯乙酸可溶蛋白）</p> <p>粗蛋白质</p>
12.1.2	发酵____果渣	<p>以果渣为原料，使用《饲料添加剂品种目录》中批准使用的饲用微生物菌种（株）进行固态发酵获得的产品。产品名称应标明具体原料来源，如：发酵苹果渣。</p>	<p>粗纤维</p> <p>粗灰分</p>

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
12.1.3	发酵棉籽蛋白	以脱壳程度高的棉籽粕或棉籽蛋白为原料，使用《饲料添加剂品种目录》中批准使用的饲用微生物菌种（株）进行固态发酵，并经干燥制成的产品。	酸溶蛋白（三氯乙酸可溶蛋白）粗蛋白质游离棉酚
12.2.1	产朊假丝酵母蛋白	以玉米浸泡液、葡萄糖、葡萄糖母液等为培养基，利用产朊假丝酵母（ <i>Candida utilis</i> ）液态发酵，经喷雾干燥制成的粉末状产品。	粗蛋白质粗灰分
12.2.2	啤酒酵母粉	啤酒发酵过程中产生的废弃酵母，以啤酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）细胞为主要组分，经干燥获得的产品。	粗蛋白质粗灰分
12.2.3	啤酒酵母泥	啤酒发酵中产生的泥浆状废弃酵母，以啤酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）细胞为主且含有少量啤酒。	粗蛋白质粗灰分
12.2.4	食品酵母粉	食品酵母生产过程中产生的废弃酵母经干燥获得的产品，以酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）细胞为主要组分。	粗蛋白质粗灰分
12.2.5	酿酒酵母水解物	以酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）为菌种，经液态发酵得到的菌体，再经自溶或外源酶催化水解后，浓缩或干燥获得的产品。酵母可溶物未经提取，粗蛋白质含量不低于35%。	酸溶蛋白（三氯乙酸可溶蛋白）粗蛋白质粗灰分甘露聚糖氨基态氮
12.2.7	酿酒酵母提取物	酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）经液态发酵后得到的菌体，再经自溶或外源酶催化水解，或机械破碎后，分离获得的可溶性组分经浓缩或干燥得到的产品。	粗蛋白质粗灰分
12.2.8	酿酒酵母细胞壁	酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）经液态发酵后得到的菌体，再经自溶或外源酶催化水解，或机械破碎后，分离获得的细胞壁经浓缩、干燥得到的产品。	甘露聚糖

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
12.3.1	谷氨酸渣 [ 味精渣 ]	利用谷氨酸棒杆菌 ( <i>Corynebacterium glutamicum</i> ) 和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐 (或其它矿物质) 组成的培养基发酵生产 L-谷氨酸后剩余的固体残渣。菌体应灭活。可进行干燥处理。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分
12.3.2	核苷酸渣	利用谷氨酸棒杆菌 ( <i>Corynebacterium glutamicum</i> ) 和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐 (或其它矿物质) 组成的培养基发酵生产 5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠后剩余的固体残渣。菌体应灭活。可进行干燥处理。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分
12.3.3	赖氨酸渣	利用谷氨酸棒杆菌 ( <i>Corynebacterium glutamicum</i> ) 和由蔗糖、糖蜜、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐 (或其它矿物质) 组成的培养基发酵生产 L-赖氨酸后剩余的固体副产品。菌体应灭活。可进行干燥处理。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分
12.3.4	辅酶 Q10 渣	利用类球红细菌 ( <i>Rhodobacter sphaeroides</i> ) 和由葡萄糖、玉米浆、无机盐等组成的主要原料发酵生产辅酶 Q10 后的固体副产品。菌体应灭活并经干燥处理。该产品仅限于畜禽和水产饲料使用。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分 该产品仅限于畜禽和水产饲料使用
12.3.5	乙醇梭菌蛋白	以乙醇梭菌 ( <i>Clostridium autoethanogenum</i> CICC 11088s) 为发酵菌种, 以钢铁工业转炉气中的 CO 为主要原料, 采用液态发酵, 生产乙醇后的剩余物, 经分离、喷雾干燥等工艺制得。终产品不含生产菌株活细胞。该产品仅限于仔猪、肉禽、鱼类饲料使用。产品监测期至 2026 年 8 月。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分 该产品仅限于仔猪、肉禽、鱼类饲料使用

