

<b>Administrative SCHEDULE IV &amp; V</b>		<b>ANNEXE IV &amp; V Administratif</b>	
<p>The single ingredient feeds listed below have been reviewed and assessed by the Animal Feed Division and found to be acceptable for manufacture, import or sale as feeds for livestock. Any new definitions or modifications to existing definitions will be added to Schedules IV and V of the Feeds Regulations at the next regulatory update. Note that all ingredients found in Part II of Schedules IV or V must come from a registered source before they can be fed to livestock. Schedule V ingredients are approved as non-nutritive flavouring agents and may not be used at a level greater than indicated in the complete feed</p>		<p>Les aliments à ingrédient unique décrits ci-dessous ont été étudiés et évalués par la Division des aliments pour animaux et nous avons déterminé qu'ils sont acceptables pour fabriqués, importés et vendus pour les aliments du bétail. Chacune des nouvelles définitions, ainsi que les modifications qui ont été apportées à certaines définitions existantes, seront ajoutées aux Annexes IV et V du Règlement sur les aliments du bétail lors de la prochaine modification réglementaire. Veuillez noter que tous les ingrédients qui se trouvent dans la partie II de l'Annexe IV ou V doivent provenir d'une source enregistrée avant qu'ils puissent être utilisés dans l'alimentation du bétail. Les ingrédients qui se trouvent dans l'Annexe V sont uniquement approuvés comme des agents de saveur non nutritionnels et ne peuvent pas être utilisés à des niveaux qui excèdent la concentration indiquée dans l'aliment complet.</p>	
<b>SCHEDULE IV PART I</b>		<b>ANNEXE IV PARTIE I</b>	
<b>CLASS 1. DRY FORAGES AND ROUGHAGES</b>		<b>CATÉGORIE 1. FOINS ET FOURRAGES SÉCHÉS</b>	
1.1	<p><u>Alfalfa-grass hay sun-cured ground</u> (or <u>Alfalfa-grass meal</u> (IFN 1-29-774)) consists of the aerial part of a mixture of alfalfa and grass plants (predominantly alfalfa) that has been sun-cured and finely ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture, minimum alfalfa and minimum grass.</u></p>	1.1	<p><u>Foin de luzerne et de graminées séché au soleil et moulu</u> (ou <u>Farine de luzerne-graminées</u>) (NIA 1-29-774) constitué de la partie aérienne d'un mélange de luzerne et de graminées (surtout de luzerne) séché au soleil et finement moulu. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de luzerne et d'un minimum de graminées.</u></p>
1.2	<p><u>Alfalfa hay sun-cured ground</u> (or <u>Sun-cured alfalfa meal</u>) (IFN 1-00-111) consists of the aerial part of the alfalfa plant, reasonably free of other crop plants, weeds and mould, that has been sun-cured and finely ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	1.2	<p><u>Foin de luzerne séché au soleil et moulu</u> (ou <u>Farine de luzerne séchée au soleil</u>) (NIA 1-00-111) constitué de la partie aérienne de plants de luzerne, raisonnablement dépourvue d'autres plantes cultivées, de mauvaises herbes et de moisissure, séchée au soleil et finement moulue. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
1.3	<p><u>Alfalfa leaves meal dehydrated</u> (or <u>Alfalfa leaf meal</u>) (IFN 1-00-137) consists of leaves of alfalfa separated from the alfalfa plant that have been dried by thermal means and finely ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	1.3	<p><u>Farine de feuilles de luzerne déshydratée</u> (ou <u>Farine de feuilles de luzerne</u>) (NIA 1-00-137) constituée de feuilles de luzerne séparées des plants de luzerne, séchées à la chaleur et finement moulues. Elle doit être raisonnablement exempte d'autres plantes cultivées et de mauvaises herbes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
1.4	<p><u>Alfalfa meal dehydrated</u> (IFN 1-00-025) consists of the aerial part of the alfalfa plant, reasonably free of other crop plants, weeds and mould, that has been finely ground and dried by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	1.4	<p><u>Farine de luzerne déshydratée</u> (NIA 1-00-025) constituée de la partie aérienne de plants de luzerne, raisonnablement exempte d'autres plantes cultivées, de mauvaises herbes et de moisissure, finement moulue et séchée à la chaleur. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur</u></p>

			<u>maximale en humidité.</u>
1.5	<u>Alfalfa stems sun-cured ground</u> (or <u>Alfalfa stem meal</u> ) (IFN 1-00-165) consists of the finely ground sun-cured aerial part of the alfalfa plant from which the leaves have been removed. It shall be reasonably free of other crop plants and weeds. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.5	<u>Tiges de luzerne séchées au soleil et moulues</u> (ou <u>Farine de tiges de luzerne</u> ) (NIA 1-00-165) farine constituée de la partie aérienne de plants de luzerne dont on a enlevé les feuilles, séchée au soleil et finement moulue. Elle doit être raisonnablement exempte d'autres plantes cultivées et de mauvaises herbes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.6	<u>Grass-alfalfa hay sun-cured ground</u> (or <u>Grass-alfalfa meal</u> ) (IFN 1-29-775) consists of the aerial part of a mixture of grass and alfalfa plants (predominantly grass) that has been sun-cured and finely ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture, minimum alfalfa and minimum grass.</u>	1.6	<u>Foin de graminées et de luzerne séché au soleil et moulu</u> (ou <u>Farine de graminées et de luzerne</u> ) (NIA 1-29-775) constitué des parties aériennes d'un mélange de graminées et de luzerne (surtout de graminées), séché au soleil et finement moulu. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de luzerne et d'un minimum de graminées.</u>
1.7	<u>Cellulose powdered</u> (or <u>Cellulose</u> ) (IFN 1-15-514) is the purified, mechanically disintegrated polysaccharide consisting of glucose in a beta (1-4) linkage prepared by processing alpha cellulose obtained as a pulp from fibrous plant materials.	1.7	<u>Cellulose en poudre</u> (ou <u>Cellulose</u> ) (NIA 1-15-514) polysaccharide purifié et réduit mécaniquement, constitué d'unités de glucose à enchaînement bêta (1-4), préparé par traitement de l'alpha-cellulose obtenue sous forme d'une pâte produite à partir de matières végétales fibreuses.
1.8	<u>Cereals grass meal dehydrated</u> (or <u>Dehydrated cereal grass</u> ) (IFN 1-16-289) consists of the aerial part of a cereal grass, reasonably free of other crop plants, weeds and mould, that has been finely ground and dried by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.8	<u>Farine de foin de céréales déshydratées</u> (ou <u>Foin de céréales déshydratées</u> ) (NIA 1-16-289) constituée des parties aériennes de céréales fauchées en vert, raisonnablement exemptes d'autres plantes cultivées, de mauvaises herbes et de moisissure, séchées par des moyens thermiques et finement moulues. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.9	<u>Maize cobs, dehydrated, fine ground</u> (or <u>Corn cobs, dehydrated, fine ground</u> or <u>Fine grind maize cob meal</u> or <u>Fine grind corn cob meal</u> ) (IFN 1-02-781) consists of the entire corn cob that has been finely ground and dried by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.9	<u>Rafle de maïs déshydratés, concassés</u> (ou <u>Farine de rafle de maïs</u> ) (NIA 1-02-781) le rafle de maïs entier finement moulu et séché par des moyens thermiques. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.10	<u>Maize, cob fractions, screened</u> (or <u>Corn, cob fractions, screened</u> or <u>Maize cob fractions</u> or <u>Corn cob fractions</u> ) (IFN 1-02-779) consists of the hard woody, ring or beeswing fractions obtained by screening ground corn cobs. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.10	<u>Fractions d'épis de maïs tamisées</u> (ou <u>Fractions d'épis de maïs</u> ) (NIA 1-02-779) constituées de fractions de tige, de rafle et de glume obtenues par tamisage d'épis de maïs moulus. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.11	<u>Oats hulls</u> (IFN 1-03-281) consists of the outer coverings of threshed oats and any by-product obtained in the milling of table cereals or in the groating of oats, from clean oats and containing more than 22 per cent crude fibre. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.11	<u>Balles d'avoine</u> (NIA 1-03-281) constituées des enveloppes extérieures de l'avoine battue et de tout sous-produit provenant de la préparation des céréales de table ou du gruau d'avoine, à partir d'avoine propre contenant plus de 22 pour cent de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.12	<u>Oats groats by-product less than 22 per cent fibre</u> (or <u>Oat feed</u> or <u>Oat mill by-product</u> ) (IFN 1-03-332) consists of the by-product obtained in the manufacture of oat groats, consisting of oat hulls and particles of the groat and containing not more than 22 per cent crude fibre. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.12	<u>Sous-produit du gruau d'avoine à moins de 22 pour cent de fibres</u> (ou <u>Sous-produit d'avoine de provende</u> ou <u>Sous-produit de mouture d'avoine</u> ) (NIA 1-03-332) constitué du sous-produit provenant de la préparation du gruau d'avoine, comprenant des balles et des particules de gruau et ne contenant pas plus de 22 pour cent de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.13	<u>Peanut pods</u> (or <u>Peanut hulls</u> ) (IFN 1-08-028) consists of the outer hull or the peanut shell. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.13	<u>Coques d'arachides</u> (ou <u>Gousses d'arachides</u> ) (NIA 1-08-028) constituées de l'enveloppe extérieure, ou écale, de l'arachide. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>

1.14	<u>Peanut seed coats</u> (or <u>Peanut skins</u> ) (IFN 1-03-631) consists of the outer covering of the peanut kernel, exclusive of hulls, as obtained in ordinary commercial processing. The product may contain broken peanut kernels. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.14	<u>Pellicules d'arachides</u> (NIA 1-03-631) constituées de l'enveloppe extérieure de la graine d'arachide, décortiquée, obtenue par les traitements commerciaux ordinaires. Le produit peut contenir des fragments de grains. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.15	<u>Rice hulls</u> (IFN 1-08-075) consists of the outer covering of the rice seed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.15	<u>Balles de riz</u> (NIA 1-08-075) constituées de l'enveloppe extérieure du grain de riz. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.16	<u>Soybean seed coats</u> (or <u>Soybean hulls</u> ) (IFN 1-04-560) consists of the outer covering of the soybean seed. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate. The name of any mould inhibitor shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.16	<u>Peaux de graines de soja</u> (ou <u>Balles de soja</u> ) (NIA 1-04-560) constituées de l'enveloppe extérieure de la graine de soja. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé. Le nom de tout inhibiteur de moisissures doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.17	<u>Sunflower hulls</u> (IFN 1-04-720) consists of the outer covering of the sunflower seed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.17	<u>Balles de tournesol</u> (NIA 1-04-720) constituées de l'enveloppe extérieure de la graine de tournesol. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.18	<u>Artichoke, Jerusalem</u> (or <u>Helianthus tuberosus residue</u> or <u>Jerusalem artichoke, aerial part, residues</u> ) (IFN 1-19-121) consists of the press extract obtained after removal of the sugars from the aerial part of Jerusalem Artichoke ( <u>Helianthus tuberosus</u> ) has been ensiled at pH 4.1 to 4.3. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, minimum crude protein and maximum crude fibre.</u>	1.18	<u>Topinambour</u> (ou <u>Helianthus tuberosus, résidu de</u> ou <u>Topinambour, parties aériennes, résidus</u> ) (NIA 1-19-121) constitué de l'extrait pressé obtenu après extraction des sucres de la partie aérienne du topinambour; ensilé à un pH compris entre 4,1 et 4,3. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.19	<u>Walnut, persian, shells, ground</u> (or <u>Walnut shell meal</u> ) (IFN 1-18-668) is obtained by drying and grinding the fibrous outer covering (shell) of the walnut nut. It shall be free from foreign matter. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.19	<u>Écales de noix broyées</u> (ou <u>Coquilles de noix de Juglans regia broyées</u> , ou <u>Écales de noyer</u> ) (NIA 1-18-668) sont obtenues après séchage et broyage de l'enveloppe extérieure fibreuse (coque) de la noix exempte de matières étrangères. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.20	<u>Citrus pomace without fines dehydrated</u> (or <u>Dried citrus pulp</u> ) (IFN 4-01-237) consists of the dry product obtained after grinding peel, residue of the inside portions, and occasional cull fruits of the citrus family. It may contain other citrus by-products in such amounts as may unavoidable occur in good manufacturing practices. It may also contain calcium oxide or calcium hydroxide as an aid in processing. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum calcium.</u>	1.20	<u>Marc d'agrumes sans particules fines déshydraté</u> (ou <u>Pulpe d'agrumes déshydraté</u> ) (NIA 4-01-237) produit sec obtenu après le broyage de la pelure de fruits de la famille des agrumes, des résidus de leurs parties internes et parfois des fruits rejetés au moment du tri. Peut contenir d'autres sous-produits d'agrumes en quantités inévitables malgré de bonnes pratiques de fabrication. Peut aussi contenir aussi de l'oxyde de calcium ou de l'hydroxyde de calcium comme agents technologiques. Si le produit porte la mention d'une espèce végétale précise, il doit y être conforme. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum de calcium et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.21	<u>Ground debarked aspen</u> (IFN --- --) consists of grade #2 Aspen material derived from the sawing of green virgin (no pesticides used in culture) <u>Aspen populus</u> which has been debarked, and dried at a high temperature (exit temperature - 130°F). <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum crude fibre and maximum ash.</u>	1.21	<u>Faux-tremble écorcé broyé</u> (NIA - - -) il s'agit d'un sous-produit du sciage de peuplier faux-tremble de catégorie n° 2, vert et vierge (qui n'a pas été traité à l'aide de pesticides pendant sa croissance), qui a été écorcé et séché à haute température (température finale de 130 °C). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de fibres brutes et d'un maximum de cendres.</u>
1.22	<u>Buckwheat hulls</u> (IFN 1-12-238) consists primarily of the outer covering of the buckwheat obtained in the milling of buckwheat flour. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, and maximum moisture.</u>	1.22	<u>Balles de sarrasin</u> (NIA1-12-238) constitué principalement de l'enveloppe extérieure de la graine de sarrasin obtenue lors de la mouture de la farine de sarrasin. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties en ce qui concerne la teneur minimale en protéines brutes et les teneurs maximales en fibres brutes et en eau.</u>

1.23	<u>Cottonseed hulls (or Cotton hulls) (IFN 1-01-599)</u> consists primarily of the outer covering of the cotton seed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.23	<u>Enveloppes de graines de coton (NIA 1-01-599)</u> constitué principalement de l'enveloppe extérieur de la graine de coton. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties en ce qui concerne la teneur minimale en protéines brutes et les teneurs maximales en fibres brutes et en eau.</u>
1.24	<u>Yucca mohave pulp, dehydrated (or Yucca schidigera pulp, dehydrated) (IFN--)</u> consists of the dried fibrous residue of the aerial part of the Yucca plant from which the sap has been extracted. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum % moisture, minimum % crude protein, maximum % crude fibre and maximum % acid detergent fibre</u>	1.24	<u>Pulpe de Yucca mohavensis déshydratée (ou Pulpe de yucca schidigera déshydratée) (NIA--)</u> résidu fibreux déshydraté de la partie aérienne de la plante de yucca dont la sève a été extraite. <u>L'étiquette doit porter la garantie de pourcentages maximal de humidité, minimal de protéine brute, maximal de fibre brute et maximal de fibre au détergent acide.</u>
1.25	<u>Barley grass powder (IFN--)</u> consists of barley ( <i>Hordeum vulgare</i> ) harvested from the field to include the stems and leaves of the pre-flowering plant. It is dried to a maximum of 7% moisture by heat assisted air dryers. The product is ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, and maximum moisture.</u>	1.25	<u>Poudre d'herbe d'orge (NIA--)</u> constituée d'orge ( <i>Hordeum vulgare</i> ) récoltée au champ et comprend les tiges et les feuilles des plantes avant la floraison. Elle est séchée à la chaleur jusqu'à une teneur en eau maximale de 7 % à l'aide de séchoirs à cheveux. Le produit est moulu. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, et d'une teneur maximale en humidité.</u>
1.26	<u>Alfalfa cubes dehydrated (or Dehydrated alfalfa cubes or Cubed alfalfa dehydrated or Alfalfa cubes) (IFN--)</u> consists of the aerial part of the Alfalfa (Lucerne) plant, reasonably free of other crop plants, weeds and mould, that has been chopped, dried by thermal means, and cubed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, and maximum moisture.</u> If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.	1.26	<u>Cubes déshydratés de luzerne (ou Cubes de luzerne déshydratée ou Luzerne déshydratée en cubes ou Cubes de luzerne) (NIA--)</u> sont composés de la partie aérienne de la plante de luzerne (luzerne cultivée) raisonnablement exempte de toute autre culture, mauvaise herbe et moisissure, qui a été hachée, séchée par traitement thermique et mise en cubes. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties de la teneur minimale en protéines brutes ainsi que des teneurs maximales en fibres brutes et en humidité.</u> Si l'on utilise une ou plusieurs aides à l'agglomération, le ou les noms communs doivent être indiqués sur l'étiquette.
1.27	<u>Alfalfa-maize cubes dehydrated (or Alfalfa-corn cubes dehydrated or Cubed alfalfa-corn dehydrated or Corn-alfalfa cubes dehydrated or Cubed corn-alfalfa dehydrated or Alfalfa maize cubes or Alfalfa corn cubes) (IFN--)</u> consists of the aerial parts of the Alfalfa ( <i>Lucerne</i> ) and Maize ( <i>Zea mays</i> ) plants, reasonably free of other crop plants, weeds and mould, that has been chopped, dried by thermal means, and cubed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture, minimum alfalfa and minimum maize.</u> If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.	1.27	<u>Cubes déshydratés de luzerne-maïs (ou Cubes de luzerne-maïs déshydratés ou Luzerne-maïs déshydratés en cubes ou Cubes de maïs-luzerne déshydratés ou Maïs-luzerne déshydratés en cubes ou Cubes de luzerne et de maïs) (NIA--)</u> sont composés des parties aériennes des plants de luzerne ( <i>luzerne cultivée</i> ) et de maïs ( <i>Zea mays</i> ) raisonnablement exempte de toute autre culture, mauvaise herbe et moisissure, qui a été hachée, séchée par traitement thermique et mise en cubes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de luzerne et d'un minimum de maïs.</u> Si l'on utilise une ou plusieurs aides à l'agglomération, le ou les noms communs doivent être indiqués sur l'étiquette.
1.28	<u>Alfalfa-timothy cubes, dehydrated (or Timothy-alfalfa cubes, dehydrated or Cubed alfalfa-timothy, dehydrated or Cubed timothy-alfalfa, dehydrated or Alfalfa timothy cubes or Timothy alfalfa cubes) (IFN--)</u> consists of the aerial parts of the Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> ) and Timothy ( <i>Phleum pratense</i> ) plants, reasonably free of other crop plants, weeds and mould and foreign material, that has been chopped, dried by thermal means, and cubed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture, minimum alfalfa and minimum timothy.</u> If any pelleting aid(s) is (are) used, the common name or names shall be indicated on the label.	1.28	<u>Cubes de luzerne-phléole des prés déshydratés (ou Cubes de phléole des prés-luzerne déshydratés ou Luzerne-phléole des prés déshydratés en cubes ou Phléole des prés-luzerne déshydratés en cubes ou Cubes de luzerne et phléole des prés ou Cubes de phléole des prés et luzerne) (NIA--)</u> constitués des parties aériennes de la luzerne ( <i>Medicago sativa</i> ) et de phléole des prés ( <i>Phleum pratense</i> ), raisonnablement exempte de toute autre culture, mauvaise herbe, moisissure et matières étrangères, qui a été hachée, séchée par traitement thermique et mise en cubes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de luzerne et d'un minimum de phléole des prés.</u> Si l'on utilise une ou plusieurs aides à l'agglomération, le ou les noms communs doivent être indiqués sur l'étiquette.
1.29	<u>Canola hulls (IFN--)</u> consists of the outer covering of whole seeds of the species <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> , or <i>Brassica juncea</i> , the oil component of which seed contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil free solid (GLC	1.29	<u>Balles de canola (NIA--)</u> est l'enveloppe extérieure des graines entières des espèces <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> et <i>Brassica juncea</i> , dont la fraction oléagineuse contient moins de 2% d'acide érucique et dont le composant solide contient moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de matières solides séchées à l'air et

	method of the Canadian Grain Commission). The canola hulls are obtained as a by-product of the mechanical dehulling of canola seeds or as a by-product of the manufacturing of canola meal protein concentrates. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>		exemptes d'oléagineux (méthode de chromatographie gaz-liquide de la Commission canadienne du grain). Les balles de canola sont un sous-produit qui proviennent du décorticage mécanique des graines de canola ou de la fabrication de concentrés protéiques à partir du tourteau de canola. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale en protéines brutes, la teneur maximale en fibres brutes, la teneur maximale en cendres et la teneur maximale d'humidité.</u>
1.30	<u>Timothy meal</u> (IFN--) consists of the aerial parts of the timothy ( <i>Phleum pratense</i> ) plant, reasonably free of other crop plants, weeds, mould, and extraneous material, that has been chopped, sun-cured or dried by thermal means, and finely ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	1.30	<u>Farine de phléole des prés</u> (NIA--) constitués des parties aériennes de phléole des prés ( <i>Phleum pratense</i> ), raisonnablement exemptes de toutes autres cultures, mauvaises herbes, moisissures et matières étrangères, qui ont été hachées, séchées par traitement thermique ou séché au soleil, et finement moulu. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité.</u>
1.31	<u>Timothy pellets</u> (IFN--) consists of the aerial parts of the timothy ( <i>Phleum pratense</i> ) plant, reasonably free of other crop plants, weeds, mould, and extraneous material, that has been chopped, sun-cured or dried by thermal means, finely ground and pelleted. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.	1.31	<u>Granulées de phléole des prés</u> (NIA--) constitués des parties aériennes de phléole des prés ( <i>Phleum pratense</i> ), raisonnablement exemptes de toutes autres cultures, mauvaises herbes, moisissures et matières étrangères, qui ont été hachées, séchées par traitement thermique ou séché au soleil, finement moulu et granulées. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité.</u> Si l'on utilise un ou plusieurs agents d'agglomération, le ou les noms communs doivent être indiqués.
1.32	<u>Timothy cubes</u> (IFN--) consists of the aerial parts of the timothy ( <i>Phleum pratense</i> ) plant, reasonably free of other crop plants, weeds, mould, and extraneous material, that has been chopped, sun-cured or dried by thermal means, and cubed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.	1.32	<u>Cubes de phléole des prés</u> (NIA--) constitués des parties aériennes de phléole des prés ( <i>Phleum pratense</i> ), raisonnablement exemptes de toutes autres cultures, mauvaises herbes, moisissures et matières étrangères, qui ont été hachées, séchées par traitement thermique ou séché au soleil et mises en cubes. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité.</u> Si l'on utilise un ou plusieurs agents d'agglomération, le ou les noms communs doivent être indiqués.
1.33	<u>Canola fibre by-product</u> (IFN--) is the high fibre by-product resulting from the manufacture of canola protein hydrolysate, as defined in Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i> . It is dried using a rotary drum dryer. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fibre, maximum percent crude fat and maximum percent moisture.</u>	1.33	<u>Sous-produit de fibres de canola</u> (NIA--) est le sous-produit à teneur élevée en fibres résultant de la fabrication de l'hydrolysat protéique de canola, tel que défini dans l'annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> . Il est séché au moyen d'un séchoir à tambour rotatif. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de fibres brutes, le pourcentage maximal de matières grasses brutes et le pourcentage maximal d'humidité.</u>
1.34	<u>Cereal grain straw, chopped</u> (or <u>Chopped, cereal grain straw</u> , or <u>Cereal grain straw</u> ) is the dry, sun-cured product consisting of the stalk portion of the cereal grain plant which is separated from the grain during harvesting. It shall be reasonably free of other crop plants, weeds and mould. The term cereal grain refers to wheat, oats, rye, barley and triticale, solely or as a mixture thereof. It may also be chopped. If it bears a name descriptive of kind (e.g. chopped wheat straw), it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum percent moisture, minimum percent crude fibre, minimum percent acid detergent fibre and minimum percent neutral detergent fibre.</u>	1.34	<u>Paille de céréale, hachée</u> (ou <u>Paille de céréale hachée</u> , ou <u>Paille de céréale</u> ) est le produit séché au soleil qui constitue la portion de la tige de la plante de céréale qui a été séparé du grain à la récolte. Elle doit être raisonnablement exempte d'autres plantes cultivées et de mauvaises herbes et de moisissure. Le terme céréale fait référence au blé, à l'avoine, au seigle, l'orge et au triticale, seuls ou en mélange. La paille peut être hachée. Si elle porte un nom descriptif du type (p. ex., paille de blé hachée), le produit doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie pour le pourcentage maximale en humidité, le pourcentage minimum de fibres brutes, le pourcentage minimum de fibre détergente acide et le pourcentage minimum de fibre détergente neutre.</u>
<b>CLASS 2. PASTURE, RANGE PLANTS AND FORAGES FED GREEN</b>  No entries		<b>CATÉGORIE 2. PLANTES DE PÂTURAGES DE PARCOURS ET DE FOURRAGES VERTS</b>  Pas d'inscriptions	
<b>CLASS 3. SILAGES</b>		<b>CATÉGORIE 3. FOURRAGES ENSILÉS</b>	

No entries		Pas d'inscriptions	
CLASS 4. ENERGY FEEDS		CATÉGORIE 4. ALIMENTS ÉNERGÉTIQUES	
4.1 Cereal Grains		4.1 Grains de céréales	
4.1.1	<u>Barley-cereals grain</u> (or <u>Barley mixed grain</u> ) (IFN 4-29-789) consists of mixtures of grain traded on a sample basis. Barley is the predominant grain.	4.1.1	<u>Mélange d'orge et de céréales</u> (ou <u>Mélange de grains à base d'orge</u> ) (NIA 4-29-789) constitué de mélanges de grains commercialisés comme échantillons et dans lesquels l'orge prédomine.
4.1.2	<u>Barley grain</u> (IFN 4-00-549) consists of the entire seed of the barley plant.	4.1.2	<u>Grain d'orge</u> (NIA 4-00-549) constitué de graines d'orge entières.
4.1.3	<u>Maize-cereals grains</u> (or <u>Corn-cereals grains</u> or <u>Cereals mixed grains</u> ) (IFN-4-29-790) consists of mixtures of grain traded on a sample basis. Corn is the predominant grain.	4.1.3	<u>Mélange de maïs et de céréales</u> (ou <u>Grains de céréales mélangés</u> ) (NIA 4-29-790) constitué de mélanges de grains commercialisés comme échantillons et dans lesquels le maïs prédomine.
4.1.4	<u>Maize dent white grain</u> (or <u>Corn dent white grain</u> ) (IFN 4-02-928) consists of the whole white corn kernel.	4.1.4	<u>Maïs denté blanc en grains</u> (NIA 4-02-928) constitué de grains de maïs blanc entiers.
4.1.5	<u>Maize dent yellow grain</u> (or <u>Corn dent yellow grain</u> ) (IFN 4-02-935) consists of the whole yellow corn kernel.	4.1.5	<u>Maïs denté jaune en grains</u> (NIA 4-02-935) constitué de grains de maïs jaune entiers.
4.1.6	<u>Maize grain</u> (or <u>Corn grain</u> ) (IFN 4-02-879) consists of the whole corn kernel.	4.1.6	<u>Grain de maïs</u> (NIA 4-02-879) constitué de grains de maïs entiers.
4.1.7	<u>Maize opaque 2 grain (high lysine)</u> (or <u>Corn opaque 2 grain (high lysine)</u> ) (IFN 4-11-445) consists of the whole opaque 2 corn kernel (high lysine).	4.1.7	<u>Maïs opaque 2 en grains</u> (ou <u>Maïs à forte teneur en lysine</u> ) (NIA 4-11-445) constitué de grains entiers de maïs opaque 2 (à forte teneur en lysine).
4.1.8	<u>Oats-cereals grain</u> (IFN 4-29-791) consists of mixtures of grain traded on a sample basis. Oats is the predominant grain.	4.1.8	<u>Mélange d'avoine et de céréales</u> (NIA 4-29-791) constitué de mélanges de grains commercialisés comme échantillons et dans lesquels l'avoine prédomine.
4.1.9	<u>Oats grain</u> (IFN 4-03-309) consists of the whole seed of the oat plant.	4.1.9	<u>Avoine en grain</u> (NIA 4-03-309) constituée de graines d'avoine entières.
4.1.10	<u>Oats wild-oats-cereals grain</u> (or <u>Mixed feed oats</u> ) (IFN 4-06-175) means mixed feed oats referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u> .	4.1.10	<u>Mélange d'avoine, de folle avoine et de céréales</u> (ou <u>Avoine mélangée à bétail</u> ) (NIA 4-06-175) s'entend de l'avoine à bétail mélangée visée dans l'Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures.
4.1.11	<u>Rice grain</u> (IFN 4-03-939) consists of the whole seed from the rice plant.	4.1.11	<u>Grain de riz</u> (NIA 4-03-939) constitué de graines de riz entières.
4.1.12	<u>Rye-cereals grain</u> (or <u>Rye mixed grain</u> ) (IFN 4-29-792) consists of mixtures of grain traded on a sample basis. Rye is the predominant grain.	4.1.12	<u>Mélange de seigle et de céréales</u> (ou <u>Mélange de grains à base de seigle</u> ) (NIA 4-29-792) constitué de mélanges de grains commercialisés comme échantillons et dans lesquels le seigle prédomine.
4.1.13	<u>Rye grain</u> (IFN 4-04-047) consists of the whole grain of the rye plant.	4.1.13	<u>Grain de seigle</u> (NIA 4-04-047) constitué de graines de seigle entières.
4.1.14	<u>Sorghum grain</u> (IFN 4-04-383) consists of the whole seed of the grain variety of the sorghum plant	4.1.14	<u>Grain de sorgho</u> (NIA 4-04-383) constitué de graines de sorgho - grain entières.
4.1.15	<u>Sorghum milo grain</u> (or <u>Milo</u> ) (IFN 4-04-444) consists of the whole seeds of the sorghum plant of the variety milo.	4.1.15	<u>Grain de sorgho milo</u> (ou <u>Milo</u> ) (NIA 4-04-444) constitué de graines de sorgho milo entières.
4.1.16	<u>Wheat-cereals grain</u> (IFN 4-29-793) consists of mixtures of grain traded on a sample basis. Wheat is the predominant grain.	4.1.16	<u>Mélange de blé et de céréales en grains</u> (NIA 4-29-793) constitué de mélanges de grains commercialisés comme échantillons et dans lesquels le blé prédomine.
4.1.17	<u>Wheat grain</u> (IFN 4-05-211)	4.1.17	<u>Grain de blé</u> (NIA 4-05-211)

	consists of the whole seed of the wheat plant.		constitué de graines de blé entières.
4.1.19	<u>Buckwheat grain</u> (IFN --) consists of the entire seed of the buckwheat plant.	4.1.19	<u>Grain de Sarrasin</u> (NIA --) constitué de grains entiers de sarrasin.
4.1.21	<u>Triticale grain</u> (IFN --) consists of the entire seed of the triticale plant <u>Triticale hexaploïde</u> .	4.1.21	<u>Grain de Triticale</u> (NIA --) constitué des grains entiers de l'espèce <u>Triticale hexaploïde</u> .
4.1.22	<u>High available phosphorus barley grain</u> (or <u>Low phytate barley</u> ) (IFN--) consists of the entire seed of the barley plant with a total phosphorus content of not less than 0.30%, a phytate phosphorus content of not more than 0.14% and an available phosphorus content of not less than 0.21% (as fed basis). <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent available phosphorus and minimum percent total phosphorus.</u>	4.1.22	<u>Grain d'orge à haute teneur en phosphore assimilable</u> (ou <u>Orge à faible teneur en phytate</u> ) (NIA --) est la graine entière de plans d'orge dont la teneur en phosphore total est d'au moins 0,30 %, la teneur en phosphore sous forme de phytate n'est pas plus de 0,14 % et la teneur en phosphore assimilable est au moins 0,21 % (à la distribution). <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de phosphore assimilable et pour le pourcentage minimal de phosphore total.</u>
4.1.23	<u>Hulless oats</u> (or <u>Naked oats grain</u> ) (IFN--) consists of the whole seeds of the oat plant of the hulless variety.	4.1.23	<u>Avoine à grains nus</u> (NIA --) constituée de graines d'avoine entières de variété sans enveloppe.
<b>4.2 Milling By-Products</b>		<b>4.2 Sous-produits de mouture</b>	
4.2.1	<u>Barley mill run</u> (or <u>Barley mixed feed</u> or <u>Barley mill by-product</u> ) (IFN 4-00-523) consists of the entire offal from the milling of barley flour from clean barley and is composed of barley hulls and barley middlings.	4.2.1	<u>Issue de provende d'orge</u> (ou <u>Issue d'orge</u> ou <u>Sous-produit d'orge</u> ) (NIA 4-00-523) constituée du résidu entier restant après la séparation de la farine de la mouture d'orge propre. Elle se compose des balles et des fines recoupes d'orge.
4.2.2	<u>Barley pearl by-product</u> (or <u>Barley feed</u> ) (IFN 4-00-548) consists of the entire by-product resulting from the manufacture of pearl barley from clean barley.	4.2.2	<u>Sous-produit de l'orge perlé</u> (ou <u>Résidu d'orge</u> ) (NIA 4-00-548) constitué du sous-produit entier provenant de la préparation de l'orge perlé à partir d'orge propre.
4.2.3	<u>Maize bran</u> (or <u>Corn bran</u> ) (IFN 4-02-841) consists of the outer coating of the corn kernel with little or none of the starchy part or germ.	4.2.3	<u>Son de maïs</u> (NIA 4-02-841) constitué de l'enveloppe extérieure du grain de maïs, débarrassée, ou presque, de la partie amylacée ou germe.
4.2.4	<u>Maize ears ground</u> (or <u>Corn ears ground</u> or <u>Maize and cob meal</u> or <u>Corn and cob meal</u> ) (IFN 4-02-849) consists of the entire ground ear of corn, including the kernels, without husks, with no greater proportion of cob than occurs naturally in the ear.	4.2.4	<u>Farine d'épis de maïs</u> (ou <u>Farine de maïs et rafles</u> ) (NIA 4-02-849) constituée d'épis de maïs entiers broyés, y compris les grains sans les enveloppes, la proportion de rafle ne dépassant pas celle qu'on trouve normalement dans l'épi.
4.2.5	<u>Maize flour</u> (or <u>Corn flour</u> ) (IFN 4-08-024) consists of the fine sized hard flinty portions of ground corn containing little or none of the bran or germ.	4.2.5	<u>Farine de maïs</u> (NIA 4-08-024) constituée des fragments fins et durs du maïs moulu, débarrassée ou presque du son et du germe.
4.2.6	<u>Maize grain fines</u> (or <u>Corn grain fines</u> or <u>Maize feed meal</u> or <u>Corn feed meal</u> ) (IFN 4-02-880) consists of the fine siftings obtained from screened cracked corn, with or without its aspiration products added.	4.2.6	<u>Fines de maïs concassé</u> (ou <u>Semoule de maïs</u> ) (NIA 4-02-880) constituées de fines particules tamisées de maïs concassé, avec ou sans ses produits d'aspiration.
4.2.7	<u>Maize grits</u> (or <u>Corn grits</u> or <u>Hominy grits</u> ) (IFN 4-02-886) consists of the medium sized hard flinty portions of ground corn containing little or none of the bran or germs.	4.2.7	<u>Gruau de maïs</u> (ou <u>Gruau hominy</u> ) (NIA 4-02-886) constitué des fragments durs, de grosseur moyenne, du maïs moulu, débarrassés ou presque du germe et du son.
4.2.8	<u>Maize grits by-product</u> (or <u>Corn grits by-product</u> or <u>Hominy feed</u> ) (IFN 4-02-887) consists of a mixture of corn bran, corn germ and part of the starchy portion of either white or yellow corn kernels or mixture thereof, as produced in the manufacture of pearl hominy, hominy grits or table meal. It shall contain not less than 4 percent crude fat. If prefixed by the words "white" or "yellow", the product shall correspond thereto.	4.2.8	<u>Sous-produit du gruaud de maïs</u> (ou <u>Farine hominy</u> ) (NIA 4-02-887) constitué d'un mélange de son, de germe et d'une partie de la portion amylacée de grains de maïs blanc, ou jaune, ou d'un mélange des deux, résultant de la préparation de l'hominy perlé, du gruaud hominy ou de la semoule de table. Si le terme "blanc" ou "jaune" est ajouté à l'appellation, le produit doit correspondre à cette appellation. Il doit contenir un minimum de 4 pour cent de matières grasses brutes.
4.2.9	<u>Maize extractives fermented condensed</u> (or <u>Corn extractives fermented condensed</u> or <u>Condensed fermented maize extractives</u> or <u>Condensed fermented corn extractives</u> ) (IFN 4-02-890)	4.2.9	<u>Extraits de maïs fermentés et condensés</u> (NIA 4-02-890) obtenus par le retranchement d'une partie de l'eau du liquide ayant servi au trempage du maïs dans une solution aqueuse de

	is obtained by the partial removal of water from the liquid resulting from steeping corn in a water and sulfur dioxide solution that is allowed to ferment by the action of naturally occurring lactic acid producing micro-organisms, as practised in the wet milling of corn. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and minimum dry matter.</u>		dioxyde de soufre, que l'on a laissé fermenter sous l'action de microorganismes naturels produisant de l'acide lactique, ainsi qu'on le fait dans le traitement humide du maïs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'un minimum de matières sèches.</u>
4.2.10	<u>Oats groats</u> (IFN 4-03-331) consists of cleaned oats without hulls.	4.2.10	<u>Gruau d'avoine</u> (NIA 4-03-331) constitué d'avoine propre, sans écorce.
4.2.11	<u>Rice bran with germs</u> (or <u>Rice bran</u> ) (IFN 4-03-928) consists of the pericarp or bran layer and germ of rice, with only such quantity of hull fragments, chipped, broken, or brewer's rice, and calcium carbonate as is unavoidable in the regular milling of edible rice. It shall contain less than 13 percent crude fibre. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum calcium when the calcium carbonate exceeds three per cent (i.e. Ca exceeds 1.2%).</u>	4.2.11	<u>Son de riz, avec germes</u> (ou <u>Son de riz</u> ) (NIA 4-03-928) constitué du péricarpe, ou son, et du germe du riz, et comporte seulement la quantité inévitable de fragments d'écorce, de grains de riz concassés, brisés, ou de riz de distillerie et de carbonate de calcium résultant de la mouture normale du riz comestible. Il doit contenir moins de 13 pour cent de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un maximum de carbonate de calcium, si celui-ci dépasse 3 pour cent (c.-à-d. s'il a plus de 1,2 % de Ca).</u>
4.2.12	<u>Rye flour by-product less than 8.5 percent fibre</u> (or <u>Rye middlings</u> ) (IFN 4-04-031) consists of rye feed and rye red dog combined in the proportions obtained in the usual process of milling rye flour. It shall contain less than 8.5 percent crude fibre.	4.2.12	<u>Sous-produit de farine de seigle à moins de 8,5 pour cent de fibres</u> (ou <u>Fines recoupes de seigle</u> ) (NIA 4-04-031) constitué de recoupes et de farine de base de seigle, combinés dans les proportions présentes dans le procédé habituel de mouture de seigle. Il doit contenir moins de 8,5 pour cent de fibres brutes.
4.2.13	<u>Soybean flour by-product</u> (or <u>Soybean mill feed</u> ) (IFN 4-04-594) consists of soybean hulls and the offal from the tail of the mill resulting from the manufacture of soy grits or flour. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.2.13	<u>Sous-produit de la farine de soja</u> (NIA 4-04-594) constitué des écorces de soja et des résidus de fin de mouture obtenus durant la fabrication de la farine ou du gruau de soja. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.2.14	<u>Wheat bran</u> (IFN 4-05-190) consists of the coarse outer covering of the wheat kernel as separated from cleaned and scoured wheat in the usual process of commercial flour milling.	4.2.14	<u>Son de blé</u> (NIA 4-05-190) constitué de l'enveloppe grossière extérieure du grain de blé, séparée du blé nettoyé et brossé durant le procédé habituel de mouture de la farine commerciale.
4.2.15	<u>Wheat flour less than 1.5 percent fibre</u> (IFN 4-05-199) consist principally of wheat flour together with fine particles of wheat bran, wheat germ and the offal from the "tail of the mill". It shall contain less than 1.5 percent crude fibre.	4.2.15	<u>Farine de blé à moins de 1,5 pour cent de fibres</u> (NIA 4-05-199) principalement constituée de farine de blé avec de fines particules de son, de germes et des résidus de fin de mouture de blé. Elle doit contenir moins de 1,5 pour cent de fibres brutes.
4.2.16	<u>Wheat flour by-product less than 7 percent fibre</u> (or <u>Wheat middlings</u> ) (IFN 4-05-201) consists of a small proportion of fine bran particles, germ and a large proportion of floury endosperm particles as separated in the usual processes of commercial flour milling. It shall contain less than 7 percent crude fibre.	4.2.16	<u>Sous-produit de farine de blé à moins de 7 pour cent de fibres</u> (ou <u>Gru blanc</u> ) (NIA 4-05-201) constitué d'une faible proportion de fines particules de son, de germes et d'une forte proportion de particules d'endosperme farineux, séparés durant les procédés habituels de mouture de la farine commerciale. Il doit contenir moins de 7 pour cent de fibres brutes.
4.2.17	<u>Wheat flour by-product less than 9.5 percent fibre</u> (or <u>Wheat shorts</u> ) (IFN 4-05-205) consists of the fine bran particles, germ and a small proportion of floury endosperm particles as separated in the usual processes of commercial flour milling. It shall contain less than 9.5 percent crude fibre.	4.2.17	<u>Sous-produit de farine de blé à moins de 9,5 pour cent de fibres</u> (ou <u>Gru rouge</u> ) (NIA 4-05-205) constitué de fines particules de son, de germes et d'une faible proportion de particules d'endosperme farineux /séparés durant les procédés habituels de mouture de la farine commerciale. Il doit contenir moins de 9,5 pour cent de fibres brutes.
4.2.18	<u>Wheat mill run less than 9.5 percent crude fibre</u> (or <u>Wheat mill run</u> ) (IFN 4-05-206) consists of all parts of the wheat kernel, except flour, separated in the usual processes of commercial flour milling. The parts included are wheat bran, wheat shorts, and wheat middlings. It shall contain less than 9.5 percent crude fibre.	4.2.18	<u>Résidu de mouture de blé à moins de 9,5 pour cent de fibres</u> (ou <u>Résidu de mouture de blé</u> ) (NIA 4-05-206) constitué de toutes les parties du grain de blé, à l'exception de la farine, séparées durant les procédés habituels de mouture de la farine commerciale. Les parties en question sont le son, les remoulages et les repasses de blé. Il doit contenir moins de 9,5 pour cent de fibres brutes.
4.2.19	<u>Rice bran with germs, meal, solvent extracted</u> (or <u>Rice bran, solvent extract</u> ) (IFN 4-03-930) consists of product obtained by removing part of the oil from rice bran by the use of solvents. It shall contain not less than 14 per	4.2.19	<u>Tourteau de son de riz, avec germe, extrait par solvant</u> (ou <u>Son de riz, extrait par solvant</u> ) (NIA 4-03-930) produit obtenu en enlevant l'huile du son de riz à l'aide de solvants. Il doit contenir un minimum de 14 pour cent de



	cent crude protein and not more than 14 per cent crude fibre		protéines brutes et moins de 14 pour cent de fibres brutes.
4.2.20	<u>Maize grain kibbled</u> (or <u>Kibbled corn</u> or <u>Corn, kibbled</u> ) (IFN 4-02-866) consists of the dry product obtained by cooking cracked corn under steam pressure and extruding from an expeller or other mechanical pressure device.	4.2.20	<u>Grain de maïs concassé extrudé</u> (ou <u>Maïs concassé</u> ) (NIA 4-02-866) constitué du produit sec obtenu par cuisson sous pression à la vapeur de grains de maïs concassés, puis passage dans une presse continue ou autre appareil appliquant une pression mécanique.
4.2.21	<u>Rice groats, polished, broken</u> (or <u>Chipped rice</u> or <u>Broken rice</u> or <u>Brewer's rice</u> ) (IFN 4-03-932) consists of the small fragments of rice kernels that have been separated from the larger kernels of milled rice.	4.2.21	<u>Brisures de riz poli</u> (ou <u>Semoule de riz</u> ou <u>Riz de distillerie</u> ) (NIA 4-03-932) constitué des petits fragments de grains de riz obtenus par tamisage des grains de riz polis.
4.2.23	<u>Buckwheat middlings</u> (IFN --) consists of the fine bran particles, germ and a small proportion of floury endosperm particles as separated in the usual processes of commercial buckwheat flour milling. It shall contain less than 10% crude fibre.	4.2.23	<u>Remoulages de sarrasin</u> (ou <u>Farine basses de sarrasin</u> ) (NIA--) constitués des fines particules de son et de germe de sarrasin, ainsi que de la petite proportion de fragments d'endosperme farineux, obtenues par séparation au cours des procédés habituels de mouture commerciale du sarrasin. Ce produit doit contenir moins de 10 pour cent de fibres brutes.
4.2.24	<u>Maize grain flaked</u> (or <u>Flaked corn</u> ) (IFN 4-02-859) is obtained by running cracked corn which has been aspirated and properly tempered, over smooth flaking rolls and subsequently dried and cooled.	4.2.24	<u>Grain de maïs en flocons</u> (ou <u>Flocons de maïs</u> ) (NIA 4-02-859) constitué de grains de maïs concassé qui, après avoir été nettoyés par aspiration puis chauffés et humidifiés, ont été écrasés entre des cylindres lisses, puis séchés et refroidis.
4.2.25	<u>Rye flour</u> (IFN --) consists of the soft, finely ground meal obtained from the milling of rye grain. It consists essentially of the starch and gluten of the endosperm but may contain fine particles of the bran, germ and the offal from the "tail of the mill". <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum fibre.</u>	4.2.25	<u>Farine de seigle</u> (NIA --) constitué d'une farine fine et douce obtenue à partir de grains de seigle moulus. Composée essentiellement de l'amidon et du gluten de l'endosperme, cette farine peut aussi contenir de fines particules du son et du germe ainsi que des issues de moulin. <u>L'étiquette doit porter une garantie de teneur maximale en fibres.</u>
4.2.26	<u>Feeding oat meal</u> (or <u>Oats cereal by-product less than 4% fibre</u> ) (IFN 4-03-303) is obtained in the manufacture of rolled oat groats or rolled oats and consists of broken oat groats, oat groat chips, and floury portions of the oat groats, with only such quantity of finely ground oat hulls as is unavoidable in the usual process of commercial milling. It must not contain more than 4% crude fibre. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.2.26	<u>Tourteau d'avoine</u> (ou <u>Sous-produit de céréale d'avoine contenant moins de 4 % de fibres</u> ) (NIA 4-03-303) est issu de la fabrication de gruau de flocons d'avoine ou de flocons d'avoine et est composé de gruau d'avoine brisée, de résidus d'épointage d'avoine et de la portion farineuse du gruau d'avoine, et ne contient que la quantité de balles d'avoine finement moulues que l'on retrouve inévitablement à la suite du processus habituel de mouture commerciale. Il ne doit pas contenir plus de 4 % de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.2.27	<u>Canola hulls with solubles</u> (IFN -- --) consists of canola hulls and solubles derived from the manufacturing of canola meal protein concentrate from low erucic acid, low glucosinolates canola meal (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations). The solubles consists of the water-soluble non-protein material obtained from the canola meal protein concentrate manufacturing process. The canola hulls and solubles shall be present in a ratio of 2:1 respectively. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash, and maximum moisture.</u>	4.2.27	<u>Balles de canola avec résidus solubles</u> (NIA --) est constitué de balles de canola et des résidus solubles provenant de la fabrication de concentrés protéiques à partir du tourteau de canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates (tel que défini dans l'annexe IV du <u>Règlement sur les aliments du bétail</u> ). Les résidus solubles comprennent les matières non protéiques hydrosolubles obtenues lors du processus de fabrication des concentrés protéiques provenant du tourteau de canola. Le ratio balles de canola : résidus solubles doit être de 2:1. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale en protéines brutes, la teneur maximale en matières grasses brutes, la teneur maximale en fibres brutes, la teneur maximale en cendres et la teneur maximale d'humidité.</u>
<b>4.3 Seed and Mill Screenings</b>		<b>4.3 Criblures de grains et de mouture</b>	
4.3.1	<u>Cereals grain screenings grade 1</u> (or <u>No. 1 Feed screenings</u> ) (IFN 4-02-154) means cereal grain screenings (i.e. from wheat, oats, rye, barley and triticale, solely or a mixture thereof) conforming to the No. 1 Feed Screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u> . If it bears a name descriptive of kind (eg wheat grain screenings) or form (ie pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.	4.3.1	<u>Criblures de céréales, catégorie 1</u> (ou <u>Criblures à bétail n° 1, céréales</u> ) (NIA 4-02-154) s'entend des criblures de céréales (c.-à-d., blé, avoine, seigle, orge et triticale, seuls ou en mélange) conformes à la norme n°1 des criblures à bétail visée dans l' <u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u> . S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de blé) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.

4.3.2	<p><u>Cereals grain screenings grade 2 (or No. 2 Feed screenings)</u> (IFN 4-02-155) means cereal grain screenings (ie from wheat, oats, rye, barley and triticale, solely or a mixture thereof) conforming to the No. 2 Feed Screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. wheat grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.2	<p><u>Criblures de céréales, catégorie 2 (ou Criblures à bétail n° 2, céréales)</u> (NIA 4-02-155) s'entend des criblures de céréales (c.-à-d., blé, avoine, seigle, orge et triticale, seuls ou en mélange) conformes à la norme n° 2 des criblures à bétail visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de blé) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.3	<p><u>Cereals grain screenings refuse (or Refuse screenings)</u> (IFN 4-02-151) means cereal grain screenings (i.e. from wheat, oats, rye, barley and triticale, solely or a mixture thereof) conforming to the refuse screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. wheat grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.3	<p><u>Criblures de rebut de céréales (ou Criblures de rebut, céréales)</u> (NIA 4-02-151) s'entend des criblures de céréales (c.-à-d., blé, avoine, seigle, orge et triticale, seuls ou en mélange) conformes à la norme sur les criblures de rebut visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de blé) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.4	<p><u>Cereals grain screenings uncleaned (or Uncleaned screenings)</u> (IFN 4-02-153) means cereal grain screenings (i.e. from wheat, oats, rye, barley and triticale, solely or a mixture thereof) conforming to the uncleaned screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. wheat grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.4	<p><u>Criblures de céréales non nettoyées (ou Criblures non nettoyées, céréales)</u> (NIA 4-02-153) s'entend des criblures de céréales (c.-à-d., blé, avoine, seigle, orge et triticale, seuls ou en mélange) conformes à la norme des criblures non nettoyées visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de blé) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.5	<p><u>Pulse grain screenings grade 1 (or No. 1 Feed screenings pulse grains)</u> (IFN --) means pulse grain screenings (i.e. from chickpeas, lentils, peas and beans, solely or a mixture thereof) conforming to the No. 1 Feed screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. lentil grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.5	<p><u>Criblures de légumineuses à grains, catégorie 1 (ou Criblures d'aliments du bétail n° 1, légumineuses à grains)</u> (NIA --) s'entend des criblures de légumineuses à grains (c.-à-d., pois chiches, lentilles, pois et haricots, seuls ou en mélange) conformes à la norme des criblures à bétail n° 1 visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de légumineuses à grains) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.6	<p><u>Pulse grain screenings grade 2 (or No. 2 Feed screenings pulse grains)</u> (IFN --) means pulse grain screenings (i.e. from chickpeas, lentils, peas and beans, solely or a mixture thereof) conforming to the No. 2 Feed screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. lentil grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.6	<p><u>Criblures de légumineuses à grains, catégorie 2 (ou Criblures d'aliments du bétail n° 2, légumineuses à grains)</u> (NIA --) s'entend des criblures de légumineuses à grains (c.-à-d., pois chiches, lentilles, pois et haricots, seuls ou en mélange) conformes à la norme des criblures à bétail n° 1 visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de légumineuses à grains) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.7	<p><u>Pulse grain screenings refuse (or Refuse screenings pulse grains)</u> (IFN --) means pulse grain screenings (i.e. from chickpeas, lentils, peas and beans, solely or a mixture thereof) conforming to the Refuse Screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. lentil grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.</p>	4.3.7	<p><u>Rebut de criblures de légumineuses à grains (ou Rebut de criblures, légumineuses à grains)</u> (NIA --) s'entend des criblures de légumineuses à grains (c.-à-d., pois chiches, lentilles, pois et haricots, seuls ou en mélange) conformes à la norme des rebuts de criblures visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de légumineuses à grains) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.</p>
4.3.8	<p><u>Pulse grain screenings uncleaned (or Uncleaned screenings pulse grains)</u> (IFN --) means pulse grain screenings (i.e. from chickpeas, lentils, peas and beans, solely or a mixture thereof) conforming to the Uncleaned Screenings standard referred to in the <u>Off Grades of Grain and Grades of Screenings Order</u>. If it bears a name descriptive of kind (e.g. lentil grain screenings) or form (i.e. pelleted) the product shall</p>	4.3.8	<p><u>Criblures de légumineuses à grains non nettoyées (ou Criblures non nettoyées, légumineuses à grains)</u> (NIA --) s'entend des criblures de légumineuses à grains (c.-à-d., pois chiches, lentilles, pois et haricots, seuls ou en mélange) conformes à la norme des criblures non nettoyées visée dans l'<u>Arrêté sur les classes de grain défectueuses et les classes de criblures</u>. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., criblures de</p>

	correspond thereto. If any pelleting aid(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label.		légumineuses à grains) ou de la forme (c.-à-d., granulées), le produit doit y correspondre. Si l'on se sert d'agent de granulation, il faut en indiquer le ou les noms sur l'étiquette.
<b>4.4 Molasses and Related Products</b>		<b>4.4 Mélasse et produits connexes</b>	
4.4.1	<u>Beet sugar molasses</u> (or <u>Beet molasses</u> ) (IFN 4-30-289) is a by-product of the manufacture or refining of sucrose from sugar beets. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum total sugars expressed as invert.</u>	4.4.1	<u>Mélasse de betterave à sucre</u> (ou <u>Mélasse de betterave</u> ) (NIA 4-30-289) sous-produit de la fabrication ou du raffinage du sucrose à partir de betteraves à sucre. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sucres totaux, exprimé en sucre inverti.</u>
4.4.2	<u>Beet sugar pulp dehydrated</u> (or <u>Plain dried beet pulp</u> ) (IFN 4-00-669) consists of the dried residue from sugar beets that have been cleaned and freed from crowns, leaves and sand and that have been extracted in the process of manufacturing sugar. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre.</u>	4.4.2	<u>Pulpe de betterave à sucre déshydratée</u> (ou <u>Pulpe séchée de betterave</u> ) (NIA 4-00-669) constituée du résidu séché de betteraves à sucre nettoyées et débarrassées des collets, des feuilles et de la terre, et dont on a extrait le sucre pendant la fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de fibres brutes.</u>
4.4.3	<u>Beet sugar pulp, molasses added dehydrated</u> (or <u>Dry molassed beet pulp</u> ) (IFN 4-00-672) consists of the dried residue from sugar beets that have been cleaned and freed from crowns, leaves and sand and which has been extracted in the process of manufacturing sugar to which has been added molasses. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.3	<u>Pulpe de betterave à sucre, déshydratée, additionnée de mélasse</u> (ou <u>Pulpe de betterave séchée, additionnée de mélasse</u> ) (NIA 4-00-672) constituée du résidu séché de betteraves à sucre nettoyées et débarrassés des collets, des feuilles et de la terre, obtenu pendant la fabrication du sucre et auquel de la mélasse a été ajoutée. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sucre inverti, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.4.4	<u>Beet sugar molasses, soybean mill run dehydrated added</u> (IFN 4-30-291) consists of a free-flowing and friable dried molasses product made by dehydrating molasses that has been mixed with soybean mill run, an absorbent material. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.4	<u>Mélasse de betterave à sucre déshydratée avec résidus de mouture de soja</u> (NIA 4-30-291) constituée du produit de mélasse en poudre friable et fluide préparé à partir de mélasse déshydratée, mélangée à des résidus de fève soja, une substance absorbante. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sucre inverti, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.4.5	<u>Beet sugar molasses, corn cob fractions dehydrated added</u> (IFN 4-30-292) consists of a free-flowing and friable dried molasses product made by dehydrating molasses that has been mixed with corn cob fractions, an absorbent material. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.5	<u>Mélasse de betterave à sucre déshydratée avec fragments de rafles de maïs</u> (NIA 4-30-292) constituée du produit de mélasse en poudre friable et fluide préparé à partir de mélasse déshydratée, mélangée à des fragments de rafle de maïs, une substance absorbante. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sucre inverti, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.4.6	<u>Sugarcane molasses</u> (IFN 4-13-251) is a by-product of the manufacture or refining of sucrose from sugarcane. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum total sugars expressed as invert.</u>	4.4.6	<u>Mélasse de canne à sucre</u> (NIA 4-13-251) sous-produit de la fabrication ou du raffinage du sucrose à partir de la canne à sucre. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sucre totaux, exprimé en sucre inverti.</u>
4.4.7	<u>Sugarcane molasses distillers solubles condensed</u> (or <u>Molasses distillers condensed solubles</u> ) (IFN 4-04-697) is obtained by condensing to a syrupy consistency the residue from the yeast fermentation of sugarcane molasses after the removal of alcohol by distillation. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum moisture.</u>	4.4.7	<u>Solubles de distillerie de mélasse de canne à sucre condensés</u> (ou <u>Solubles de distillerie de mélasse condensés</u> ) (NIA 4-04-697) obtenus en condensant à l'état sirupeux les résidus de la fermentation par levure de mélasse de canne à sucre, après extraction de l'alcool par distillation. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.4.8	<u>Sugarcane molasses, soybean mill run dehydrated added</u> (IFN 4-16-831) consists of a free flowing and friable dried molasses product made by dehydrating molasses that has been mixed with soybean mill run, an absorbent material. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.8	<u>Mélasse de sucre de canne déshydratée avec résidus de mouture de soja</u> (NIA 4-16-831) constitué d'un produit de mélasse en poudre friable et fluide préparé à partir de mélasse déshydratée, mélangée à des résidus de mouture de soja, une substance absorbante. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sucre inverti, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>

4.4.9	<u>Beet sugar pulp (or Plain beet pulp)</u> (IFN 4000-671) consists of the residue from sugar beets that have been cleaned and freed from crown, leaves and sand and that have been extracted in the process of manufacturing sugar. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre.</u>	4.4.9	<u>Pulpe de betterave à sucre, humide (ou Pulpe de betterave à sucre)</u> (NIA 4-00-671) constitué de le résidue de betteraves à sucre nettoyées et débarrassées des collets, des feuilles et de la terre et dont on a extrait le sucre pendant la fabrication. <u>L'étiquette doit indiquer le minimum de protéines brutes, la teneur maximale en humidité et le maximum de fibres brutes.</u>
4.4.10	<u>Sugarcane molasses, corn cob fractions dehydrated added</u> (IFN 4-30-479) consists of a free flowing and friable dried molasses product made by dehydrating molasses that has been mixed with corn cob fractions, an absorbent material. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.10	<u>Mélasse de sucre de canne déshydratée avec fragments de rafles de maïs</u> (NIA 4-30-479) consiste en de la mélasse en poudre friable et fluide préparé à parti de mélasse déshydratée et mélangée avec des fragments de rafle de maïs, une substance absorbante. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sucre inverti, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.4.11	<u>Sugarcane molasses, sunflower hull dehydrated added</u> (IFN -- -- --) consists of a free flowing and friable dried molasses product made by dehydrating molasses that has been mixed with sunflower hulls, an absorbent material. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum invert sugars, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	4.4.11	<u>Mélasse de sucre de canne avec enveloppes de graines de tournesol déshydratées</u> (NIA -- -- --) consiste d'un produit séché de la mélasse, fluide et friable, résultant de la déshydratation de mélasse mélangée à des enveloppes de graines de tournesol, le matériel absorbant. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties en ce qui concerne les teneurs minimales en protéines brutes et en sucres invertis et les teneurs maximales en fibres brutes et en eau.</u>
4.4.12	<u>Malt extract syrup</u> (IFN -- --) is the human food grade product resulting from the multi-stage conversion of barley to produce a fully soluble syrup.	4.4.12	<u>Sirop d'extrait de malt</u> (NIA -- --) est le produit propre à la consommation humaine obtenu à la suite de la transformation, en plusieurs phases, de l'orge en un sirop entièrement soluble.
<b>4.5 Animal and Vegetable Fats</b>		<b>4.5 Graisses animales et végétales</b>	
4.5.1	<u>Animal fat (or Feeding fat)</u> (IFN 4-00-409) consists of the fat obtained from the tissues of mammals or poultry or both through the commercial process of rendering or extracting. If the product bears a name descriptive of its kind or origin (e.g., poultry, swine, tallow, lard or grease) it shall correspond thereto. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. If this product is totally or in part ruminant origin it may not contain more than 0.15% insoluble impurities as determined using the methodology approved by the American Oil Chemists Society (AOCS official method Ca 3a-46). Products which are not clearly identified as being of non-ruminant origin must contain no more than 0.15% insoluble impurities. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum per cent moisture, maximum per cent insoluble matter, maximum per cent unsaponifiable matter and maximum per cent free fatty acid.</u>	4.5.1	<u>Graisse animale (ou Gaisse pour bétail)</u> (NIA 4-00-409) est le produit qui est composé des matières grasses tirées des tissus de mammifères ou de la volaille ou des deux, et qui provient d'un processus commercial d'équarrissage ou d'extraction. Si le produit porte un nom descriptif qui indique son type ou son origine (p. ex., volaille, porc, suif, lard ou graisse), il doit y correspondre. Si des antioxydants sont est utilisés, leurs noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette et ils doivent être approuvés pour l'utilisation dans les aliments du bétail. Si le produit provient complètement ou en partie des ruminants, il ne peut pas contenir plus de 0,15 p. 100 d'impuretés insolubles, tel que déterminé selon la méthodologie approuvée par l'American Oil Chemists Society (méthode officielle Ca 3a-46 de l'AOCS). Les produits qui ne sont pas clairement indiqués comme étant d'origine non ruminant ne peuvent pas contenir plus de 0,15 p. 100 d'impuretés insolubles. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insolubles, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal d'acides gras libres.</u>
4.5.2	<u>Animal vegetable fat (or Animal vegetable feeding fat or Yellow grease)</u> (IFN 4-12-249) consists of animal fat (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations) and vegetable oil in any combination and includes fat used to manufacture foods for human consumption as well as fats used in food service establishments. If it bears a name descriptive of kind or origin (e.g., poultry feeding fat) it shall correspond thereto. The fat shall be further processed such that the end product contains no more than 0.15% insoluble impurities as determined using the methodology approved by the American Oil Chemists Society (AOCS official method Ca 3a-46). It shall be free of chemical residues resulting from cleaning of food and fat processing equipment (e.g., cleaning agents, degreasers, disinfectants, etc.). If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum per cent</u>	4.5.2	<u>Graisses animales et végétales (ou Graisses animales et végétales pour bétail ou Graisse consistante)</u> (NIA 4-12-249) est le produit qui est composé de toute combinaison de graisse animale (telle que définie dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail) et d'huile végétale, y inclus les graisses utilisées dans la fabrication d'aliments pour la consommation humaine ainsi que les graisses provenant d'établissements de restauration. Si le produit porte un nom descriptif qui indique son type ou son origine (p. ex., graisse de volaille pour l'alimentation), il doit y correspondre. Les graisses doivent subir une transformation secondaire de façon à ce que le produit final ne contienne pas plus de 0,15 p. 100 d'impuretés insolubles, tel que déterminé selon la méthodologie approuvée par l'American Oil Chemists Society (méthode officielle Ca 3a-46 de l'AOCS). Elles doivent être exemptes de résidus chimiques laissés après le nettoyage de l'équipement de transformation pour les aliments et

	<u>moisture, maximum per cent insoluble matter, maximum per cent unsaponifiable matter and maximum per cent free fatty acid.</u>		les matières grasses (p. ex., agents de nettoyage, dégraissants, désinfectants, etc.). Si des antioxydants sont utilisés, leurs noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette et ils doivent être approuvés pour l'utilisation dans les aliments du bétail. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insolubles, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal d'acides gras libres.</u>
4.5.3	<u>Canola oil low erucic acid low glucosinolates</u> (or <u>Canola oil</u> ) (IFN 4-06-144) consists of the oil extracted from whole seeds of the species <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> or <i>Brassica juncea</i> , the oil component of which seed contains less than 2 per cent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of any one or any mixture of 3-butenyl glucosinolate, 4-pentenyl glucosinolate, 2-hydroxy-3-butenyl glucosinolate and 2-hydroxy-4-pentenyl glucosinolate per gram of air dry, oil-free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). It shall be refined, bleached and deodorized. It shall have a saponification value (milligrams potassium hydroxide per gram of oil) of not less than 182 and not more than 193. It shall have an erucic acid content of less than 2 per cent (w/w) of the component fatty acids. If one or more antioxidants are used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter, maximum free fatty acids and maximum erucic acid.</u>	4.5.3	<u>Huile de canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u> (ou <u>Huile de canola</u> ) (NIA 4-06-144) constituée de l'huile extraite de graines entières des espèces <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> ou <i>Brassica juncea</i> , dont la partie huileuse contient moins de 2 pour cent d'acide érucique et la partie solide, moins de 30 micromoles de 3-butenyle glucosinolate, 4-pentényle glucosinolate, 2-hydroxy-3-butenyle glucosinolate ou 2-hydroxy-4-pentényle glucosinolate, ou d'un mélange de ceux-ci, par gramme de matière sèche, huile extraite (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). Elle doit être raffinée, décolorée et désodorisée. Son indice de saponification (milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme d'huile) doit être d'au moins 182 et d'au plus 193. Elle doit avoir une teneur en acide érucique de moins de 2 pour cent en poids d'acides gras. Si elle contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables, d'un maximum d'acides gras libres et d'un maximum d'acide érucique.</u>
4.5.4	<u>Coconut kernels with coats oil</u> (or <u>Coconut oil</u> ) (IFN 4-09-320) consists of the oil extracted from the whole kernels of <i>Cocos nucifera</i> L. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u>	4.5.4	<u>Huile d'enveloppe et de noix de coco</u> (ou <u>Huile de noix de coco</u> ) (NIA 4-09-320) constituée de l'huile extraite de grains entiers de <i>Cocos nucifera</i> L. Elle comprend principalement des esters glycériques d'acides gras. Si elle contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables et d'un maximum d'acides gras libres.</u>
4.5.5	<u>Maize endosperm oil</u> (or <u>Corn endosperm oil</u> or <u>Maize oil</u> or <u>Corn oil</u> ) (IFN 4-02-852) consists of the oil extracted from corn gluten. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u>	4.5.5	<u>Huile d'endosperme de maïs</u> (ou <u>Huile de maïs</u> ) (NIA 4-02-852) constituée d'huile extraite du gluten de maïs. Elle comprend principalement des esters glycériques d'acides gras. Si elle contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables et d'un maximum d'acides gras libres.</u>
4.5.6	<u>Soybean seeds oil</u> (or <u>Oil of glycine max. (L) Merr.</u> or <u>Oil of soya</u> or <u>Soya oil</u> or <u>Soy oil</u> or <u>Soybean oil</u> ) (IFN 4-07-983) consists of the oil from soybean seeds that are commonly processed for edible purposes. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids. If partially hydrogenated, it shall be so indicated on the label. If one or more antioxidants are used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u>	4.5.6	<u>Huile de graines de soja</u> (ou <u>Huile de glycine max (L.) merr.</u> ou <u>Huile de soja</u> ou <u>Huile de soya</u> ) (NIA 4-07-983) constituée de l'huile provenant de graines de soja préparées normalement à des fins comestibles. Elle comprend principalement des esters glycérides d'acides gras. Si elle a été partiellement hydrogénée, l'étiquette doit le mentionner. Si elle contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables et d'un maximum d'acides gras libres.</u>
4.5.7	<u>Soybean lecithin</u> (or <u>Soy lecithin</u> ) (IFN 4-04-562) is the product obtained from soybean oil by a degumming process. It contains lecithin, cephalin and inositol phosphatides together with glycerides of soybean oil and traces of tocopherols, glucosides and pigments. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum crude fat, maximum free fatty acids and maximum moisture.</u>	4.5.7	<u>Lécithine de graines de soja</u> (ou <u>Lécithine de soya</u> ) (NIA 4-04-562) produit obtenu par dégompage de l'huile de soja. Il contient de la lécithine, de la céphaline et des phosphatides d'inositol, ainsi que des glycérides d'huile de graines de soja et des traces de tocophérols, de glucosides et de pigments. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de matières grasses brutes et d'un maximum d'acides gras libres.</u>

4.5.8	<p><u>Vegetable oil</u> (IFN 4-05-077) consists of the product of vegetable origin obtained by extracting the oil from seeds or fruits that are commonly processed for edible purposes and does not include oil that has been used in the manufacture of human foods or used in food service establishments. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids and contains no additions of free fatty acids or other material obtained from fats. If the product bears a name descriptive of kind (e.g., soybean oil) it must correspond thereto. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent total fatty acids, maximum per cent moisture, maximum per cent unsaponifiable matter and maximum per cent insoluble matter.</u></p>	4.5.8	<p><u>Huile végétale</u> (NIA 4-05-077) est le produit d'origine végétale obtenu par extraction de l'huile de graines ou de fruits qui sont couramment transformés pour des fins comestibles et .exclut l'huile qui a servi à la fabrication d'aliments pour les humains ou qui a été utilisée dans des établissements de restauration. Elle est principalement constituée d'esters de glycérol d'acides gras et ne contient aucun ajout d'acides gras libres ni d'autres matières extraites de matières grasses. Si l'huile porte un nom descriptif qui indique son type ou son origine (p. ex., huile de soya), il doit y correspondre. Si des antioxydants sont utilisés, leurs noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette et ils doivent être approuvés pour l'utilisation dans les aliments du bétail. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal en acides gras totaux, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u></p>
4.5.9	<p><u>Animal fat hydrolyzed</u> (IFN 4-00-376) consists of the dry residue obtained during the fat processing procedures commonly used in edible processing or soap making. It consists predominantly of fatty acids and must contain not less than 85 per cent total fatty acids, not more than 6 per cent unsaponifiable matter, and not more than 1 per cent insoluble matter. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude fat and maximum moisture.</u></p>	4.5.9	<p><u>Graisse animale hydrolysée</u> (NIA 4-00-376) constituée du résidu séché obtenu au cours des procédés courants de transformation des produits comestibles ou de fabrication du savon. Elle se compose principalement d'acides gras et doit contenir au minimum 85 pour cent d'acides gras totaux, au maximum 6 pour cent de matières non saponifiables et au maximum 1 pour cent de matières insolubles. Si ce produit contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en matière grasse brute et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
4.5.10	<p><u>Animal-plant distillers residue (or Animal vegetable fat residues)</u> (IFN 4-30-432) consists of a combination of still residues obtained from the distillation of animal and/or vegetable fat based fatty acids. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids and may contain unconverted fat or oil, undistilled fatty acids and unsaponifiable matter. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u></p>	4.5.10	<p><u>Résidu de distillation d'origine animale et végétale (ou Résidus de matières grasses animales et végétales)</u> (NIA 4-30-432) constitué à une combinaison de résidus obtenue par distillation d'acides gras issus de graisses d'origine animale et/ou végétale. Il comprend principalement des esters de glycérides d'acides gras et des acides gras et peut contenir de la matière grasse ou de l'huile non transformée, des acides gras non distillés et des composés insaponifiables. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, en substances insolubles, en substances non saponifiables et en d'acides gras libres.</u></p>
4.5.11	<p><u>Acidulated soapstock (or Acidulated fatty acids)</u> (IFN 4-18-661) consists of the by-product of the refining of oil from oil seed crops, that has been acidulated and hot water washed to recover the fatty material from the water phase. It consists predominantly of fatty acids, phosphatides and triglycerides together with trace amounts of salt, phosphoric acid, oil and gums. If an antioxidant is used, the common name or names shall be indicated on the label. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u></p>	4.5.11	<p><u>Substance de saponification acidulée (ou Acides gras acidulés)</u> (NIA 4-18-661) constitué de le sous-produit du raffinage de l'huile extraite des oléagineux qui a été acidulé et lavé à l'eau chaude pour extraire la matière grasse de la phase aqueuse. Il comprend principalement des acides gras, des phosphatides et des triglycérides ainsi que des traces de sel, d'acide phosphorique, d'huile et de gommes. Si un antioxydant est ajouté, le ou les noms courants doivent être indiqués sur l'étiquette. Si le produit porte un nom descriptif d'une substance, il doit y être conforme. <u>L'étiquette doit indiquer les teneurs maximales garanties en humidité, en substances insolubles, en substances insaponifiables et en acides gras libres.</u></p>
4.5.12	<p><u>Calcium isobutyrate</u> (IFN 4-18-973) consists of the calcium salt of isobutyric acid. <u>It shall be labelled with a statement indicating the equivalent minimum of the calcium salt of isobutyric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum isobutyric acid and maximum moisture.</u></p>	4.5.12	<p><u>Calcium, isobutyrate de</u> (NIA 4-18-973) constitué de le sel de calcium de l'acide isobutyrique. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en acide isobutyrique et d'une teneur maximale en humidité. <u>L'étiquette doit aussi porter une mention faisant état du minimum équivalent en sel de calcium de l'acide isobutyrique.</u></p>
4.5.13	<p><u>Calcium isovalerate</u> (IFN 4-18-974) consists of the calcium salt of isovaleric acid. <u>It shall be labelled with a statement indicating the equivalent minimum of the calcium salt of isovaleric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum isovaleric acid and maximum moisture.</u></p>	4.5.13	<p><u>Calcium, isoalérate de</u> (NIA 4-18-974) constitué de le sel de calcium de l'acide isoalérique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en acide isoalérique et d'une teneur maximale en humidité. L'étiquette doit aussi porter une mention faisant état du minimum équivalent en sel de calcium de l'acide isoalérique.</u></p>
4.5.14	<p><u>Calcium 2-methylbutyrate</u> (IFN 4-18-975) consists of the calcium salt of 2-methylbutyric acid. <u>It shall be</u></p>	4.5.14	<p><u>Calcium, méthyl-2-butyrate de</u> (NIA 4-18-975) constitué de le sel de calcium de l'acide méthyl-2-butyrate.</p>

	<u>labelled with a statement indicating the equivalent minimum of the calcium salt of 2-methylbutyric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum 2-methylbutyric acid and maximum moisture.</u>		L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en acide méthyl-2-butyrate et d'une teneur maximale en humidité. <u>L'étiquette doit aussi porter une mention faisant état du minimum équivalent en sel de calcium de l'acide méthyl-2-butyrate.</u>
4.5.15	<u>Calcium n-valerate (IFN 4-18-977)</u> consists of the calcium salt of n-valeric acid. It shall be labelled with a statement indicating the equivalent minimum of the calcium salt of n-valeric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum n-valeric acid and maximum moisture.	4.5.15	<u>Calcium, n-valérate de (NIA 4-18-977)</u> constitué de le sel de calcium de l'acide n-valérique. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en acide n-valérique et d'une teneur maximale en humidité. L'étiquette doit aussi porter une mention faisant état du minimum équivalent en sel de calcium de l'acide n-valérique.
4.5.16	<u>Glycerides hydrogenated (or Hydrogenated glycerides) (IFN--)</u> is obtained by hydrogenation of animal, marine or vegetable oil glycerides. The source of the hydrogenated glycerides shall be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.	4.5.16	<u>Glycérides hydrogénés (NIA--)</u> sont obtenus par hydrogénation des glycérides d'une source animale, végétale ou marine. L'étiquette doit indiquer la source des glycérides hydrogénés. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables et d'un maximum d'acides gras libres.
4.5.17	<u>Cephalopod mollusc oil (IFN --)</u> consists of the oil extracted from the tissue of Mollusc. If the product bears a name descriptive of its kind (ie. liver) or origin, e.g. Squid, cuttlefish, octopus, etc., it shall correspond thereto. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.	4.5.17	<u>Huile de mollusques céphalopodes (NIA --)</u> il s'agit de l'huile extraite de tissus de mollusques. Si le nom du produit décrit le type de tissu (c.-à-d. foie) ou son origine, p. ex. calmar, seiche, pieuvre, il doit y avoir correspondance avec le produit. Si on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit être indiqué sur l'étiquette. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de matière insoluble, d'un maximum de matière insaponifiable et d'un maximum d'acides gras libres.
4.5.18	<u>Partially hydrogenated animal fat (IFN --)</u> consists of animal fat to which hydrogen has been added under pressure to saturate some of the unsaturated fatty acids. If the product bears a name descriptive of its kind or origin; e.g. tallow, lard or grease it shall correspond thereto. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. If this product is of (or potentially of) ruminant origin it may not contain more than 0.15% insoluble impurities. Products which are not clearly identified as being of non-ruminant origin must contain less than 0.15% insoluble impurities. It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter, maximum free fatty acids and iodine value.	4.5.18	<u>Graisse animale partiellement hydrogénée (NIA --)</u> il s'agit de graisse animale à laquelle on a ajouté de l'hydrogène, sous pression, afin de saturer certains des acides gras non saturés. Si le nom du produit précise le type de graisse ou son origine, p. ex. suif, saindoux ou graisse, il doit y avoir correspondance avec le produit. Si on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit être indiqué sur l'étiquette. Si ce produit provient (ou est susceptible de provenir) de ruminants, il ne doit pas contenir plus de 0,15 % d'impuretés insolubles. Les produits qui ne sont pas clairement identifiés comme provenant de non-ruminants doivent contenir moins de 0,15 % d'impuretés insolubles. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de matière insoluble, d'un maximum de matière insaponifiable, d'un maximum d'acides gras libres et une indice d'iode.
4.5.19	<u>Hydrogenated vegetable oil (IFN --)</u> consists of distilled vegetable oil to which hydrogen has been added under pressure to saturate some of the unsaturated fatty acids. If the products bear a name descriptive of kind it shall correspond thereto. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.	4.5.19	<u>Huile végétale hydrogénée (NIA --)</u> il s'agit d'huile végétale, distillée à laquelle on a ajouté de l'hydrogène, sous pression, pour saturer certains des acides gras non saturés. Si le nom du produit précise le type d'huile végétale, il doit y avoir correspondance avec le produit. Si on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit apparaître sur l'étiquette. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de matière insoluble, d'un maximum de matière insaponifiable et d'un maximum d'acides gras libres.
4.5.20	<u>Wheat germ oil (IFN --)</u> consists of the oil extracted from wheat germ. It consists primarily of glyceride esters of fatty acids. If an antioxidant(s) is used, the common name(s) shall be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.	4.5.20	<u>Huile de germe de blé (NIA --)</u> il s'agit de l'huile extraite du germe de blé. Elle consiste principalement en esters glycériques d'acides gras. Si on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit apparaître sur l'étiquette. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de matière insoluble, d'un maximum de matière insaponifiable et d'un maximum d'acides gras libres.
4.5.21	<u>Flax oil (or Linseed oil) (IFN --)</u> consists of the oil extracted from flax seeds. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids and contains no additions of free fatty acids or other material obtained from fats. If an antioxidant (s) is used, the common name or names shall be	4.5.21	<u>Huile de lin (ou Huile de graine de lin) (NIA --)</u> il s'agit de l'huile extraite des graines de lin. Elle consiste principalement en esters glycériques d'acides gras, sans addition d'acides gras libres ou d'autres produits lipidiques. Si on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit apparaître sur

	indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum total fatty acids, maximum free fatty acids, maximum moisture, maximum unsaponifiable matter and maximum insoluble matter.</u>		<u>l'étiquette. L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en acides gras totaux et d'une teneur maximale en acides gras libres, en humidité, en substances non saponifiables et en substances insolubles.</u>
4.5.22	<u>Rice bran oil (IFN--)</u> consists of the oil extracted from rice bran. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids and shall not contain more than 1% insoluble impurities. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum total fatty acids, maximum unsaponifiable matter, maximum free fatty acids, maximum insoluble impurities and maximum moisture.</u> If an antioxidant(s) is used, the common name(s) shall be indicated on the label.	4.5.22	<u>Huile de son de riz (NIA --)</u> constituée d'huile extraite du son de riz. Elle est principalement composée d'esters de glycéride d'acides gras et ne devrait pas contenir plus de 1 % d'impuretés insolubles. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'acides gras totaux, d'un maximum de matière insaponifiable, d'un maximum d'acides gras libres, d'un minimum d'impuretés insolubles et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si un ou des antioxydants sont utilisés, le ou les noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette.
4.5.23	<u>Fish oil (IFN 7-01-965)</u> consists of the oil obtained from the tissues of sound, undecomposed fish. If an antioxidant(s) is used, the common name(s) shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum % moisture, minimum % crude fat, maximum % free fatty acids, minimum International Units of Vitamin A and minimum International Units of Vitamin D per kilogram.</u>	4.5.23	<u>Huile de poisson (NIA 7-01-965)</u> est l'huile provenant de poissons propres non décomposés, utilisée comme source de vitamines A et D. Si un ou des antioxydants sont utilisés, leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de gras brutes, d'un maximum d'acides gras libres, et d'un minimum, en unités internationales, de vitamine A et de vitamine D par kilogramme.</u>
4.5.24	<u>Dried egg yolk (IFN --)</u> is a product produced by spray drying the yolk of chicken eggs, exclusive of albumen, shell and non-egg products except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It may contain less than 0.5 per cent of an approved conditioning agent to reduce caking and improve flowability. The name of the conditioning agent shall be on the label. If one or more antioxidants are used, they must be approved, and the common name or names shall be indicated on the label. This product shall contain a minimum of 50 per cent crude fat. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum ash, and maximum moisture.</u>	4.5.24	<u>Jaunes d'œuf séchés (NIA --)</u> produit obtenu par atomisation des jaunes d'œufs de poules, sans albumen, sans fragments de coquille et sans produits ne provenant pas des œufs, sauf en ce qui a trait aux quantités inévitables présentes malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication. Pour en réduire l'agglomération et en améliorer la fluidité, le produit peut contenir moins de 0,5 pour cent d'un agent de conditionnement approuvé. Le nom de l'agent de conditionnement doit se trouver sur l'étiquette. Si un ou plusieurs antioxydants sont utilisés, ils doivent être approuvés, et leurs noms usuels doivent figurer sur l'étiquette. Ce produit doit contenir au moins 50 pour cent de matières grasses brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale de protéine brute, minimale de matière grasse brute, maximale de cendre et maximale en humidité.</u>
4.5.25	<u>Vegetable processing oil (or Waste vegetable oil or Spent vegetable oil) (IFN -- -- )</u> consists of vegetable oil (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations) that has been used in the manufacture of plant-based human foods (e.g., manufacturing of french fries). It shall not contain oil used to process meat or meat-by products, or oil used in a food service establishment. The oil shall be further processed such that the end product contains no more than 0.15% insoluble impurities as determined using the methodology approved by the American Oil Chemists Society (AOCS official method Ca 3a-46). It shall be free of chemical residues resulting from cleaning of food and fat processing equipment (e.g., cleaning agents, degreasers, disinfectants, etc.). If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum per cent moisture, maximum per cent insoluble matter, maximum per cent unsaponifiable matter and maximum per cent free fatty acid.</u>	4.5.25	<u>Huile végétale de transformation (ou Huile végétale usée ou Huile végétale résiduelle) (NIA --)</u> est l'huile végétale (telle que définie dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail) qui a servi à la fabrication d'aliments pour les humains d'origine végétale (p. ex., fabrication de patates frites). Elle ne peut contenir d'huile utilisée pour la transformation de la viande ou de sous-produits de la viande, ni d'huile utilisée dans un établissement de restauration. L'huile doit subir une transformation secondaire de façon à ce que le produit fini ne contienne pas plus de 0,15 pour-cent d'impuretés insolubles tel que déterminé selon la méthodologie approuvée par l'American Oil Chemists Society (méthode officielle Ca 3a-46 de l'AOCS). Elle doit être exempte de résidus chimiques provenant du nettoyage de l'équipement de transformation pour les aliments et les matières grasses (p. ex., agents de nettoyage, dégraissants, désinfectants, etc.). Si des antioxydants sont utilisés, leurs noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette et ils doivent être approuvés pour l'utilisation dans les aliments du bétail. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insolubles, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal d'acides gras libres.</u>
4.5.26	<u>Dried crude corn oil gums (or Crude corn oil derived dried gums)</u> is a by-product of the edible corn oil degumming process in which the crude corn oil obtained from wet milling is further processed by being acidified, filtered, hydrated and then centrifuged to separate the wet gums from corn oil. The wet gums are then dehydrated to produce corn dried gums. The production process shall use approved processing additives.	4.5.26	<u>Gomme d'huile de maïs brute séchée (ou Gomme séchée dérivée d'huile de maïs brute)</u>  Un sous-produit du procédé de démulcination de l'huile de maïs comestible, au cours duquel l'huile de maïs brute issue de la mouture humide est davantage transformée en étant acidifiée, filtrée, hydratée et centrifugée afin de séparer la gomme trempée de l'huile de maïs. Les gommes trempées sont ensuite



	<u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent moisture, and maximum percent free fatty acids.</u>		déshydratées afin d'obtenir des gommes de maïs séchées. Le processus de production doit utiliser des additifs de transformation approuvés. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimal de protéines brutes, d'un pourcentage minimal de matières grasses brutes, d'un pourcentage maximal d'humidité et d'un pourcentage maximal d'acides gras libres.</u>
<b>4.6 Others</b>		<b>4.6 Autres</b>	
4.6.1	<u>Bakery waste dehydrated</u> (IFN 4-00-466) consists of a mixture of bread, cookies, cake, crackers, flours and doughs that have been mechanically separated from non-edible material, artificially dried and ground. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum salt.</u>	4.6.1	<u>Déchets de boulangerie déshydratés</u> (NIA 4-00-466) constitués de mélanges de pain, gâteaux, biscuits, craquelins, farine et pâtes, débarrassés mécaniquement des matières non comestibles et séchés par des moyens artificiels et moulus. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de sel.</u>
4.6.2	<u>Cattle whey condensed</u> (or <u>Condensed whey</u> ) (IFN 4-01-180) consists of the residue remaining after the removal of a portion of the moisture from whey by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum lactose, maximum moisture, and minimum total solids.</u>	4.6.2	<u>Lactosérum de bovin condensé</u> (ou <u>Lactosérum condensé</u> ) (NIA 4-01-180) constitué du résidu obtenu après l'extraction partielle du contenu en eau du lactosérum par des moyens thermiques. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de lactose, d'une teneur maximale en humidité et d'un minimum de solides totaux.</u>
4.6.3	<u>Cattle whey cultured condensed</u> (or <u>Condensed cultured whey</u> ) (IFN 4-01-181) is the residue obtained by partially removing water from lactic acid bacteria cultured whey. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." and/or «Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen and minimum total solids.</u>	4.6.3	<u>Culture de lactosérum de bovins condensée</u> (ou <u>Culture de lactosérum condensée</u> ) (NIA 4-01-181) résidu obtenu par extraction partielle de l'eau du lactosérum de culture, fermentée par des bactéries lactiques. <u>L'étiquette doit porter l'une des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes provenant d'azote non protéique et d'un minimum de solides totaux.</u>
4.6.4	<u>Cattle whey dehydrated</u> (or <u>Dried whey</u> ) (IFN 4-01-182) consists of the residue remaining after the drying of or evaporating of whey by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum lactose and maximum moisture.</u>	4.6.4	<u>Lactosérum de bovins déshydraté</u> (ou <u>Lactosérum en poudre</u> ) (NIA 4-01-182) constitué du résidu provenant de la déshydratation ou de l'évaporation du lactosérum par des moyens thermiques. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de lactose et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.6.5	<u>Cattle whey low lactose dehydrated</u> (or <u>Dried whey product</u> ) (IFN 4-01-186) consists of the residue obtained by drying whey by thermal means from which a portion of the lactose has been removed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum lactose and maximum moisture.</u>	4.6.5	<u>Lactosérum de bovins déshydraté, à faible teneur en lactose</u> (ou <u>Produit de lactosérum séché</u> ) (NIA 4-01-186) constitué du résidu obtenu par la déshydratation thermique du lactosérum dont on a retranché une partie du lactose. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de lactose et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.6.6	<u>Lactose C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub></u> (IFN 4-02-486) is the disaccharide containing galactose and glucose. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum lactose.</u>	4.6.6	<u>Lactose C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub></u> (NIA 4-02-486) disaccharide composé de galactose et de glucose. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en lactose.</u>
4.6.7	<u>Cereals breakfast process residue</u> (or <u>Cereal-offal</u> or <u>Cereals food fines</u> ) (IFN 4-01-199) consists of particles of breakfast cereals obtained as a by-product of their processing. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum salt.</u>	4.6.7	<u>Résidu de la préparation de céréales de table</u> (ou <u>Déchets de céréales</u> ) (NIA 4-01-199) constitué de fragments de céréales de table, sous-produit de leur fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de sel.</u>
4.6.8	<u>Cornstarch</u> (IFN 4-02-889) is the granular polymer consisting of amylose and amylopectin which has been separated from the mature seed endosperm of corn.	4.6.8	<u>Amidon de maïs</u> (NIA 4-02-889) polymère granulaire constitué d'amylose et d'amylopectine, produits extraits de l'endosperme de graines de maïs ayant atteint la maturité.