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
12.3.6	荚膜甲基球菌蛋白	以荚膜甲基球菌 ( <i>Methylococcus capsulatus</i> , CICC 11106s) 为主要生产菌株, 以 <i>Cupriavidus cauae</i> (CICC 11107s)、丹麦解硫胺素芽孢杆菌 ( <i>Aneurinibacillus danicu</i> , CICC 11108s) 和土壤短芽孢杆菌 ( <i>Brevibacillus agri</i> , CICC 11109s) 为辅助菌株, 以天然气中的甲烷为主要原料, 经液体连续发酵、固液分离和干燥等工艺制得。终产品不含生产菌株活细胞。该产品仅限于虾类和鱼类饲料使用。产品监测期至 2028 年 12 月。	粗蛋白 粗灰分 水分 该产品仅限于虾类和鱼类饲料使用
12.3.7	解脂耶氏酵母蛋白	以煤化工或天然气化产生的 CO <sub>2</sub> 和 H <sub>2</sub> 为主要原料, 通过热醋穆尔氏菌 ( <i>Moorella thermoacetica</i> CGMCC 28818) 发酵得到含乙酸的发酵液, 解脂耶氏酵母 ( <i>Yarrowia lipolytica</i> CGMCC 25047) 利用乙酸进行发酵, 收集解脂耶氏酵母菌体细胞, 经分离、灭活、干燥等工艺制得。该产品仅限于虾类饲料使用。产品监测期至 2030 年 6 月。	粗蛋白 粗灰分 水分 铵盐 该产品仅限于虾类饲料使用
12.3.8	异亮氨酸渣	利用谷氨酸棒杆菌 ( <i>Corynebacterium glutamicum</i> ) 和由蔗糖、糖浆、淀粉或其水解液等植物源成分及铵盐 (或其它矿物质) 组成的培养基发酵生产异亮氨酸后剩余的固体副产物。菌体应灭活。可进行干燥处理。粗蛋白含量不低于 68.0%, 粗灰分含量不超过 8.0%, 铵盐 (以 NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> 计) 含量不超过 2.0%, 水分含量不超过 6.0%。该产品仅限于畜禽饲料使用。	粗蛋白 粗灰分 铵盐 水分 该产品仅限于畜禽饲料使用
12.4.1	醋糟 1. 糯米 2. 高粱 3. 麦麸 4. 米糠 5. 甘薯 6. 水果 7. 谷物	以所列物质为原料, 经米曲霉 ( <i>Aspergillus oryzae</i> )、黑曲霉 ( <i>Aspergillus niger</i> )、酿酒酵母 ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) 和醋杆菌 ( <i>Acetobacter sp</i> ) 发酵酿造提取食醋后所得的固体副产品。产品若来源于单一原料, 产品名称应标明其来源, 如: 糯米醋糟。	粗蛋白 粗纤维 粗灰分