4.6.9	<u>Apple pomace dehydrated</u> (or <u>Dried apple pomace</u> ) (IFN 4-00-423) consists of the sound, dried residue obtained by the removal of cider from apples. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre. It shall also be labelled with one or both of the following statements:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." and/or «Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille.»	4.6.9	<u>Marc de pommes déshydraté</u> (ou <u>Marc de pommes séché</u> ) (NIA 4-00-423) constitué du résidu sain séché de la production de cidre de pomme. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette des garanties en ce qui concerne la teneur minimale en protéines brutes et les teneurs maximales en eau et en fibres brutes. Il faut également imprimer l'un des deux énoncés suivants:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." et/ ou «Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille.»
4.6.10	<u>Maize grain starch heat hydrolyzed</u> (or <u>Corn grain starch heat hydrolyzed</u> or <u>Malto dextrins</u> ) (IFN 4-08-023) is the dried purified concentrated product of nutritive saccharides derived from the starch of corn and having a dextrose equivalent less than 20. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum dextrose equivalent (as determined by A.O.A.C. method 31.245, 14th edition.)</u>	4.6.10	<u>Amidon de maïs chauffé et hydrolysé</u> (ou <u>Malto dextrines</u> ) (NIA 4-08-023) concentré sec et purifié des saccharides nutritifs extraits de l'amidon de maïs et dont l'équivalent en dextrose est inférieur à 20. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un maximum d'équivalent de dextrose (A.O.A.C. méthode 31.245, 14<sup>e</sup> édition).</u>
4.6.11	<u>Maize syrup</u> (or <u>Corn syrup</u> ) (IFN 4-20-104) is the purified concentrated aqueous solution of nutritive saccharides obtained from corn starch and having a dextrose equivalent not less than 20. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum dextrose equivalent (as determined by A.O.A.C. method 31.245, 14th edition).</u>	4.6.11	<u>Sirop de maïs</u> (NIA 4-20-104) solution aqueuse concentrée et purifiée de saccharides nutritifs extraits de l'amidon de maïs et dont l'équivalent en dextrose est d'au moins 20. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'équivalent de dextrose (A.O.A.C. méthode 31.245, 14<sup>e</sup> édition).</u>
4.6.12	<u>Maize syrup process residue</u> (or <u>Corn syrup process residue</u> or <u>Maize syrup refinery insolubles</u> or <u>Corn syrup refinery insolubles</u> ) (IFN 4-04-893) consists predominantly of the fatty fraction of corn starch together with protein and residual carbohydrate obtained in the refining of corn syrup. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u>	4.6.12	<u>Résidu de la fabrication du sirop de maïs</u> (ou <u>Résidus insolubles de la fabrication du sirop de maïs</u> ) (NIA 4-04-893) constitué principalement de la fraction lipidique de l'amidon de maïs ainsi que des protéines et des glucides résiduels obtenus durant le raffinage du sirop de maïs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.6.13	<u>Potato process residue dehydrated</u> (or <u>Dried potato waste meal</u> ) (IFN 4-03-775) consists of the dried ground by-product of whole potatoes (culls), potato peelings, pulp, potato chips and off colour french fries obtained from the manufacture of processed potato products for human consumption. The product shall be free of all extraneous materials such as glass, metals, sand and dirt. The product shall not contain more than 3 percent hydrate of lime that may be added to aid in processing. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>	4.6.13	<u>Résidu de pommes de terre déshydraté</u> (ou <u>Résidu de farine de pommes de terre séché</u> ) (NIA 4-03-775) constitué du sous-produit séché et moulu de pommes de terre entières (rejets), de pelures, de pulpe, de croustilles et de frites décolorées, obtenu de la préparation de produits de pommes de terre pour consommation humaine. Le produit doit être exempt de substances étrangères telles que le verre, le métal, le sable et la boue. Le produit ne doit pas contenir plus de trois pour cent de chaux éteinte, laquelle peut être ajoutée pour faciliter la transformation. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.6.14	<u>Beet sugar</u> (or <u>Sucrose</u> ) (IFN 4-06-176) is a natural sweetener. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum principal sugar.</u>	4.6.14	<u>Sucre de betterave à sucre</u> (ou <u>Sucrose</u> ) (NIA 4-06-176) édulcorant naturel. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sucre principal.</u>
4.6.15	<u>D-Glucose</u> (or <u>Dextrose</u> , or <u>Glucose,D-</u> ) (IFN 4-24-966) is a monosaccharide hexose. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum glucose.</u>	4.6.15	<u>D-Glucose</u> (ou <u>Dextrose</u> ou <u>Glucose, D-</u> ) (NIA 4-24-966) monosaccharide (hexose). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en glucose.</u>
4.6.16	<u>Honey bee honey</u> (or <u>Honey</u> ) (IFN 4-02-391) is a natural sweetener elaborated out of the nectar of flower blossoms in the honey sac of <i>Apis mellifera</i> . <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum invert sugar.</u>	4.6.16	<u>Miel d'abeilles</u> (ou <u>Miel</u> ) (NIA 4-02-391) édulcorant naturel, synthétisé à partir du nectar des fleurs dans le premier estomac de <i>Apis mellifera</i> . <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sucre inverti.</u>
4.6.17	<u>Sugarcane sugar</u> (or <u>Sucrose</u> ) (IFN 4-04-701) is a natural sweetener. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum principal sugar.</u>	4.6.17	<u>Sucre de canne à sucre</u> (ou <u>Sucrose</u> ) (NIA 4-04-701) édulcorant naturel. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sucre principal.</u>
4.6.18	<u>Fresh Liquid Whey</u> (or <u>Whey, liquid fresh</u> or <u>Liquid whey</u> ) is the product obtained as a fluid by separating the coagulum from milk, cream, skimmed milk or cheese. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices and treated in a manner approved by the	4.6.18	<u>Lactosérum liquide frais</u> (ou <u>Lactosérum liquide</u> ) est le produit liquide obtenu après séparation du coagulum du lait, de la crème, du lait écrémé ou du fromage. Le produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication et traité d'une façon approuvée par le ministre de

	<p>Minister to prevent the introduction or spread of any disease. It shall be free of harmful microorganisms. The milk may come from any of the following sources: cattle, bison, buffalo, goats, and sheep. If it bears a name descriptive of kind (e.g. buffalo whey) it shall correspond thereto. The product may contain 0.005 kg/100 L of potassium sorbate, as a facilitating agent and this shall be indicated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum percent of lactose, total solids, calcium, phosphorus, magnesium, potassium, and maximum percent sodium and minimum milligrams per kilogram copper.</u></p>		<p>manière à prévenir l'introduction ou la propagation de toute maladie. Le produit doit être exempt de microorganismes nuisibles. Le lait peut provenir de l'une des sources suivantes : bovin, bison, buffle, chèvre et mouton. Si le produit porte un nom descriptif qui indique son type ou son origine (p. ex. lactosérum de buffle), il doit y correspondre. Le produit peut contenir 0.005 kg /100 L de sorbate de potassium comme agent auxiliaire et doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u>  <u>«Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie du pourcentage minimal de lactose, solides totaux, calcium, phosphore, magnésium, potassium et du pourcentage maximal de sodium et d'un minimum, en milligrammes, de cuivre par kilogramme.</u></p>
4.6.19	<p><u>Dextrin</u> (IFN 4-32--157) is the dried product obtained from partial hydrolysis of the starch derived from corn, milo, potato, wheat, rice or sago.</p>	4.6.19	<p><u>Dextrine</u> (NIA 4-32-157) est le produit séché obtenu par l'hydrolyse de l'amidon issu du maïs, du milo, de la pomme de terre, du blé, du riz ou du sagou.</p>
4.6.20	<p><u>Maize kernels heat processed</u> (or <u>Corn kernels heat processed</u>, or <u>Whole corn heat processed</u>) (IFN 4-29-354) s the product resulting from heating whole corn kernels without removing any of the component parts. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat and maximum crude fibre.</u></p>	4.6.20	<p><u>Grains de maïs traités à la chaleur</u> (ou <u>Grains de maïs entiers transformés par la chaleur</u>) (NIA 4-29-354) est le produit résultant du traitement thermique des grains entiers de maïs sans élimination d'aucun composant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes et d'un maximum de fibres brutes.</u></p>
4.6.21	<p><u>Maize syrup dehydrated</u> (or <u>Corn syrup dehydrated</u> or <u>Dried corn syrup</u>) (IFN 4-02-892) is the purified concentrated aqueous solution of nutritive saccharides obtained from corn starch having a dextrose equivalent of 20 or more. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum dextrose equivalent (DE) (as determined by A.O.A.C. method 31.245, 14th edition).</u></p>	4.6.21	<p><u>Sirop de maïs déshydraté</u> (ou <u>Sirop de maïs séché</u>) (NIA 4-02-892) est la solution aqueuse concentrée et purifiée de saccharides nutritifs issus de l'amidon de maïs et ayant un équivalent en dextrose d'au minimum 20. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'équivalent de dextrose (A.O.A.C. méthode 31.245, 14<sup>e</sup> édition).</u></p>
4.6.22	<p><u>Snack food waste dehydrated</u> (IFN 4-12-175) consists of a mixture of potato chips, cheeses, pretzels and flours that have been mechanically separated from non-edible material, artificially dried and ground. The material may be obtained from food processing establishments. The waste product shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum salt.</u></p>	4.6.22	<p><u>Rebuts de grignotines déshydratés</u> (NIA 4-12-175) mélange de croustilles de pomme de terre, de fromages, de bretzels et de farines, qui ont été séparés mécaniquement des matériaux non comestibles, séché par des moyens artificiels et broyé. Cette matière peut provenir d'usines de fabrication d'aliments. Les rebuts doivent être ramassés assez souvent pour éviter l'apparition de signes de décomposition. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, maximale en fibre brute, maximale en humidité et maximale en sel.</u></p>
4.6.23	<p><u>Sugar foods process residue</u> (or <u>Sugar foods by-product</u>) (IFN 4-20-865) consists of a mixture of sugar based food products such as candy, dry packaged drinks, dried gelatin mixes, and similar food products which are largely sugar, but excluding bakery by-products, which have been separated from non-edible packaging material, ground and mixed. The material may be obtained from food processing establishments. The waste product shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum invert sugars.</u></p>	4.6.23	<p><u>Résidus de la fabrication d'aliments sucrés</u> (ou <u>Sous-produits d'aliments sucrés</u>) (NIA 4-20-865) mélange de produits alimentaires à base de sucre, comme les bonbons, les poudres de boissons emballées, les mélanges de gélatine déshydratés et produits alimentaires similaires qui se composent surtout de sucre, mais pas les produits de boulangerie, et qui ont été séparés des matériaux d'emballage non comestibles, puis broyés et mélangés. Cette matière peut provenir d'usines d'aliments. Les déchets doivent être ramassés assez souvent pour prévenir l'apparition de signes de décomposition. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en sucres invertis.</u></p>
4.6.24	<p><u>Wheat starch</u> (IFN 4-20-951) is the granular polymer consisting of amylose and amylopectin which has been separated from the mature seed endosperm of wheat.</p>	4.6.24	<p><u>Amidon de blé</u> (NIA 4-20-951) est un polymère granulaire constitué d'amylose et d'amylopectine extraits de l'endosperme du grain de blé à maturité.</p>
4.6.25	<p><u>Fructose C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub></u> (IFN --) is the monosaccharide derived from the chemical treatment of starch. It may contain one or both anomer forms of fructose; B-D-fructopyranose and B-D-fructofuranose and it is a sweetener. It</p>	4.6.25	<p><u>Fructose C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub></u> (NIA --) il s'agit d'un monosaccharide issu du traitement chimique de l'amidon. Il peut contenir les deux formes anomères du fructose (B-D-fructopyranose et B-D-fructofuranose) ou une seule; c'est</p>

	<u>shall be labelled with a guarantee for minimum percent fructose.</u>		un édulcorant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de fructose.</u>
4.6.26	<u>Cattle whey solubles condensed modified</u> (or <u>Cattle whey solubles condensed</u> ) (IFN 4-01-188) is the product obtained by concentrating the whey residue after removal of whey protein and partial removal of lactose, and modifying the sugar content so that there is a minimum of 0.3% nonlactose carbohydrate for each percent solids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum lactose, maximum moisture and minimum total solids.</u>	4.6.26	<u>Résidu soluble du lactosérum de bovins, condensé et modifié</u> (ou <u>Condensé soluble de lactosérum de bovins</u> ) (NIA 4-01-188) constitué du produit obtenu par concentration du résidu de lactosérum dont on a soustrait les protéines et une partie du lactose et dont on a modifié la teneur en sucre de sorte que la proportion de glucides autres que le lactose soit d'au moins 0,3 pour cent pour 1 pour cent d'extraits secs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de lactose, d'une teneur maximale en humidité et d'un minimum d'extraits secs totaux.</u>
4.6.27	<u>Cattle whey and whey solubles, dehydrated</u> (or <u>Dried whey and whey solubles</u> ) (IFN --) is the product obtained by mixing whey and whey solubles, which are then pasteurized, and spray dried. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum lactose and maximum moisture.</u>	4.6.27	<u>Lactosérum de lait de vache et résidus solubles du lactosérum déshydratés</u> (ou <u>Lactosérum séché et résidus solubles du lactosérum</u> ) (NIA --) constitué du produit obtenu par mélange de lactosérum et de résidus solubles du lactosérum, qui sont ensuite pasteurisés et séchés par atomisation. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties concernant les teneurs minimales en protéines brutes et en lactose et la teneur maximale en eau.</u>
4.6.28	<u>Apple pomace, fresh</u> (or <u>Wet apple pomace</u> ) (IFN --) consists of the sound residue obtained by the removal of cider from apples. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre. It shall also be labelled with one or both of the following statements:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." and/or «Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille.»	4.6.28	<u>Marc de pommes frais</u> (ou <u>Marc de pomme humide</u> ) (NIA --) constitué du résidu sain de la production de cidre de pomme. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties en ce qui concerne la teneur minimale en protéines brutes et les teneurs maximales en eau et en fibres brutes. Il faut également imprimer l'un des deux énoncés suivants:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." et/ou «Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille.»
4.6.29	<u>Apples, fresh crushed</u> (or <u>Fresh crushed apples</u> ) (IFN --) consists of sound, properly ripened apples which have been washed, sorted and crushed in accordance with good manufacturing practices. All product must meet all standards for human consumption. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." and/or "Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille".	4.6.29	<u>Pommes fraîches broyées</u> (NIA --) pommes saines et bien mûries qui ont été lavées, triées et broyées conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le produit doit satisfaire à toutes les normes applicables à la consommation humaine. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u> « Précaution : Ne jamais servir ce produit aux volailles. » et/ou "Caution: Do not feed this product to poultry".
4.6.30	<u>Apples, dehydrated, sliced, diced or ground</u> (or <u>Dehydrated apples</u> ) (IFN --) consists of sound, properly ripened apples which have been washed, mechanically peeled, cored, sorted, trimmed, cut to the desired size and properly dried to not more than 3.5% moisture by weight in accordance with good manufacturing practices. Product may or may not be treated with sodium sulfate (500-1500 mg/kg) or equivalent (erythorbic acid, citric acid or their salts). All product must meet all standards for human consumption. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum % moisture. It shall also be labelled with one or both of the following statements:</u> "Caution: Do not feed this product to poultry." and/or "Précaution: Ne jamais servir ce produit aux volaille".	4.6.30	<u>Pommes déshydratées, tranchées, coupées en dés ou moulues</u> (ou <u>Pommes déshydratées</u> ) (NIA --) pommes saines, bien mûries, qui ont été lavées, pelées mécaniquement, évidées, triées, parées, coupées de la grosseur désirée et séchées suffisamment pour que la teneur en eau par poids ne dépasse pas 3,5 % conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le produit peut ou non être traité au sulfate de sodium (500-1 500 mg/kg) ou l'équivalent (acide érythorbique, acide citrique ou leurs sels). Il doit aussi satisfaire à toutes les normes régissant la consommation humaine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage maximal de humidité. Elle doit porter l'une des mentions suivantes ou les deux :</u> « Précaution : Ne jamais servir ce produit aux volailles. » et/ou "Caution: Do not feed this product to poultry".
4.6.31	<u>Carrot root, fresh ground</u> (or <u>Fresh carrots</u> ) (IFN --) consists of sound carrot roots which have been washed and sorted in accordance with good manufacturing practices. All product must meet all standards for human consumption.	4.6.31	<u>Racine de carottes fraîche moulue</u> (ou <u>Carottes fraîches</u> ) (NIA --) racines de carottes saines, qui ont été lavées et triées conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Ce produit doit satisfaire intégralement à toutes les normes régissant la consommation par l'homme.
4.6.32	<u>Processed cassava root</u> (or <u>Tapioca</u> or <u>Cassava tubers, sun-cured and chipped</u> ) (IFN 4-18-896) is the whole root chipped mechanically into small pieces and sun-dried on concrete surfaces for two to three days. It shall be free of sand and other debris except for that which occurs unavoidably as a	4.6.32	<u>Racine de manioc transformée</u> (ou <u>Tubercules de manioc séchés au soleil et déchiquetés</u> ) (NIA 4-18-896) racine entière déchiquetée mécaniquement en petits morceaux qui sont séchés au soleil sur une surface bétonnée pendant deux ou trois jours. Elle doit être exempte de sable et d'autres débris si

	<p>result of good harvesting practices. The levels of HCN (Hydrogen cyanide) equivalent (HCN, linamarin and cyanohydrins combined) mg/kg shall not to exceed 50 mg HCN equivalent/kg in the complete feed. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>“This product is for use as an energy source in livestock feeds at a level not to exceed 40% of swine and cattle complete feeds, and 20 % of other livestock complete feeds.”</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme aliment énergétique pour le bétail, en quantité ne devant pas dépasser 40% de la ration totale des porcs et bovins, et 20 % de la ration totale des autres espèces de bétail.»</u></p> <p><u>This product shall also be labelled with guarantees for maximum moisture and maximum HCN equivalent mg/kg.</u></p>		<p>ce n'est ce que laissent inévitablement de bonnes pratiques de récolte. La concentration d'équivalents de HCN (cyanide d'hydrogène) (HCN, linamarine et cyanohydrines combinés) ne doit pas dépasser 50 mg par kg d'aliment préparé. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme aliment énergétique pour le bétail, en quantité ne devant pas dépasser 40 % de la ration totale des porcs et des bovins, et 20 % de la ration totale des autres espèces de bétail. »</u> et/ou</p> <p><u>“This product is for use as an energy source in livestock feeds at a level not to exceed 40% of swine and cattle complete feeds, and 20 % of other livestock complete feeds.”</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'une teneur maximale en humidité et d'une teneur maximale en équivalents de HCN exprimée en milligrammes par kilogramme.</u></p>
4.6.33	<p><u>Garden beet root, fresh (or Fresh garden beets) (IFN --)</u> consists of sound roots of the garden beet plant, which have been washed and sorted in accordance with good manufacturing practices. All product must meet all standards for human consumption.</p>	4.6.33	<p><u>Racines de betteraves potagères, fraîches (ou Betteraves potagères fraîches) (NIA --)</u> constituées de racines saines de plants de betteraves potagères qui ont été lavées et triées conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Tous les produits doivent satisfaire entièrement aux normes en matière d'alimentation humaine.</p>
4.6.34	<p><u>Sweet potatoes, fresh (or Fresh sweet potatoes) (IFN --)</u> Consists of sound tuberous roots of the sweet potato plant (<u>Ipomoea batatas</u>), which have been washed and sorted in accordance with good manufacturing practices. All product must meet all standards for human consumption.</p>	4.6.34	<p><u>Patates douces, fraîches (NIA --)</u> constituées de racines ( tubercules) saines de plants de patates douces (<u>Ipomoea batatas</u>) qui ont été lavées et triées conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Tous les produits doivent satisfaire entièrement les normes en matière d'alimentation humaine.</p>
4.6.35	<p><u>Vegetable process residue, wet (or Wet vegetable process residue) (IFN --)</u> consists of the wet residue generated from the processing of washed, sorted vegetables for human consumption. It may contain any or all of the following: fresh, blanched or frozen vegetable by-products, excluding rotten vegetables. May include peelings, trimmings, off-coloured vegetables and other culls. It shall not contain waste by-products generated by the use of chemical processing aids unapproved for feed, e.g., flocculants, coagulants, anti-foaming agents, etc. The vegetables shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. <u>If the product contains raw potatoes, it shall be labelled with the following statement in English or French or both official languages:</u></p> <p><u>“It is recommended that whole raw potatoes in this ingredient be chopped as there is a potential choking hazard.”</u> and/or</p> <p><u>«Il est recommandé de hacher les pommes de terres crues entières pour éviter les dangers de suffocation»</u></p>	4.6.35	<p><u>Résidus humides du conditionnement des légumes (NIA--)</u> consistent en les résidus humides issus du conditionnement de légumes lavés et triés, destinés à la consommation humaine. Ils peuvent être constitués en partie ou en totalité des composantes suivantes : sous-produits de légumes frais, blanchis ou congelés, sauf des légumes pourris. Ils peuvent comprendre des pelures, des parures, des légumes décolorés et autres rebuts. Ils ne doivent pas contenir de déchets produits par l'utilisation d'adjuvants de transformation chimique non approuvés pour l'alimentation du bétail, p. ex. : flocculants, coagulants, antimoussants, etc. Les légumes doivent être ramassés assez souvent pour prévenir l'apparition de signes de décomposition. <u>Si le produit contient des pommes de terre crues, son étiquette doit porter la mention suivante en français, en anglais ou dans les deux langues officielles :</u></p> <p><u>« Il est recommandé de hacher les pommes de terres crues entières pour éviter les dangers de suffocation. »</u> et/ou</p> <p><u>“It is recommended that whole raw potatoes in this ingredient be chopped as there is a potential choking hazard.”</u></p>
4.6.36	<p><u>Potatoes, cull and/or sound, fresh (or Cull and/or sound potatoes, fresh) (IFN --)</u> consists of fresh whole sound potatoes and/or potato culls pre-sorted to exclude rotten, sprouted or green potatoes. It may contain any or all of the following cull potatoes: cut or bruised potatoes, potatoes which are odd shaped or odd sized, hollow heart potatoes, or potatoes mechanically injured at harvest. It shall be free of soil and other debris, except for that which occurs unavoidably as a result of good harvesting practices. It shall not contain waste by-products generated with the use of chemical processing aids unapproved for feed, e.g., flocculants, coagulants, anti-foaming agents, etc. This feed is approved for use as an energy source in cattle diets. The potatoes shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. <u>It shall be labelled with the following statement in English or French or both official languages:</u></p> <p><u>“It is recommended that whole raw potatoes in this ingredient be chopped as there is a potential choking hazard.”</u> and/or</p> <p><u>«Il est recommandé de hacher les pommes de terres crues entières pour éviter les dangers de suffocation»</u></p>	4.6.36	<p><u>Pommes de terre saines et/ou de rebut fraîches (NIA--)</u> consistent en des pommes de terre entières et saines et/ou de rebut à l'état frais préalablement triées pour éliminer celles qui sont pourries, germées ou vertes. Elles peuvent être constituées en partie ou en totalité des tubercules de rebut suivants : coupés ou meurtris, difformes ou de grosseur inhabituelle, à coeur creux ou endommagés par les machines à la récolte. Elles doivent être exemptes de sol et d'autres débris, si ce n'est les résultats inévitables de bonnes pratiques de récolte. Elles ne doivent pas contenir de déchets produits par l'utilisation d'adjuvants de transformation chimique non approuvés pour l'alimentation du bétail, p. ex. : flocculants, coagulants, antimoussants, etc. Cet aliment pour bétail est approuvé comme source d'énergie dans les régimes alimentaires des bovins. Les pommes de terre doivent être ramassées assez souvent pour prévenir l'apparition de signes de décomposition. <u>L'étiquette du produit doit porter la mention suivante en français, en anglais ou dans les deux langues officielles :</u></p> <p><u>« Il est recommandé de hacher les pommes de terre crues entières pour éviter les dangers de suffocation. »</u> et/ou</p> <p><u>“It is recommended that whole raw potatoes in this ingredient</u></p>

			<u>be chopped as there is a potential choking hazard</u>
4.6.37	<u>Potato process residue raw, wet</u> (or <u>Wet raw potato process residue</u> ) (IFN –) consists of the wet residue generated from the manufacture of processed potato products for human consumption. It may contain any or all of the following: potato culls (pre-sorted to exclude rotten, sprouted or green potatoes), potato slivers, potato peels, dry starch, wet recovered starch, processed battered or unbattered potato products. The product shall not contain more than 3 percent hydrate of lime that may be added to aid in processing. It shall not contain waste by-products generated with the use of chemical processing aids unapproved for feed, e.g., flocculants, coagulants, anti-foaming agents, etc. This feed is intended for use as an energy source in cattle diets. The potatoes shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident.	4.6.37	<u>Résidus crus humides du conditionnement des pommes de terre</u> (NIA--) consistent en les résidus humides issus de la fabrication, pour la consommation humaine, de produits de pomme de terre conditionnés. Ils peuvent être constitués en partie ou en totalité des composantes suivantes : pommes de terre de rebut (triées au préalable pour éliminer celles qui sont pourries, germées ou vertes), fragments de tubercules, pelures, amidon sec, amidon extrait par voie humide, produits conditionnés de pomme de terre en pâte à frire ou non. Ils ne doivent pas contenir plus de 3 % d'hydroxyde de calcium qui pourrait avoir été ajouté comme adjuvant de transformation. Ils ne doivent pas contenir non plus de déchets produits par l'utilisation d'adjuvants de transformation chimique non approuvés pour l'alimentation du bétail, p. ex. : flocculants, coagulants, antimoussants, etc. Cet aliment est destiné à servir de source d'énergie dans les régimes alimentaires des bovins. Les pommes de terre doivent être ramassées assez souvent pour prévenir l'apparition de signes de décomposition.
4.6.38	<u>Potato process residue heat-treated, wet</u> (or <u>Heat-treated potato process residue</u> ) (IFN –) consists of the steamed or heat-treated residue generated from the manufacture of processed potato products for human consumption. It may contain any or all of the following: potato slivers, potato peels, heat-treated processed frozen battered or unbattered potato products pre-sorted to exclude rotten, green or sprouted potatoes. The product shall not contain more than 3 percent hydrate of lime that may be added to aid in processing. It shall not contain waste by-products generated with the use of chemical processing aids unapproved for feed, e.g., flocculants, coagulants, anti-foaming agents, etc. This feed is intended for use as an energy source in swine and cattle diets. The potatoes shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident.	4.6.38	<u>Résidus humides, traités à la chaleur, du conditionnement des pommes de terre</u> (ou <u>Résidus traités à la chaleur du conditionnement des pommes de terre</u> ) (NIA--) consistent en les résidus traités à la vapeur ou à la chaleur issus de la fabrication, pour la consommation humaine, de produits de la pomme de terre conditionnés. Ils peuvent être constitués en partie ou en totalité des composantes suivantes : fragments de tubercules, pelures, produits de pommes de terre en pâte à frire ou non, congelés, conditionnés et traités à la chaleur, qui sont triés préalablement pour éliminer les pommes de terre pourries, vertes ou germées. Ils ne doivent pas contenir plus de 3 % d'hydroxyde de calcium, qui pourrait avoir été ajouté comme adjuvant de transformation. Ils ne doivent pas contenir non plus de déchets produits par l'utilisation d'adjuvants de transformation chimique non approuvés pour l'alimentation du bétail, p. ex. : flocculants, coagulants, antimoussants, etc. Cet aliment est destiné à servir de source d'énergie dans les régimes alimentaires des porcs et des bovins. Les pommes de terre doivent être ramassées assez souvent pour prévenir l'apparition de signes de décomposition.
4.6.39	<u>Unmodified potato starch</u> (or <u>Potato starch, unmodified</u> or <u>Potato starch, native</u> ) (IFN –) is a native starch consisting of amylose and amylopectin, obtained by counter-current washing and heat drying of starch slurry derived from the cutting of potatoes ( <i>Solanum tuberosum</i> ) during processing for human consumption. Processing aids used during the manufacture of the ingredient must be approved for use in livestock feed. This ingredient is approved for use as an energy source in livestock feeds in accordance with good manufacturing practices. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum total starch and maximum moisture.</u>	4.6.39	<u>Amidon de pomme de terre non modifié</u> (ou <u>Amidon de pomme de terre brute</u> ou <u>Fécule de pomme de terre</u> ) (NIA--) amidon brute formé d'amylose et d'amylopectine, obtenu par lavage à contre-courant et par séchage à la chaleur du liquide amidonné issu de la coupe des pommes de terre ( <i>Solanum tuberosum</i> ) effectuée durant la transformation des pommes de terre destinées à la consommation humaine. Les auxiliaires de transformation utilisés durant la fabrication de l'ingrédient doivent être approuvés aux fins d'utilisation dans les aliments du bétail. Cet ingrédient est approuvé comme source d'énergie dans les aliments du bétail en vertu des bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en amidon total et maximale en humidité.</u>
4.6.40	<u>Deproteinized cattle whey permeate condensed</u> (or <u>Condensed deproteinized cattle whey permeate</u> or <u>Deproteinized whey permeate</u> ) (IFN –) is the liquid, condensed product remaining after the removal of whey protein through ultra filtration and without the removal of lactose from clarified, skimmed and concentrated whey obtained from the cheese-making process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent lactose, maximum per cent moisture, minimum per cent sodium, maximum per cent crude protein, and maximum per cent ash.</u>	4.6.40	<u>Perméat de lactosérum bovin déprotéinisé et condensé</u> (ou <u>Perméat de lactosérum déprotéinisé</u> ) (NIA--) est le produit liquide et condensé qui est obtenu par l'ultrafiltration du lactosérum clarifié, écrémé et concentré qui provient de la transformation du fromage et dont on a soustrait les protéines et non le lactose. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimum de lactose, le pourcentage maximum d'humidité, le pourcentage minimum de sodium, le pourcentage maximum de protéines brutes, et le pourcentage maximum de cendres.</u>
4.6.41	<u>Ice cream manufacturing by-product</u> (IFN –) consists of a mixture of ice cream, finished ice cream novelty products, and water flushed from ice cream manufacturing lines, as	4.6.41	<u>Résidus de la fabrication de crème glacée</u> (ou <u>Sous-produits de la fabrication de crème glacée</u> ) (NIA--) est constitué d'un mélange de crème glacée, de produits glacés

	<p>well as an amount of flavours, coatings, nuts, and other ice cream ingredients, not exceeding 0.5% of the product. Products may not contain dairy ingredients that are unpasteurized. The product may only be obtained directly from food manufacturing establishments, and is separated from non-edible packaging material. The product shall be free from contamination, picked up sufficiently often such that no decomposition is evident, and shall be free of harmful microorganisms. If a processing aid is used (e.g. antifoam or sanitizer) it must be approved. <b>This ingredient is for use in feeds for ruminants and swine. It shall be labelled with guarantees for minimum percent total solids, minimum percent crude fat, and maximum percent ash. It shall also be labelled with the following statement:</b></p> <p><u>“CAUTION: This product is perishable and is recommended to be fed within one week of delivery.”</u></p>		<p>de fantaisie finis, de l'eau évacuée des chaînes de fabrication de crème glacée, ainsi que de saveurs, d'enrobages, de noix et d'autres ingrédients de crème glacée, qui ne dépassent pas 0,5 % du produit. Le produit ne peut contenir aucun ingrédient laitier non pasteurisé. Le produit ne peut être obtenu que directement d'un établissement de transformation d'aliments et doit être séparé du matériel d'emballage non comestible. Le produit doit être exempt de contamination, ramassé à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée et exempt de microorganismes nocifs. Si un adjuvant de fabrication est utilisé (p. ex., un antimousse ou un désinfectant), il doit être approuvé. <b>Cet ingrédient est destiné à être utilisé dans les aliments pour les ruminants et les porcs. L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières solides totales, le pourcentage minimal de matières grasses brutes et le pourcentage maximal de cendres. L'étiquette doit également porter la mention suivante :</b></p> <p><u>«PRÉCAUTION : Ce produit est périssable. Il est recommandé de l'utiliser dans la semaine suivant la livraison. »</u></p>
4.6.42	<p><b>Chocolate manufacturing by-product (IFN – )</b> consists of a mixture of products derived from chocolate manufacture, and includes various types of finished chocolate; cocoa powder; chocolate bars; and similar food products, which are predominantly chocolate; <b>excluding bakery by-products and all cacao plant wastes.</b> The material may be obtained from food processing establishments, is separated from non-edible packaging material, and is ground and mixed. The by-product shall be free from contamination and picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. The maximum use rate shall not exceed 2.5% of complete feeds for ruminants; or 1.0% of complete feeds for swine, and ruminant livestock less than 3 months of age. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude fat, minimum total sugars, and maximum moisture. It shall be labelled with the following statements:</u></p> <p><u>"The maximum use rate shall not exceed 2.5% of complete feeds for ruminants ; or 1.0% of complete feeds for swine, and ruminant livestock less than 3 months of age "</u> or  <u>« Le taux d'utilisation maximal ne doit pas dépasser 2,5 % des aliments complets pour les ruminants ou 1,0 % dans les aliments complets pour les porcs et les ruminants âgés de moins de 3 mois » ; AND</u>  <u>"This ingredient shall not be added to horse, poultry or fish feeds" or</u>  <u>« Cet ingrédient ne doit pas être ajouté aux aliments pour les chevaux, la volaille ou les poissons ».</u></p>	4.6.42	<p><b>Résidus de la fabrication du chocolat (ou Sous-produits de la fabrication du chocolat) (NIA--)</b> est constitué d'un mélange de produits issus de la fabrication du chocolat et englobe divers types de chocolat fini, la poudre de cacao, les barres de chocolat et des produits alimentaires semblables qui sont principalement composés de chocolat, <b>à l'exception des sous-produits de boulangerie et de tous les déchets des établissements de transformation de cacao.</b> Les résidus peuvent provenir d'établissements de transformation des aliments, sont séparées des matières d'emballage non comestibles et sont moulues et mélangées. Les sous-produits sont exempts de contamination et sont ramassés à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée. Le taux d'inclusion maximal ne doit pas dépasser 2,5 % des aliments complets pour les ruminants ou 1,0 % dans les aliments complets pour les porcs et les ruminants âgés de moins de 3 mois. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale en matières grasses brutes, la teneur minimale en sucres totaux et le pourcentage maximal d'humidité.</u> <u>L'étiquette doit aussi porter l'une ou les deux mentions suivantes:</u></p> <p><u>« Le taux d'utilisation maximal ne doit pas dépasser 2,5 % des aliments complets pour les ruminants ou 1,0 % dans les aliments complets pour les porcs et les ruminants âgés de moins de 3 mois »</u> ou  <u>« The maximum use rate shall not exceed 2.5 % of complete feeds for ruminants or 1.0 % of complete feeds for swine, and ruminant livestock less than 3 months of age » ; ET</u>  <u>« Cet ingrédient ne doit pas être ajouté aux aliments pour les chevaux, la volaille ou les poissons. »</u> ou  <u>« This ingredient shall not be added to horse, poultry or fish feeds ».</u></p>
4.6.43	<p><b>Concentrated milk permeate, dehydrated (or Concentrated spray dried milk permeate or Concentrated milk permeate powder) (IFN – )</b> is the concentrated, spray dried product remaining after the removal of milk proteins through the pasteurization and ultra filtration of raw milk, without the removal of lactose. The resulting milk permeate is concentrated using reverse osmosis prior to spray drying. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent lactose, maximum percent moisture, maximum percent crude protein, and maximum percent ash.</u></p>	4.6.43	<p><b>Perméat de lait concentré, déshydraté (ou Perméat de lait concentré desséché par pulvérisation ou Poudre de perméat de lait concentré) (NIA--)</b> est le produit concentré et desséché par pulvérisation, qui est obtenu par la pasteurisation et l'ultrafiltration du lait cru, dont on a soustrait les protéines de lait et non le lactose. Le perméat de lait qui en résulte est concentré par osmose inverse avant d'être desséché par pulvérisation. <u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimum de lactose, le pourcentage maximum d'humidité, le pourcentage maximum de protéines brutes et le pourcentage maximum de cendres.</u></p>
4.6.44	<p><b>Glycerin (or Glycerol or 1,2,3-propanetriol) (IFN 8-19-674)</b> is 1,2,3-propanetriol, obtained from saponification of vegetable or animal fats and oils during the manufacturing of soap and fatty acids. It shall contain not less than 95.0% glycerol and must meet specification for United States Pharmacopeia (USP) grade (pharmaceutical grade) or Food Chemical Codex (FCC) grade (food</p>	4.6.44	<p><b>Glycérine (ou Glycérol ou Propane-1,2,3-triol) (NIA 8-19-674)</b> est le propane-1,2,3-triol obtenu de la saponification des huiles et des graisses végétales ou animales lors de la fabrication de savons et des acides gras. Il doit contenir au moins 95,0% de glycérine et doivent répondre aux spécifications de la United States Pharmacopeia (USP)(qualité pharmaceutique) ou Food</p>

	grade). It is approved as an energy source in swine and ruminant livestock feeds at a level not to exceed 10.0% of the total diet.		Chemical Codex (FCC) (qualité alimentaire). Ce produit est approuvé comme source d'énergie dans des aliments du bétail pour porcins et ruminants, en quantité ne devant pas dépasser 10 pourcent de la ration totale.
4.6.45	<u>Liquid concentrated deproteinized cattle whey permeate (or Liquid cattle whey permeate, concentrated and deproteinized)</u> (IFN – ) is the liquid product remaining after the removal of milk proteins through the pasteurization and ultrafiltration of sweet whey obtained from the cheese-making process, without the removal of lactose. Water is subsequently removed from the resulting whey permeate to concentrate it, using reverse osmosis. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent lactose, maximum percent moisture, maximum percent crude protein, and maximum percent ash.</u>	4.6.45	<u>Perméat liquide de lactosérum bovin, concentré et déprotéinisé (ou Perméat liquide concentré et déprotéinisé de lactosérum bovin)</u> (NIA – ) est le produit liquide obtenu après la soustraction des protéines laitières, mais non du lactose, par la pasteurisation et l'ultrafiltration du lactosérum doux qui provient de la transformation fromage. L'eau est ensuite retirée du perméat de lactosérum afin de le concentrer en utilisant l'osmose inverse. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de lactose, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de protéine brute et le pourcentage maximal de cendres.</u>
4.6.46	<u>Pea Starch</u> is a native starch consisting of amylose and amylopectin, obtained mechanically (by air classification) from dehulled, dry milled field pea seeds ( <i>Pisum sativum</i> ). It contains a minimum of 65% starch on a dry matter basis. It may contain an approved mold inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mold inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. This ingredient is approved for use as a dietary energy source for livestock feeds in accordance with good manufacturing practices. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent total starch, maximum percent crude fiber, maximum percent crude fat, maximum percent crude protein and maximum percent moisture.</u>	4.6.46	<u>Amidon de pois</u> L'amidon de pois est un amidon indigène composé d'amylose et d'amylopectine, obtenu mécaniquement (par turboséparation) à partir de grains de pois de grande culture ( <i>Pisum sativum</i> ) écosés et traités par mouture sèche. Il contient au moins 65 pour cent d'amidon sur une base de matière sèche. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures au taux approuvé, un agent antiagglomérant ou un agent fluidifiant ayant une concentration qui ne dépassera pas 0,5 pour cent par poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent antiagglomérant ou fluidifiant doit être indiqué sur l'étiquette. Cet ingrédient est approuvé comme source d'énergie alimentaire dans les aliments du bétail conformément aux bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter une garantie d'un pourcentage minimal total d'amidon, d'un pourcentage maximal de fibres brutes, d'un pourcentage maximal de matières grasses brutes, d'un pourcentage maximal de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
4.6.47	<u>Dried Broccoli Powder (or Broccoli Meal Dehydrated)</u> consists of the aerial parts of the broccoli plant that have been dried by thermal means and finely ground. It shall be processed in accordance with good manufacturing practices and be reasonably free of other crop plants, weeds and moulds. It shall also be free of harmful microorganisms and not contain more than 8% moisture content by weight. The source of the broccoli shall come from food processing plants only, with no chemicals added. This ingredient is only approved for use in feed for poultry. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fibre and maximum percent moisture.</u>  <u>It shall also be labelled with one or both of the following statements: "This ingredient is approved for use in poultry feed in an amount not to exceed 3% of the total diet." and/or «Cet ingrédient est approuvé pour l'utilisation dans les aliments pour la volaille dont la quantité ne doit pas dépasser 3% de la ration totale».</u>	4.6.47	<u>Brocoli séché en poudre (ou Brocoli déshydratée en farine)</u> comprend les parties aériennes de la plante de brocoli qui ont été séchés par des moyens thermiques et finement moulus. Il doit être traité conformément aux bonnes pratiques de fabrication et être raisonnablement exempt d'autres plantes cultivées, de mauvaises herbes et de moisissures. Il doit aussi être exempt de microorganismes nuisibles et ne doit pas contenir plus de 8% d'humidité en poids. La source du brocoli doit provenir des usines de transformation alimentaire uniquement, sans produits chimiques ajoutés. Cet ingrédient est seulement approuvé pour l'utilisation dans les aliments pour la volaille.  <u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage maximale de fibres brutes, et le pourcentage maximal d'humidité.</u>  <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux: "This ingredient is approved for use in poultry feed in an amount not to exceed 3% of the total diet." et / ou « Cet ingrédient est approuvé pour l'utilisation dans les aliments pour la volaille dont la quantité ne doit pas dépasser 3% de la ration totale ».</u>
<b>CLASS 5. PROTEIN FEEDS</b>		<b>CATÉGORIE 5. ALIMENTS PROTÉIQUES</b>	
<b>5.1 Animal</b>		<b>5.1 Aliments d'origine animale</b>	
5.1.1	<u>Animal blood meal, conventional cooker dehydrated</u> (IFN 5-26-005) is a product obtained from clean, fresh blood, exclusive of all extraneous material such as hair, stomach contents or urine, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing	5.1.1	<u>Farine de sang d'animaux, déshydratée au cuiseur ordinaire</u> (NIA 5-26-005) est le produit obtenu de sang frais, propre, exempt de substances étrangères telles que les poils, le contenu stomacal



	practice. The moisture is removed from the crude blood by the conventional cooker method. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>		ou l'urine, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. L'humidité est enlevée du sang brut, par la méthode habituelle de déshydratation au cuiseur. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.2	<u>Animal blood meal, flash or ring dehydrated</u> (IFN 5-26-006) is a product obtained from clean, fresh blood, exclusive of all extraneous material such as hair, stomach contents or urine, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. The moisture is removed from the crude blood by dewatering and flash drying. The minimum available lysine (as determined by A.O.A.C. Method 43.224, 13th edition) shall be 80 percent. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>	5.1.2	<u>Farine de sang d'animaux déshydratée instantanément ou à la vapeur</u> (NIA 5-26-006) est le produit obtenu de sang frais, propre, exempt de substances étrangères telles que les poils, le contenu stomacal ou l'urine, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. L'humidité est enlevée du sang brut par déshydratation et séchage instantané. Le minimum de lysine assimilable (A.O.A.C. méthode 43.224, 13 <sup>e</sup> édition) doit être de 80 pour cent. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.3	<u>Animal blood meal, spray dehydrated</u> (IFN 5-00-381) is a product obtained from clean, fresh blood, exclusive of all extraneous material such as hair, stomach contents or urine, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. The moisture is removed from the crude blood by spray drying. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>	5.1.3	<u>Sang d'animaux déshydraté par pulvérisation sous vide</u> (NIA 5-00-381) est le produit obtenu de sang frais, propre, exempt de substances étrangères telles que les poils, le contenu stomacal ou l'urine, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitables des bonnes pratiques de fabrication. L'humidité est enlevée du sang brut par pulvérisation sous vide. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.4	<u>Animal hair hydrolyzed (or Hydrolyzed hair)</u> (IFN 5-08-997) is a product obtained from clean, undecomposed hair by heat and pressure to produce a product suitable for animal feeding. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and minimum pepsin digestible protein</u> (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition).	5.1.4	<u>Poils d'animaux hydrolysés (ou Poils hydrolysés)</u> (NIA 5-08-997) est le produit résultant du traitement à chaud sous pression de poils propres non décomposés, en vue d'obtenir un produit convenant à l'alimentation des animaux. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'un minimum de protéines digestibles par la pepsine</u> (A.O.A.C. méthode 7.048, 13 <sup>e</sup> édition).
5.1.5	<u>Animal meat by-products fresh (or Meat by-products)</u> (IFN 5-00-395) are intended to be fed solely to mink and foxes, and consists of the non-rendered, clean undecomposed parts, other than meat, derived from slaughtered mammals, exclusive of extraneous material such as hair, horns, bones, teeth, hoofs and stomach and intestine contents except in such amounts as may occur unavoidably. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein</u> (as determined by A.O.A.C. method 7.053, 14th edition), <u>maximum moisture, minimum fat and maximum ash.</u> If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the <i>Health of Animals Regulations</i> , it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French: "Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the <i>Health of Animals Act</i> " and/or « Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »	5.1.5	<u>Sous-produits frais de viande animale (ou Sous-produits de viande)</u> (NIA 5-00-395) destinés à nourrir seulement les visons et les renards, consistent en des morceaux propres, non décomposés et non étuvés, mais pas la viande, provenant de mammifères abattus, à l'exclusion de la matière étrangère comme les poils, les cornes, les os, les dents, les sabots ainsi que les contenus gastrique et intestinal, si ce n'est les quantités parfois inévitables. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine</u> (méthode 7.053 de l'AOAC, 14 <sup>e</sup> édition), maximale en humidité, minimale en matière grasse et maximale en cendres. <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u> « Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. » et/ou "Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the <i>Health of Animals Act</i> ".
5.1.6	<u>Animal meat meal rendered (or Meat meal)</u> ( IFN 5-00-385) is a product obtained by rendering animal tissues, exclusive of hair, hoof, horn, hide trimmings, manure and stomach contents except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. It shall not contain added blood meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein</u> (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), <u>maximum moisture and maximum ash.</u> If the product contains "prohibited material" as set forth in Section	5.1.6	<u>Farine de viande d'animale (ou Farine de viande)</u> (NIA 5-00-385) produit obtenu par la cuisson de tissus animaux, à l'exclusion des poils, des sabots, des cornes, des déchets de cuir, du fumier et du contenu gastrique, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. De la farine de sang ne doit pas y avoir été ajoutée. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine</u> (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13 <sup>e</sup> édition), maximale en humidité et maximale en cendres.

	<p><u>162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>		<p><u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p> <p><u>et/ou</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".</u></p>
5.1.7	<p><u>Animal meat and bone meal rendered (or Meat and bone meal) (IFN 5-00-388)</u></p> <p>is a product obtained by rendering animal tissues, exclusive of hair, hoof, horn, hide trimmings, manure and stomach contents except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It shall not contain added blood meal or SRM as defined in Section 6.1 of the Health of Animal Regulations. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. If one or more preservatives are used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), maximum moisture, maximum ash and minimum phosphorus.</u></p> <p><u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>	5.1.7	<p><u>Farine de viande et d'os d'animaux (ou Farine de viande et d'os) (NIA 5-00-388)</u></p> <p>est le produit obtenu par l'équarrissage de tissus animaux, à l'exclusion des poils, des sabots, des cornes, des déchets de cuir, du fumier et du contenu gastrique, sauf en ce qui a trait aux quantités inévitables présentes malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication. Le produit ne doit pas contenir de farine de sang ou de MRS tel que défini à l'article 6.1 du Règlement sur la santé des animaux. Si le produit porte un nom en décrivant le type, il doit y correspondre. Si un ou plusieurs agents de conservation sont utilisés, leurs noms usuels doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13<sup>e</sup> édition), maximale en humidité, teneur maximale en cendre et minimale en phosphore.</u></p> <p><u>Si l'aliment contient une substance interdite au sens de l'article 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p> <p><u>et/ou</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".</u></p>
5.1.8	<p><u>Animal tankage rendered (or Feeding tankage) (IFN 5-00-386)</u></p> <p>is a product obtained by rendering animal tissues, including blood, exclusive of hair, hoof, horn, hide trimmings, manure and stomach contents except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), maximum moisture and maximum ash.</u></p> <p><u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>	5.1.8	<p><u>Viande d'équarrissage d'animaux (NIA 5-00-386)</u></p> <p>produit obtenu par la cuisson de tissus animaux, y compris le sang, mais à l'exclusion des poils, des sabots, des cornes, des déchets de cuir, du fumier et du contenu gastrique, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13<sup>e</sup> édition), maximale en humidité et maximale en cendres.</u></p> <p><u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p> <p><u>et/ou</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".</u></p>
5.1.9	<p><u>Animal tankage with bone meal rendered (or Feeding meat and bone tankage) (IFN 5-00-387)</u></p> <p>is a product obtained by rendering animal tissues, including blood, exclusive of hair, hoof, horn, hide trimmings, manure and stomach contents except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), maximum</u></p>	5.1.9	<p><u>Farine de viande et d'os d'équarrissage d'animaux (NIA 5-00-387)</u></p> <p>produit obtenu par la cuisson de tissus animaux, y compris le sang, mais à l'exclusion des poils, des sabots, des cornes, des déchets de cuir, du fumier et du contenu gastrique, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la</u></p>

	<p><u>moisture, maximum ash and minimum phosphorus.</u> If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the <i>Health of Animals Regulations</i>, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u> <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>		<p><u>pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13<sup>e</sup> édition), maximale en humidité, maximale en cendres et minimale en phosphore.</u> <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u> <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u> et/ou <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".</u></p>
5.1.10	<p><u>Poultry by-products fresh (or Poultry by-products or Poultry residue) (IFN 5-03-800)</u> are intended to be fed solely to mink and foxes, and consists of the non-rendered, clean undecomposed parts, of carcasses of slaughtered poultry, exclusive of excreta, stomach and intestine contents and foreign matter except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.053, 14th edition), minimum fat, maximum moisture and maximum ash.</u></p>	5.1.10	<p><u>Sous-produits de volaille frais (ou Sous-produits de volaille ou Résidus de volaille) (NIA 5-03-800)</u> destinés à nourrir seulement les visons et les renards, consistent en des morceaux propres, non décomposés et non étuvés des carcasses de volailles abattues, à l'exclusion des excréments, des contenus gastrique et intestinal et de la matière étrangère, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.053, de l'AOAC, 14<sup>e</sup> édition), minimale en matière grasse, maximale en humidité et maximale en cendres.</u></p>
5.1.11	<p><u>Poultry by-product meal rendered (IFN 5-03-798)</u> is a product obtained by rendering parts of slaughtered poultry, exclusive of feathers except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), maximum moisture, minimum crude fat, maximum ash and maximum acid-insoluble ash.</u></p>	5.1.11	<p><u>Farine de sous-produits de volaille d'équarrissage (NIA 5-03-798)</u> est le produit obtenu par la cuisson de parties de volaille abattue, à l'exclusion des plumes, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de protéines digestibles par la pepsine (A.O.A.C. méthode 7.048, 13<sup>e</sup> édition), d'une teneur maximale en humidité, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'un maximum de cendres insolubles dans l'acide.</u></p>
5.1.12	<p><u>Poultry feathers meal hydrolyzed (or Feather meal or Hydrolyzed poultry feathers) (IFN 5-03-795)</u> is a product obtained by hydrolyzing feathers from slaughtered poultry, free of additives or accelerators. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition) and maximum moisture.</u></p>	5.1.12	<p><u>Farine de plumes de volaille hydrolysées (ou Farine de plumes ou Plumes de volaille hydrolysées) (NIA 5-03-795)</u> est le produit obtenu par hydrolyse de plumes de volaille, exemptes d'adjuvants ou d'accélérateurs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de protéines digestibles par la pepsine (A.O.A.C. méthode 7.048, 13<sup>e</sup> édition) et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.1.13	<p><u>Eggs without shells dehydrated (or Powdered egg or Spray dried whole egg) (IFN 5-01-214)</u> is the product obtained by spray drying eggs, exclusive of the shell, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It may contain less than 0.5 per cent of a conditioning agent to reduce caking and improve flowability. The name of any conditioning agent shall be shown on the label. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with percent guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u></p>	5.1.13	<p><u>Oeufs décoquillés et déshydratés (ou Poudre d'oeufs ou Oeufs entiers déshydratés par pulvérisation) (NIA 5-01-214)</u> est le produit obtenu en déshydratant des oeufs par pulvérisation, à l'exclusion de la coquille, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. Il peut contenir moins de 0,5 pour cent d'un agent de conditionnement réduisant l'agglomération et améliorant la fluidité. Le nom de tous les agents de conditionnement employés doit figurer sur l'étiquette. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.1.14	<p><u>Cattle buttermilk dehydrated (or Dried buttermilk) (IFN 5-01-160)</u> is composed of the residue obtained by drying buttermilk by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum moisture and maximum ash.</u></p>	5.1.14	<p><u>Babeurre de bovin déshydraté (ou Babeurre séché) (NIA 5-01-160)</u> constitué des résidus résultant du séchage thermique du babeurre. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de cendres.</u></p>
5.1.15	<p><u>Cattle milk dehydrated (or Dried whole milk) (IFN 5-01-167)</u> is the product obtained by drying whole milk. <u>It shall be labelled with</u></p>	5.1.15	<p><u>Lait de bovins déshydraté (ou Poudre de lait entier) (NIA 5-01-167)</u></p>

	<u>guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum lactose and maximum moisture.</u>		est le produit obtenu par le séchage du lait entier. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de lactose et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.16	<u>Cattle skim milk dehydrated (or Dried skimmed milk) (IFN 5-01-175)</u> is composed of the residue obtained by drying defatted milk by thermal means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>	5.1.16	<u>Lait de bovins écrémé, déshydraté (ou Lait écrémé, séché) (NIA 5-01-175)</u> constitué de résidus résultant de la déshydratation du lait écrémé par des moyens thermiques. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.17	<u>Cattle whey protein dehydrated (or Dried whey protein concentrate) (IFN 5-06-836)</u> is the product obtained by partial removal of water, lactose and minerals from whey by ultra-filtration followed by subsequent dehydration of the residue. It shall contain not less than 25 percent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum lactose, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.1.17	<u>Protéines de lactosérum de bovins déshydratées (ou Concentré de protéines de lactosérum séché) (NIA 5-06-836)</u> est le produit obtenu par élimination partielle, par ultra-filtration de l'eau, du lactose et des minéraux contenus dans le lactosérum, puis par déshydratation du résidu. Le produit doit contenir au moins 25 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de lactose, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.18	<u>Casein acid precipitated dehydrated (or Casein) (IFN 5-01-162)</u> is the solid residue obtained by acid or rennet coagulation of defatted milk. It shall contain not less than 80 percent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.1.18	<u>Caséine déshydratée, précipitée à l'acide (ou Caséine) (NIA 5-01-162)</u> est le résidu solide obtenu par coagulation du lait écrémé sous l'action d'un acide ou de la présure. Il doit contenir au moins 80 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.19	<u>Sodium caseinate (IFN 5-19-650)</u> is the sodium salt of casein obtained by protein precipitation of a casein suspension with sodium hydroxide. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum sodium, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.1.19	<u>Caséinate de sodium (NIA 5-19-650)</u> est le sel sodique de la caséine obtenu par précipitation des protéines d'une suspension de caséine, par addition d'hydroxyde de sodium. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de sodium, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.20	<u>Animal blood plasma spray dehydrated (or Dried animal blood plasma) (IFN 5-00-382)</u> is the spray dried plasma fraction obtained from clean, fresh, blood exclusive of all extraneous material such as hair, stomach contents, or urine, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture, maximum ash and maximum sodium.</u>	5.1.20	<u>Plasma de sang animal déshydraté par pulvérisation (ou Plasma de sang animal séché) (NIA 5-00-382)</u> est la fraction de plasma déshydraté par pulvérisation, obtenue à partir du sang frais, propre et exempt de substances étrangères, telles les poils, le contenu stomacal ou l'urine, sauf en quantité jugée inévitable lors de bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de cendres, et d'un maximum de sodium.</u>
5.1.21	<u>Animal meat solubles dehydrated (or Lard water dehydrated or Dried lard water) (IFN 5-00-393)</u> is the by-product of prime steam lard which comes from the heat hydrolysis of the connective tissue in fat and is obtained by spray drying the defatted water extract from the production of lard exclusive of extraneous material such as hair, hoof, horn, hide, bones, manure and stomach contents. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. It shall not contain less than 70 per cent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u> <u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u> <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u> <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>	5.1.21	<u>Extraits solubles déshydratés de chair animale (ou Eau de saindoux déshydratée ou Eau de saindoux séchée) (NIA 5-00-393)</u> sous-produit du saindoux traité à la vapeur, provenant de l'hydrolyse thermique du tissu conjonctif présent dans les graisses et qui est obtenu au moyen du séchage par atomisation de l'extrait aqueux dégraissé issu de la production du saindoux à l'exclusion de matières étrangères comme les poils, les sabots, les cornes, le cuir, les os, le fumier et le contenu gastrique. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. Le produit ne doit pas contenir moins de 70 % de protéine brute. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, maximale en matière grasse brute, maximale en cendres et maximale en humidité.</u> <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u> <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u> et/ou <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other</u>

			<u>ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".</u>
5.1.22	<u>Animal skin fleshing hydrolysed rendered dehydrated (or Dried fleshings hydrolysate)</u> (IFN 5-08-094) is the defatted, strained and neutralized product obtained by acid hydrolysis of the flesh from fresh or salted hides. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum sodium and maximum moisture.</u> If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the <i>Health of Animals Regulations</i> , it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French: "Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or « Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »	5.1.22	<u>Chair de peaux d'animaux hydrolysée, étuvée, déshydratée (ou Hydrolysat de chair séché)</u> (NIA 5-08-094) produit dégraissé, égoutté et neutralisé, obtenu par hydrolyse acide de la chair détachée des peaux fraîches ou salées. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, maximale en matière grasse brute, maximale en sodium et maximale en humidité.</u> <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u> « Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. » et/ou "Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".
5.1.23	<u>Cattle cheese rind (or Cheese powder, or Cheese rind)</u> (IFN 5-01-163) is the product obtained by cooking cheese trimming devoid of fat other than milk fat. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt and maximum moisture.</u>	5.1.23	<u>Écorce de fromage de vache (ou Poudre de fromage ou Écorce de fromage)</u> (NIA 5-01-163) est le produit obtenu par la cuisson des restes de fromages exempts de matière grasse autre que celle du lait. Si le produit porte un nom descriptif, il doit y être conforme. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.24	<u>Cattle cheese trimming dehydrated</u> (IFN 5-32-189) is the dried by-product obtained when cheese is trimmed for final packaging. If it bears a name descriptive of kind it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt and maximum moisture.</u>	5.1.24	<u>Retailles de fromage de vache déshydratées (ou Restes de fromage déshydratés)</u> (NIA 5-32-189) est le produit séché obtenu lors de la taille du fromage pour emballage final. Si le produit porte un nom descriptif, il doit y être conforme. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel, et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.25	<u>Cattle milk protein dehydrated (or Dried milk protein)</u> (IFN 5-08-044) is the product obtained by drying the coagulated protein residues resulting from the controlled precipitation of casein, lactalbumin and minor milk proteins from defatted milk. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum lactose and maximum moisture.</u>	5.1.25	<u>Protéines déshydratées de lait de vache (ou Protéines de lait séchées)</u> (NIA 5-08-044) est le produit obtenu par déshydratation de résidus de protéines coagulées résultant de la précipitation contrôlée de la caséine, de la lactalbumine et de protéines moins importantes à partir du lait écrémé. <u>L'étiquette doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de lactose et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.26	<u>Casein hydrolysed dehydrated (or Dried hydrolysed casein)</u> (IFN 5-08-055) is the residue obtained by drying the water soluble product resulting from the enzymatic digestion of casein. It shall contain not less than 74 per cent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.1.26	<u>Caséine hydrolysée, déshydratée (ou Caséine hydrolysée séchée, ou Hydrolysat séché de caséine)</u> (NIA 5-08-055) est le produit obtenu par séchage du résidu hydrosoluble obtenu par la digestion enzymatique de la caséine. Il doit contenir au moins de 75 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.1.27	<u>Swine pancreas extract dehydrated (or Dry pancreas extract)</u> (IFN --) is the dried product obtained after solvent extraction and concentration of clean hog pancreas. The extraction is conducted to maintain the enzymatic activity present in the pancreas. The product shall be labelled with guarantees for maximum moisture and minimum crude protein. Enzyme activity shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity.	5.1.27	<u>Extrait déshydraté de pancréas de porc (ou Extrait sec de pancréas)</u> (NIA --) il s'agit du produit séché résultant de l'extraction de pancréas propre de porc à l'aide d'un solvant, suivie de sa concentration. On a recours à l'extraction pour préserver l'activité enzymatique du produit. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité et d'un minimum de protéines brutes. Si le produit est vendu en raison de son activité enzymatique, celle-ci doit être garantie.</u>
5.1.28	<u>Dairy food product dehydrated (or Dried dairy food product)</u> (IFN --) is the product obtained after drying the liquid fraction resulting from processing outdated dairy food products such as milk, cottage	5.1.28	<u>Produit laitier comestible déshydraté (ou Produit laitier comestible séché)</u> (NIA --) il s'agit du sous-produit du séchage de la fraction liquide issue de

	<p>cheese, yogourt, etc. The waste dairy food products shall be picked up sufficiently often so that no decomposition is evident. The product shall be free from harmful microorganisms. <u>It shall be label with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum moisture and maximum salt.</u></p>		<p>la transformation de produits laitiers comestibles périmés, comme le lait, le cottage, le yogourt etc. Les produits laitiers comestibles périmés doivent être recueillis assez fréquemment, afin qu'aucune décomposition ne puisse être décelée. Le produit doit être exempt de micro-organismes nuisibles. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes :</u>  <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes en activité.»</u> et/ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'une teneur maximale en humidité, et d'un maximum de sel.</u></p>
5.1.29	<p><u>Animal digest condensed (or Animal digest) (IFN 5-06-935)</u> is the product resulting from chemical and/or enzymatic hydrolysis of clean and undecomposed animal tissue exclusive of all extraneous material such as hair, stomach contents or urine, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. If it bears a name descriptive of its kind or flavour, it must correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>  <u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u>  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act."</u> and/or  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>	5.1.29	<p><u>Digestat animal condensé (ou Digestat animal) (NIA 5-06-935)</u> produit résultant de l'hydrolyse chimique et(ou) enzymatique de tissus animaux propres et non décomposés, exempts de toute matière étrangère comme les poils, le contenu gastrique et l'urine, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant son type ou son arôme, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute et maximale en humidité.</u>  <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u>  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>  et/ou  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act."</u></p>
5.1.30	<p><u>Cattle whey solubles dehydrated (or Dried whey solubles, or Dry whey solubles) (IFN 4-01-189)</u> is obtained by drying the whey residue after removal of whey protein, with or without partial removal of lactose. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum percent lactose, maximum percent ash and maximum percent moisture.</u></p>	5.1.30	<p><u>Lactosérum soluble déshydraté de bovins (ou Lactosérum soluble séché ou Lactosérum soluble sec) (NIA -- -- --)</u> est obtenu par séchage de résidu de lactosérum après extraction des protéines, et après extraction ou non d'une partie du lactose. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de lactose, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.1.31	<p><u>Animal digest dehydrated (or Dried animal digest) (IFN -- -- --)</u> consists of the material which results from chemical and/or enzymatic hydrolysis of clean and undecomposed animal tissue which is then dried. The animal tissue used shall be exclusive of hair, horns, teeth, hooves, manure and stomach contents except in such amounts as might occur unavoidably in good manufacturing practice. If it bears a name descriptive of kind it must correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum ash.</u>  <u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u>  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act."</u> and/or  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>	5.1.31	<p><u>Digestat animal déshydraté (ou Digestat animal séché) (NIA --)</u> produit résultant de l'hydrolyse chimique et(ou) enzymatique de tissus animaux propres et non décomposés, qui est ensuite séché. Les tissus animaux doivent être exempts de poils, des cornes, des dents, des sabots, du fumier et du contenu gastrique, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant son type ou son arôme, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute et maximale en cendres.</u>  <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u>  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>  et/ou  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act."</u></p>
5.1.32	<p><u>Animal by-products, dehydrated (or Dried animal by-products) (IFN --)</u> consists of the product obtained by rendering, clean parts, other than meat, derived from slaughtered mammals, exclusive of extraneous material such as hair, bones, teeth and hooves except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing</p>	5.1.32	<p><u>Sous-produits animaux déshydratés (ou Sous-produits animaux séchés) (NIA --)</u> produit obtenu par la cuisson de morceaux propres, autres que de la viande, provenant de mammifères abattus, à l'exclusion de la matière étrangère comme les poils, les os, les dents et les sabots, si ce n'est dans les quantités parfois inévitables dans les</p>

	<p>practices. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum ash.</u></p> <p><u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act."</u> and/or</p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>		<p>bonnes pratiques de fabrication. Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute et maximale en cendres.</u></p> <p><u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u> et/ou</p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act."</u></p>
5.1.33	<p><u>Cheese product dehydrated (or Dried cheese product) (IFN --)</u> is the dried product obtained by grinding and screening packaged and bulk cheese powders that have been separated from packaging materials. The cheeses must be picked up sufficiently often so that no decomposition is evident and shall be free of harmful microorganisms. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt and maximum moisture.</u></p>	5.1.33	<p><u>Produit fromager déshydraté (ou Produit fromager séché) (NIA --)</u> est le produit séché obtenu par broyage et tamisage de poudres de fromage emballées ou en vrac préalablement séparées de leurs matériaux d'emballage. Le fromage doit être débarrassé de ses impuretés assez souvent pour qu'aucune décomposition ne soit apparente et doit être exempt de microorganismes nuisibles. <u>L'étiquette doit porter une garantie de teneur minimale en protéines brutes, de teneur maximale en matières grasses brutes ainsi que de teneur maximale en sel et en humidité.</u></p>
5.1.34	<p><u>Poultry and blood digest ( IFN -- )</u> is the product resulting from chemical and/or enzymatic hydrolysis of clean and undecomposed poultry parts and blood, with or without feathers and exclusive of extraneous materials such as stomach contents and excreta, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 14th edition), minimum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u></p>	5.1.34	<p><u>Digestat de volaille et de sang (NIA -- )</u> produit de l'hydrolyse chimique et/ou enzymatique de sang et de morceaux de volaille propres et non décomposés, avec ou sans plumes mais exempts de matière étrangère, comme le contenu gastrique et des excréments, si ce n'est les quantités parfois inévitables dans les bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 14<sup>e</sup> édition), minimale en matière grasse brute, maximale en cendres et maximale en humidité.</u></p>
5.1.35	<p><u>Cattle whey solubles on carrier, dehydrated (or Dry whey solubles on carrier, or Dried whey solubles on carrier)(IFN-)</u> is obtained by combining whey residue remaining after removal of whey protein with or without partial removal of lactose, with suitable carrier. The combination is then dried. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum percent lactose, maximum percent ash and maximum percent moisture. The carrier(s) shall be stated on the label.</u></p>	5.1.35	<p><u>Lactosérum soluble déshydraté de bovins sur support (ou Lactosérum soluble séché sur support ou Lactosérum soluble sec sur support) (NIA -- )</u> produit issu de la combinaison, avec un support approprié, du résidu de lactosérum qui demeure après l'enlèvement de la protéine de lactosérum et de l'enlèvement partiel ou non du lactose. Ce produit composé est ensuite déshydraté. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en protéine brute et de pourcentages maximal de lactose, maximal de cendres et maximal en humidité. La présence d'un ou de supports doit être mentionnée sur l'étiquette.</u></p>
5.1.36	<p><u>Feather and hog hair meal (or Feather meal with hog hair) (IFN -- -- --)</u> is the hydrolysed product consisting predominately of feathers from slaughtered poultry and shall contain not more than 15% clean, undecomposed hog hair . This product shall be free of additives or accelerators. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition) and maximum moisture. It shall also be labelled with one or both of the following statement:</u></p> <p><u>"This product does not contain more than 15% clean, undecomposed hog hair."</u> and/or</p> <p><u>"Ce produit ne contient pas plus de 15 % de poils de porc propres, non décomposés"</u></p>	5.1.36	<p><u>Farine de plumes et de poils de porc (ou Farine de plumes avec poils de porc) (NIA -- )</u> produit hydrolysé composé surtout de plumes provenant de volailles abattues et qui ne contient pas plus de 15 % de poils de porc propres, non décomposés. Ce produit est exempt d'additifs ou d'accélérateurs. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13<sup>e</sup> édition) et maximale en humidité. L'étiquette doit aussi porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit ne contient pas plus de 15 % de poils de porc propres, non décomposés. »</u> et/ou</p> <p><u>"This product does not contain more than 15% clean, undecomposed hog hair".</u></p>
5.1.37	<p><u>Animal blood cells, spray dehydrated (or Spray dried animal blood cells) (IFN --)</u> is a product obtained by centrifugation and removal of plasma from clean, fresh blood, exclusive of all extraneous material except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. The product is then spray dried. If it bears a name</p>	5.1.37	<p><u>Cellules sanguines d'animaux, déshydratées par atomisation (ou Cellules sanguines d'animaux séchées par atomisation) (NIA -- )</u> produit obtenu par centrifugation et retranchement du plasma de sang frais propre exempt de substances étrangères, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. Le produit est alors séché par</p>

	descriptive of kind, it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture, maximum ash, and maximum sodium.</u>		atomisation. S'il porte un nom descriptif de genre, ce dernier doit correspondre au produit. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de cendres et d'un maximum de sodium.</u>
5.1.38	<p>Animal meat products, cooked (or Cooked meat products) (IFN --) consists of mis-shapen, out of date or freezer-burnt cooked meat products manufactured for human consumption, or products sampled for quality control reasons, exclusive of all extraneous packaging material. The waste product shall be picked up daily or sufficiently often that no decomposition is evident. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>The product shall be labelled with the guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum moisture and maximum sodium. It shall be labelled with the following statements.</u></p> <p><u>"For use in mink and fox feeds only" / «Ce produit est destiné à nourrir seulement les visons et les renards.»</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act. Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux."</u></p>	5.1.38	<p>Produits cuits de viande animale (ou Produits de viande cuits) (NIA --) destinés à nourrir seulement les visons et les renards, consistent en des produits de viande cuits fabriqués pour la consommation humaine, brûlés de congélation, date périmée, déformés venant de mammifères abattus, ou échantillonner pour le contrôle de qualité à l'exclusion de toute matière d'emballage. Les produits doivent être ramassés quotidiennement ou du moins, assez souvent pour prévenir les signes de décomposition. Si un ou des antioxydants sont utilisés, leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en protéines brute, d'un minimum en matières grasses, d'un maximum en humidité et d'un maximum en sodium. L'étiquette doit porter la mention suivante, en français, en anglais ou dans les deux langues:</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à nourrir seulement les visons et les renards./ " For use in mink and fox feeds only. »</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. / Feeding this product to cattle, sheep, deer other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act. »</u></p>
5.1.39	<p>Dried egg albumen (or Dried egg white or Spray dried egg whites) (IFN --) is a product produced by spray drying the non-decomposed albumen of chicken eggs, exclusive of yolk, shells and non-egg materials except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It is used as a source of protein in livestock rations. It may contain less than 0.5 per cent of an approved conditioning agent to reduce caking and improve flowability. The name of any conditioning agent shall be shown on the label. This product shall contain a minimum of 80 per cent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum ash, and maximum moisture.</u></p>	5.1.39	<p>Albumen d'oeuf séché (ou Blanc d'oeuf séché ou Blancs d'oeufs séchés par pulvérisation) (NIA --) produit obtenu par pulvérisation de l'albumen non décomposé d'oeufs de poule, sans jaune d'oeuf, sans fragments de coquille et sans substances ne provenant pas des oeufs, sauf en ce qui a trait aux quantités inévitables présentes malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication. Le produit est utilisé comme source de protéine dans les rations du bétail. Pour en réduire l'agglomération et en améliorer la fluidité, elle peut contenir moins de 0,5 pour cent d'un agent de conditionnement approuvé. Le nom de l'agent de conditionnement doit figurer sur l'étiquette. Ce produit doit contenir au moins 80 pour cent de protéine brute. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale de protéine brute, maximale de matière grasse brute, maximale de cendre et maximale en humidité.</u></p>
5.1.40	<p><u>Hydrolysed chicken feathers and blood meal</u> (IFN --) is the product obtained by steam hydrolysis of a mixture containing fresh, clean chicken feathers and fresh whole chicken blood, and subsequently drying the mixture. Chicken feathers shall be free of extraneous materials except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. Chicken blood shall be whole, fresh and clean without any extraneous materials. The product shall be composed of a maximum of 20 per cent chicken blood. If one or more antioxidants or preservatives are used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition) and maximum moisture.</u></p>	5.1.40	<p><u>Farine de sang et de plumes de poulet hydrolysés</u> (NIA --) produit obtenu par hydrolyse à la vapeur d'un mélange de plumes fraîches et propres et de sang frais et entier de poulet. Ce mélange est ensuite séché. Les plumes de poulet doivent être exemptes de matières étrangères, sauf en ce qui a trait aux quantités inévitables présentes malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication. Le sang de poulet doit être entier, frais et propre, sans aucune matière étrangère. Le produit doit être composé d'au plus 20 pour cent de sang de poulet. Si un ou plusieurs antioxydants ou agents de conservation sont utilisés, leurs noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en protéine brute, minimale en protéine digestible par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13e édition) et maximale en humidité.</u></p>
5.1.41	<p><u>Shell egg processing by-product</u> (IFN --) is intended to be fed solely to mink and foxes, and is the by-product remaining from the processing of whole or broken shell eggs destined for human consumption and may consist of raw, pasteurized or cooked egg products and no more than 10% egg shell. It shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. The egg products may contain residual food grade dyes, emulsifiers and flavours as may occur unavoidably from good manufacturing practices. It may not contain extraneous material such as hatchery waste, manure and waste water. <u>It shall</u></p>	5.1.41	<p><u>Sous-produit de la transformation des oeufs en coquille</u> (NIA --) est un produit qui est réservé exclusivement à l'alimentation des visons et des renards. Il s'agit du sous-produit de la transformation d'oeufs en coquille entiers ou cassés destinés à l'alimentation humaine. Il peut comprendre des produits d'oeufs crus, pasteurisés ou cuits, et ne doit pas contenir plus de 10 % de coquille d'oeuf. Le produit doit être ramassé à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée. Les produits d'oeuf peuvent contenir des colorants résiduels de qualité alimentaire, des émulsifiants et des saveurs, dont la</p>



	<p><u>be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"Feeding raw egg whites to mink can cause biotin deficiency and supplemental biotin must be added to the diet."</u> and/ or  <u>«L'utilisation des blancs d'oeufs crus pour l'alimentation des visons peut causer une carence en biotine et il est donc nécessaire d'ajouter de la biotine supplémentaire au régime alimentaire. »</u>  <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum moisture, and maximum ash.</u></p>		<p>présence ne peut être évitée malgré le recours à de bonnes pratiques de fabrication. Le produit ne peut pas contenir de matières étrangères comme des déchets de couvoirs, du fumier et des eaux usées. <u>L'étiquette doit porter au moins l'une des mentions suivantes :</u>  <u>«L'utilisation des blancs d'oeufs crus pour l'alimentation des visons peut causer une carence en biotine et il est donc nécessaire d'ajouter de la biotine supplémentaire au régime alimentaire. »</u> et/ou  <u>"Feeding raw egg whites to mink can cause biotin deficiency and supplemental biotin must be added to the diet."</u>  <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale en protéines brutes, la teneur minimal en matières grasses brutes, la teneur maximale d'humidité et la teneur maximale en cendres.</u></p>
5.1.42	<p><u>Clotted animal blood cells, dried</u> (or <u>Animal blood cells, clotted and dried</u> or <u>Dried, clotted animal blood cells</u>) (IFN -- ) is the product resulting from the separation of red blood cells from the plasma fraction of clean, fresh, whole blood using centrifugation. The separated blood cells are then clotted using steam and subsequently centrifuged. The liquid phase is removed and the clotted blood cells are dried using air swept tubular drying. If it bears a name descriptive of its kind (e.g., porcine), it shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent moisture, maximum percent ash and maximum percent sodium.</u></p>	5.1.42	<p><u>Cellules sanguines animales coagulées, séchées</u> (ou <u>Cellules sanguines animales</u> ou <u>Coagulées et séchées</u>) (NIA -- ) est le produit résultant de la séparation par centrifugation des globules rouges de la fraction plasmatique du sang entier, frais et propre. Les cellules sanguines séparées sont ensuite coagulées à la vapeur, puis centrifugées. La phase liquide est retirée, et les cellules sanguines coagulées sont séchées dans un séchoir tubulaire à courant d'air. Si le produit porte un nom descriptif qui indique son type ou son origine (p. ex. porcine), il doit y correspondre. <u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage maximum d'humidité, le pourcentage maximum de cendres et le pourcentage maximum de sodium.</u></p>
5.1.43	<p><u>Poultry by-products aggregate</u> (or <u>Poultry by-products conglomerate</u>) (IFN -- ) is a product obtained from clean undecomposed parts of carcasses of slaughtered poultry and could include such parts as heads, feet, intestines, feathers and blood. The product shall be processed in accordance with good manufacturing practices, using a combination of heat and pressure. It shall be free of extraneous materials except in such amounts as may occur unavoidably under good manufacturing practices. It shall also be free of harmful microorganisms and not contain more than 8% moisture content by weight. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition), minimum percent crude fat, maximum percent moisture, maximum percent ash.</u></p>	5.1.43	<p><u>Mélange de sous produits de volaille</u> (ou <u>Aggloméré de sous produits de volaille</u>) (NIA -- ) produit obtenu à partir de parties de carcasses de volailles non décomposées et propres à la consommation. Il peut s'agir notamment de la tête, des pattes, des intestins, des plumes et du sang. Le produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication, et le processus de transformation doit faire appel à une combinaison de chaleur et de pression. Le produit doit être exempt de matières étrangères sauf dans des proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. Le produit doit être également exempt de microorganismes nuisibles, et sa teneur en humidité ne doit pas dépasser 8 p. 100 de son poids. <u>L'étiquette du produit doit comporter des mentions garantissant un pourcentage minimum de protéine brutes, un pourcentage minimum de protéines digestibles par la pepsine (A.O.A.C. méthode 7.048, 13e édition), un pourcentage minimum de matières grasses brutes, un pourcentage maximum d'humidité et un pourcentage maximum de cendres.</u></p>
<b>5.2 Marine</b>		<b>5.2 Produits de la mer</b>	
5.2.1	<p><u>Crustacean (crab/lobster) process residue meal</u> (or <u>Crab/lobster meal</u> or <u>Crustacean meal</u>) (Formerly IFN 5-01-663) consists of the undecomposed ground dried waste of crab and /or lobster and contains the shell, viscera and part or all of the flesh. The product name shall be <u>Crustacean meal</u> or the major component (Crab or Lobster Meal) or both components (Crab and Lobster Meal). This product shall contain less than 7 percent salt (NaCl). If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum salt.</u></p>	5.2.1	<p><u>Farine de résidu de la transformation des crustacés (crabe/homard)</u> (ou <u>Farine de crabe/homard</u> ou <u>Farine de crustacés</u>) (précédemment NIA 5-01-663) constitué de déchets de crabes et (ou) de homards non décomposés, séchés et moulus, y compris la carapace, les viscères et une partie ou la totalité de la chair. Le nom du produit doit être <u>farine de crustacés</u> ou celui du principal constituant (farine de crabe ou de homard, ou ceux des deux constituants (farine de crabe et de homard). Le produit doit contenir moins de sept pour cent de sel (NaCl). S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'un maximum de sel.</u></p>
5.2.2	<p><u>Fish hydrolyzed condensed</u> (or <u>Condensed fish protein digest</u>) (IFN 5-27-466) consists of the condensed enzymatic digest of clean undecomposed whole fish or fish cuttings using the enzyme hydrolysis process. The product shall be free of bones, scales, and undigested solids with or without the extraction of part of the oil. It</p>	5.2.2	<p><u>Hydrolysats de poisson condensé</u> (ou <u>Digestats de protéines de poisson</u>) (NIA 5-27-466) constitué du digestat condensé de poissons entiers ou de morceaux de poisson propres non décomposés, obtenu par hydrolyse enzymatique. Le produit doit être exempt d'arêtes, d'écaillés et de solides non digérés. Une partie de l'huile peut</p>

	shall contain not less than 30 percent protein. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt, maximum ash and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.		être extraite. Il doit contenir au moins 30 pour cent de protéines. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit y être conforme.
5.2.3	<u>Fish hydrolyzed dehydrated</u> (or <u>Dried fish protein digest</u> ) (IFN 5-27-466) consists of the dried enzymatic digest of clean undecomposed whole fish or fish cuttings using the enzyme hydrolysis process. The product shall be free of bones, scales and undigested solids with or without the extraction of part of the oil. It shall contain not less than 80 percent protein and not more than 10 percent moisture. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt, maximum ash and maximum moisture.</u> If the degree of fineness is stated, it shall conform thereto. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.	5.2.3	<u>Hydrolysats de poisson déshydraté</u> (ou <u>Digestat de protéines de poisson séché</u> ) (NIA 5-27-465) constitué du digestat séché de poissons entiers ou de morceaux de poisson propres non décomposés, obtenu par hydrolyse enzymatique. Le produit doit être exempt d'arêtes, d'écaillés et de solides non digérés. Une partie de l'huile peut être extraite. Il doit contenir au moins 80 pour cent de protéines et pas plus que 10 pour cent d'humidité. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si l'indice granulométrique figure sur l'étiquette, le produit doit y être conforme. Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit aussi y être conforme.
5.2.4	<u>Fish meal</u> (IFN 5-01-974) consists of clean dried ground tissues of undecomposed whole fish or fish cuttings or both. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum salt, maximum salt, minimum crude fat, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.	5.2.4	<u>Farine de poisson</u> (NIA 5-01-974) constituée du résidu propre, séché et moulu de poissons entiers ou de morceaux de poisson, ou des deux, non décomposés. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum et d'un maximum de sel, d'un minimum et d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit y être conforme.
5.2.5	<u>Fish meal with solubles</u> (IFN 5-17-896) consists of clean, dried ground tissues of undecomposed whole fish or fish cuttings or both with fish solubles incorporated. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum salt, maximum salt, minimum crude fat, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.	5.2.5	<u>Farine de poisson avec extraits solubles</u> (NIA 5-17-896) constituée des tissus propres, séchés et moulus de poissons entiers ou de morceaux de poisson non décomposés, ou des deux, y compris les extraits solubles. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum et d'un maximum de sel, d'un minimum et d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit y être conforme.
5.2.6	<u>Fish protein concentrate solvent extracted</u> (IFN 5-09-334) is prepared from eviscerated, partially deboned, clean undecomposed fish which is ground, solvent extracted and dried by thermal means with or without the extraction of part of the oil. It shall contain not less than 80 percent protein. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum salt, maximum ash and maximum moisture.</u> If the degree of fineness is stated, it shall conform thereto. If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.	5.2.6	<u>Concentré de protéine de poisson extrait par solvant</u> (NIA 5-09-334) préparé à partir de poissons éviscérés, propres, non décomposés, dont une partie des arêtes ont été enlevées, et qu'on a ensuite moulus, soumis à une extraction par solvant et séchés par des moyens thermiques. Une partie de l'huile peut être extraite. Le produit doit contenir au moins 80 pour cent de protéines. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si l'indice granulométrique figure sur l'étiquette, le produit doit y être conforme. Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit aussi y être conforme.
5.2.7	<u>Fish meal mechanical extracted</u> (IFN 5-01-977) consists of clean, dried ground tissues of undecomposed whole fish or fish cuttings or both after the extraction of the oil by a mechanical process. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled</u>	5.2.7	<u>Farine de poisson à extraction mécanique</u> (NIA 5-01-977) constituée de résidus propres, séchés et moulus de poissons entiers ou de morceaux de poisson non décomposés, ou des deux, après extraction de l'huile par un procédé mécanique. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants/agents de

	<u>with guarantees for minimum crude protein, minimum salt, maximum salt, minimum crude fat, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.		conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum et d'un maximum de sel, d'un minimum et d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte le nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit y être conforme.
5.2.8	<u>Fish solubles condensed</u> (IFN 5-01-969) is obtained by condensing the aqueous portion (stickwater) of the mixture resulting from pressing the oil from the fish. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum calcium, maximum salt and maximum moisture.</u>	5.2.8	<u>Extrait de poisson soluble condensé</u> (NIA 5-01-969) produit obtenu en condensant la portion aqueuse (solubles de poisson) résultant de l'extraction sous pression de l'huile du poisson. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de calcium, d'un maximum de sel et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.2.9	<u>Fish solubles dehydrated</u> (IFN 5-01-971) is obtained by dehydrating the aqueous portion (stickwater) of the mixture resulting from pressing the oil from the fish. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum calcium, maximum salt and maximum moisture.</u>	5.2.9	<u>Extrait de poisson soluble déshydraté</u> (NIA 5-01-971) produit obtenu en déshydratant la portion aqueuse (solubles de poisson) résultant de l'extraction sous pression de l'huile du poisson. Si le produit contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de calcium, d'un maximum de sel et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.2.10	<u>Shrimp process residue meal</u> (or <u>Shrimp meal</u> ) (IFN 5-04-226) consists of the whole undecomposed ground dried waste of shrimp and contains parts of shrimp or whole shrimp. This product shall contain less than 7 percent salt (NaCl). If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum salt.</u>	5.2.10	<u>Farine de crevettes</u> (NIA 5-04-226) constituée des déchets non décomposés, moulus et séchés de crevettes, et contient des crevettes entières ou des morceaux de crevettes. Le produit doit contenir moins de sept pour cent de sel (NaCl). S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'un maximum de sel.</u>
5.2.11	<u>Fish autolysed dehydrated</u> (or <u>Dried fish autolysed</u> ) (IFN 5-18-662) consists of the dried enzymatic digest of clean undecomposed fish cuttings using an enzyme autolysis process. The product shall be free of bones, scales and undigested solids with or without the extraction part of the oil. It shall not contain less than 70 per cent protein. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fat, minimum salt, maximum salt, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.2.11	<u>Autolysat de poisson déshydraté</u> (ou <u>Autolysat de poisson séché</u> ) (NIA 5-18-662) est le produit sec obtenu suite à la digestion enzymatique de morceaux de poisson non décomposés et propres, par autolyse enzymatique. Le produit doit être exempt d'os, d'écaillés et de solides non digérés, avec ou sans l'extraction d'une partie de l'huile. Il doit contenir au moins 70 pour cent de protéines. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un minimum de sel, d'un maximum de sel, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.2.12	<u>Clam process residue meal</u> (or <u>Clam powder</u> , or <u>Clam meal</u> ) (IFN --) consists of the undecomposed ground dried waste of clam and contains the shell, viscera and part or all of the flesh. This product shall contain less than 7 percent salt (NaCl). If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture, and maximum salt.</u>	5.2.12	<u>Farine de résidu de la transformation des palourdes</u> (ou <u>Poudre de palourde</u> , ou <u>Farine de palourde</u> ) (NIA --) il s'agit de déchets de palourde non décomposés, séchés et broyés que contiennent des coquilles, des viscères et une partie ou la totalité de la chair. La farine contient moins de 7% de sel (NaCl). Si on utilise un ou des antioxydants/agents de conservation, leur nom commun doit apparaître sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter des garanties quant à la teneur minimale en protéines brutes et aux teneurs maximales en eau et en sel.</u>
5.2.13	<u>Fish autolysate, condensed</u> (or <u>Fish silage</u> ) (IFN - -) is the condensed enzymatic digest of clean undecomposed whole fish or fish cuttings or both using an enzyme autolysis process. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum salt, maximum salt, minimum crude fat, maximum crude fat, maximum ash, and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind it shall correspond thereto.	5.2.13	<u>Autolysat de poisson, concentré</u> (ou <u>Autolysat de poisson condensé</u> ou <u>Ensilage de poisson</u> ) (NIA - -) est le produit concentré obtenu de la digestion enzymatique du poisson entier ou de morceaux de poisson non décomposés et propres, ou des deux, par autolyse enzymatique. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes, d'un minimum de sel, d'un maximum de sel, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte un nom descriptif, il doit y être conforme.