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
12.4.3	柠檬酸糟	以含有淀粉的植物性原料发酵生产柠檬酸的过程中，发酵液经过滤剩余的滤渣经脱水干燥获得的固体产品。	粗蛋白 粗灰分
12.4.4	葡萄酒糟（泥）	工业法生产葡萄酒的副产品，由分离发酵葡萄汁后的液体/糊状物组成。	粗蛋白 粗灰分
12.4.5	甜菜糖蜜酵母发酵浓缩液	以甜菜糖蜜为原料，经液态发酵生产酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）后的残液再经浓缩得到的产品。	粗蛋白 钾 盐分 甜菜碱 非蛋白氮
12.5.2 （原 12.1.4）	酿酒酵母发酵白酒糟	以鲜白酒糟为基质，经酿酒酵母（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）固态发酵、自溶、干燥、粉碎后得到的产品。	酸溶蛋白（三氯乙酸可溶蛋白） 粗蛋白 粗纤维
13.1.1	____淀粉	以谷物、豆类、块根、块茎等食用植物为原料，经淀粉制取工艺（提取、脱水和干燥）获得的产品。产品名称应标明原料来源，如：玉米淀粉。产品须由有资质的食品生产企业提供。	淀粉 水分
13.1.2	糊精	以淀粉或淀粉质为原料，在酸或酶的作用下进行低度水解反应所获得的小分子中间产物。产品须由有资质的食品生产企业提供。	还原糖 葡萄糖当量 水分
13.2.1 （原 5.2.4 和 13.2.1）	水果、蔬菜、食用菌加工副产品及副产品	水果、蔬菜、食用菌在收获、物流运输及食品工业加工过程中产生的不再用于人类食用的鲜果（蔬、菌）及其汁、泥、片，以及由上述果（蔬、菌）在生产过程中去除的皮、核/籽、根、茎、叶，及因边角、不完整、不规则、散落而不能成为商品的部分。可经干燥、冷冻。该类产品在不应影响公共健康和动物健康的前提下方可生产和使用。产品名称应标明相应水果、蔬菜、食用菌的具体名称，如：苹果皮。	粗纤维 酸不溶灰分 水分（鲜品除外）

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
13.2.2	食品工业产品及副产品	食品工业（烘焙食品、面食、豆制品、肉制品、蛋制品、乳制品、水产品、坚果、罐头、薯片、巧克力和糖果）生产过程中获得的前食品和副产品（仅指上述食品在生产过程中因边角、不完整、散落、规格混杂原因而不能成为商品健康的原因，可进行干燥处理。该类食品在不影响公共健康和动物健康的前提下方可生产和使用。产品名称应标明具体种类和来源，如：火腿肠。	粗蛋白质（巧克力和糖果除外） 粗脂肪（面食、豆制品、糖果除外） 盐分（巧克力和糖果除外） 水分（鲜品除外） 保质期
13.3.1	白灵侧耳（白灵菇）	侧耳科侧耳属食用菌白灵侧耳（ <i>Pleurotus nebrodensis</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.2	刺芹侧耳（杏鲍菇）	侧耳科侧耳属食用菌刺芹侧耳（ <i>Pleurotus eryngii</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.3	平菇	侧耳科侧耳属食用菌平菇（ <i>Pleurotus ostreatus</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.4	香菇	光茸菌科香菇属食用菌香菇（ <i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Sing）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.5	毛柄金钱菌 [ 金针菇 ]	小皮伞科小火焰菌属食用菌毛柄金钱菌（ <i>F. velutipes</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.6	木耳 [ 黑木耳 ]	木耳科木耳属食用菌木耳（ <i>Auricularia auricula</i> (L.ex Hook.) Underwood）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.7	银耳	银耳科银耳属食用菌银耳（ <i>Tremella</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.8	双孢蘑菇 [ 白蘑菇 ]	蘑菇科蘑菇属食用菌双孢蘑菇（ <i>Agaricus bisporus</i> ）及其干燥产品。	水分（鲜品除外）
13.3.9	灵芝	多孔菌科真菌赤芝（ <i>Ganoderma lucidum</i> (Leyss.ex Fr.) Karst.）或紫芝（ <i>Ganoderma sinense</i> Zhao, Xu et Zhang）的子实体及其干燥产品。	水分（鲜品除外）