5.2.14	<u>Fish meal condensed</u> (IFN - - ) is the pasturized, condensed, clean ground tissues of undecomposed whole fish or fish cuttings or both. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum salt, maximum salt, minimum crude fat, maximum crude fat, maximum ash and maximum moisture.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.	5.2.14	<u>Farine de poisson condensée</u> (NIA - - ) Constituée des tissus propres non-décomposés, pasteurisés, condensés et moulus de poissons entiers ou de morceaux de poisson non décomposés, ou des deux. S'il contient un ou plusieurs antioxydants/agents de conservation, le ou les noms communs doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de sel, d'un maximum de sel, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres, et d'une teneur maximale en humidité.</u> Si le produit porte un nom descriptif d'une sorte de poisson, il doit y être conforme
5.2.15	<u>Fish spawn dehydrated</u> (or <u>Spawn powder</u> , or <u>Dry spawn</u> ) (IFN - - - ) consists of the ground, dried spawn of fish origin. This product shall contain less than 7 percent salt (NaCl). If the product bears a name descriptive of its origin; e.g. tuna, etc., it shall correspond thereto. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture, and maximum salt.</u>	5.2.15	<u>Frai de poissons déshydraté</u> (ou <u>Poudre d'oeufs, frai sec</u> ) (NIA - ) il s'agit de frai de poissons, séché et moulu. Le produit doit contenir moins de 7% de sel (NaCl). Si le nom précise l'origine, p. ex. thon, il doit y avoir correspondance avec le produit. Si on utilise un ou des antioxydants/agents de conservation, leur nom commun doit être précisé sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter des garanties quant à la teneur minimale en protéines brutes et à la teneur maximale en eau et en sel.</u>
5.2.16	<u>Shrimp hydrolysate, spray dried</u> (or <u>Spray-dried shrimp hydrolysate</u> or <u>Spray-dried shrimp protein digest</u> ) (IFN - - - ) is the spray-dried digest resulting from the enzymatic digestion of shrimp meal (as defined in #5.2.10 of Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i> ) or of the shells, cephalothorax and portions of the abdomen remaining after the processing of shrimp ( <i>Pandalus borealis</i> species) for human consumption, using an enzyme hydrolysis process at alkaline pH. The liquid product resulting from the hydrolysis is centrifuged and filtered to remove unhydrolyzed material and is subsequently pasteurized and then spray dried. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, maximum per cent salt, maximum per cent ash and maximum per cent moisture.</u>	5.2.16	<u>Hydrolysate de crevette, séché par pulvérisation</u> (ou <u>Digestat de protéines de crevette séché par pulvérisation</u> ) (NIA - ) est le produit, séché par pulvérisation, qui est le résultat de la digestion par hydrolyse enzymatique à pH alcalin de la farine de crevette (telle que définie au paragraphe 5.2.10 de l'annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> ) ou de l'exosquelette, du céphalothorax et des parties de l'abdomen qui restent après la transformation des crevettes (espèce <i>Pandalus borealis</i> ) aux fins de la consommation humaine. Le produit liquide résultant de l'hydrolyse est centrifugé et filtré de manière à ce qu'on puisse éliminer le matériel non hydrolysé. Le filtrat est ensuite pasteurisé, puis séché par pulvérisation. Si un antioxydant est utilisé, il doit être un antioxydant approuvé et son nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de sel, le pourcentage maximal de cendres et le pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.2.17	<u>Squid meal</u> (or <u>Humboldt squid meal</u> )  consists of the clean, cooked and ground tissues of undecomposed whole Humboldt squid ( <i>Dosidicus gigas</i> ) and/or the cuttings of Humboldt squid caught for human consumption. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices and shall be free of harmful microorganisms. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, it shall be approved for use in livestock feeds, it shall be used at the approved rate, and the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent salt, maximum percent crude fat, maximum percent ash and maximum percent moisture.</u>	5.2.17	<u>Farine de calmar</u> (ou <u>Farine de calmar de Humboldt</u> )  est constituée des tissus propres, cuits et broyés de calmars de Humboldt ( <i>Dosidicus gigas</i> ) entiers non décomposés, et/ou des morceaux de calmars de Humboldt, pêchés pour la consommation humaine. Ce produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication et doit être exempt de microorganismes nuisibles. Si un antioxydant ou un agent de conservation est utilisé, il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail, il doit être utilisé au taux approuvé et le nom ou les noms usuels doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de sel, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de cendres et le pourcentage maximal d'humidité.</u>
<b>5.3 Seed from Plants</b>		<b>5.3 Graines</b>	
5.3.1	<u>Bean navy seeds heat processed</u> (or <u>White beans</u> ) (IFN 5-29-785) is the product resulting from heating whole navy beans <i>Phaseolus vulgaris</i> without removing any of the component parts. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.1	<u>Graines de haricots blancs traitées thermiquement</u> (ou <u>Haricots blancs</u> ) (NIA 5-29-785) produit résultant du traitement thermique de haricots blancs entiers <i>Phaseolus vulgaris</i> , avec tous leurs éléments. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.2	<u>Broadbean seeds</u> (or <u>Faba beans</u> or <u>Field beans</u> or <u>Horse beans</u> ) (IFN 5-09-262) consists of the entire seed of the faba bean plant <i>Vicia faba</i> .	5.3.2	<u>Graines de féverole</u> (ou <u>Féveroles</u> ou <u>Fèves à cheval</u> ou <u>Gourganes</u> ) (NIA 5-09-262) constituées des graines entières de la féverole <i>Vicia faba</i> .
5.3.3	<u>Canola meal prepress solvent extracted low erucic acid low</u>	5.3.3	<u>Tourteau de canola, d'extraction par solvant et pressage, à faible</u>

	<p><u>glucosinolates (or Canola meal) (IFN 5-06-145)</u> consists of the meal obtained after the removal of most of the oil, by a prepress solvent extraction process, from whole seeds of the species <i>Brassica napus</i>, <i>Brassica rapa</i> or <i>Brassica juncea</i>, the oil component of which seed contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). This product shall contain less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal, and less than 5 micromoles of allyl glucosinolate per gram of dried meal. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent of moisture, maximum percent erucic acid, maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u></p>		<p><u>teneur en acide érucique et en glucosinolates (ou Tourteau de canola) (NIA 5-06-145)</u> est constitué du tourteau obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile, par un procédé de pressage avec extraction par solvant, de graines entières des espèces <i>Brassica napus</i>, <i>Brassica rapa</i> ou <i>Brassica juncea</i> d'où la partie huileuse de la graine a une teneur de moins de deux pour cent d'acide érucique et la partie solide a une teneur de moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de solides exemptent d'huile séchés à l'air (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). Le produit doit contenir moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché et moins de 5 micromoles de glucosinolate d'allyle par gramme de tourteau séché. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal d'acide érucique, d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u></p>
5.3.4	<p><u>Canola meal solvent extracted low erucic acid low glucosinolates (or Canola meal) (IFN 5-06-146)</u> consists of the meal obtained after the removal of most of the oil, by a direct solvent extraction process, from whole seeds of the species <i>Brassica napus</i>, <i>Brassica rapa</i>, or <i>Brassica juncea</i>, the oil component of which seed contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). This product shall contain less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal, and less than 5 micromoles of allyl glucosinolate per gram of dried meal. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent of moisture, maximum percent erucic acid, maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u></p>	5.3.4	<p><u>Tourteau de canola, extrait par solvant, à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates (ou Tourteau de canola) (NIA 5-06-146)</u> est constitué du tourteau obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile, par un procédé d'extraction directe par solvant, de graines entières des espèces <i>Brassica napus</i>, <i>Brassica rapa</i>, ou <i>Brassica juncea</i>, d'où la partie huileuse de la graine a une teneur de moins de deux pour cent d'acide érucique et la partie solide a une teneur de moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de solides exemptent d'huile séchés à l'air (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). Le produit doit contenir moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché et moins de 5 micromoles de glucosinolate d'allyle par gramme de tourteau séché. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal d'acide érucique, d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u></p>
5.3.5	<p><u>Coconut kernels with coats meal mechanical extracted (or Coconut meal or Copra meal) (IFN 5-01-572)</u> consists of the ground residue after extraction of oil from the dried meat of the coconut by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.3.5	<p><u>Tourteau d'amendes de noix de coco avec enveloppes, d'extraction mécanique (ou Tourteau de noix de coco ou Tourteau de copra) (NIA 5-01-572)</u> constitué du résidu moulu d'amendes de noix de coco séchées, après extraction de l'huile par un procédé mécanique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.6	<p><u>Coconut kernels with coats meal solvent extracted (or Coconut meal or Copra meal) (IFN 5-01-573)</u> consists of the ground residue after extraction of oil from the dried meat of the coconut by a solvent extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.3.6	<p><u>Tourteau d'amendes de noix de coco avec enveloppes, d'extraction par solvant (ou Tourteau de noix de coco ou Tourteau de copra) (NIA 5-01-573)</u> constitué du résidu moulu d'amendes de noix de coco séchées, après extraction de l'huile par solvant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.7	<p><u>Maize germs meal dry milled mechanical extracted (or Corn germ meal (dry milled)) (IFN 5-02-894)</u></p>	5.3.7	<p><u>Tourteau de germe de maïs, moulu à sec et d'extraction mécanique (ou Tourteau de germe de maïs (moulu à sec)) (NIA</u></p>

	consists of the commercial corn germ and all or part of the corn kernel remaining after removal of the oil by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>		5-02-894) constitué de germe de maïs commercial contenant une partie ou la totalité du grain de maïs, restant après l'extraction de l'huile par un procédé mécanique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.8	<u>Maize gluten meal (or Corn gluten meal) (IFN 5-02-900)</u> consists of the dried residue from corn after the removal of the larger part of the starch and germ and the separation of the bran by the process employed in the wet milling manufacture of corn starch or syrup or by enzymatic treatment of the endosperm. It may contain fermented corn extractives or corn germ meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>	5.3.8	<u>Fin gluten de maïs (NIA 5-02-900)</u> constitué du résidu séché du maïs, après extraction du gros de l'amidon et des germes et séparation du son par les procédés de mouture humide servant à la fabrication de l'amidon ou du sirop de maïs, ou le traitement enzymatique de l'endosperme. Le produit peut contenir des extraits fermentés de maïs ou de la mouture de germe de maïs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.9	<u>Maize gluten with bran (or Corn gluten with bran or Corn gluten feed or Maize gluten feed) (IFN 5-02-903)</u> consists of that part of the commercial shelled corn that remains after extraction of the larger portion of the starch, gluten, and germ by the process employed in the wet milling manufacture of corn starch or syrup. It may contain fermented corn extractives or corn germ meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u>	5.3.9	<u>Gluten de maïs, avec son (ou Gros gluten de maïs) (NIA 5-02-903)</u> constitué de la partie du maïs commercial égrené restant après l'extraction du gros de l'amidon, du gluten et du germe, par les procédés de mouture humide servant à la fabrication de l'amidon ou du sirop de maïs. Le produit peut contenir des extraits fermentés de maïs ou de la mouture de germe de maïs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.10	<u>Cotton, seeds (or Whole cottonseed) (IFN 5-01-614)</u> consists of the seed remaining after removal of fibre in the ginning process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum gossypol.</u>	5.3.10	<u>Graine de coton (NIA 5-01-614)</u> constitué de la graine qui reste après extraction de la fibre par le procédé d'égrenage. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de gossypol.</u>
5.3.11	<u>Cotton seeds meal mechanical extracted (or Cottonseed meal) (IFN 5-01-609)</u> is the residual product obtained after extraction of most of the oil from cotton seeds by a mechanical extraction process. Various amounts of hulls are added to vary the protein content of the meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum gossypol.</u>	5.3.11	<u>Tourteau de coton, d'extraction mécanique (ou Tourteau de coton) (NIA 5-01-609)</u> est le résidu obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de coton par un procédé mécanique. Diverses proportions d'écorce sont ajoutées pour varier la teneur protéique du tourteau. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de gossypol.</u>
5.3.12	<u>Cotton seeds meal solvent extracted (or Cottonseed meal) (IFN 5-11-590)</u> is the residual product obtained after extraction of most of the oil from cotton seeds by a solvent extraction process. Various amounts of hulls are added to vary the protein content of the meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture and maximum gossypol.</u>	5.3.12	<u>Tourteau de coton d'extraction par solvant (ou Tourteau de coton) (NIA 5-11-590)</u> est le résidu obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de coton par solvant. Diverses proportions d'écorce sont ajoutées pour varier la teneur protéique du tourteau. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de gossypol.</u>
5.3.13	<u>Flax seeds ground (IFN 5-30-286)</u> is ground whole flaxseed.	5.3.13	<u>Grains de lin moulus (NIA 5-30-286)</u> produit obtenu par la mouture de graines de lin entières.

5.3.14	<u>Flax seeds meal mechanical extracted</u> (or <u>Linseed meal</u> or <u>Linseed oilcake meal</u> ) (IFN 5-30-287) is the meal obtained after the removal of some or most of the oil from whole flax seeds by a mechanical extraction process. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.14	<u>Tourteau de lin d'extraction mécanique</u> (ou <u>Tourteau de lin</u> ) (NIA 5-30-287) est le tourteau obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de lin entières par un procédé mécanique. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.15	<u>Flax seeds meal solvent extracted</u> (or <u>Linseed meal</u> or <u>Linseed oilcake meal</u> ) (IFN 5-30-288) is the meal obtained after the removal of most of the oil from whole flax seeds by a solvent extraction process. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.15	<u>Farine de tourteau de lin d'extraction par solvant</u> (ou <u>Tourteau de lin</u> ) (NIA 5-30-288) est la farine obtenue après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de lin entières par solvant. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.16	<u>Pea, field, protein product, spray dehydrated</u> (or <u>Pea protein</u> ) (IFN 5-17-726) is the product obtained after removal of most of the non-protein constituents from dried sound clean dehulled pea seeds <u>Pisum sativum</u> by wet milling followed by acid extraction, isoelectric precipitation and then spray drying. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.3.16	<u>Protéines de pois</u> (NIA 5-17-726) est le produit obtenu, après enlèvement de la plus grande partie des composants non protéiques de graines de pois <u>Pisum sativum</u> écosées, propres, saines et séchées, par extraction par voie humide, suivie d'une extraction par voie acide, d'une précipitation isoélectrique, puis d'une déshydratation par pulvérisation. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.17	<u>Pea field seeds</u> (IFN 5-08-481) is the entire seed from the field pea plant <u>Pisum sativum</u> .	5.3.17	<u>Graines de pois</u> (NIA 5-08-481) graines de pois cultivés <u>Pisum sativum</u> entières.
5.3.18	<u>Peanut seeds without coats meal mechanical extracted</u> (or <u>Peanut meal</u> ) (IFN 5-03-649) is the ground residual product obtained after extraction of most of the oil from peanut kernels by a mechanical extraction process. It may contain such amounts of hulls as is unavoidable in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.18	<u>Tourteau d'arachides dépelliculées d'extraction mécanique</u> (ou <u>Tourteau d'arachides</u> ) (NIA 5-03-649) est le résidu moulu obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines d'arachide par un procédé mécanique. Le produit peut contenir des coques dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.19	<u>Peanut seeds without coats meal solvent extracted</u> (or <u>Peanut meal</u> ) (IFN 5-03-650) is the ground residual product obtained after extraction of most of the oil from peanut kernels by a solvent extraction process. It may contain such amounts of hulls as is unavoidable in good manufacturing practice. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.19	<u>Tourteau d'arachides dépelliculées d'extraction par solvant</u> (ou <u>Tourteau d'arachides</u> ) (NIA 5-03-650) est le résidu moulu obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile de graines d'arachide par extraction par solvant. Le produit peut contenir des coques dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.20	<u>Safflower seeds meal mechanical extracted</u> (or <u>Safflower meal</u> ) (IFN 5-04-109) is the ground residue obtained after extracting the oil from whole safflower seed by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.20	<u>Tourteau de carthame d'extraction mécanique</u> (ou <u>Tourteau de carthame</u> ) (NIA 5-04-109) est le résidu moulu obtenu après extraction de l'huile de graines de carthame entières par un procédé mécanique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.21	<u>Safflower seeds meal solvent extracted</u> (or <u>Safflower meal</u> ) (IFN 5-04-110) is the ground residue obtained after extracting the oil from whole	5.3.21	<u>Tourteau de carthame d'extraction par solvant</u> (ou <u>Tourteau de carthame</u> ) (NIA 5-04-110) est le résidu moulu obtenu après extraction par solvant de l'huile

	safflower seeds by a solvent extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>		de graines de carthame entières. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.22	<u>Soybean flour mechanical extracted (or Soy flour) (IFN 5-12-177)</u> is the finely powdered material resulting from the screened and graded product after removal of most of the oil from selected, sound, cleaned and dehulled soybeans by a mechanical extraction process. It shall contain less than 4 percent crude fibre. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.22	<u>Farine de soja d'extraction mécanique (ou Farine de soja) (NIA 5-12-177)</u> est le poudre fine provenant du produit passé au crible et classé obtenu par extraction par un procédé mécanique de la plus grande partie de l'huile de graines de soja choisies, saines, propres et décortiquées. Le produit doit contenir moins de quatre pour cent de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.23	<u>Soybean flour solvent extracted (or Soy flour) (IFN 5-04-593)</u> is the finely powdered material resulting from the screened and graded product after removal of most of the oil from selected, sound, cleaned and dehulled soybeans by a solvent extraction process. It shall contain less than 4 percent crude fibre. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.23	<u>Farine de soja d'extraction par solvant (ou Farine de soja) (NIA 5-04-593)</u> est le poudre fine provenant du produit passé au crible et classé obtenu par extraction par solvant de la plus grande partie de l'huile de graines de soja choisies, saines, propres et décortiquées. Le produit doit contenir moins de quatre pour cent de fibres brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.24	<u>Soybean protein concentrate (or Soy protein concentrate) (IFN 5-08-038)</u> is the product obtained by removing most of the oil and water-soluble non-protein constituents from selected, sound, cleaned, dehulled soybeans. It shall contain not less than 65 percent crude protein on a dry matter basis. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.3.24	<u>Concentré de protéines de graines de soja (ou Concentré de protéines de soja) (NIA 5-08-038)</u> il s'agit du produit résultant de l'extraction de la plus grande partie de l'huile et des composants non protéiques solubles dans l'eau, de graines de soja sélectionnées, saines, propres et décortiquées. Le produit doit contenir au moins 65 % de protéines brutes (par rapport à la matière sèche). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres, et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.25	<u>Soybean protein isolate (or Soy protein isolate) (IFN 5-24-811)</u> is the dried product obtained by removing most of the non-protein constituents from selected, sound, cleaned, dehulled soybeans. It shall contain not less than 90 percent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.3.25	<u>Isolat de protéines de graines de soja (ou Isolat de protéines de soja) (NIA 5-24-811)</u> est le produit séché, obtenu par élimination de la plupart des constituants non protéiques de graines de soja choisies, saines, propres et décortiquées. Le produit doit contenir au moins 90 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.26	<u>Soybean seeds heat processed (IFN 5-04-597)</u> is the product resulting from heating whole soybean seeds without removing any of the component parts. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.26	<u>Graines de soja traitées à la chaleur (NIA 5-04-597)</u> est le produit du traitement thermique de graines entières de soja, à l'état complet. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.27	<u>Soybean seeds meal solvent extracted (or Soybean meal) (IFN 5-04-604)</u> is the product obtained by grinding the flakes that remain after the removal of most of the oil from soybeans by a solvent extraction process. It shall contain less than 7 percent crude fibre. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.27	<u>Tourteau de soja d'extraction par solvant (ou Tourteau de soja) (NIA 5-04-604)</u> est le produit obtenu par la mouture des flocons, résultant de l'extraction par solvant de la plus grande partie de l'huile du soja. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.28	<u>Soyflour chemically and physically modified (IFN 5-19-651)</u> is the product resulting from treating soyflour by chemical and physical (heat and pressure) means. <u>It shall be labelled with</u>	5.3.28	<u>Farine de soja modifiée chimiquement et physiquement (NIA 5-19-651)</u> est le produit obtenu par le traitement chimique et physique



	<u>guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>		(chaleur et pression) de la farine de soja. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.29	<u>Soybean seeds without hulls meal solvent extracted (or Dehulled soybean meal) (IFN 5-04-612)</u> is the product obtained by grinding the flakes remaining after the removal of most of the oil from dehulled soybeans by a solvent extraction process. It shall contain less than 3.3 percent crude fibre. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.29	<u>Tourteau de soja sans écorce, d'extraction par solvant (ou Tourteau de soja sans écorce) (NIA 5-04-612)</u> est le produit obtenu par la mouture des flocons résultant de l'extraction par solvant de la plus grande partie de l'huile des graines de soja décortiquées. Le produit doit contenir moins de 3,3 pour cent de fibres brutes. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.30	<u>Sunflower seeds meal mechanical extracted (or Sunflower meal) (IFN 5-27-477)</u> is the meal obtained after the removal of most of the oil from whole sunflower seeds by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.30	<u>Tourteau de tournesol d'extraction mécanique (ou Tourteau de tournesol) (NIA 5-27-477)</u> est le produit résultant de l'extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de tournesol entières par un procédé mécanique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.31	<u>Sunflower seeds meal solvent extracted (or Sunflower meal) (IFN 5-30-032)</u> is the meal obtained after the removal of most of the oil from whole sunflower seeds by a solvent extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.31	<u>Tourteau de tournesol d'extraction par solvant (ou Tourteau de tournesol) (NIA 5-30-032)</u> est le produit résultant de l'extraction par solvant de la plus grande partie de l'huile de graines de tournesol entières. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.32	<u>Sunflower seeds without hulls meal mechanical extracted (or Dehulled sunflower meal) (IFN 5-30-033)</u> is the meal obtained after the removal of most of the oil from sunflower seeds without hulls by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.32	<u>Tourteau de tournesol décortiqué d'extraction mécanique (ou Tourteau de tournesol décortiqué) (NIA 5-30-033)</u> est le produit résultant de l'extraction, par un procédé mécanique, de la plus grande partie de l'huile de graines de tournesol décortiquées. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.33	<u>Sunflower seeds without hulls meal solvent extracted (or Dehulled sunflower meal) (IFN 5-30-034)</u> is the meal obtained after the removal of most of the oil from sunflower seeds without hulls by a solvent extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.33	<u>Tourteau de tournesol décortiqué d'extraction par solvant (ou Tourteau de tournesol décortiqué) (NIA 5-30-034)</u> est le produit résultant de l'extraction par solvant de la plus grande partie de l'huile de graines de tournesol décortiquées. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.34	<u>Wheat germ ground (IFN 5-05-218)</u> consists primarily of the germ of the wheat seed together with some bran and middlings or shorts. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.34	<u>Farine de germe de blé (NIA 5-05-218)</u> constituée de germes de graines de blé avec un peu de son et de repasses ou de remoulages. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.35	<u>Palm kernels with coats oil residues, mechanical extracted (or Palm kernels expeller or Palm kernels with coats, mechanical extracted or Palm meal) (IFN 5-03-487)</u> is the ground product obtained after removal of most of the oil from whole seeds of <i>Elaeis guineensis</i> ( <i>Corozo oleifera</i> ) by a mechanical extraction process. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, minimum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.35	<u>Résidus extraits mécaniquement d'huile de drupes de palmier non pelées (ou Drupes non pelées de palmier extraites mécaniquement ou Extrait de drupes de palme ou Tourteau de palme) (NIA 5-03-487)</u> est le produit moulu obtenu après extraction de la plus grande partie de l'huile, par un procédé d'extraction mécanique, des graines entières de l'espèce <i>Elaeis guineensis</i> ( <i>Corozo oleifera</i> ). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.36	<u>Soybean seeds extruded ground (or Ground extruded whole</u>	5.3.36	<u>Graines de soja extrudées moulues (ou Extrusion de soja</u>

	<p><u>soybeans</u>) (IFN 5-14-005) is the meal product resulting from extrusion by friction heat and/or steam, whole soybeans without removing any of the component parts. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum fibre and maximum moisture.</u></p>		<p><u>moulue</u>) (NIA 5-14-005) est la farine obtenue suite à l'extrusion par chauffage dû à la friction ou par injection de vapeur de grains entiers de soya sans qu'aucune des parties constituantes ait été enlevée. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.37	<p><u>Sweet lupine seeds without hulls, ground</u> (or <u>Dehulled sweet lupine</u>) (IFN 5-30-462) consists of the ground seeds from species <u>Lupinus labus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> or <u>Lupinus luteus</u> containing less than 0.03 percent total alkaloids after the mechanical removal of the hulls. The species of seed must be listed after the name "Sweet lupine seeds without hulls, ground". <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.3.37	<p><u>Graines de lupin doux sans écailles, moulues</u> (ou <u>Lupin doux sans écailles</u>) (NIA 5-30-462) est constitué de graines broyées des espèces <u>Lupinus albus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> ou <u>Lupinus luteus</u> renfermant moins de 0,03 pour cent d'alkaloides totaux, après enlèvement mécanique des gousses. La variété de la graine doit être nommée après le nom "Graines de lupin doux sans écailles moulues." <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.38	<p><u>Sweet lupine seeds solvent extracted</u> (or <u>Sweet lupine meal</u>) (IFN 5-30-461) is the product obtained by grinding the flakes that remain after the removal of most of the oil by a solvent extraction process from Sweet lupine seed of the species <u>Lupinus albus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> or <u>Lupinus luteus</u> which contain less than 0.03 percent total alkaloids. It shall contain less than 7 per cent crude fibre. The species of seed must be listed after the name "Sweet lupine seeds solvent extracted". <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.3.38	<p><u>Graines de lupin doux extraites par solvant</u> (ou <u>Tourteau de lupin doux</u>) (NIA 5-30-461) est le produit obtenu par la mouture des flocons qui demeurent après l'extraction par un solvant de la majeure partie de l'huile des graines de lupin doux des espèces <u>Lupinus albus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> ou <u>Lupinus luteus</u>, contenant moins de 0,03 pour cent d'alkaloides totaux. Ce produit doit contenir moins de 7 pour cent de cellulose brute. La variété de la graine doit être nommée après le nom "Graines de lupin doux extraites par solvant". <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.39	<p><u>Sweet lupine seeds ground</u> (IFN 5-17-049) is the ground whole seed of the species <u>Lupinus albus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> or <u>Lupinus luteus</u>. It shall contain less than 0.03 percent total alkaloids. The species of seed must be listed after the name "Sweet lupine seeds, ground". <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.3.39	<p><u>Graines de lupin doux moulues</u> (NIA 5-17-049) est la poudre de graines entières des espèces <u>Lupinus albus</u>, <u>Lupinus angustifolius</u> ou <u>Lupinus luteus</u>. Le produit doit renfermer moins de 0,03 pour cent d'alkaloides totaux. La variété des graines doit être nommée après le nom «Graines de lupin doux moulues». <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'un teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.40	<p><u>Maize zein</u> (or <u>Corn zein</u>) (IFN - - -) consist of the dried residue obtained from corn gluten meal by extraction with isopropanol. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u></p>	5.3.40	<p><u>Zeine de maïs</u> (ou <u>Zeine de blé d'Inde</u>) (NIA - - -) il s'agit d'un résidu séché extrait de la farine de gluten de maïs à l'aide d'isopropanol. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.41	<p><u>Wheat gluten</u> (IFN - - -) is a dried residue obtained after the removal of the larger part of the starch from wheat flour. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u></p>	5.3.41	<p><u>Gluten de blé</u> (NIA - - -) il s'agit du résidu séché obtenu par extraction d'une grande partie de l'amidon présent dans la farine de blé. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.42	<p><u>Wheat gluten protein modified</u> (or <u>Modified wheat gluten</u>) (IFN - - -) consists of the product that results from treating wheat flour by chemical and physical means. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, and maximum moisture.</u></p>	5.3.42	<p><u>Protéines de gluten de blé modifié</u> (ou <u>Gluten de blé modifié</u>) (NIA - - -) constituées du produit résultant du traitement chimique et physique de la farine de blé. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.3.43	<p><u>Canola, whole low erucic acid, low glucosinolates</u> (or <u>Canola seed</u>) (IFN - - -) consists of the entire seed of the species <u>Brassica napus</u> or <u>Brassica rapa</u>, the oil component of which contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which contains less than 30 micromoles of any one or any mixture of 3-butenyl glucosinolate, 4-pentenyl glucosinolate, 2-hydroxy-3-butenyl glucosinolate and 2-hydroxy-4-pentenyl glucosinolate per gram of air dry, oil free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). The dried meal produced from this product shall contain less than 30 micromoles of glucosinolates per gram. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture, maximum</u></p>	5.3.43	<p><u>Canola entier à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u> (ou <u>Graines de canola</u>) (NIA - - -) est constitué de graines de canola entières (espèce <u>Brassica napus</u> ou <u>Brassica rapa</u>) dont la partie huileuse contient moins de 2 % d'acide érucique et dont la partie solide contient moins de 30 micromoles de 3-buténylglucosinolate, de 4-penténylglucosinolate, de 2-hydroxy-3-buténylglucosinolate ou de 2-hydroxy-4-penténylglucosinolate, ou d'un mélange de ceux-ci, par gramme de solides exempts d'huile et séchés à l'atmosphère ambiante [méthode de chromatographie gaz-liquide (GLC) de la Commission canadienne de grains]. La mouture sèche obtenue de ce produit doit contenir moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme. <u>L'étiquette doit porter une garantie</u></p>

	<u>erucic acid and maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u>		<u>de teneur minimale en protéines brutes, de teneur maximale en matières grasses brutes, de teneur maximale en fibres brutes, de teneur maximale en humidité ainsi que de teneur maximale en acide érucique et d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u>
5.3.44	<u>Pea meal (IFN -- --)</u> is the product obtained by grinding cleaned whole pea seeds <u>Pisum sativum</u> . It shall be labelled with <u>guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.3.44	<u>Farine de pois (NIA -- --)</u> est le produit obtenu par broyage de pois entiers nettoyés de l'espèce <u>Pisum sativum</u> . L'étiquette doit porter une <u>garantie de teneur minimale en protéines brutes, de teneur maximale en matières grasses brutes, de teneur maximale en fibres brutes ainsi que de teneur maximale en cendres et en humidité.</u>
5.3.45	<u>Soybean feed, solvent extracted (or Soybean feed) (IFN -- --)</u> is the product remaining after partial removal of protein and nitrogen free extract from dehulled solvent extracted soybean flakes. It shall be labelled with <u>guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	5.3.45	<u>Soja d'extraction (IFN -- --)</u> s'entend du produit qui reste après le retrait partiel de l'extrait exempt de protéines et d'azote des flocons de soja dépelliculés d'extraction. L'étiquette doit porter la <u>garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.46	<u>Crambe meal (or Crambe meal, solvent extracted) (IFN 5-30-280)</u> crambe meal solvent extracted consists of the meal obtained after the removal of most of the oil, either by pre-press solvent extraction or by solvent extraction alone, from the seed and hull of Crambe seeds ( <u>Crambe abyssinica</u> ). This product shall contain less than 60 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal. It shall be <u>labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture, and maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u> It shall also be labelled with the following statements: "This ingredient is used or intended for use in the feed of <u>feedlot (beef) cattle as a source of protein in an amount not to exceed 4.2 percent of the total ration. This feed is approved for feedlot (beef) cattle only.</u> "	5.3.46	<u>Tourteau de crambe (ou Tourteau de crambe extraction par solvant) (NIA 5-30-280)</u> est le produit résultant de l'extraction de la plus grande partie de l'huile de graines de crambe entières par un procédé de pressage avec extraction par solvant ou par l'extraction par solvant seulement. Le produit doit contenir moins de 60 micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché. L'étiquette doit porter la <u>garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u> L'étiquette doit porter les mentions suivantes: "Cet ingrédient est destiné à nourrir seulement les bovins en <u>parc d'engraissement comme une source de protéine dans un montant n'excédant pas 4,2 pourcent de la ration totale. Cet ingrédient est approuvé seulement pour les bovins en parc d'engraissement.</u> "
5.3.47	<u>Soybean seeds meal mechanical extracted (or Soybean meal) (IFN 5-04-600)</u> is the product obtained by grinding the flakes that remain after the removal of most of the oil from soybeans by a mechanical extraction process. It shall contain less than 7 percent crude fibre. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. It shall be labelled with <u>guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fibre and maximum percent moisture.</u>	5.3.47	<u>Tourteau de graines de soya d'extraction mécanique (ou Tourteau de soya) (NIA 5-04-600)</u> est le produit obtenu par la mouture des flocons, résultant de l'extraction mécanique de la plus grande partie de l'huile du soja. Le produit doit contenir moins de 7 pour cent de fibres brutes. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. L'étiquette doit porter la <u>garantie d'un minimum de pourcentage de protéines brutes, d'un minimum pourcentage de matières grasses brutes, d'un maximum pourcentage de fibres brutes et d'une pourcentage maximal en humidité.</u>
5.3.48	<u>Pulse seeds (or Pelleted pulse seeds) (IFN—)</u> consist of whole or ground chickpeas, lentils, peas, beans, or a mixture thereof. If the label bears a name descriptive of kind or form, the product shall correspond thereto. It shall be labelled with <u>guarantees for minimum crude protein, maximum fibre, maximum moisture.</u> If any pelleting aid(s) is used, the name or names shall be indicated on the label.	5.3.48	<u>Semences de légumineuses à grains (ou Semences granulées de légumineuses à grains) (NIA- - -)</u> Les semences de légumineuses à grains englobent les pois chiches, les lentilles, les pois et les haricots entiers ou moulus, seuls ou en mélange. Si l'étiquette porte un nom descriptif du type ou de la forme, le produit doit y correspondre. Le nom de tout agent de pelletisation employé doit figurer sur l'étiquette. L'étiquette doit porter des <u>garanties de la teneur minimale en protéines brutes et des teneurs maximales en fibres et en eau.</u>
5.3.49	<u>Canola meal mechanical extracted (or Canola meal, or Canola meal mechanical extracted low erucic acid low glucosinolates) (IFN ----)</u> consists of the meal obtained after the removal of most of the oil, by a mechanical extraction process, from whole seeds of the species <u>Brassica napus</u> , <u>Brassica rapa</u> or <u>Brassica juncea</u> , the oil component of which seed contains less than 2 per cent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil-free solid (GLC	5.3.49	<u>Tourteau de canola extrait mécaniquement (ou Tourteau de canola ou Canola extrait mécaniquement à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates) (NIA - - -)</u> est constitué du tourteau obtenu après extraction, par un procédé d'extraction mécanique, de la plus grande partie de l'huile de graines entières des espèces <u>Brassica napus</u> , <u>Brassica rapa</u> ou <u>Brassica juncea</u> , d'où la partie huileuse de la graine a une teneur en acide érucique de moins de 2 pour cent et la partie solide a

	method of the Canadian Grain Commission). This product shall contain less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal, and less than 5 micromoles of allyl glucosinolate per gram of dried meal. It may contain an approved mold inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent of moisture, maximum percent erucic acid, maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u>		une teneur en glucosinolates de moins de 30 micromoles par gramme de solides exemptent d'huile séchés à l'air (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). Le produit doit contenir moins de 30 micromoles de glucosinolates et moins de 5 micromoles de glucosinolate d'allyle par gramme de tourteau séché. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal d'acide érucique, d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u>
5.3.50	<u>Canola meal protein concentrate</u> (IFN ----) is a product obtained after removal of most of the fibre and water-soluble non-protein material from low erucic acid, low glucosinolates canola meal (as defined in Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i> ) such that the crude protein content is not less than 50 per cent. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash, and maximum moisture.</u>	5.3.50	<u>Concentré protéique de tourteau de canola</u> (NIA- - - ) constitué du tourteau de canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates, obtenu après extraction de la plus grande partie des fibres et des matières non protéiques hydrosolubles (au sens de l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail), ayant une teneur en protéines brutes d'au moins 50 pour cent. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en protéines brutes, maximale de matières grasses brutes, maximale de fibres brutes, maximale de cendres et maximale d'humidité.</u>
5.3.51	<u>Corn protein concentrate</u> (IFN ----) is the dried proteinaceous fraction of the corn primarily originating from the endosperm after removal of the majority of the non-protein components by enzymatic solubilization of the protein stream obtained from the corn wet-milling process. It shall contain not less than 80 percent crude protein on a dry matter basis. It shall be free of fermented corn extractives, corn germ meal and other non-protein components except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It shall not be used at levels exceeding 20% of the complete feed. <u>It shall be labelled with percent guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum ash and maximum moisture.</u>	5.3.51	<u>Concentré de protéines de maïs</u> (NIA- - - ) il s'agit de la fraction protéique déshydratée du maïs provenant principalement de l'endosperme après élimination de la plupart des composants non protéiques par solubilisation enzymatique de la chaîne de protéines produite par le procédé de mouture humide. Le concentré doit contenir un minimum de 80 pourcentage de protéines brutes (sous une base de matière sèche). Il doit être exempt de matières extractibles de maïs fermenté, de tourteau de germes de maïs et d'autres composants non protéiques, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable de bonnes pratiques de fabrication. Le concentré ne doit pas être utilisé en quantités supérieures à 20 % de l'aliment complet. <u>L'étiquette du produit doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum de protéines brutes ainsi que d'un maximum de matières grasses brutes, de fibre brute, de cendres, et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.3.52	<u>Whole flax seed</u> (or <u>Flax seed</u> or <u>Whole linseed</u> ) (IFN ----) consists of the whole seed of the flax (linseed) plant ( <i>Linum usitatissimum</i> ).	5.3.52	<u>Graines de lin entières</u> (ou <u>Graines de lin</u> ) (NIA- - - ) constituée de graines de lin ( <i>Linum usitatissimum</i> ) entières.
5.3.53	<u>Canola protein isolate</u> (or <u>isolated canola protein</u> ) (IFN ----) is the granular product resulting from the isolation of the soluble protein fraction obtained from washing the presscake meal produced by crushing whole seeds of the species <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> or <i>Brassica juncea</i> to remove most of the oil by a prepress solvent extraction process using butane as the solvent, the oil component of which seed contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). The phytic acid content of the meal is reduced by an enzymatic process and an aqueous extraction method is used to remove the soluble protein fraction. This fraction is subsequently centrifuged, concentrated, pasteurized and subjected to ultrafiltration. The resulting protein isolate is then spray dried. It shall not contain less than 85 percent crude protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fibre, maximum percent crude fat, maximum percent moisture and maximum percent ash.</u>	5.3.53	<u>Isolat protéique de canola</u> (ou <u>Protéine isolée de canola</u> ) (NIA- - - ) est le produit granulaire résultant de l'isolement de la fraction protéique soluble obtenue après le lavage du tourteau de canola qui est produit par le pressage des graines entières des espèces <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> ou <i>Brassica juncea</i> , d'où on a enlevé la majeure partie de l'huile par une extraction pré-pressage dans laquelle le butane a servi de solvant. La partie huileuse de la graine a une teneur de moins de deux pour cent d'acide érucique et la partie solide a une teneur de moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de solides exemptent d'huile et séchés à l'air (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). La teneur en acide phytique du tourteau est réduite au moyen d'un procédé enzymatique et une méthode d'extraction aqueuse est utilisée pour retirer la fraction protéique soluble. Cette fraction est ensuite centrifugée, concentrée, pasteurisée et soumise à une ultrafiltration. L'isolat protéique obtenu est ensuite séché par atomisation. Il doit contenir au moins 85 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de fibres brutes, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal d'humidité et le pourcentage maximal de</u>

			<u>cen</u> des.
5.3.54	<u>Canola protein hydrolysate</u> (or <u>Hydrolysed canola protein</u> ) (IFN ----) is the granular product resulting from the hydrolysis of the insoluble protein fraction obtained from washing the presscake meal produced by crushing whole seeds of the species <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> or <i>Brassica juncea</i> to remove most of the oil by a prepress solvent extraction process using butane as the solvent, the oil component of which seed contains less than 2 percent erucic acid and the solid component of which seed contains less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of air dry, oil free solid (GLC method of the Canadian Grain Commission). The phytic acid content of the meal is reduced by an enzymatic process and an aqueous extraction method is used to remove the insoluble protein fraction. This fraction is subsequently enzymatically hydrolysed, centrifuged, subjected to ultrafiltration and concentrated through evaporation. The resulting protein hydrolysate is then spray dried. <u>It shall not contain less than 75 percent crude protein. It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fibre, maximum percent crude fat, maximum percent moisture and maximum percent ash.</u>	5.3.54	<u>Hydrolys</u> at protéique de canola (ou <u>Protéine hydrolysée de canola</u> ) (NIA- - - ) est le produit granulaire résultant de l'hydrolyse de la fraction protéique insoluble obtenue après le lavage du tourteau de canola qui est produit par le pressage des graines entières des espèces <i>Brassica napus</i> , <i>Brassica rapa</i> ou <i>Brassica juncea</i> , d'où on a enlevé la majeure partie de l'huile par une extraction pré-pressage dans laquelle le butane a servi de solvant. La partie huileuse de la graine a une teneur de moins de deux pour cent d'acide érucique et la partie solide a une teneur de moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de solides exemptent d'huile et séchés à l'air (méthode de CPG de la Commission canadienne des grains). La teneur en acide phytique du tourteau est réduite au moyen d'un procédé enzymatique et on utilise une méthode d'extraction aqueuse pour retirer la fraction protéique insoluble. Cette fraction est ensuite hydrolysée par action enzymatique, centrifugée, soumise à une ultrafiltration puis concentrée par évaporation. L'hydrolysat protéique obtenu est ensuite séché par atomisation. Il doit contenir au moins 75 pour cent de protéines brutes. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de fibres brutes, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal d'humidité et le pourcentage maximal de cendres.</u>
5.3.55	<u>Partially deproteinized canola meal</u> (or <u>Washed canola meal, partially deproteinized</u> ) (IFN ----) is the dried by-product resulting from the manufacturing of canola protein isolate and canola protein hydrolysate, as defined in Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i> . The partially deproteinized, washed canola meal remaining after the removal of a portion of the protein fraction is then dried using a rotary drum dryer. This product shall contain less than 30 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal, and less than 5 micromoles of allyl glucosinolate per gram of dried meal. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent phosphorus, maximum percent moisture, maximum percent erucic acid and maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u>	5.3.55	<u>Tourteau de canola partiellement déprotéiné</u> (ou <u>Tourteau de canola lavé, partiellement déprotéiné</u> ) (NIA- - - ) est le sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de l'isolat protéique de canola et de l'hydrolysat protéique de canola, tels que définis dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail. Le tourteau de canola lavé et partiellement déprotéiné qui reste après la soustraction d'une partie de la fraction protéique est ensuite séché au moyen d'un séchoir à tambour rotatif. Le produit doit contenir moins de 30 micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché et moins de 5 micromoles de glucosinolate d'allyle par gramme de tourteau séché. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de fibres brutes, le pourcentage minimal de phosphore, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal d'acide érucique et le nombre maximal de micromoles de glucosinolates par gramme.</u>
5.3.56	<u>Crambe meal, mechanical extracted</u> (or <u>Crambe meal, expeller-pressed</u> ) (IFN ----) consists of the meal obtained after the mechanical extraction of most of the oil from the seed and hull of Crambe seeds ( <i>Crambe abyssinica</i> ). This product shall contain less than 110 micromoles of glucosinolates per gram of dried meal. It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, maximum moisture, and maximum micromoles of glucosinolates per gram. It shall also be labelled with the following statement:</u> "This ingredient is approved for use in the feed for feedlot (beef) cattle only as a source of protein in an amount not to exceed 2.3 percent of the total diet on a dry matter basis."	5.3.56	<u>Tourteau de Crambe d'extraction mécanique</u> (ou <u>Tourteau de crambe, extraite par pression</u> )(NIA- - - ) est le produit résultant de l'extraction mécanique de la plus grande partie de l'huile de graines de crambe entières ( <i>Crambe abyssinica</i> ). Le produit doit contenir moins de 110 micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé selon le taux d'inclusion approuvé et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne devant pas dépasser 0.5 pour cent du poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant utilisé doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme. L'étiquette doit porter les mentions suivantes:</u> "Cet ingrédient est destiné à nourrir seulement les bovins en parc d'engraissement comme une source de protéine dans un montant n'excédant pas 2,3 pourcent de la ration totale sous base matière sèche."
5.3.57	<u>Camelina meal cold-pressed, non-solvent extracted</u> (or <u>Camelina sativa</u> (L.) Crantz meal, cold-pressed, non-solvent extracted or <u>Camelina meal, mechanical extracted</u> or <u>Camelina meal expeller-pressed</u> ) consists of the meal obtained after the removal of most of the oil,	5.3.57	<u>Tourteau de caméline pressé à froid, extrait, non-solvant</u> (ou <u>Camelina sativa</u> (L.) Tourteau de Crantz, pressé à froid, extrait sans-solvant ou <u>Tourteau de caméline, extrait mécaniquement</u> ou <u>Caméline extrait par pression</u> ) la composition du tourteau est obtenue après l'élimination de la

	<p>through the mechanical extraction process of cold pressing, from whole seeds of the species <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms. The oil component of the meal shall contain less than 4.5 percent erucic acid and the solid component of the meal shall contain less than 43.5 micromoles of total glucosinolates per gram of dried meal. It may contain an approved pelleting aid and/or mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. If it bears a name descriptive of the form (i.e., pelleted), the product shall correspond thereto. The name of any pelleting aid, mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be indicated on the label. This meal cannot contain more than one-half of one percent of the seeds of <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz, and no screenings shall be added. <b><u>This ingredient is only approved for use in feed for broiler chickens.</u></b> It shall be labelled with guarantees for <u>minimum percent crude protein, maximum percent crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent moisture, maximum percent erucic acid and maximum micromoles of glucosinolates per gram.</u> It shall also be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This ingredient is approved for use in feed for broiler chickens as a source of protein in an amount not to exceed 12% of the total diet."</u> and/or</p> <p><u>« Cet ingrédient doit seulement être utilisé pour l'alimentation des poulets à griller comme source de protéines dont la quantité ne doit pas dépasser 12 % de la ration totale. »</u></p>		<p>majeure partie de l'huile, par extraction mécanique et pressage à froid, à partir de graines entières de l'espèce <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz. Ce produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Il doit être exempt de microorganismes nuisibles. La composante huileuse du tourteau doit contenir moins de 4,5 pour cent d'acide érucique et la composante solide du tourteau doit contenir moins de 43,5 micromoles de glucosinolates totaux par gramme de tourteau sec. Il peut contenir un agent liant pour le cubage ou un inhibiteur de moisissures au taux approuvé ou un agent antiagglomérant ou agent fluidifiant, dont la quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent par poids. Si le produit porte un nom descriptif de la forme (c. à d. cubé), il doit y correspondre. Le nom de tout agent liant pour le cubage, inhibiteur de moisissures, agent antiagglomérant ou fluidifiant doit être indiqué sur l'étiquette. Ce tourteau ne peut pas contenir plus de la moitié d'un pour cent des graines de <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz et aucune criblure ne doit être ajoutée. <b><u>Cet ingrédient doit seulement être utilisé pour l'alimentation des poulets à griller.</u></b> L'étiquette doit porter la garantie d'un <u>pourcentage minimal de protéines brutes, d'un pourcentage maximal de matières grasses brutes, d'un pourcentage maximal de fibres brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un pourcentage maximal d'acide érucique et d'un maximum de micromoles de glucosinolates par gramme.</u> L'étiquette doit également porter l'un des deux ou les deux énoncés suivants:</p> <p><u>« Cet ingrédient doit seulement être utilisé pour l'alimentation des poulets à griller comme source de protéines dont la quantité ne doit pas dépasser 12 % de la ration totale. »</u> et/ou</p> <p><u>"This ingredient is approved for use in feed for broiler chickens as a source of protein in an amount not to exceed 12% of the total diet."</u></p>
5.3.58	<p><u>Hulled sesame seed meal cold-pressed, non-solvent extracted (or Hulled sesame seed meal, mechanical extracted or Hulled sesame seed meal expeller-pressed)</u></p> <p>consists of the meal obtained after the removal of most of the oil through the mechanical extraction process of cold pressing, from hulled, whole seeds of the species <i>Sesamum indicum</i> L. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms. This ingredient shall come from a food processing facility. If it bears a name descriptive of the form (i.e., pelleted), the product shall correspond thereto. If a pelleting aid, mould inhibitor, anti-caking agent and/or flow agent is used, it must be approved for use in livestock feeds, used at the approved rate and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is only approved for use in feeds for ruminants.</p> <p><u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This ingredient is approved for use in feeds for ruminants in an amount not to exceed 5% of the total ration on a dry matter basis" and/or « Cet ingrédient est approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux ruminants dont la quantité ne doit pas dépasser 5% de la ration totale sur une base de matière sèche. »</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent crude fat, maximum percent crude fibre, and maximum percent moisture.</u></p>	5.3.58	<p><u>Tourteau de graines de sésame avec écales pressé à froid, extrait sans solvant (ou Tourteau de graines de sésame avec écales extrait mécaniquement ou Tourteau de graines de sésame avec écales extrait par pression)</u></p> <p>est le tourteau obtenu après l'élimination de la majorité de l'huile, par extraction mécanique d'un pressage à froid, à partir de graines entières avec l'écale de l'espèce <i>Sesamum indicum</i> L. Ce produit doit être fabriqué conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Il doit être exempt de microorganismes nuisibles. La source du tourteau de graines de sésame avec écale doit provenir des usines de transformation alimentaire pour la consommation humaine. Si le produit porte un nom descriptif de la forme (c. à d., cubé), il doit y correspondre. Si un agent liant pour le cubage, un inhibiteur de moisissures, un agent antiagglomérant et/ou agent fluidifiant est utilisé, leur nom doit être indiqué sur l'étiquette et utilisé au taux approuvé pour les aliments du bétail. Cet ingrédient doit seulement être utilisé pour l'alimentation des ruminants.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des deux énoncés suivants:</u></p> <p><u>« Cet ingrédient est approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux ruminants dont la quantité ne doit pas dépasser 5 % de la ration totale sur une base de matière sèche. » et/ou</u></p> <p><u>"This ingredient is approved for use in feeds for ruminants in an amount not to exceed 5% of the total ration on a dry matter basis."</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de fibres brutes et la teneur maximale en humidité.</u></p>
	<b>5.4 Fermentation Products</b>		<b>5.4 Produits de fermentation</b>
5.4.1	<u>Aspergillus niger fermentation extract dehydrated (or Dried</u>	5.4.1	<u>Extrait de fermentation d'Aspergillus niger déshydraté (ou Extrait</u>

	<p><u>Aspergillus niger fermentation extract</u>) (IFN 5-06-148) is the dried product resulting from extracting and precipitating the water soluble materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus niger</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p><u>de fermentation d'extrait d'Aspergillus niger séché</u>) (NIA 5-06-148) est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction et précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène du microorganisme <u>Aspergillus niger</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.2	<p><u>Aspergillus niger fermentation product dehydrated (or Dried Aspergillus niger fermentation product)</u> (IFN 5-06-151) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus niger</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.2	<p><u>Produit de la fermentation d'Aspergillus niger déshydraté (ou Produit de fermentation d'Aspergillus niger séché)</u> (NIA 5-06-151) est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus niger</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.3	<p><u>Aspergillus niger fermentation product liquid (or Liquid Aspergillus niger fermentation product)</u> (IFN 5-06-157) is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus niger</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements.</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.3	<p><u>Produit de fermentation d'Aspergillus niger liquide</u> (NIA 5-06-157) est le produit stabilisé composé des matières liquides et solides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus niger</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.4	<p><u>Aspergillus niger fermentation solubles dehydrated (or Dried Aspergillus niger fermentation solubles)</u> (IFN 5-29-781) is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for</p>	5.4.4	<p><u>Solubles de fermentation d'Aspergillus niger déshydratés (ou Solubles de fermentation d'Aspergillus niger séché)</u> (NIA 5-29-781) est le produit résultant du séchage du liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une</p>

	<p>the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus niger</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus niger</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.5	<p><u>Aspergillus niger fermentation solubles meal extracted dehydrated (IFN 5-18-670)</u> is the product resulting from drying both the solid and liquid materials obtained from the fermentation of <u>Aspergillus niger</u>. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of <u>Aspergillus niger</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.5	<p><u>Farine extraite des solubles de fermentation par Aspergillus niger (NIA 5-18-670)</u> est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation, effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus niger</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.6	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation extract dehydrated (or Dried Aspergillus oryzae fermentation extract) (IFN 5-06-149)</u> is the dried product resulting from extracting and precipitating the water soluble materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.6	<p><u>Extrait de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydraté (ou Extrait de fermentation d'Aspergillus oryzae séché) (NIA 5-06-49)</u> est le produit séché résultant de l'extraction et de la précipitation des matières hydrosolubles issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus oryzae</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.7	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation product dehydrated (or Dried Aspergillus oryzae fermentation product) (IFN 5-06-152)</u> is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p>	5.4.7	<p><u>Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydraté (ou Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae séché) (NIA 5-06-152)</u> est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus oryzae</u> ne possédant aucune</p>



	<p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.8	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation product liquid (or Liquid Aspergillus oryzae fermentation product) (IFN 5-06-158)</u></p> <p>is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.8	<p><u>Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae liquide (ou Produit liquide de fermentation d'Aspergillus oryzae) (NIA 5-06-158)</u></p> <p>est le produit stabilisé composé des matières liquides et solides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus oryzae</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.9	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation solubles dehydrated (or Dried Aspergillus oryzae fermentation solubles) (IFN 5-29-780)</u></p> <p>is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Aspergillus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.9	<p><u>Solubles de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydratés (ou Solubles de fermentation d'Aspergillus oryzae séché) (NIA 5-29-780)</u></p> <p>est le produit résultant du séchage du liquide qui reste après séparation des solides en suspension à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus oryzae</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit aussi porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.10	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation solubles meal extracted dehydrated (IFN 5-18-671)</u></p> <p>is the product resulting from drying both the solid and liquid materials obtained from the fermentation of <u>Aspergillus oryzae</u>. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of <u>Aspergillus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source</u></p>	5.4.10	<p><u>Farine d'extrait des solubles de fermentation par Aspergillus oryzae (NIA 5-18-671)</u></p> <p>est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Aspergillus oryzae</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est</p>

	<p><u>of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p><u>pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.11	<p><u>Bacillus acidopullulyticus fermentation extract dehydrated (or Dried Bacillus acidopullulyticus fermentation extract) (IFN 5-19-214)</u> is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Bacillus acidopullulyticus</u>. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Bacillus acidopullulyticus</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.11	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation par Bacillus acidopullulyticus (ou Extrait sec de fermentation par Bacillus acidopullulyticus) (NIA 5-19-214)</u> est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction ou précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <u>Bacillus acidopullulyticus</u>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication à partir d'une souche non pathogène de <u>Bacillus acidopullulyticus</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.12	<p><u>Bacillus lichenformis fermentation extract dehydrated (or Dried Bacillus lichenformis fermentation extract) (IFN 5-19-116)</u> is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Bacillus lichenformis</u>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Bacillus lichenformis</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.12	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation par Bacillus lichenformis (ou Extrait sec de fermentation par Bacillus lichenformis) (NIA 5-19-116)</u> est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction ou précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <u>Bacillus lichenformis</u>. Cette fermentation est effectuée, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à partir d'une souche non pathogène de <u>Bacillus lichenformis</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.13	<p><u>Bacillus subtilis fermentation extract dehydrated (or Dried Bacillus subtilis fermentation extract) (IFN 5-06-147)</u> is the dried product resulting from extracting and precipitating the water soluble materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Bacillus subtilis</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p>	5.4.13	<p><u>Extrait de fermentation de Bacillus subtilis déshydraté (ou Extrait de fermentation de Bacillus subtilis séché) (NIA 5-06-147)</u> est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction et précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène du <u>Bacillus subtilis</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p>

	<p><u>pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p><u>source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.14	<p><u>Bacillus subtilis fermentation product dehydrated (or Dried Bacillus subtilis fermentation product)</u> (IFN 5-06-150) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Bacillus subtilis</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.14	<p><u>Produit de fermentation de Bacillus subtilis déshydraté (ou Produit de fermentation de Bacillus subtilis séché)</u> (NIA 5-06-150) est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène du <u>Bacillus subtilis</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des deux mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.15	<p><u>Bacillus subtilis fermentation product liquid (or Liquid Bacillus subtilis fermentation product)</u> (IFN 5-06-156) is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of microorganism <u>Bacillus subtilis</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.15	<p><u>Produit de fermentation de Bacillus subtilis liquide (ou Produit liquide de fermentation de Bacillus subtilis)</u> (NIA 5-06-156) est le produit stabilisé composé des matières liquides et solides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène du <u>Bacillus subtilis</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.16	<p><u>Bacillus subtilis fermentation solubles dehydrated (or Dried Bacillus subtilis fermentation solubles)</u> (IFN 5-29-779) is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Bacillus subtilis</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to</p>	5.4.16	<p><u>Solubles de fermentation de Bacillus subtilis déshydratés (ou Solubles de fermentation de Bacillus subtilis séchés)</u> (NIA 5-29-779) est le produit résultant du séchage du liquide qui reste après la séparation des solides en suspension à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène du <u>Bacillus subtilis</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de</u></p>

	be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.		<u>protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.
5.4.17	<u>Citric acid fermentation presscake meal extracted (IFN 5-06-162)</u> is the filtered dried and ground mycelium obtained from the fermentation conducted for the production of citric acid in accordance with good manufacturing practices. Such fermentation shall use a non-pathogenic strain of microorganism, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.	5.4.17	<u>Farine galette d'extrait de fermentation pour la production d'acide citrique (NIA 5-06-162)</u> est le mycélium filtré, séché et moulu obtenu à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production d'acide citrique dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de microorganisme ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.
5.4.18	<u>Citric acid fermentation solids with solubles, liquid (IFN 5-06-171)</u> is the stabilized product resulting from the fermentation undertaken for the production of citric acid. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of microorganism, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.	5.4.18	<u>Solides de fermentation de l'acide citrique avec liquide de solubles (NIA 5-06-171)</u> est le produit stabilisé résultant de la fermentation effectuée pour la production d'acide citrique dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de microorganisme ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.
5.4.19	<u>Citric acid fermentation solubles extracted dehydrated (IFN 5-06-165)</u> is the product resulting from drying the liquid obtained from the fermentation undertaken for the production of citric acid, after separation of suspended solids. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of microorganism, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.	5.4.19	<u>Extraits solubles de fermentation pour la production d'acide citrique, déshydraté (NIA 5-06-165)</u> est le produit résultant du séchage du liquide qui reste, après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production d'acide citrique dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de microorganisme ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéine brute d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.
5.4.20	<u>Citric acid fermentation solubles meal extracted dehydrated (IFN 5-06-168)</u> is the product resulting from drying both the solid and liquid	5.4.20	<u>Farine d'extraits solubles de fermentation pour la production d'acide citrique (NIA 5-06-168)</u> est le produit résultant du séchage des matières solides et

	<p>materials obtained from the fermentation undertaken for the production of citric acid. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of microorganism, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>liquides issues d'une fermentation effectuée pour la production d'acide citrique dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de microorganisme ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.21	<p><u>Humicola insolens fermentation extract dehydrated (IFN 5-32-158)</u> is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Humicola insolens</u>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Humicola insolens</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.21	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation par Humicola insolens (NIA 5-32-158)</u> est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction ou précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<u>Humicola insolens</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivante, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.22	<p><u>Lactobacillus acidophilus fermentation product dehydrated (or Dried Lactobacillus acidophilus fermentation product) (IFN 5-06-153)</u> is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Lactobacillus acidophilus</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.22	<p><u>Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus, déshydraté (ou Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus séché) (NIA 5-06-153)</u> est le produit résultant du séchage des matières liquides et solides obtenues à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Lactobacillus acidophilus</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.23	<p><u>Lactobacillus acidophilus fermentation product liquid (or Liquid Lactobacillus acidophilus fermentation product) (IFN 5-06-159)</u> is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Lactobacillus</u></p>	5.4.23	<p><u>Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus, liquide (ou Produit liquide de fermentation de Lactobacillus acidophilus) (NIA 5-06-159)</u> est le produit résultant du séchage des matières liquides et solides obtenues à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de</p>

	<p><u>acidophilus</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Lactobacillus acidophilus</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.24	<p><u>Lactobacillus bulgaricus fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried Lactobacillus bulgaricus fermentation product</u>) (IFN 5-06-154) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Lactobacillus bulgaricus</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.24	<p><u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, séché</u>) (NIA 5-06-154) est le produit résultant du séchage des matières liquides et solides obtenue à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Lactobacillus bulgaricus</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.25	<p><u>Lactobacillus bulgaricus fermentation product liquid</u> (or <u>Liquid lactobacillus bulgaricus fermentation product</u>) (IFN 5-06-160) is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Lactobacillus bulgaricus</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.25	<p><u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, liquide</u> (ou <u>Produit liquide de fermentation de Lactobacillus bulgaricus</u>) (NIA 5-06-160) est le produit stabilisé composé des matières liquides et solides résultant d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Lactobacillus bulgaricus</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.26	<p><u>Penicillium fermentation presscake meal extracted</u> (IFN 5-06-163) is the filtered, dried and ground mycelium obtained from the fermentation conducted for the production of penicillin in accordance with good manufacturing practices. Such fermentation shall use a non-pathogenic strain of <u>Penicillium</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements.</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p>	5.4.26	<p><u>Farine galette d'extrait de fermentation de Penicillium</u> (NIA 5-06-163) est le mycélium filtré, séché et moulu, obtenu à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production de pénicilline dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Penicillium</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est</u></p>

	<p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p><u>pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.27	<p><u>Penicillium fermentation solids with solubles, liquid (IFN 5-06-172)</u> is the stabilized product resulting from the fermentation undertaken for the production of penicillin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of microorganism, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.27	<p><u>Solides de fermentation de Penicillium avec liquide et solubles (NIA 5-06-172)</u> est le produit stabilisé résultant d'une fermentation effectuée pour la production de pénicilline dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Penicillium</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.28	<p><u>Penicillium fermentation solubles extracted dehydrated (IFN 5-06-166)</u> is the product resulting from drying the liquid materials obtained after the separation of suspended solids from a fermentation undertaken for the production of penicillin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of Penicillin, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.28	<p><u>Extraits solubles de fermentation de Penicillium, déshydratés (NIA 5-06-166)</u> est le produit résultant du séchage des matières liquides obtenues après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production de pénicilline dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Penicillium</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.29	<p><u>Penicillium fermentation solubles meal extracted dehydrated (IFN 5-06-169)</u> is the product resulting from drying both the solid and liquid materials obtained from the fermentation undertaken for the production of penicillin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Penicillium</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.29	<p><u>Farine d'extraits solubles de fermentation de Penicillium (NIA 5-06-169)</u> est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation effectuée pour la production de pénicilline dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Penicillium</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit</p>

			est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.
5.4.30	<p><u>Rhizopus oryzae fermentation extract dehydrated</u> (or <u>Dried Rhizopus oryzae fermentation extract</u>) (IFN 5-30-481) is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Rhizopus oryzae</u>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Rhizopus oryzae</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.30	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation de Rhizopus oryzae</u> (ou <u>Extrait séché de fermentation de Rhizopus oryzae</u>) (NIA 5-30-481) est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction ou précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <u>Rhizopus oryzae</u>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Rhizopus oryzae</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.31	<p><u>Enterococcus faecium fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried Enterococcus faecium fermentation product</u>) (IFN 5-06-155) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Enterococcus faecium</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.31	<p><u>Produit de fermentation de Enterococcus faecium, déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de Enterococcus faecium séché</u>) (NIA 5-06-155) est le produit résultant du séchage des matières liquides et solides obtenues à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Enterococcus faecium</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.32	<p><u>Cattle skim milk cultured condensed</u> (IFN 5-01-173) is the residue obtained by evaporating lactic acid bacteria cultured defatted milk. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen and minimum total solids.</u></p>	5.4.32	<p><u>Lait de bovin écrémé, fermenté, et condensé</u> (NIA 5-01-173) est le résidu obtenu de l'évaporation de lait de culture écréméensemencé de bactéries lactiques. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique et d'un minimum de solides totaux.</u></p>
5.4.33	<p><u>Cattle skim milk cultured dehydrated</u> (IFN 5-01-174) is the residue obtained by drying lactic acid bacteria cultured defatted milk. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein,</u></p>	5.4.33	<p><u>Lait de bovin écrémé, fermenté, condensé et déshydraté</u> (NIA 5-01-174) est le résidu obtenu de la déshydratation de lait écréméensemencé de bactéries lactiques. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p>



	<u>maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen and maximum moisture.</u>		<u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.4.34	<u>Cattle whey fermentation solubles condensed</u> (or <u>Condensed whey fermentation solubles</u> ) (IFN 5-06-300) is the product resulting from the removal of a considerable portion of the liquid by-product resulting from the action of the ferment on the basic medium of whey. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen and minimum riboflavin.</u>	5.4.34	<u>Solubles condensés de fermentation du lactosérum de bovin</u> (NIA 5-06-300) est le produit résultant de l'enlèvement d'une partie considérable du sous-produit liquide provenant de l'action du ferment sur la matière de base du lactosérum. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique et d'un minimum de riboflavine.</u>
5.4.35	<u>Sugarcane-beet sugar molasses yeast solubles condensed</u> (or <u>Molasses yeast condensed solubles</u> ) (IFN 5-29-782) is obtained by condensing to a syrupy consistency the liquid from the manufacture of baker's yeast from sugarcane or sugarbeet molasses. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen and maximum moisture.</u>	5.4.35	<u>Solubles condensés de la fabrication de levure à partir de mélasse de betterave à sucre ou de canne à sucre</u> (ou <u>Solubles condensés de levure de mélasse</u> ) (NIA 5-29-782) est le produit obtenu par la condensation à une consistance sirupeuse du liquide provenant de la fabrication de levure de boulangerie à partir de mélasse de betterave à sucre ou de canne à sucre. <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.4.36	<u>Enterococcus faecium fermentation product liquid</u> (or <u>Liquid Enterococcus faecium fermentation product</u> ) (IFN 5-06-161) is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Enterococcus faecium</u> which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u>	5.4.36	<u>Produit de fermentation de <i>Enterococcus faecium</i>, liquide</u> (ou <u>Produit liquide de fermentation de <i>Enterococcus faecium</i></u> ) (NIA 5-06-161) est le produit stable composé des matières liquides et solides obtenues à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u><i>Enterococcus faecium</i></u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non-protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</u>
5.4.37	<u>Streptomyces fermentation presscake meal extracted</u> (IFN 5-06-164) is the filtered, dried and ground mycelium obtained from the fermentation conducted for the production of streptomycin in accordance with good manufacturing practices. Such fermentation shall use a non-pathogenic strain of <u>Streptomyces</u> , which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u>	5.4.37	<u>Farine galette d'extrait de fermentation de Streptomyces</u> (NIA 5-06-164) est le mycélium filtré, séché et moulu, obtenu à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production de streptomycine dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Streptomyces</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en</u>

			métabolites.
5.4.38	<p><u>Streptomyces fermentation solids with solubles, liquid</u> (IFN 5-06-173)</p> <p>is the stabilized product resulting from the fermentation undertaken for the production of streptomycin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Streptomyces</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.38	<p><u>Solides de fermentation de Streptomyces avec liquide de solubles</u> (NIA 5-06-173)</p> <p>est le produit stabilisé obtenu à l'issue d'une fermentation effectuée pour la production de streptomycine dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Streptomyces</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.39	<p><u>Streptomyces fermentation solubles dehydrated</u> (or <u>Dried Streptomyces fermentation solubles</u>) (IFN 5-29-784)</p> <p>is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Streptomyces</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.39	<p><u>Solubles de fermentation de Streptomyces déshydratés</u> (ou <u>Solubles de fermentation de Streptomyces séchés</u>) (NIA 5-29-784)</p> <p>est le produit résultant du séchage du liquide obtenu, après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Streptomyces</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.40	<p><u>Streptomyces fermentation solubles extracted dehydrated</u> (IFN 5-06-167)</p> <p>is the product resulting from drying the liquid materials obtained after the separation of suspended solids from a fermentation undertaken for the production of streptomycin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Streptomyces</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.40	<p><u>Extraits solubles de fermentation de Streptomyces déshydratés</u> (NIA 5-06-167)</p> <p>est le produit résultant du séchage des matières liquides obtenues, après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation servant à la production de streptomycine, effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Streptomyces</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.41	<p><u>Streptomyces fermentation solubles meal extracted dehydrated</u> (IFN 5-06-170)</p> <p>is the product resulting from drying both the solid and liquid</p>	5.4.41	<p><u>Farine d'extraits solubles de fermentation de Streptomyces</u> (NIA 5-06-170)</p> <p>est le produit résultant du séchage des matières solides et</p>

	<p>materials obtained from the fermentation undertaken for the production of streptomycin. This fermentation shall be conducted in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Streptomyces</u>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>liquides issues d'une fermentation effectuée pour la production de streptomycine dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation fait appel à une souche non pathogène de <u>Streptomyces</u> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.42	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation extract condensed (or Trichoderma reesei fermentation extract condensed) (IFN 5-32-159)</u> is the stabilized product resulting from concentrating the extracted water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Trichoderma longibrachiatum</u>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Trichoderma longibrachiatum</u> (formerly <u>Trichoderma reesei</u>), which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.42	<p><u>Extrait condensé de fermentation de Trichoderma longibrachiatum (ou Extrait condensé de fermentation de Trichoderma reesei) (NIA 3-32-159)</u> est le produit stabilisé résultant de la concentration des matières hydrosolubles obtenues par extraction à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <u>Trichoderma longibrachiatum</u>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Trichoderma longibrachiatum</u> (anciennement appelée <u>Trichoderma reesei</u>) ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.43	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation extract dehydrated (or Trichoderma reesei fermentation extract dehydrated) (IFN 5-32-160)</u> is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <u>Trichoderma longibrachiatum</u>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <u>Trichoderma longibrachiatum</u> (formerly <u>Trichoderma reesei</u>), which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.43	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation de Trichoderma longibrachiatum (ou Extrait déshydratée de fermentation de Trichoderma reesei) (NIA 5-32-160)</u> est le produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction et précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <u>Trichoderma longibrachiatum</u>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens, à l'aide d'une souche non pathogène de <u>Trichoderma longibrachiatum</u> (anciennement appelée <u>Trichoderma reesei</u>) ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.44	<p><u>Trichoderma Viridae fermentation extract dehydrated (IFN --)</u></p>	5.4.44	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation de Trichoderma viridae (NIA -)</u></p>

	<p>is the stabilized product resulting from concentrating the extracted water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <i>Trichoderma viridae</i>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <i>Trichoderma viridae</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>est le produit stabilisé résultant de la concentration des matières hydrosolubles obtenues par extraction à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <i>Trichoderma viridae</i>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Trichoderma viridae</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.45	<p><u>Bacillus lichenformis fermentation solubles dehydrated (or Dried Bacillus lichenformis fermentation solubles) (IFN --)</u> is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus lichenformis</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.45	<p><u>Extraits solubles de fermentation de Bacillus lichenformis déshydraté (ou Extraits solubles séchés de fermentation de Bacillus lichenformis) (NIA --)</u> est le produit résultant de séchage de substances liquides obtenues, après séparation des solides en suspension, à la suite d'une fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation permet la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens au moyen d'une souche non modifiée et non pathogène de <i>Bacillus lichenformis</i>. <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux: :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter une garantie de teneur minimale en protéines brutes, d'équivalence maximale en protéines brutes provenant d'azote non protéique ainsi que de teneur maximale en fibres brutes et en humidité.</u> Elle doit également porter une garantie du taux d'activité enzymatique ou de teneur en métabolites nutritifs lorsque le produit est destiné à être vendu pour son activité enzymatique ou ses métabolites nutritifs.</p>
5.4.46	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation product liquid (or Liquid Trichoderma longibrachiatum fermentation product)</u> is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Trichoderma longibrachiatum</i> which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.46	<p><u>Produit de fermentation de Trichoderma longibrachiatum, liquide (ou Produit liquide de fermentation de Trichoderma longibrachiatum)</u> est le produit stabilisé, contenant des substances solides et liquides, obtenu par une fermentation réalisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation permet la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens au moyen d'une souche non modifiée et non pathogène de <i>Trichoderma longibrachiatum</i>. <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit également porter une garantie de teneur minimale en protéines brutes, d'équivalence maximale en protéines brutes provenant d'azote non protéique ainsi que de teneur maximale en fibres brutes et en humidité.</u> Elle doit aussi porter une garantie du taux d'activité enzymatique ou de teneur en métabolites nutritifs lorsque le produit est destiné à être vendu pour son activité enzymatique ou ses métabolites nutritifs.</p>
5.4.47	<p><u>Candida famata fermentation solubles dehydrated (or Dried Candida famata fermentation solubles) (IFN --)</u> is the product resulting from drying liquid materials obtained after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation</p>	5.4.47	<p><u>Extraits solubles de fermentation de Candida famata déshydratés (ou Extraits solubles séchés de fermentation de Candida famata) (NIA --)</u> est le produit résultant du séchage de substances liquides obtenues, après séparation de solides en suspension, à la suite</p>

	<p>is conducted for the production of nutrient metabolites using a non-pathogenic strain of <i>Candida</i> which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its nutrient metabolite.</p>		<p>d'une fermentation réalisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation permet la production de métabolites nutritifs au moyen d'une souche non pathogène de <i>Candida</i>. <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit également porter une garantie de teneur minimale en protéines brutes, d'équivalence maximale en protéines brutes provenant d'azote non protéique ainsi que de teneur maximale en fibres brutes et en humidité.</u> Elle doit aussi porter une garantie de teneur en métabolites nutritifs lorsque le produit est destiné à être vendu pour ses métabolites nutritifs.</p>
5.4.48	<p><u>Dried corn fermentation solubles (IFN --)</u> is a concentrated mixture of the liquor remaining from the extraction of lysine and the cells of <i>Brevibacterium lactofermentum</i>, <i>Brevibacterium divaricatum</i>, <i>Corynebacterium lilium</i> or <i>Corynebacterium glutamicum</i> used to produce lysine. This fermentation is conducted for the production of fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganisms listed above, which do not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.4.48	<p><u>Extraits solubles de fermentation de maïs séché (NIA --)</u> mélange concentré de la liqueur laissée par l'extraction de la lysine et les cellules de <i>Brevibacterium lactofermentum</i>, <i>Brevibacterium divaricatum</i>, <i>Corynebacterium lilium</i> ou <i>Corynebacterium glutamicum</i> utilisées pour produire la lysine. Cette fermentation permet la production de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens au moyen d'une souche non pathogène des microorganismes mentionnés ci-dessus, ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.4.49	<p><u>Glutamic acid fermentation residue concentrated (or Dried condensed extracted glutamic acid fermentation product) (IFN 5-01-595)</u> is a concentrated mixture of the liquor remaining from the extraction of glutamic acid and the cells of <i>Brevibacterium lactofermentum</i>, <i>Brevibacterium divaricatum</i>, <i>Corynebacterium lilium</i> or <i>Corynebacterium glutamicum</i> used to produce the glutamic acid. This fermentation is conducted for the production of fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganisms listed above, which do not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.4.49	<p><u>Résidu concentré de la fermentation de l'acide glutamique (ou Produit de fermentation de l'acide glutamique, extrait, condensé, séché) (NIA 5-01-595)</u> mélange concentré de la liqueur laissée par l'extraction de l'acide glutamique et les cellules de <i>Brevibacterium lactofermentum</i>, <i>Brevibacterium divaricatum</i>, <i>Corynebacterium lilium</i> ou <i>Corynebacterium glutamicum</i> utilisées pour produire l'acide glutamique. Cette fermentation permet la production de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens au moyen d'une souche non pathogène des microorganismes mentionnés ci-dessus et ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.4.50	<p><u>Rhizopus arrhizus fermentation extract dehydrated (or Dried Rhizopus arrhizus fermentation extract) (IFN --)</u> is the product resulting from drying the extracted or precipitated water soluble materials from a fermentation undertaken for the production of <i>Rhizopus arrhizus</i>. This fermentation shall be conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <i>Rhizopus oryzae</i> which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est</u></p>	5.4.50	<p><u>Extrait déshydraté de fermentation par <i>Rhizopus arrhizus</i> (ou Extrait sec de fermentation par <i>Rhizopus arrhizus</i>) (NIA --)</u> produit résultant du séchage des matières hydrosolubles obtenues par extraction ou précipitation à l'issue d'une fermentation réalisée pour la production de <i>Rhizopus arrhizus</i>. Cette fermentation est effectuée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens, à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Rhizopus arrhizus</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou</u></p>

	<p><u>pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.51	<p><u>Saccharomyces fermentation extract, liquid (or Liquid Saccharomyces fermentation extract) (IFN --)</u> is the extract obtained from the ultra filtration and concentration of the liquid materials obtained from the fermentation of a non-pathogenic strain of <i>Saccharomyces</i> for the production of enzymes, fermentation substances, or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <i>Saccharomyces</i> which does not possess a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells" and/or "Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes" It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum moisture, maximum crude fibre and maximum ash. Enzyme activity or nutrient metabolite levels shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.51	<p><u>Extrait liquide de fermentation par Saccharomyces (NIA --)</u> extrait obtenu par ultrafiltration et concentration de la matière liquide issue de la fermentation d'une souche non pathogène de <i>Saccharomyces</i> pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou autres métabolites microbiens conformément aux bonnes pratiques de fabrication utilisant une souche non pathogène de <i>Saccharomyces</i> dépourvue de caractères nouveaux. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux : «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en matière grasse brute, maximale en humidité, maximale en fibre brute et maximale en cendres. Si le produit est vendu pour son activité enzymatique ou pour ses métabolites de nutriments, l'activité enzymatique ou la concentration de métabolites de nutriments doit être garantie.</p>
5.4.52	<p><u>Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles liquid (or Liquid Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles) (IFN --)</u> is the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.52	<p><u>Solubles de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens liquide (ou Solubles liquides de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens) (NIA--)</u> est le liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux: «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.53	<p><u>Dried Corynebacterium glutamicum fermentation product (or L-lysine sulfate with fermentation product) (IFN --)</u> is the dried product containing a minimum of 45% alpha epsilon-diaminocaproic acid resulting from the drying of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of L-lysine sulfate using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Corynebacterium glutamicum</i>. It shall be labelled with a minimum guarantee for L-lysine. It shall also be labelled with one or both of the following statements: "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p>	5.4.53	<p><u>Produit de fermentation de Corynebacterium glutamicum séché (ou Sulfate de L-lysine avec produit de fermentation) (NIA -- --)</u> produit séché contenant au moins 45 % d'acide alpha-epsilon-diamino-caproïque obtenu par séchage des produits solides et liquides de la fermentation réalisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation vise la production de sulfate de L-lysine à l'aide d'une souche non pathogène du microorganisme <i>Corynebacterium glutamicum</i>. L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de L-lysine. Elle doit également porter l'une ou l'autre des deux mentions suivantes ou les deux : «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p>
5.4.54	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles dehydrated (or Trichoderma reesei fermentation solubles dehydrated) (IFN --)</u> is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with</p>	5.4.54	<p><u>Solubles de fermentation de Trichoderma longibrachiatum déshydratés (ou Solubles de fermentation de Trichoderma reesei déshydratés) (NIA -- --)</u> est le produit résultant du séchage du liquide qui reste après</p>

	<p>good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (formerly <i>T. reesei</i>), which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (anciennement appelée <i>T. reesei</i>) ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.55	<p><u><i>Trichoderma longibrachiatum</i> fermentation solubles condensed</u> (or <u><i>Trichoderma reesei</i> fermentation solubles condensed</u>) (IFN -- -- --) is the product resulting from concentrating the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (formerly <i>T. reesei</i>), which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.55	<p><u>Solubles condensés de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i></u> (ou <u>Solubles condensés de fermentation de <i>Trichoderma reesei</i></u>) (NAI -- --)</p> <p>est le produit de la concentration d'un liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (anciennement appelée <i>T. reesei</i>) ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.56	<p><u><i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation solubles extracted, dehydrated</u> (or <u>Dried <i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation solubles extract</u>) (IFN --)</p> <p>is the product resulting from drying the soluble components of the internal cell structures after the separation of the liquid materials from a fermentation, autolysis of the cells and removal of cell debris by centrifugation in accordance with good manufacturing practices. The fermentation is conducted for the production of enzymes or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, which does not possess a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum moisture and maximum crude fibre.</u> Enzyme activity or nutrient metabolites levels shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.56	<p><u>Extrait soluble de fermentation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> déshydraté</u> (ou <u>Extraits solubles de fermentation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> séchés</u>) (NIA -- --)</p> <p>Ce produit est le résultat du séchage des composantes solubles des structures cellulaires internes après la séparation des matières liquides de la fermentation, l'autolyse des cellules et l'enlèvement des débris cellulaires par centrifugation conformément aux bonnes pratiques de fabrication. La fermentation cible la production d'enzymes ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Saccharomyces</i> qui ne possède pas de caractères nouveaux. <u>L'un des deux énoncés suivants ou les deux doivent apparaître sur l'étiquette :</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la teneur en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa teneur en métabolites</p>
5.4.57	<p><u><i>Lactobacillus buchneri</i> fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried <i>Lactobacillus buchneri</i> fermentation product</u>) (IFN -- --)</p> <p>is the product resulting from drying both solid and liquid materials</p>	5.4.57	<p><u>Produit de fermentation de <i>Lactobacillus buchneri</i> déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de <i>Lactobacillus buchneri</i> séché</u>) (NIA -- --)</p>

	<p>from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Lactobacillus buchneri</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its activity or nutrient metabolite.</p>		<p>le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Lactobacillus buchneri</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.58	<p><u>Bacillus amyloliquefaciens fermentation product liquid</u> (or <u>Liquid Bacillus amyloliquefaciens fermentation product</u>) (IFN -- --) is the stabilized product of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.58	<p><u>Produit de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens liquide</u> (ou <u>Produit de fermentation liquide de Bacillus amyloliquefaciens</u>) (NIA -- --) est le produit stabilisé composé des matières liquides et solides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.59	<p><u>Bacillus licheniformis fermentation solubles liquid</u> (or <u>Liquid Bacillus licheniformis fermentation solubles</u>) (IFN -- --) is the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus licheniformis</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.59	<p><u>Solubles de fermentation de Bacillus licheniformis, liquide</u> (ou <u>Solubles liquide de fermentation de Bacillus licheniformis</u>) (NIA -- --) le liquide obtenu après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Bacillus licheniformis</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.60	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles liquid</u> (or <u>Liquid Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles</u>) (IFN -- --) is the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of</p>	5.4.60	<p><u>Solubles de fermentation de Trichoderma longibrachiatum, liquide</u> (ou <u>Solubles liquide de fermentation de Trichoderma longibrachiatum</u>) (NIA -- --) le liquide obtenu après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes</p>