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
13.3.10	姬松茸	蘑菇科蘑菇属姬松茸 ( <i>Agaricus subrufescens</i> ) 及其干燥产品。	水分 (鲜品除外)
13.4.1	白糖 [蔗糖]	以甘蔗、甜菜或原糖为原料经制糖工艺制取的精糖, 主要成分为蔗糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。	蔗糖
13.4.2	果糖	己酮糖, 单糖的一种, 是葡萄糖的同分异构体。以淀粉水解产生的葡萄糖经异构、分离、精制、结晶得到的产品, 或由蔗糖水解产生的果糖和葡萄糖经分离、精制、结晶得到的产品。产品须由有资质的食品生产企业提供。	果糖 比旋光度
13.4.3	红糖 [蔗糖]	以甘蔗为原料, 经榨汁、浓缩获得的带糖蜜的金黄色至红褐色晶体, 主要成分为蔗糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。	总糖
13.4.4	麦芽糖	由两个葡萄糖分子以 $\alpha$ -1,4-糖苷键连接构成的二糖。为淀粉经 $\beta$ -淀粉酶作用下不完全水解获得的产物。包括结晶麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糖浆。产品须由有资质的食品生产企业提供。	麦芽糖 干物质 (仅适用于麦芽糖浆)
13.4.6	葡萄糖	己醛糖, 单糖的一种, 是果糖的同分异构体。以淀粉或淀粉质为原料, 经液化、糖化所得的葡萄糖液, 再经过精制、浓缩、结晶制得的产品, 可含有一个结晶水。产品须由有资质的食品生产企业提供。	葡萄糖 比旋光度
13.4.8	葡萄糖浆	淀粉或淀粉质经水解获得的高纯度、浓缩的营养性糖类的水溶液。产品须由有资质的食品生产企业提供。	葡萄糖当量 干物质
13.4.11 (原 4.5.3)	菊苣菊糖 [菊粉]	以菊苣的块根为原料, 经筛选、清洗、粉碎、提取、精制等工序制得, 由果糖基经 $\beta$ -糖苷键连接, 聚合度为 2-60 的果聚糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。	菊糖
13.4.12 (原 4.6.1)	菊芋菊糖 [菊粉]	以菊芋的块根为原料, 经筛选、清洗、粉碎、提取、精制等工序制得, 由果糖基经 $\beta$ -糖苷键连接, 聚合度为 2-60 的果聚糖。产品须由有资质的食品生产企业提供。	菊糖

原料编号	原料名称	特征描述	强制性标识要求
13.5.1 (原 13.5.1)	木纤维	天然木材通过机械加工而获得的产品,其主要成分为纤维素。	粗纤维
13.5.2 (原 13.5.1)	竹纤维	天然竹材通过机械加工而获得的产品,其主要成分为纤维素。	粗纤维

### 三、第四部分单一饲料品种

#### (一) 新增

- 2.3.20 大豆蛋白(粉)
- 2.12.10 棉籽浓缩蛋白
- 7.5.14 钝顶螺旋藻
- 7.5.15 极大螺旋藻
- 9.2.7 \_\_\_\_虫干(粉)
- 9.2.8 脱脂\_\_\_\_虫粉
- 9.2.9 \_\_\_\_虫浆
- 9.2.10 \_\_\_\_虫油
- 9.3.12 酶解动物内脏(粉)
- 10.2.11 酶解虾浆
- 10.2.12 酶解虾溶浆
- 10.3.12 酶解鱿鱼膏
- 10.4.15 酶解鱼浆
- 10.4.16 酶解鱼内脏浆
- 10.4.17 酶解鱼溶浆
- 12.1.5 发酵\_\_\_\_
- 12.1.6 发酵饲料(\_\_\_\_)

#### (二) 删除

- 10.4.2 白鱼粉
- 10.4.7 鱼排粉
- 10.4.10 鱼虾粉

### (三) 修订

- 1.5.3 \_\_\_\_干酒精糟 [ \_\_\_\_DDG ]
- 1.5.4 \_\_\_\_干酒精糟可溶物 [ \_\_\_\_DDS ]
- 1.5.6 含可溶物的 \_\_\_\_干酒精糟 [ \_\_\_\_干全酒精糟 ]  
[ \_\_\_\_DDGS ]
- 2.2.3 菜籽蛋白 (粉)
- 2.9.3 花生蛋白 (粉)
- 2.12.4 棉籽蛋白 (粉)
- 12.5.2 酿酒酵母发酵白酒糟
- 12.2.5 酿酒酵母水解物