	<p>enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Trichoderma longibrachiatum</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.61	<p><u>Bacillus subtilis fermentation solubles liquid</u> (or <u>Liquid Bacillus subtilis fermentation solubles</u>) (IFN --)</p> <p>is the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus subtilis</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.61	<p><u>Solubles de fermentation de Bacillus subtilis, liquide</u> (ou <u>Solubles liquide de fermentation de Bacillus subtilis</u>) (NIA -- --)</p> <p>le liquide obtenu après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Bacillus subtilis</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.62	<p><u>Aspergillus niger fermentation solubles liquid</u> (or <u>Liquid Aspergillus niger fermentation solubles</u>) (IFN --)</p> <p>is the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Aspergillus niger</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.62	<p><u>Solubles de fermentation d'Aspergillus niger, liquide</u> (ou <u>Solubles liquide de fermentation d'Aspergillus niger</u>) (NIA -- --)</p> <p>le liquide obtenu après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<i>Aspergillus niger</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent de protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.63	(Deleted June 2007)	5.4.63	(SUPPRIMÉ -remplacé par Paroicellaire de leuvres, Partie II, 8.76; 20 Septembre 2007)
5.4.64	<p><u>Trichoderma longibrachiatum fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried Trichoderma longibrachiatum fermentation product</u>) (IFN -)</p> <p>is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism</p>	5.4.64	<p><u>Produit de fermentation de Trichoderma longibrachiatum, déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de Trichoderma longibrachiatum, séché</u> ou <u>Produit sec de fermentation de Trichoderma longibrachiatum</u>) (NIA -- --)</p> <p>le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la</p>

	<p><i>Trichoderma longibrachiatum</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  It shall also be labelled with guarantees for <u>minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture</u>. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> ne possédant aucun caractère nouveau.  <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit porter les garanties pour le pourcentage minimal de protéine brute, le pourcentage maximal d'équivalent en protéine brute d'azote non protéique, le pourcentage maximal de fibres brutes et le pourcentage maximal d'humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.65	<p><u>Aspergillus oryzae fermentation solubles liquid condensed (or Condensed Aspergillus oryzae fermentation solubles, liquid)</u> (IFN -) is the condensed liquid product after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Aspergillus oryzae</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  It shall also be labelled with guarantees for <u>minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture</u>. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.65	<p><u>Solubles condensés de fermentation d'Aspergillus oryzae liquides (ou Solubles liquides de fermentation d'Aspergillus oryzae condensés)</u> (NIA-) est le liquide condensé qui reste après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<i>Aspergillus oryzae</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.66	<p><u>Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles condensed (or Condensed Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles)</u> (IFN -) is the condensed liquid product after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  It shall also be labelled with guarantees for <u>minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture</u>. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite</p>	5.4.66	<p><u>Solubles condensés de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens (ou Solubles condensés de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens)</u> (NIA -- --) est le produit liquide condensé obtenu suite à la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.67	<p><u>Penicillium funiculosum fermentation solubles condensed (or Condensed Penicillium funiculosum fermentation solubles)</u> (IFN --) is the condensed liquid product after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism</p>	5.4.67	<p><u>Solubles condensés de fermentation de Penicillium funiculosum (ou Solubles de fermentation de Penicillium funiculosum condensés)</u> (NIA -- --) est le produit de la concentration d'un liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production</p>

	<p><i>Penicillium funiculosum</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Penicillium funiculosum</i> ne possédant aucun caractère nouveau. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.68	<p><u><i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation product, spray-dried, granulated</u> (or <u>Spray-dried, granulated, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation product</u>) (IFN --)  is the spray-dried and granulated product obtained from the ultrafiltration and concentration of the liquid materials resulting from a fermentation process conducted in accordance with good manufacturing practices. There is no separation or removal of the yeast cell wall components from the products of fermentation during the manufacturing process. The liquid fermentation product is mixed with carrier ingredients and is subsequently spray-dried and granulated. The carrier ingredients shall be stated on the label. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u>  <u>It shall also be labelled with the name of the carrier ingredient(s) and with guarantees for minimum per cent crude protein, maximum per cent equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum per cent crude fibre and maximum per cent moisture.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	5.4.68	<p><u>Produit de fermentation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, desséché par pulvérisation et granulé</u> (NIA -- --)  est le produit desséché par pulvérisation et granulé résultant de l'ultrafiltration et de la concentration des matières liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Les composantes des parois cellulaires de la levure ne sont ni séparées ni retirées des produits de la fermentation au cours du processus de transformation. Le produit de fermentation est mélangé à des ingrédients supports, puis est desséché par pulvérisation et granulé. Les ingrédients supports doivent être indiqués sur l'étiquette. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit également indiquer le nom des ingrédients porteurs et porter une garantie pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage maximal de l'équivalent de protéines brutes provenant d'azote non protéique, le pourcentage maximal de fibres brutes et le pourcentage maximal d'humidité.</u> L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
5.4.69	<p><u>Corn protein concentrate and L-lysine sulfate with fermentation product, mixed, dried</u> (or <u>Corn protein concentrate and <i>Corynebacterium glutamicum</i> fermentation product, mixed, dried</u>) (IFN --)  consists of the dried mixture of the liquid corn protein concentrate and the liquid <i>Corynebacterium glutamicum</i> fermentation product. The liquid corn protein concentrate is the liquid proteinaceous fraction of the corn primarily originating from the endosperm after removal of the majority of the non-protein components by enzymatic solubilization of the protein stream obtained from the corn wet-milling process. The liquid <i>Corynebacterium glutamicum</i> fermentation product is the liquid form of the product containing a minimum of 45% alpha epsilon-diaminocaproic acid resulting from the drying of both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of L-lysine sulfate using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Corynebacterium glutamicum</i>. It shall contain not less than 80 percent crude protein on a dry matter basis. It shall be free of fermented corn extractives, corn germ meal and other non-protein components except in such amounts as may occur unavoidably during good manufacturing practices. It shall not be used at levels exceeding 20% of the complete feed. <u>It shall be labelled with percent guarantees for minimum crude protein, minimum L-lysine, maximum crude fat, maximum crude fibre, minimum sulphur,</u></p>	5.4.69	<p><u>Concentré de protéines de maïs et sulfate de L-lysine avec produit de fermentation, mélangé, séché</u> (ou <u>Concentré de protéines de maïs et produit de fermentation de <i>Corynebacterium glutamicum</i>, mélangé, séché</u>) (NIA--)  il s'agit d'un mélange séché du concentré de protéines de maïs liquide et du produit de fermentation de <i>Corynebacterium glutamicum</i> liquide. Le concentré de protéines de maïs liquide est la fraction protéique liquide du maïs provenant principalement de l'endosperme après élimination de la plupart des composants non protéiques par solubilisation enzymatique de la chaîne de protéines produite par le procédé de mouture humide. Le produit de fermentation de <i>Corynebacterium glutamicum</i> liquide est la forme liquide du produit contenant au moins 45 % d'acide alpha-epsilon-diamino-caproïque obtenu par séchage des produits solides et liquides de la fermentation réalisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation vise la production de sulfate de L-lysine à l'aide d'une souche non pathogène du microorganisme <i>Corynebacterium glutamicum</i>. L'ingrédient doit contenir un minimum de 80 % de protéines brutes sous une base de matière sèche. Il doit être exempt de matières extractibles de maïs fermenté, de tourteau de germes de maïs et d'autres composants non protéiques, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable de bonnes pratiques de fabrication. L'ingrédient ne doit pas être utilisé en quantités supérieures à 20 % de l'aliment</p>

	<p><u>maximum ash and maximum moisture.</u> It shall also be labelled with one or both of the following statements: "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." and/or «Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p>		<p>complet. L'étiquette du produit doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de L-Lysine et d'un minimum de soufre ainsi que la garantie en pourcentage maximal en matière grasse brute, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité. Elle doit également porter l'une ou l'autre des deux mentions suivantes ou les deux : «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</p>
<b>5.5 Brewers' and Distillers' Products</b>		<b>5.5 Résidus de brasserie et de distillerie</b>	
5.5.1	<p><u>Barley brewers grains dehydrated</u> (or <u>Barley brewers dried grains</u>) (IFN 5-00-516) is the dried, extracted residue of barley malt, alone or in mixture with other cereal grains or grain products resulting from the manufacture of beer, and may contain pulverized spent hops evenly distributed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum dried spent hops.</u></p>	5.5.1	<p><u>Grains d'orge de brasserie déshydratés</u> (ou <u>Drêches de brasserie d'orge séchée</u>) (NIA 5-00-516) est le résidu séché extrait du malt d'orge ou d'autres grains de céréales ou produits de grain qui ont servi à la fabrication de bière, et pouvant contenir drêche de houblon en poudre réparti uniformément. <u>L'étiquette doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de houblon épuisé en poudre.</u></p>
5.5.2	<p><u>Barley brewers grains wet</u> (or <u>Barley brewers wet grains</u>) (IFN 5-00-517) is the extracted residue of barley malt, alone or in mixture with other cereal grains or grain products resulting from the manufacture of beer. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture.</u></p>	5.5.2	<p><u>Drêche de brasserie de grains d'orge humide</u> (NIA 5-00-517) est le résidu extrait du malt d'orge ou mélangé avec d'autres grains de céréales ou produits de grains qui ont servi à la fabrication de bière.. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.5.3	<p><u>Barley distillers dried grains</u> (or <u>Barley distillers grains dehydrated</u> or <u>Dried Barley distillers grains</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley, or a whole grain mixture in which barley predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent of moisture, minimum crude fat and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.3	<p><u>Drêches d'orge déshydratées</u> (ou <u>Drêches d'orge séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.4	<p><u>Barley distillers grains with solubles dehydrated</u> (or <u>Dried barley distillers grains with solubles</u> or <u>Barley distillers' dried grains with solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley or a whole grain mixture in which barley predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage and drying it using methods employed in the ethanol grain distilling industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, maximum percent of moisture, minimum percent crude fat and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.4	<p><u>Drêches d'orge avec solubles, déshydratées</u> (ou <u>Drêches d'orge avec solubles séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.5	<p><u>Barley distillers solubles condensed</u> (or <u>Condensed barley distillers solubles</u> or <u>Barley condensed distillers' solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley or a whole grain</p>	5.5.5	<p><u>Extraits solubles de drêches d'orge, condensés</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine,</p>

	<p>mixture in which barley predominates by condensing the screened stillage fraction to a semi-solid using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u></p>		<p>fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée à l'état semi-solide par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.5.6	<p><u>Barley distillers solubles dehydrated</u> (or <u>Dried barley distillers solubles</u> or <u>Barley distillers' dried solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley or a whole grain mixture in which barley predominates by condensing the screened stillage fraction and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u></p>	5.5.6	<p><u>Extraits solubles de drêches d'orge, déshydratés</u> (ou <u>Extraits solubles de distillerie d'orge séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.5.7	<p><u>Barley malt sprouts dehydrated</u> (or <u>Malt sprouts</u>) (IFN 5-00-545) is obtained from malted barley by removal of the sprouts and may include some of the malt hulls, other parts of malt and foreign material unavoidably present. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre.</u></p>	5.5.7	<p><u>Germes de malt d'orge déshydratés</u> (ou <u>Germes de malt</u>) (NIA 5-00-545) est le produit obtenu par l'enlèvement des germes de l'orge maltée, pouvant inclure une partie des balles et d'autres parties du malt ainsi que d'autres matières étrangères dont la présence est inévitable. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de fibres brutes.</u></p>
5.5.8	<p><u>Maize distillers grains dehydrated</u> (or <u>Corn distillers' grains dehydrated</u> or <u>Dried corn distillers' grains</u> or <u>Corn distillers' dried grains</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn or a whole grain mixture in which corn predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.8	<p><u>Drêches de maïs déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de maïs séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.9	<p><u>Maize distillers grains with solubles dehydrated</u> (or <u>Dried corn distillers' grains with solubles</u> or <u>Corn distillers' dried grains with solubles</u> or <u>Corn distillers' grains with solubles dehydrated</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn or a whole grain mixture in which corn predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage and drying it using methods employed in the ethanol grain distilling industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.9	<p><u>Drêches de maïs avec solubles, déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de maïs avec solubles séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.10	<p><u>Maize distillers solubles condensed</u> (or <u>Corn distillers' solubles condensed</u> or <u>Condensed corn distillers' solubles</u> or <u>Corn condensed distillers' solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol</p>	5.5.10	<p><u>Extraits solubles de drêches de maïs condensés</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un</p>

	(ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn or a whole grain mixture in which corn predominates by condensing the screened stillage fraction to a semi-solid using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u>		mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée à l'état semi-solide par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.11	<u>Maize distillers solubles dehydrated (or Dried corn distillers' solubles or Corn distillers' dried solubles or Corn distillers' solubles dehydrated) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn or a whole grain mixture in which corn predominates by condensing the screened stillage fraction and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum crude fat and maximum percent of moisture.</u>	5.5.11	<u>Extraits solubles de drêches de maïs déshydratés (ou Extraits solubles de distillerie de maïs séchées) (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.12	<u>Rye distillers grains dehydrated (or Dried rye distillers' grains or Rye distillers' dried grains) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye or a whole grain mixture in which rye predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u>	5.5.12	<u>Drêches de seigle déshydratées (ou Drêches de distillerie de seigle séchées) (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u>
5.5.13	<u>Rye distillers grains with solubles dehydrated (or Dried rye distillers' grains with solubles or Rye distillers' dried grains with solubles) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage and drying it using methods employed in the ethanol grain distilling industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u>	5.5.13	<u>Drêches de seigle avec solubles, déshydratées (ou Drêches de distillerie de seigle avec solubles séchées) (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u>
5.5.14	<u>Rye distillers solubles condensés (or Condensed rye distillers' solubles or Rye condensed distillers' solubles) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by condensing the screened stillage fraction to a semi-solid using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u>	5.5.14	<u>Extraits solubles de drêches de seigle, condensés (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée à l'état semi-solide par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>

5.5.15	<p><u>Rye distillers' solubles dehydrated</u> (or <u>Dried rye distillers' solubles</u> or <u>Rye distillers' dried solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by condensing the screened stillage fraction and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u></p>	5.5.15	<p><u>Extraits solubles de drêches de seigle, déshydratés</u> (ou <u>Extraits solubles de distillerie de seigle séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.5.16	<p><u>Rye malt sprouts dehydrated</u> (IFN 5-04-048) is obtained from malted rye by the removal of the sprouts and may include some of the malt hulls, other parts of malt and foreign material unavoidably present. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre.</u></p>	5.5.16	<p><u>Germes de malt de seigle déshydratés</u> (NIA 5-04-048) est le produit obtenu par l'enlèvement des germes du seigle malté, pouvant inclure une partie des balles et d'autres parties du malt ainsi que d'autres matières étrangères dont la présence est inévitable. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de fibres brutes.</u></p>
5.5.17	<p><u>Sorghum distillers grains dehydrated</u> (or <u>Dried sorghum distillers' grains</u> or <u>Sorghum distillers' dried grains</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum, or a wholegrain mixture in which sorghum predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.17	<p><u>Drêches de sorgho déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de sorgho séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.18	<p><u>Sorghum distillers grains with solubles dehydrated</u> (or <u>Dried sorghum distillers' grains with solubles</u> or <u>Sorghum distillers' dried grains with solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum, or a wholegrain mixture in which sorghum predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage and drying it using methods employed in the ethanol grain distilling industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.18	<p><u>Drêches de sorgho avec solubles, déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de sorgho avec solubles séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.19	<p><u>Sorghum distillers solubles condensed</u> (or <u>Condensed sorghum distillers' solubles</u> or <u>Sorghum condensed distillers' solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum, or a wholegrain mixture in which sorghum predominates, by condensing the screened stillage fraction to a semi-solid using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u></p>	5.5.19	<p><u>Extraits solubles de drêches de sorgho, condensés</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée à l'état semi-solide par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>

5.5.20	<p><u>Sorghum distillers solubles dehydrated</u> (or <u>Dried sorghum distillers' solubles</u> or <u>Sorghum distillers' dried solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum or a whole grain mixture in which sorghum predominates by condensing the screened stillage fraction and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, and maximum moisture.</u></p>	5.5.20	<p><u>Extraits solubles de drêches de sorgho, déshydratés</u> (ou <u>Extraits solubles de distillerie de sorgho séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.5.21	<p><u>Wheat distillers grains dehydrated</u> (or <u>Dried wheat distillers' grains</u> or <u>Wheat distillers' dried grains</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat or a whole grain mixture in which wheat predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.21	<p><u>Drêches de blé déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de blé séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.22	<p><u>Wheat distillers grains with solubles dehydrated</u> (or <u>Dried wheat distillers' grains with solubles</u> or <u>Wheat distillers' dried grains with solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage and drying it using methods employed in the ethanol grain distilling industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent of moisture and maximum percent crude fibre.</u></p>	5.5.22	<p><u>Drêches de blé avec solubles, déshydratées</u> (ou <u>Drêches de distillerie de blé avec solubles séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité, pourcentage maximal de fibres brutes.</u></p>
5.5.23	<p><u>Wheat distillers solubles condensed</u> (or <u>Condensed wheat distillers' solubles</u> or <u>Wheat condensed distillers' solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by condensing the screened stillage fraction to a semi-solid using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u></p>	5.5.23	<p><u>Extraits solubles de drêches de blé, condensés</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée à l'état semi-solide par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.5.24	<p><u>Wheat distillers solubles dehydrated</u> (or <u>Dried wheat distillers' solubles</u> or <u>Wheat distillers' dried solubles</u>) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by condensing the screened stillage fraction and drying it using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives.</p>	5.5.24	<p><u>Extraits solubles de drêches de blé, déshydratés</u> (ou <u>Extraits solubles de distillerie de blé séchées</u>) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en condensant la fraction de vinasse tamisée et en l'asséchant par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de</p>



	<u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat and maximum percent of moisture.</u>		fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.25	<u>Wheat malt sprouts dehydrated (IFN 5-29-796)</u> is obtained from malted wheat by removal of the sprouts and may include some of the malt hulls, other parts of malt and foreign material unavoidably present. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum moisture and maximum crude fibre.</u>	5.5.25	<u>Germes de malt de blé déshydratés (NIA 5-29-796)</u> est le produit obtenu par l'enlèvement des germes du blé malté, pouvant inclure une partie des balles et d'autres parties du malt ainsi que d'autres matières étrangères dont la présence est inévitable. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité et d'un maximum de fibres brutes.</u>
5.5.26	<u>Barley wet distillers' grains (or Barley distillers' wet grains or Wet barley distillers' grains) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley, or a whole grain mixture in which barley predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fibre and maximum percent of moisture.</u>	5.5.26	<u>Drêches humides de distillerie d'orge (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.27	<u>Barley wet distillers' grains with solubles (or Barley distillers' wet grains with solubles or Wet barley distillers' grains with solubles) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley, or a whole grain mixture in which barley predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre and maximum percent of moisture.</u>	5.5.27	<u>Drêches humides de distillerie d'orge avec solubles (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel d'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.28	<u>Maize wet distillers' grains (or Corn wet distillers' grains or Corn distillers' wet grains or Wet corn distillers' grains) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn, or a whole grain mixture in which corn predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.28	<u>Drêches humides de distillerie de maïs (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.29	<u>Maize wet distillers' grains with solubles (or Corn wet distillers' grains with solubles or Corn distillers' wet grains with solubles or Wet corn distillers' grains with solubles) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn, or a whole grain mixture in which corn predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and	5.5.29	<u>Drêches humides de distillerie de maïs avec solubles (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel de maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication

	processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>		approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.30	<u>Rye wet distillers' grains</u> (or <u>Rye distillers' wet grains</u> or <u>Wet rye distillers' grains</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.30	<u>Drêches humides de distillerie de seigle</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.31	<u>Rye wet distillers' grains with solubles</u> (or <u>Rye distillers' wet grains with solubles</u> or <u>Wet rye distillers' grains with solubles</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.31	<u>Drêches humides de distillerie de seigle avec solubles</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.32	<u>Sorghum wet distillers' grains</u> (or <u>Sorghum distillers' wet grains</u> or <u>Wet sorghum distillers' grains</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum, or a whole grain mixture in which sorghum predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.32	<u>Drêches humides de distillerie de sorgho</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.33	<u>Sorghum wet distillers' grains with solubles</u> (or <u>Sorghum distillers' wet grains with solubles</u> or <u>Wet sorghum distillers' grains with solubles</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum or a whole grain mixture in which sorghum predominates by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.33	<u>Drêches humides de distillerie de sorgho avec solubles</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.34	<u>Wheat wet distillers' grains</u> (or <u>Wheat distillers' wet grains</u> or <u>Wet wheat distillers' grains</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by	5.5.34	<u>Drêches humides de distillerie de blé</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un

	distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>		mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.35	<u>Wheat wet distillers' grains with solubles</u> (or <u>Wheat distillers' wet grains with solubles</u> or <u>Wet wheat distillers' grains with solubles</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by separating the resultant coarse grain fraction of the whole stillage and the major portion of the condensed screened stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of crude fat, maximum percent crude fibre, minimum percent crude protein and maximum percent of moisture.</u>	5.5.35	<u>Drêches humides de distillerie de blé avec solubles</u> (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, du blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction du grain grossier provenant de l'opération complète de distillation et qui contient la majeure partie de la vinasse tamisée, condensée par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de matières grasses brutes, pourcentage maximal de fibres brutes, pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.36	<u>Barley thin stillage</u> (or <u>Barley screened stillage</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of barley, or a whole grain mixture in which barley predominates, by separating the thin stillage fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, and maximum moisture.</u>	5.5.36	<u>Vinasse léger d'orge</u> (ou <u>Résidus solubles de distillation d'orge</u> ) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, d'orge ou d'un mélange de grains entiers dans lequel l'orge prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction vinasse léger du vinasse entier par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.37	<u>Maize thin stillage</u> (or <u>Corn screened stillage</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of corn, or a whole grain mixture in which corn predominates, by separating the thin stillage fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, and maximum moisture.</u>	5.5.37	<u>Vinasse léger de maïs</u> (ou <u>Résidus solubles de distillation de maïs</u> ) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de maïs ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le maïs prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction vinasse léger du vinasse entier par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.38	<u>Rye thin stillage</u> (or <u>Rye screened stillage</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of rye, or a whole grain mixture in which rye predominates, by separating the thin stillage fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, and maximum moisture.</u>	5.5.38	<u>Vinasse léger de seigle</u> (ou <u>Résidus solubles de distillation de seigle</u> ) (NIA--) sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de seigle ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le seigle prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction vinasse léger du vinasse entier par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.39	<u>Sorghum thin stillage</u> (or <u>Sorghum screened stillage</u> ) (IFN --) is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol	5.5.39	<u>Vinasse léger de sorgho</u> (ou <u>Résidus solubles de distillation de sorgho</u> ) (NIA--)

	(ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of sorghum, or a whole grain mixture in which sorghum predominates, by separating the thin stillage fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, and maximum moisture.</u>		sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de sorgho ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le sorgho prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction vinasse léger du vinasse entier par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
5.5.40	<u>Wheat thin stillage (or Wheat screened stillage) (IFN --)</u> is the by-product obtained after the removal of ethyl alcohol (ethanol), for the production of human beverage or fuel, by distillations from the yeast fermentation of wheat, or a whole grain mixture in which wheat predominates, by separating the thin stillage fraction of the whole stillage using methods employed in the ethanol production industry. The fermentation and production processes shall be conducted using approved grains and processing additives. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, and maximum percent moisture.</u>	5.5.40	<u>Vinasse léger de blé (ou Résidus solubles de distillation de blé) (NIA--)</u> sous-produit pour la production de boissons destinées à la consommation humaine ou de carburant obtenu, après extraction de l'alcool éthylique (éthanol) par distillation, de blé ou d'un mélange de grains entiers dans lequel le blé prédomine, fermenté à l'aide de levure, en séparant la fraction vinasse léger du vinasse entier par les méthodes en usage dans l'industrie de la production d'éthanol. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des grains et des additifs de fabrication approuvés. <u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de protéine brute, pourcentage minimal de gras brut, pourcentage maximal d'humidité.</u>
<b>5.6 Amino Acids</b>		<b>5.6 Acides aminés</b>	
5.6.1	<u>L-Lysine (or Lysine, L-)</u> (IFN 5-08-022) is the product that contains a minimum of 95 percent of alpha epsilon-diaminocaproic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-lysine.</u>	5.6.1	<u>L-Lysine (ou Lysine, L-)</u> (NIA 5-08-022) est un produit contenant au moins 95 pour cent d'acide diaminocaproïque-alpha epsilon. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en L-lysine.</u>
5.6.2	<u>DL-Methionine (or Methionine, DL-)</u> (IFN 5-03-086) is the product that contains a minimum of 95 percent racemic 2-amino-4-methylthiobutyric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum DL-methionine and for minimum L-methionine.</u>	5.6.2	<u>DL-Méthionine (ou Methionine, DL-)</u> (NIA 5-03-086) est un produit contenant au moins 95 pour cent d'acide 2-amino-4-méthylthiobutyrique en mélange racémique. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un minimum de DL-méthionine et d'un minimum de L-méthionine.</u>
5.6.3	<u>DL-Methionine hydroxy analogue calcium</u> (IFN 5-03-087) is the product that contains a minimum of 93 percent racemic 2-hydroxy-4-methylthiobutyric acid calcium salt. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-methionine hydroxy analogue calcium.</u>	5.6.3	<u>Analogue calcique de DL-hydroxy méthionine</u> (NIA 5-03-087) est un produit contenant au moins 93 pour cent de sel calcique de l'acide 2-hydroxy-4-méthylthiobutyrique en mélange racémique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'analogue calcique de L-hydroxy de méthionine.</u>
5.6.4	<u>Glycine (or Aminoacetic acid)</u> (IFN 5-02-127) is a product which contains a minimum of 97 per cent aminoacetic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-glycine.</u>	5.6.4	<u>Glycine (ou Acide aminoacétique)</u> (NIA 5-02-127) est un produit contenant au moins 97 pour cent d'acide aminoacétique. <u>L'étiquette doit indiquer une teneur minimale garantie en L-glycine.</u>
5.6.5	<u>N-Hydroxymethyl-DL-methionine dehydrated calcium salt (or Methionine,DL,N-hydroxymethyl, dehydrated calcium salt, or Hydroxymethyl,N,DL-methionine dehydrated calcium salt)</u> (IFN 5-30-383) is the product that contains a minimum of 98 per cent of the racemic dehydrated calcium salt of -- hydroxymethyl-DL-methionine. <u>It shall be labelled with a statement indicating the equivalent minimum of L-methionine.</u>	5.6.5	<u>Sel calcique déshydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine (ou Hydroxyméthyl-D,L-méthionine, sel calcique déshydraté de la N-, ou Méthionine, sel calcique déshydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-)</u> (NIA 5-30-383) est un produit renfermant un minimum de 98 pour cent du sel de calcium racémique déshydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine. <u>L'étiquette doit indiquer le minimum équivalent de L-méthionine.</u>
5.6.6	<u>L-Threonine (or Threonine, L-)</u> (IFN 5-08-092) is the product that contains a minimum of 95 per cent of alpha-epsilon-2-amino-3-hydroxybutyric acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-Threonine.</u>	5.6.6	<u>L-Thréonine (ou Thréonine, L-)</u> (NIA 5-08-092) est un produit renfermant au minimum 95 pour cent d'acide alpha-epsilon-2-amino-3-hydroxybutyrique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de L-thréonine.</u>
5.6.7	<u>L-Tryptophan (or Tryptophan, L-)</u> (IFN 5-18-776) is the product that contains a minimum of 97 per cent alpha-epsilon-1-amino-3-indolepropionic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-Tryptophan.</u>	5.6.7	<u>L-Tryptophane (ou Tryptophane, L-)</u> (NIA 5-18-776) est un produit renfermant au minimum 97 pour cent d'acide alpha-epsilon-1-amino-3-indolepropionique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de L-Tryptophane.</u>
5.6.8	<u>DL-Tryptophan (or Tryptophan, DL-)</u> (IFN 5-08--093)	5.6.8	<u>DL-Tryptophane (ou Tryptophane, DL-)</u> (NIA 5-08-093)

	is the product that contains a minimum of 97 per cent of racemic 1-alpha-amino-3-indolepropionic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-tryptophan.</u>		est un produit renfermant au minimum de 97 pour cent du mélange racémique d'acide 1-alpha-amino-3-indolepropionique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de DL-Tryptophane.</u>
5.6.9	<u>L-Proline (or Proline, L-)</u> (IFN 5-32-190) is the product that contains a minimum of 97 per cent 2-pyrrolidine carboxylic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum L-proline.</u>	5.6.9	<u>L-Proline (ou Proline, L-)</u> (NIA 5-32-190) est un produit renfermant un minimum de 97 pour cent d'acide 2-pyrrolidine carboxylique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de L-Proline.</u>
5.6.10	<u>DL-Sodium methionate, aqueous solution (or Sodium methionate DL-, aqueous solution)</u> (IFN - - -) is the aqueous solution of DL-Methionate Sodium that contains a minimum of 45.9% racemic 2-amino-4-(methyl mercapto)-butanoic acid sodium salt. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum DL-methionine and minimum L-methionine.</u>	5.6.10	<u>DL-méthionate de sodium, solution aqueuse (ou Methionate de sodium, DL-, solution aqueuse)</u> (NIA - - -) l s'agit d'une solution aqueuse de DL-méthionate de sodium qui contient au moins 45,9% de sel sodique de l'acide butanoïque racémique 2-amino-4-(méthyl mercapto). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de DL-méthionine et d'un minimum de L-méthionine.</u>
5.6.11	<u>DL-Methionine hydroxy analogue (or Methionine hydroxy analogue- DL-, or MHA, or MHB)</u> (IFN 5-30-281) is the product which contains a minimum of 88 percent racemic 2-amino-4-methylthiobutyric (2-hydroxy-4-(methyl mercapto) butyric acid). <u>It shall be labelled with guarantees for minimum DL-methionine hydroxy analogue and minimum L-methionine hydroxy analogue.</u>	5.6.11	<u>Analogue hydroxy de la DL-méthionine (ou MHA ou MHB)</u> (NIA 5-30-281) produit contenant au moins 88 pour cent d'un mélange racémique d'acide 2-amino-4-méthylthiobutyrique (acide 2-hydroxy-4-(méthylmercapto)butyrique). <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en analogue hydroxy de la DL-méthionine et minimale en analogue hydroxy de la L-méthionine.</u>
5.6.12	<u>Taurine</u> (IFN 5-09-821) is 2-aminoethane sulfonic acid and is a non-essential amino-acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent taurine.</u>	5.6.12	<u>Taurine</u> (NIA 5-09-821) il s'agit de l'acide 2-aminoéthane sulfonique et c'est un acide aminé non essentiel. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de taurine.</u>
5.6.13	<u>L-Isoleucine (or Isoleucine, L-)</u> (IFN -- --) is 2-amino-3methylvaleric acid and is an essential amino acid. It shall contain a minimum of 90% L-Isoleucine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent L-isoleucine.</u>	5.6.13	<u>L-Isoleucine (ou Isoleucine, L-)</u> (NIA -- --) l'acide amino-2 méthyl-3 valérique est un acide aminé essentiel. Il doit contenir au moins 90% de L-isoleucine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en L-isoleucine.</u>
5.6.14	<u>L-Lysine Monohydrochloride (or Lysine Monohydrochloride, L-)</u> (IFN 5-19-118) is the product that contains a minimum of 95 percent alpha epsilon-diaminocaproic acid monohydrochloride and a maximum of 80 percent L-lysine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent L-lysine.</u>	5.6.14	<u>Monochlorhydrate de L-lysine (ou Lysine ou L-,monochlorhydrate de)</u> (NIA 5-19-118) est le produit contenant un minimum de 95 pourcent de monochlorhydrate d'acide alpha-epsilon-diaminocaproïque et un maximum de 80 pourcent de L-lysine. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de L-lysine.</u>
5.6.15	<u>L-Lysine solution (or L-Lysine liquid)</u> (IFN -- --) is the product that contains a minimum of 50% (w/v) alpha epsilon-diaminocaproic acid in water solution. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum % L-Lysine.</u>	5.6.15	<u>Solution de L-Lysine (ou L-lysine liquide)</u> (NIA -- --) produit contenant au moins 50 % (p/v) d'acide alpha-epsilon-diaminocaproïque en solution aqueuse. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimal de L-Lysine.</u>
5.6.16	<u>L-Carnitine (or Carnitine, L-)</u> (IFN -- --) is the product than contains a minimum of 96% gamma-trimethylamino-beta-hydroxybutyrate. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum % L-Carnitine. It shall also be labelled with the following statements:</u> <u>"This product is for use in swine feeds at a level not to exceed 0.1% (1000 mg/kg) of the total ration" and/or</u> <u>"Ce produit est ajouté à des aliments pour porcins et sa teneur ne doit pas dépasser 0,1 % (1 000 mg/kg) de la ration totale"</u>	5.6.16	<u>L-Carnitine (ou Carnitine, L-)</u> (NIA--) est le produit qui contient au moins 96 % de gamma-triméthylamino-beta-hydroxybutyrate. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en L-Carnitine. Il faut également inscrire au moins l'un des deux énoncés suivants:</u> <u>"Ce produit est ajouté à des aliments pour porcins et sa teneur ne doit pas dépasser 0,1 % (1 000 mg/kg) de la ration fourragère totale" et/ou</u> <u>"This product is for use in swine feeds at a level not to exceed 0.1% (1000 mg/kg) of the total ration"</u>
5.6.17	<u>2-Hydroxy-4(methylthio) butanoic Acid on carrier ( or DL-Methionine hydroxy analogue on carrier or MHA on carrier or MHB on carrier)</u> (IFN -- --) is the product which contains racemic 2-amino-4-methylthiobutyric (2-hydroxy-4-(methyl mercapto) butyric acid, this source having a minimum of 88 percent purity (as per 5.6.11), and which is applied to a carrier which listed in schedule IV part I or II. The carrier(s) used shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum DL-methionine hydroxy analogue.</u>	5.6.17	<u>Acide 2-Hydroxy-4(méthylthio) butanoïque sur porteur (ou Analogue hydroxy de la DL-méthionine sur porteur ou MHA sur porteur ou MHB sur porteur)</u> (NIA--) produit contenant racémique d'acide 2-amino-4-méthylthiobutyrique (acide 2-hydroxy-4-(méthylmercapto)butyrique), cette source a une pureté minimale de 88 pour cent (conformément au paragraphe 5.6.11) et est appliquée sur un porteur figurant à la Partie I ou II de l'annexe IV. Le ou les porteurs utilisés doivent être indiqués sur l'étiquette <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en analogue hydroxy de la DL-méthionine.</u>

5.6.18	<p><u>L-Arginine</u> is crystalline L-2-amino-5-guanidyl-valeric resulting from purifying the product from a fermentation process using <i>Corynebacterium glutamicum</i> (ATCC 13870). It contains a minimum of 80 percent crystalline L-Arginine acid and a maximum of 18% moisture. <u>It shall be labeled with guarantees for minimum percent L-Arginine and maximum percent moisture.</u></p>	5.6.18	<p><u>L-Arginine</u> est L-2-amino-5-guanidyl-valérique cristalline résultant de la purification du produit d'une fermentation utilisant <i>Corynebacterium glutamicum</i> (ATCC 13870). Le produit doit contenir au moins 80 pour cent de l'acide L-arginine cristalline et un maximum de 18 pour cent d'humidité. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimum de L-arginine et le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
5.6.19	<p><u>L-Valine (or Valine, L- or (2S)-2-amino-3-methylbutanoic acid)</u> is (2S)-2-amino-3-methylbutanoic acid resulting from fermentation-based manufacturing process using a selected non-pathogenic strain of <i>Escherichia coli</i> K12, which has been modified to produce L-Valine. It contains a minimum of 96.5% L-Valine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum % L-Valine.</u></p>	5.6.19	<p><u>L-valine (ou (2S)-2-amino-3- méthylbutanoïque acide)</u> est l'acide (2S)-2-amino-3- méthylbutanoïque résultant d'un processus de fabrication à base de fermentation, en utilisant une souche sélectionnée et non pathogène d'<i>Escherichia coli</i> K12, qui a été modifiée pour produire la L-valine. Le produit doit contenir au moins 96,5% de L-valine. L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimum de L-valine.</p>
<b>5.7 Non-protein Nitrogen Products</b>		<b>5.7 Produits azotés non protéiques</b>	
5.7.1	<p><u>Anhydrous ammonia NH<sub>3</sub></u> (IFN 5-14-511) is ammonia gas compressed to liquid form containing not less than 82 percent nitrogen. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is a source of non-protein nitrogen and should be used with care when feed contains urea or other sources of non-protein nitrogen."; or «Ce produit est une source d'azote non protéique et doit être utilisé avec soin quand l'aliment du bétail contient de l'urée ou d'autres sources d'azote non protéique.» <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum nitrogen.</u></p>	5.7.1	<p><u>Ammoniac NH<sub>3</sub></u> (NIA 5-14-511) gaz ammoniac comprimé en liquide renfermant au moins 82 pour cent d'azote. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est une source d'azote non protéique et doit être utilisé avec soin quand l'aliment du bétail contient de l'urée ou d'autres sources d'azote non protéique.»; ou "This product is a source of non-protein nitrogen and should be used with care when feed contains urea or other sources of non-protein nitrogen." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum d'azote.</u></p>
5.7.2	<p><u>Biuret</u> (IFN 5-09-824) consists predominantly of biuret together with related non-toxic nitrogenous compounds resulting from the controlled pyrolysis of urea and subsequent processing. It shall not contain more than 0.5 percent mineral oil. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum nitrogen and maximum nitrogen from urea.</u></p>	5.7.2	<p><u>Biuret</u> (NIA 5-09-824) composé principalement de biuret ainsi que de composés azotés connexes non toxiques, résultant de la pyrolyse contrôlée de l'urée et d'un traitement subséquent. Il ne doit pas contenir plus de 0,5 pour cent d'huile minérale. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'azote et d'un maximum d'azote uréique.</u></p>
5.7.3	<p><u>Urea 45 percent nitrogen 281 percent protein equivalent (or Urea)</u> (IFN 5-05-070) consists predominantly of urea, but may contain other non-toxic nitrogenous compounds that are present as by-products from the commercial synthesis and processing of urea. It may contain methylenediurea (MDU) as a conditioning agent. This product shall contain less than 1.0% free formaldehyde. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum nitrogen. If urea-formaldehyde is used in the process, it shall also be labelled with a guarantee for maximum percent MDU. For liquid urea, it shall also be labelled with guarantees for maximum biuret and maximum free ammonia.</u></p>	5.7.3	<p><u>Urée à 45 pour cent d'azote et équivalent protéique de 281 pour cent (ou Urée)</u> (NIA 5-05-070) est composé principalement d'urée, mais peut aussi contenir d'autres composés azotés non toxiques présents en tant que sous-produits des procédés de synthèse commerciale et du traitement de l'urée. Il peut contenir de la méthylènediurée (MDU) comme agent de conditionnement. Ce produit doit contenir moins de 1,0 % de formaldéhyde libre. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'azote. Si ce produit contient de l'urée formaldéhyde, l'étiquette doit également porter une garantie de teneur maximale en MDU. Pour l'urée liquide, l'étiquette doit aussi porter une garantie de teneur maximale en biuret et en ammoniac libre.</u></p>
<b>5.8 Other</b>		<b>5.8 Autres</b>	
5.8.1	<p><u>Beet sugar Steffens filtrate condensed (or Condensed Steffen filtrate)</u> (IFN 5-00-679) is a by-product of the recovery of sucrose from beet molasses by precipitation with calcium oxide. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	5.8.1	<p><u>Filtrat de betterave à sucre Steffens condensé (ou Filtrat Steffens condensé)</u> (NIA 5-00-679) est le sous-produit de la récupération du sucrose de la mélasse de betterave par précipitation à l'oxyde de calcium. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
5.8.2	<p><u>Maize extractives condensed fermented with germ meal and bran dehydrated (or Corn extractives condensed fermented with germ meal and bran dehydrated or Condensed fermented maize extractives with germ meal and bran dehydrated or Condensed fermented corn extractives with germ meal and bran dehydrated)</u> (IFN 5-09-333) is the product obtained by drying condensed fermented corn extractives on the germ meal and bran remaining after extraction of the larger portion of the starch, bran gluten and oil by the process employed in the wet milling manufacture of corn starch or syrup. It</p>	5.8.2	<p><u>Extraits fermentés et condensés de maïs, de germes et de son de maïs, déshydratés</u> (NIA 5-09-333) est le produit obtenu par le séchage d'extraits fermentés et condensés de maïs, de germe et de son de maïs après extraction de la plus grande partie de l'amidon, du gluten, du son et de l'huile par les procédés de moutures humides employés pour la fabrication de l'amidon ou du sirop de maïs. Le produit peut aussi contenir du tourteau de gluten de maïs pour ajuster le contenu en protéines. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et</u></p>

	may contain corn gluten meal to adjust protein content. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>		<u>d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.8.3	<u>Tomato pomace dehydrated</u> (or <u>Dried tomato pomace</u> ) (IFN 5-05-041) consists of the dried mixture of tomato skins, pulp and crushed seeds. If the pomace contains spices used in the production of a tomato product, the name of this pomace product shall be tomato pomace spiced dehydrated. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat and maximum crude fibre.</u>	5.8.3	<u>Marc de tomate déshydraté</u> (ou <u>Marc de tomate séché</u> ) (NIA 5-05-041) constitué du mélange séché de pelures, de pulpe et de graines de tomates broyées. Si le marc contient des épices utilisées dans la préparation d'un produit de tomate, il doit porter le nom de Marc de tomate épicé déshydraté. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de matières grasses brutes et d'un maximum de fibres brutes.</u>
5.8.4	<u>Potato protein isolate</u> (or <u>Potato protein</u> ) (IFN -- --) is the product derived from de-starched potato juice from which the proteinaceous fraction has been precipitated by thermal coagulation followed by dehydration. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum crude protein, maximum moisture, maximum crude fibre and minimum crude fat.</u>	5.8.4	<u>Isolat de protéine de pomme de terre</u> (ou <u>Protéine de pomme de terre</u> ) (NIA -- --) produit issu du jus de pomme de terre dont on a retranché l'amidon et dont la fraction protéique a été précipitée par coagulation thermique suivie d'une déshydratation. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de fibres brutes et d'un minimum de matières grasses brutes.</u>
<b>CLASS 6. MINERAL PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 6. PRODUITS MINÉRAUX</b>	
6.1	<u>Ammonium phosphate dibasic</u> (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> (or <u>Diammonium phosphate</u> ) (IFN 6-00-370) is the dibasic ammonium salt of phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of nitrogen, maximum percent of nitrogen, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of arsenic, iron, lead and fluorine per kilogram.</u>	6.1	<u>Hydrogénophosphate de diammonium</u> (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> (ou <u>Phosphate dibasique d'ammonium</u> ou <u>Phosphate diammonique</u> ) (NIA 6-00-370) est le sel d'ammonium dibasique de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum et maximum d'azote, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer, de plomb et de fluor par kilogramme.</u>
6.2	<u>Ammonium phosphate monobasic</u> (NH <sub>4</sub> )H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> (or <u>Monoammonium phosphate</u> ) (IFN 6-09-338) is the monobasic ammonium salt of phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of nitrogen, maximum percent of nitrogen, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of arsenic, iron, lead and fluorine per kilogram.</u>	6.2	<u>Dihydrogénophosphate d'ammonium</u> (NH <sub>4</sub> )H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> (ou <u>Phosphate monobasique d'ammonium</u> ou <u>Monophosphate d'ammonium</u> ) (NIA 6-09-338) est le sel d'ammonium monobasique de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum et maximum d'azote, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer, de plomb et de fluor par kilogramme.</u>
6.3	<u>Ammonium polyphosphate solution</u> (IFN 6-08-042) is the ammonium salt of superphosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of nitrogen, maximum percent of nitrogen, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of arsenic, iron, lead and fluorine per kilogram.</u>	6.3	<u>Solution de polyphosphate d'ammonium</u> (NIA 6-08-042) est le sel d'ammonium de l'acide superphosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum et maximum d'azote, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer, de plomb et de fluor par kilogramme.</u>
6.4	<u>Ammonium sulfate</u> (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (IFN 6-09-339) is the ammonium salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of nitrogen, maximum percent of nitrogen, minimum percent of sulfate and maximum milligrams of arsenic, iron and lead per kilogram.</u>	6.4	<u>Sulfate d'ammonium</u> (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (NIA 6-09-339) est le sel d'ammonium de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum et maximum d'azote, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer et de plomb par kilogramme.</u>
6.5	<u>Animal bone meal steamed</u> (IFN 6-00-400) is the ground product obtained from undecomposed bones cooked with steam and dried. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium and minimum percent of phosphorus.</u> If it bears a name descriptive of kind, it shall correspond thereto.  <u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u>  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act" and/or</u> <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont</u>	6.5	<u>Farine d'os cuit à la vapeur</u> (NIA 6-00-400) est un produit moulu préparé avec des os d'origine animale non-décomposés, cuit à la vapeur et séchés. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un pourcentage minimum de calcium.</u>  Si le produit porte un nom décrivant le type, il doit y correspondre.  <u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u>  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>

	<u>prévues à égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>		et/ou "Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health of Animals Act".
6.6	<u>Calcium carbonate CaCO<sub>3</sub> (or Calcium flour) (IFN 6-01-069) is the calcium salt of carbonic acid. It shall contain not less than 38 percent calcium. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of calcium.</u>	6.6	<u>Carbonate de calcium CaCO<sub>3</sub> (ou Farine de calcium) (NIA 6-01-069)</u> est le sel calcique de l'acide carbonique. Le produit doit contenir au moins 38 pour cent de calcium. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.7	<u>Calcium chloride CaCl<sub>2</sub> (IFN 6-20-774) is the anhydrous calcium salt of hydrochloric acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of calcium.</u>	6.7	<u>Chlorure de calcium CaCl<sub>2</sub> (NIA 6-20-774)</u> est le sel calcique anhydre de l'acide chlorhydrique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.8	<u>Calcium hydroxide (or Hydrated lime) (IFN 6-14-014) is the hydrated form of calcium oxide generally expressed as Ca(OH)<sub>2</sub>. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent calcium.</u>	6.8	<u>Hydroxyde de calcium (ou Chaux hydratée) (NIA 6-14-014)</u> est le forme hydratée de l'oxyde de calcium généralement représentée par la formule Ca(OH) <sub>2</sub> . <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.9	<u>Calcium iodate Ca(IO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> (IFN 6-01-075) is the anhydrous calcium salt of iodic acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iodine.</u>	6.9	<u>Iodate de calcium Ca(IO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> (NIA 6-01-075)</u> est le sel calcique anhydre de l'acide iodique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'iode.</u>
6.10	<u>Calcium phosphate dibasic CaHPO<sub>4</sub> (or Dicalcium phosphate) (IFN 6-01-080) is the anhydrous dibasic calcium salt of phosphoric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus, minimum percent of calcium and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.10	<u>Phosphate monoacide de calcium CaHPO<sub>4</sub> (ou Phosphate bicalcique) (NIA 6-01-080)</u> est le sel calcique anhydre dibasique de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, d'un pourcentage minimum de calcium et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.11	<u>Calcium phosphate monobasic CaH<sub>2</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (or Monocalcium phosphate) (IFN 6-01-082) is the anhydrous monobasic calcium salt of phosphoric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus, minimum percent of calcium and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.11	<u>Phosphate monobasique CaH<sub>2</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (ou Posphate monocalcique) (NIA 6-01-082)</u> est le sel calcique anhydre monobasique de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, d'un pourcentage minimum de calcium et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.12	<u>Calcium phosphate tribasic Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (or Tricalcium phosphate) (IFN 6-01-084) is the anhydrous tribasic calcium salt of phosphoric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus, minimum percent of calcium and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.12	<u>Phosphate tricalcique Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (NIA 6-01-084)</u> est le sel calcique anhydre tribasique de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, d'un pourcentage minimum de calcium et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.14	<u>Calcium sulfate anhydrous CaSO<sub>4</sub> (IFN 6-01-087) is the anhydrous calcium salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of iron per kilogram.</u>	6.14	<u>Sulfate de calcium anhydre CaSO<sub>4</sub> (NIA 6-01-087)</u> est le sel calcique anhydre de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de fer par kilogramme.</u>
6.15	<u>Calcium sulfate dihydrate CaSO<sub>4</sub>.2H<sub>2</sub>O (IFN 6-01-090) is the dihydrated calcium salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of iron per kilogram.</u>	6.15	<u>Sulfate de calcium dihydraté CaSO<sub>4</sub>.2H<sub>2</sub>O (NIA 6-01-090)</u> est le sel calcique dihydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de fer par kilogramme.</u>
6.16	<u>Cobaltous carbonate CoCO<sub>3</sub> (or Cobalt carbonate) (IFN 6-01-566) is the anhydrous divalent cobalt salt of carbonic acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of cobalt.</u>	6.16	<u>Carbonate de cobalt CoCO<sub>3</sub> (NIA 6-01-566)</u> est le sel de cobalt divalent anhydre de l'acide carbonique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cobalt.</u>
6.20	<u>Cobaltous sulfate heptahydrate CoSO<sub>4</sub>.7H<sub>2</sub>O (or Cobalt sulphate heptahydrate) (IFN 6-01-564) is the heptahydrated divalent cobalt salt of sulfuric acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of cobalt.</u>	6.20	<u>Sulfate de cobalt heptahydraté (CoSO<sub>4</sub>.7H<sub>2</sub>O) (NIA 6-01-564)</u> est le sel du cobalt divalent heptahydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cobalt.</u>
6.21	<u>Cobaltous sulfate monohydrate CoSO<sub>4</sub>.H<sub>2</sub>O (or Cobalt sulfate) (IFN 6-01-562)</u>	6.21	<u>Sulfate de cobalt monohydraté CoSO<sub>4</sub>.H<sub>2</sub>O (ou Sulfate de cobalt) (NIA 6-01-562)</u>



	is the monohydrated divalent cobalt salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of cobalt.</u>		est le sel de cobalt divalent monohydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cobalt.</u>
6.25	<u>Cupric carbonate</u> $\text{CuCO}_3$ (or <u>Copper carbonate</u> ) (IFN 6-01-703) is the anhydrous divalent copper salt of carbonic acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and maximum milligrams of lead per kilogram.</u>	6.25	<u>Carbonate cuivrique</u> $\text{CuCO}_3$ (ou <u>Carbonate de cuivre</u> ) (NIA 6-01-703) est le sel cuivrique anhydre de l'acide carbonique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb par kilogramme.</u>
6.26	<u>Cupric oxide</u> $\text{CuO}$ (or <u>Copper oxide</u> ) (IFN 6-01-711) is the anhydrous oxide of divalent copper. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.26	<u>Oxyde cuivrique</u> $\text{CuO}$ (ou <u>Oxyde de cuivre</u> ) (NIA 6-01-711) est l'oxyde anhydre du cuivre divalent. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.27	<u>Cupric sulfate anhydrous</u> $\text{CuSO}_4$ (IFN 6-01-717) is the anhydrous divalent copper salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead, arsenic and iron per kilogram.</u>	6.27	<u>Sulfate de cuivre anhydre</u> $\text{CuSO}_4$ (NIA 6-01-717) est le sel cuivrique anhydre de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cuivre, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb, d'arsenic et de fer par kilogramme.</u>
6.28	<u>Cupric sulfate pentahydrate</u> $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ (or <u>Bluestone</u> or <u>Copper sulfate</u> ) (IFN 6-01-719) is the pentahydrated divalent copper salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead, arsenic and iron per kilogram.</u>	6.28	<u>Sulfate de cuivre pentahydraté</u> $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ (ou <u>Sulfate de cuivre</u> ) (NIA 6-01-719) est le sel cuivrique pentahydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cuivre, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb, d'arsenic et de fer par kilogramme.</u>
6.29	<u>Ethylenediamine dihydroiodide</u> (or <u>EDDI</u> ) (IFN 6-01-842) is an organic compound of formula $\text{C}_2\text{H}_4(\text{NH}_2)_2 \cdot 2\text{HI}$ . <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iodine.</u>	6.29	<u>Dihydro-iodure d'éthylènediamine</u> (ou <u>EDDI</u> ) (NIA 6-01-842) est une composé organique de formule $\text{C}_2\text{H}_4(\text{NH}_2)_2 \cdot 2\text{HI}$ . <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'iode.</u>
6.30	<u>Ferric ammonium citrate</u> (IFN 6-01-857) is an ammoniacally complexed iron salt of citric acid of indefinite composition sometimes expressed as $\text{Fe}(\text{NH}_4)\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7$ . <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iron.</u>	6.30	<u>Citrate d'ammonium ferrique</u> (NIA 6-01-857) est une complexe ferrique ammoniacal de l'acide citrique, de composition indéfinie, parfois représenté par la formule $\text{Fe}(\text{NH}_4)\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7$ . <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer.</u>
6.31	<u>Ferric chloride</u> (IFN 6-01-865) is the iron salt of hydrochloric acid generally expressed as $\text{FeCl}_3$ and its hydrated forms. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iron.</u>	6.31	<u>Chlorure ferrique</u> (NIA 6-01-865) est le sel ferrique de l'acide chlorhydrique généralement représenté par la formule $\text{FeCl}_3$ et ses formes hydratées. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer.</u>
6.33	<u>Ferrous carbonate</u> $\text{FeCO}_3$ (or <u>Iron carbonate</u> ) (IFN 6-01-863) is the anhydrous divalent iron salt of carbonic acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and maximum milligrams of ferric iron per kilogram.</u>	6.33	<u>Carbonate ferreux</u> $\text{FeCO}_3$ (ou <u>Carbonate de fer</u> ) (NIA 6-01-863) est le sel ferreux divalent anhydre de l'acide carbonique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer et d'un maximum, en milligrammes, de fer ferrique par kilogramme.</u>
6.34	<u>Ferrous fumarate</u> $\text{FeC}_4\text{H}_2\text{O}_4$ (IFN 6-08-097) is the iron salt of fumaric acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iron.</u>	6.34	<u>Fumarate ferreux</u> $\text{FeC}_4\text{H}_2\text{O}_4$ (NIA 6-08-097) est le sel ferreux de l'acide fumarique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer.</u>
6.35	<u>Ferrous gluconate dihydrate</u> $\text{Fe}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ (or <u>Ferrous gluconate</u> ) (IFN 6-01-867) is the iron salt of gluconic acid generally expressed as $\text{Fe}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ and its hydrated forms. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iron.</u>	6.35	<u>Gluconate de fer dihydraté</u> $\text{Fe}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ (ou <u>Gluconate ferreux</u> ) (NIA 6-01-867) est le sel ferreux de l'acide gluconique généralement représenté par la formule $\text{Fe}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ et ses formes hydratées. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer.</u>
6.36	<u>Ferrous sulfate heptahydrate</u> $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ (or <u>Iron sulfate</u> or <u>Copperas</u> ) (IFN 6-20-734) is the heptahydrated divalent iron salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and ferric iron per kilogram.</u>	6.36	<u>Sulfate ferreux heptahydraté</u> $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ (ou <u>Sulfate de fer</u> ) (NIA 6-20-734) est le sel ferreux divalent heptahydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer ferrique par kilogramme.</u>
6.37	<u>Ferrous sulfate monohydrate</u> $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ (or <u>Dried copperas</u> ) (IFN 6-01-869)	6.37	<u>Sulfate ferreux monohydraté</u> $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ (NIA 6-01-869) est le sel ferreux divalent monohydraté de l'acide sulfurique.

	is the monohydrated divalent iron salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and ferric iron per kilogram.</u>		<u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de fer, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer ferrique par kilogramme.</u>
6.41	<u>Limestone ground (or Pulverized limestone) (IFN 6-02-632) is composed predominantly of calcium carbonate. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium and maximum percent of magnesium.</u>	6.41	<u>Pierre à chaux moulue (ou Pierre à chaux pulvérisée) (NIA 6-02-632) composée principalement de carbonate de calcium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium et d'un pourcentage maximum de magnésium.</u>
6.42	<u>Magnesium carbonate anhydrous <math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2</math> (IFN 6-02-754) is the anhydrous double salt of magnesium carbonate and magnesium hydroxide. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of magnesium.</u>	6.42	<u>Carbonate de magnésium anhydre <math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2</math> (NIA 6-02-754) est le sel double anhydre de carbonate de magnésium et d'hydroxyde de magnésium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.43	<u>Magnesium carbonate pentahydrate (or Magnesium carbonate hydroxide (<math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 5H_2O</math>)) (IFN 6-29-798) is the pentahydrated double salt of magnesium carbonate and magnesium hydroxide. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of magnesium.</u>	6.43	<u>Carbonate de magnésium pentahydraté (ou Hydroxyde de carbonate de magnésium (<math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 5H_2O</math>)) (NIA 6-29-798) est le sel double pentahydraté de carbonate de magnésium et d'hydroxyde de magnésium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.44	<u>Magnesium carbonate trihydrate <math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 3H_2O</math> (IFN 6-08-797) is the trihydrated double salt of magnesium carbonate and magnesium hydroxide. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of magnesium.</u>	6.44	<u>Carbonate de magnésium trihydraté <math>MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 3H_2O</math> (NIA 6-08-797) est le sel double trihydraté de carbonate de magnésium et d'hydroxyde de magnésium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.45	<u>Magnesium chloride (IFN 6-20-872) is the magnesium salt of hydrochloric acid generally expressed as <math>MgCl_2</math> and its hydrated forms. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent magnesium.</u>	6.45	<u>Chlorure de magnésium (NIA 6-20-872) est le sel magnésien de l'acide chlorhydrique généralement représenté par la formule <math>MgCl_2</math> et ses formes hydratées. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.46	<u>Magnesium oxide <math>MgO</math> (IFN 6-02-756) is the anhydrous oxide of magnesium. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of magnesium.</u>	6.46	<u>Oxyde de magnésium <math>MgO</math> (NIA 6-02-756) est l'oxyde de magnésium anhydre. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.47	<u>Magnesium phosphate (IFN 6-23-294) is the magnesium salt of phosphoric acid generally expressed as <math>MgHPO_4</math> and its hydrated forms. It shall not contain more than one part fluorine to 100 parts phosphorus. It shall be labelled with guarantees for minimum percent magnesium, minimum percent phosphorus and maximum percent fluorine.</u>	6.47	<u>Phosphate de magnésium (NIA 6-23-294) est le sel magnésien de l'acide phosphorique généralement représenté par la formule <math>MgHPO_4</math> et ses formes hydratées. Ce produit ne doit pas contenir plus d'une partie de fluor par 100 parties de phosphore. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un pourcentage maximum de fluor.</u>
6.50	<u>Magnesium sulfate anhydrous <math>MgSO_4</math> (IFN 6-26-134) is the anhydrous magnesium salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.50	<u>Sulfate de magnésium anhydre <math>MgSO_4</math> (NIA 6-26-134) est le sel magnésien anhydre de l'acide sulfurique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.51	<u>Magnesium sulfate heptahydrate <math>MgSO_4 \cdot 7H_2O</math> (IFN 6-02-758) is the heptahydrated magnesium salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.51	<u>Sulfate de magnésium heptahydraté <math>MgSO_4 \cdot 7H_2O</math> (NIA 6-02-758) est le sel magnésien heptahydraté de l'acide sulfurique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.52	<u>Manganous oxide <math>MnO</math> (IFN 6-03-054) is the anhydrous oxide of divalent manganese. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese and maximum milligrams of lead, arsenic and iron per kilogram.</u>	6.52	<u>Oxyde manganeux <math>MnO</math> (NIA 6-03-054) est l'oxyde anhydre du manganèse divalent. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un maximum, en milligrammes, de plomb, d'arsenic et de fer par kilogramme.</u>
6.55	<u>Manganous sulfate monohydrate <math>MnSO_4 \cdot H_2O</math> (IFN 6-26-136) is the monohydrated divalent manganese salt of sulfuric acid. It</u>	6.55	<u>Sulfate de manganèse monohydraté <math>MnSO_4 \cdot H_2O</math> (NIA 6-26-136) est le sel manganeux divalent monohydraté de l'acide sulfurique.</u>

	<u>shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>		<u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de manganèse, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligramme, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.56	<u>Manganous sulfate pentahydrate MnSO<sub>4</sub>·5H<sub>2</sub>O (IFN 6-28-109) is the pentahydrated divalent manganese salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.56	<u>Sulfate de manganèse pentahydraté MnSO<sub>4</sub>·5H<sub>2</sub>O (NIA 6-28-109) est le sel manganeux divalent pentahydraté de l'acide sulfurique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de manganèse, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.57	<u>Manganous sulfate tetrahydrate MnSO<sub>4</sub>·4H<sub>2</sub>O (IFN 6-03-050) is the tetrahydrated divalent manganese salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.57	<u>Sulfate de manganèse tétrahydraté MnSO<sub>4</sub>·4H<sub>2</sub>O (NIA 6-03-050) est le sel manganeux divalent tétrahydraté de l'acide sulfurique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de manganèse, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.58	<u>Oyster shells ground (or Oyster shell flour) (IFN 6-03-481) is composed predominantly of calcium carbonate. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of calcium.</u>	6.58	<u>Écailles d'huîtres moulues (ou Poudre d'écailles d'huîtres) (NIA 6-03-481) est le produit composé principalement de carbonate de calcium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.59	<u>Phosphate defluorinated (or Defluorinated phosphate) (IFN 6-01-780) includes either calcined, fused, precipitated or reacted calcium phosphate. It shall contain not more than one part fluorine to 100 parts phosphorus. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u>	6.59	<u>Phosphate défluoré (NIA 6-01-780) est le produit comprenant du phosphate de calcium calciné, fondu ou précipité, ou son résidu. Il ne doit pas contenir plus d'une partie de fluor par 100 partie de phosphore. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor par kilogramme.</u>
6.60	<u>Phosphoric acid H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (or Orthophosphoric acid) (IFN 6-03-707) is a solution of phosphoric acid in water. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine, arsenic and iron per kilogram.</u>	6.60	<u>Acide phosphorique H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (ou Acide orthophosphorique) (NIA 6-03-707) est la solution aqueuse d'acide phosphorique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor, d'arsenic et de fer par kilogramme.</u>
6.61	<u>Potassium bicarbonate (IFN 6-09-337) is the potassium salt of carbonic acid generally expressed as KHCO<sub>3</sub>. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent potassium.</u>	6.61	<u>Bicarbonate de potassium (NIA 6-09-337) est le sel potassique de l'acide carbonique généralement représenté par la formule KHCO<sub>3</sub>. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum en potassium.</u>
6.62	<u>Potassium chloride KCl (IFN 6-03-755) is the anhydrous potassium salt of hydrochloric acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of potassium.</u>	6.62	<u>Chlorure de potassium KCl (NIA 6-03-755) est le sel potassique anhydre de l'acide chlorhydrique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de potassium.</u>
6.63	<u>Potassium iodate KIO<sub>3</sub> (IFN 6-08-072) is the anhydrous potassium salt of iodic acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iodine.</u>	6.63	<u>Iodate de potassium KIO<sub>3</sub> (NIA 6-08-072) est le sel potassique anhydre de l'acide iodique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'iode.</u>
6.64	<u>Potassium iodide KI (IFN 6-03-759) is the anhydrous potassium salt of hydriodic acid. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of iodine.</u>	6.64	<u>Iodure de potassium KI (NIA 6-03-759) est le sel potassique anhydre de l'acide iodhydrique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'iode.</u>
6.65	<u>Potassium and magnesium sulfate K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>·2MgSO<sub>4</sub> (IFN 6-06-177) is the double salt of potassium and magnesium sulfates. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of potassium, minimum percent of magnesium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.65	<u>Sulfate de potassium et de magnésium K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>·2MgSO<sub>4</sub> (NIA 6-06-177) est le sel double de sulfate de potassium et de sulfate de magnésium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de potassium, d'un pourcentage minimum de magnésium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.66	<u>Potassium sulfate K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (IFN 6-08-098) is the anhydrous potassium salt of sulfuric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of potassium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of iron and lead per kilogram.</u>	6.66	<u>Sulfate de potassium K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (NIA 6-08-098) est le sel potassique anhydre de l'acide sulfurique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de potassium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de fer et de plomb par kilogramme.</u>
6.67	<u>Rock phosphate curacao ground (or Curacao rock phosphate) (IFN 6-05-586)</u>	6.67	<u>Phosphate minéral de curaçao en poudre (NIA 6-05-586) est phosphate minéral moulu. L'étiquette doit porter la garantie</u>

	is ground phosphate rock. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u>		<u>d'un pourcentage minimum de calcium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor par kilogramme.</u>
6.68	<u>Salt (or NaCl) (IFN 6-04-152)</u> is the anhydrous sodium salt of hydrochloric acid. If an anticaking agent is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium and minimum percent of sodium chloride.</u>	6.68	<u>Sel (ou NaCl) (NIA 6-04-152)</u> il s'agit du sel sodique anhydre de l'acide chlorhydrique. Si on utilise un ou des anti-agglomérants, leur nom doit apparaître sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium et d'un pourcentage minimum de chlorure de sodium.</u>
6.69	<u>Smectite-vermiculite (or Magnesium-mica) (IFN 6-08-999)</u> is a naturally occurring magnesium, iron and potassium layered aluminum silicate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium, minimum percent of iron and minimum percent of potassium.</u>	6.69	<u>Smectite-vermiculite (ou Mica de magnésium) (NIA 6-08-999)</u> est un silicate d'aluminium à feuillets de magnésium, de fer et de potassium de formation naturelle. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium, d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de potassium.</u>
6.70	<u>Sodium acid pyrophosphate (IFN 6-16-830)</u> is the disodium salt of pyrophosphoric acid, generally expressed as $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ and other hydrated forms. It shall not contain more than one part of fluorine to 100 parts phosphorus. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus, minimum percent of sodium and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u>	6.70	<u>Pyrophosphate acide de sodium (NIA 6-16-830)</u> est le sel disodique de l'acide pyrophosphorique, généralement exprimé par la formule $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ et d'autres formes déshydratées. Il ne doit pas contenir plus d'une partie de fluor par 100 parties de phosphore. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, d'un pourcentage minimum de sodium et d'un maximum, en milligrammes, de fluor par kilogramme.</u>
6.71	<u>Sodium bicarbonate <math>\text{NaHCO}_3</math> (IFN 6-04-272)</u> is the anhydrous monobasic sodium salt of carbonic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sodium.</u>	6.71	<u>Bicarbonate de sodium <math>\text{NaHCO}_3</math> (NIA 6-04-272)</u> est le sel sodique monobasique anhydre de l'acide carbonique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium.</u>
6.72	<u>Sodium carbonate (IFN 6-12-316)</u> is the sodium salt of carbonic acid generally expressed as $\text{Na}_2\text{CO}_3$ and its hydrated forms. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sodium.</u>	6.72	<u>Carbonate de sodium (NIA 6-12-316)</u> est le sel sodique de l'acide carbonique généralement représenté par la formule $\text{Na}_2\text{CO}_3$ et ses formes hydratées. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium.</u>
6.73	<u>Sodium phosphate dibasic <math>\text{Na}_2\text{HPO}_4</math> (or Disodium phosphate) (IFN 6-04-286)</u> is the anhydrous dibasic sodium salt of phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.73	<u>Phosphate dibasique de sodium <math>\text{Na}_2\text{HPO}_4</math> (ou Phosphate disodique) (NIA 6-04-286)</u> est le sel sodique dibasique anhydre de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.74	<u>Sodium phosphate monobasic <math>\text{NaH}_2\text{PO}_4</math> (or Monosodium phosphate) (IFN 6-04-288)</u> is the anhydrous monobasic sodium salt of phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.74	<u>Phosphate monobasique de sodium <math>\text{NaH}_2\text{PO}_4</math> (ou Posphate monosodique) (NIA 6-04-288)</u> est le sel sodique monobasique anhydre de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.75	<u>Sodium phosphate tribasic <math>\text{Na}_3\text{PO}_4</math> (IFN 6-20-871)</u> is the anhydrous tribasic sodium salt of phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.75	<u>Phosphate trisodique <math>\text{Na}_3\text{PO}_4</math> (NIA 6-20-871)</u> est le sel sodique tribasique anhydre de l'acide phosphorique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.76	<u>Sodium selenate <math>\text{Na}_2\text{SeO}_4</math> (IFN 6-26-014)</u> is the anhydrous sodium salt of selenic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of selenium.</u>	6.76	<u>Sélénate de sodium <math>\text{Na}_2\text{SeO}_4</math> (NIA 6-26-014)</u> est le sel sodique anhydre de l'acide sélénique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sélénium.</u>
6.77	<u>Sodium selenite <math>\text{Na}_2\text{SeO}_3</math> (IFN 6-26-013)</u> is the anhydrous sodium salt of selenious acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of selenium.</u>	6.77	<u>Sélénite de sodium <math>\text{Na}_2\text{SeO}_3</math> (NIA 6-26-013)</u> est le sel sodique anhydre de l'acide sélénieux. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sélénium.</u>
6.78	<u>Sodium sesquicarbonate (IFN 6-17-895)</u> is the mixed sodium salt of carbonic acid generally expressed as $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot \text{NaHCO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ . <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sodium.</u>	6.78	<u>Sesquicarbonate de sodium (NIA 6-17-895)</u> est le sel de sodium mixte de l'acide carbonique généralement exprimé par la formule $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot \text{NaHCO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ . <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium.</u>

6.79	<u>Sodium sulfate anhydrous Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> (IFN 6-16-022) is the anhydrous sodium salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.79	<u>Sulfate de sodium anhydre Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> (NIA 6-16-022) est le sel sodique anhydre de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.80	<u>Sodium sulfate decahydrate Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>·10H<sub>2</sub>O</u> (IFN 6-04-291) is the decahydrated sodium salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of sulfur and maximum milligrams of lead and iron per kilogram.</u>	6.80	<u>Sulfate de sodium décahydraté Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>·10H<sub>2</sub>O</u> (NIA 6-04-291) est le sel sodique décahydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de soufre et d'un maximum, en milligrammes, de plomb et de fer par kilogramme.</u>
6.81	<u>Sodium tripolyphosphate Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub></u> (IFN 6-08-076) is the anhydrous sodium salt of trimeric phosphoric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of sodium, minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.</u>	6.81	<u>Tripolyphosphate de sodium Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub></u> (NIA 6-08-076) est le sel sodique anhydre de l'acide phosphorique trimère. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium, d'un pourcentage minimum de phosphore et d'un maximum, en milligrammes, de fluor et de fer par kilogramme.</u>
6.82	<u>Sulfur (or Flowers of sulfur)</u> (IFN 6-04-705) is elemental sulfur. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sulfur.</u>	6.82	<u>Soufre (ou Fleur de soufre)</u> (NIA 6-04-705) est soufre élémentaire. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de soufre.</u>
6.83	<u>Sulfuric acid solution H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> (IFN 6-29-778) is the solution of sulfuric acid in water. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sulfuric acid.</u>	6.83	<u>Acide sulfurique en solution H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> (NIA 6-29-778) est une solution aqueuse d'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'acide sulfurique.</u>
6.85	<u>Zinc oxide anhydrous ZnO</u> (IFN 6-05-553) is the anhydrous oxide of zinc. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and maximum milligrams of arsenic, iron and lead per kilogram.</u>	6.85	<u>Oxyde de zinc anhydre ZnO</u> (NIA 6-05-553) est l'oxyde de zinc anhydre. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de zinc et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer et de plomb par kilogramme.</u>
6.88	<u>Zinc sulfate heptahydrate ZnSO<sub>4</sub>·7H<sub>2</sub>O</u> (IFN 6-20-729) is the heptahydrated zinc salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and maximum milligrams of arsenic, iron and lead per kilogram.</u>	6.88	<u>Sulfate de zinc heptahydraté ZnSO<sub>4</sub>·7H<sub>2</sub>O</u> (NIA 6-20-729) est le sel de zinc heptahydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de zinc et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer et de plomb par kilogramme.</u>
6.89	<u>Zinc sulfate monohydrate ZnSO<sub>4</sub>·H<sub>2</sub>O</u> (IFN 6-05-555) is the monohydrated zinc salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and maximum milligrams of arsenic, iron and lead per kilogram.</u>	6.89	<u>Sulfate de zinc monohydraté ZnSO<sub>4</sub>·H<sub>2</sub>O</u> (NIA 6-05-555) est le sel de zinc monohydraté de l'acide sulfurique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de zinc et d'un maximum, en milligrammes, d'arsenic, de fer et de plomb par kilogramme.</u>
6.91	<u>Calcium carbonate CaCO<sub>3</sub>, precipitated (or Chalk, precipitated)</u> (IFN 6-01-201) is a commercial form of calcium carbonate (CaCO <sub>3</sub> ) produced by chemical means. <u>It shall contain not less than 33 per cent calcium. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent calcium.</u>	6.91	<u>Carbonate de calcium (CaCO<sub>3</sub>) précipité (ou Craie précipitée)</u> (NIA 6-01-201) est une forme commerciale du carbonate de calcium (CaCO <sub>3</sub> ) produit par voie chimique. <u>Il doit contenir au minimum 33 pour cent de calcium. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.92	<u>Calcium periodate</u> (IFN 6-09-355) is the product obtained by mixing calcium iodate and calcium hydroxide or calcium oxide. <u>It shall contain between 28 to 31 per cent by weight of iodine. It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams iodine per kilogram, and minimum percent calcium.</u>	6.92	<u>Périodate de calcium</u> (NIA 6-09-355) est le produit obtenu en mélangeant de l'iodate de calcium et de l'hydroxyde ou de l'oxyde de calcium. <u>Il doit contenir entre 28 et 31 pour cent en poids d'iode. L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes par kilogramme, d'iode et d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.96	<u>Iron reduced</u> (IFN 6-02-429) is the metallic form of iron obtained by reducing ferric oxide with hydrogen. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent iron.</u>	6.96	<u>Fer réduit</u> (NIA 6-02-429) est la forme métallique du fer obtenue par réduction de l'oxyde ferrique par l'hydrogène. <u>L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de fer.</u>
6.97	<u>Limestone, dolomitic, ground (or Dolomitic limestone or Magnesium limestone)</u> (IFN 6-02-633) is composed predominantly of magnesium and calcium carbonate. <u>It must contain not less than 10 per cent magnesium. It shall be labelled with guarantees for minimum percent magnesium, and minimum percent calcium.</u>	6.97	<u>Calcaire dolomitique moulu (ou Pierre à chaux dolomitique moulue ou Calcaire de magnésium)</u> (NIA 6-02-633) est composé principalement de carbonate double de magnésium et de calcium. <u>Il doit contenir au minimum 10 pour cent de magnésium. L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de magnésium et le pourcentage minimum de calcium.</u>
6.99	<u>Magnesium gluconate</u> (IFN 6-30-384)	6.99	<u>Gluconate de magnésium</u> (NIA 6-30-384)

	is the magnesium salt of gluconic acid generally expressed as $C_{12}H_{22}O_{14}Mg$ . It shall be labelled with a guarantee for minimum percent magnesium.		est le sel de magnésium de l'acide gluconique généralement représenté par la formule $C_{12}H_{22}O_{14}Mg$ . L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de magnésium.
6.100	<u>Magnesium hydroxide</u> (or <u>Magnesium hydrate</u> ) (IFN 6-26-012) is the hydrated form of magnesium, generally expressed as $Mg(OH)_2$ . It shall be labelled with a guarantee for minimum percent magnesium.	6.100	<u>Hydroxide de magnésium</u> (ou <u>Magnésium hydraté</u> ) (NIA 6-26-012) est la forme hydratée du magnésium, généralement représentée par la formule $Mg(OH)_2$ . L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de magnésium.
6.104	<u>Potassium phosphate dibasic</u> $K_2HPO_4$ (or <u>Dipotassium phosphate</u> ) (IFN 6-18-673) is the anhydrous dibasic potassium salt of phosphoric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent potassium, minimum percent phosphorus and maximum milligrams fluorine, arsenic and iron per kilogram.	6.104	<u>Phosphate de potassium dibasique</u> , $K_2HPO_4$ (ou <u>Phosphate dipotassique</u> ) (NIA 6-18-673) est le sel anhydre de potassium dibasique de l'acide phosphorique. L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de potassium, le pourcentage minimum de phosphore et le contenu maximal en milligrammes par kilogramme, de fluor, d'arsenic et de fer.
6.105	<u>Potassium phosphate monobasic</u> $KH_2HPO_4$ (or <u>Monopotassium phosphate</u> ) (IFN 6-18-673) is the anhydrous monobasic potassium salt of phosphoric acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent potassium, minimum percent phosphorus and maximum milligrams fluorine, arsenic and iron per kilogram.	6.105	<u>Phosphate de potassium monobasique</u> (ou <u>Phosphate monopotassique</u> ) (NIA 6-18-673) est le sel de potassium anhydre monobasique de l'acide phosphorique. L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimal de potassium, le pourcentage minimal de phosphore et le maximum en milligrammes par kilogramme, de fluor, d'arsenic et de fer.
6.106	<u>Sodium molybdate</u> (IFN 6-19-300) is the sodium salt of molybdenum, generally expressed as $Na_2MoO_4$ and its hydrated forms. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent molybdenum.	6.106	<u>Molybdate de sodium</u> (NIA 6-19-30) est le sel de sodium du molybdène généralement représenté par la formule $Na_2MoO_4$ et ses formes hydratées. L'étiquette doit indiquer le pourcentage minimum de molybdène.
6.109	<u>Cobalt glucoheptonate</u> (IFN - - -) is the cobalt salt of glucoheptonic acid having the chemical formula $C_{14}H_{26}O_{16}COXH_2O$ . It shall be labelled with a guarantee for minimum percent cobalt.	6.109	<u>Glucoheptonate de cobalt</u> (NIA -- --) il s'agit du sel de cobalt de l'acide glucoheptonique dont la formule chimique est $C_{14}H_{26}O_{16}CoXH_2O$ . L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de cobalt.
6.112	<u>Manganese chloride tetrahydrate</u> (or <u>Manganese chloride</u> ) (IFN 6-03-038) $MnCl_2 \cdot 4H_2O$ is the manganese salt of hydrochloric acid generally expressed as $MnCl_2$ and its hydrated form. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent manganese.	6.112	<u>Chlorure de manganèse tétrahydraté</u> (ou <u>Chlorure de manganèse</u> ) (NIA 6-03-038) est le sel de manganèse de l'acide chlorhydrique que l'on représente généralement par la formule $MnCl_2$ et sa forme hydratée. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de manganèse.
6.113	<u>Monocalcium dicalcium phosphate</u> (or <u>Mono and dicalcium phosphate</u> ) (IFN 6- -- --) is the anhydrous monobasic and dibasic calcium salts of phosphorus acid. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus, minimum percent of calcium and maximum milligrams of fluorine and iron per kilogram.	6.113	<u>Phosphate monocalcique et dicalcique</u> (ou <u>Phosphate mono et dicalcique</u> ) (NIA - - -) il s'agit de sels de calcium monobasique et dibasique de l'acide phosphorique. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, le pourcentage minimum de calcium, et le maximum de fluor en milligrammes par kilogramme, et de fer.
6.114	<u>Phosphoric acid on carrier</u> (or <u>Orthophosphoric acid on carrier</u> ) (IFN-6 - -) is a solution of phosphoric acid applied to a suitable carrier. The carrier(s) used shall be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for minimum percent of phosphorus and maximum milligrams of fluorine, arsenic and iron per kilogram.	6.114	<u>Acide phosphorique sur porteur</u> (ou <u>Acide orthophosphorique sur porteur</u> ) (NIA - - -) il s'agit d'une solution d'acide phosphorique appliquée à un porteur adéquat. L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de phosphore, et le maximum en milligrammes par kilogramme de fluor, d'arsenic et de fer. Le nom du ou des porteurs doit être indiqué sur l'étiquette.
6.115	<u>Manganese carbonate</u> (IFN 6-03-036) is the manganese salt of carbonic acid generally expressed as $MnCO_3$ and its hydrated forms. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent manganese.	6.115	<u>Carbonate de manganèse</u> (NIA 6-03-036) il s'agit du sel de manganèse de l'acide carbonique, que l'on représente généralement par la formule $MnCO_3$ et ses formes hydratées. L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de manganèse (%).
6.116	<u>Sodium iodide</u> (IFN 6-04-279) is the sodium salt of hydriodic acid generally expressed as $NaI$ . It shall be labelled with guarantee for minimum percent sodium and minimum percent iodine.	6.116	<u>Iodure de sodium</u> (NIA 6-04-279) il s'agit du sel de sodium de l'acide iodhydrique, que l'on représente généralement par la formule $NaI$ . L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de sodium et d'un minimum d'iode.

6.119	<u>Manganous sulfate trihydrate</u> $MnSO_4 \cdot 3H_2O$ (IFN -- --) is the trihydrated divalent manganese salt of sulfuric acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent manganese, minimum percent sulfur and maximum milligrams lead and iron per kilogram.</u>	6.119	<u>Sulfate de manganèse trihydraté</u> $MnSO_4 \cdot 3H_2O$ (NIA -- --) il s'agit du sel de manganèse bivalent trihydraté de l'acide sulfurique. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties en ce qui concerne les pourcentages minimaux de manganèse et de soufre et la teneur maximale de plomb et de fer en mg/kg.</u>
6.120	<u>Copper Gluconate (or Cupric Gluconate)</u> (IFN 6-01-707) is the copper salt of gluconic acid, generally expressed as $Cu(C_6H_{11}O_7)_2$ , and its hydrated forms. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum copper.</u>	6.120	<u>Gluconate de cuivre</u> (NIA 6-01-707) il s'agit du sel de cuivre résultant d'une réaction de l'acide gluconique, généralement désigné sous la formule chimique $Cu(C_6H_{11}O_7)_2$ , et ses formes hydratées. <u>L'étiquette de ce produit doit porter une garantie de teneur minimale en cuivre.</u>
6.121	<u>Cobalt Gluconate</u> (IFN 6-19-210) is the cobalt salt of gluconic acid, generally expressed as $Co(C_6H_{11}O_7)_2$ , and its hydrated forms. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum cobalt.</u>	6.121	<u>Gluconate de cobalt</u> (NIA 6-19-210) il s'agit du sel de cobalt résultant d'une réaction de l'acide gluconique, généralement désigné sous la formule chimique $Co(C_6H_{11}O_7)_2$ , et ses forme hydratées. <u>L'étiquette de ce produit doit porter une garantie de teneur minimale en cobalt.</u>
6.122	<u>Potassium carbonate</u> $K_2CO_3$ (IFN 6-09-336) is a potassium salt of carbonic acid generally expressed as $K_2CO_3$ . <u>Minimum potassium (K) must be specified.</u>	6.122	<u>Carbonate de potassium</u> $K_2CO_3$ (NIA 6-09-336) est un sel de potassium de l'acide carbonique, généralement désigné sous la formule chimique $K_2CO_3$ . <u>La teneur minimale en potassium (K) doit être spécifiée.</u>
6.123	<u>Dried egg shell meal (or Egg shell meal dehydrated)</u> (IFN -- --) is a product obtained from drying and crushing chicken egg shells, exclusive of albumen, yolk, and whole egg except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. It is predominantly calcium carbonate. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum per cent calcium.</u>	6.123	<u>Farine de coquilles d'oeufs sèche (ou Farine de coquilles d'oeufs déshydratée)</u> (NIA -- --) est le produit obtenu en déshydratant et pulvérisant les coquilles d'oeuf de poulet, à l'exclusion de l'albumen, le jaune et de l'oeuf entier, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. Le produit est composé principalement de carbonate de calcium. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
6.124	<u>Calcium chloride dihydrate (or <math>CaCl_2 \cdot 2H_2O</math>)</u> (IFN -- --) is the dihydrated calcium salt of hydrochloric acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of calcium.</u>	6.124	<u>Chlorure de calcium dihydraté (ou <math>CaCl_2 \cdot 2H_2O</math>)</u> (NIA -- --) est le sel calcique dihydraté de l'acide chlorhydrique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de calcium.</u>
<b>CLASS 7. VITAMIN PRODUCTS AND YEAST PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 7. PRODUITS VITAMINÉS ET PRODUITS À BASE DE LEVURE</b>	
<b>7.1 Vitamin Products</b>		<b>7.1 Produits vitamins</b>	
7.1.1	<u>p-Aminobenzoic acid (or Aminobenzoic acid, p-)</u> (IFN 7-03-513) is para-aminobenzoic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of para-aminobenzoic acid per kilogram.</u>	7.1.1	<u>Acide p-aminobenzoïque (ou Aminobenzoïque, acide p-)</u> (NIA 7-03-513) est l'acide para-aminobenzoïque. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, d'acide para-aminobenzoïque par kilogramme.</u>
7.1.2	<u>Ascorbic acid</u> (IFN 7-00-433) is vitamin C. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of ascorbic acid per kilogram.</u>	7.1.2	<u>Acide ascorbique</u> (NIA 7-00-433) est vitamine C. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, d'acide ascorbique par kilogramme.</u>
7.1.3	<u>Betaine hydrochloride</u> (IFN 7-00-722) is the hydrochloride of betaine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of betaine hydrochloride per kilogram.</u>	7.1.3	<u>Chlorhydrate de bétaïne</u> (NIA 7-00-722) constitué de chlorhydrate de bétaïne. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum en milligrammes, de chlorhydrate de bétaïne par kilogramme.</u>
7.1.4	<u>d-Biotin (or Biotin, d-)</u> (IFN 7-00-723) is hexahydro-2-oxo-1H-thieno 3,4-d imidazole-4-pentanoic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of d-biotin per kilogram.</u>	7.1.4	<u>d-Biotine (ou Biotine, d-)</u> (NIA 7-00-723) est l'acide hexahydro-2-oxo-1H-thiéno 3,4-d imidazole-4-pentanoïque. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de d-biotine.</u>
7.1.5	<u>Calcium d-pantothenate</u> (IFN 7-01-079) is the calcium salt of d-pantothenic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of calcium d-pantothenate per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of d-pantothenic acid per kilogram.</u>	7.1.5	<u>d-pantothénate de calcium</u> (NIA 7-01-079) est le sel calcique de l'acide d-pantothénique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de d-pantothénate de calcium par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent d'acide d-pantothénique par</u>

			<u>kilogramme.</u>
7.1.6	<u>Calcium dl-pantothenate</u> (IFN 7-17-904) is the calcium salt of racemic dl-pantothenic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of calcium dl-pantothenate per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of d-pantothenic acid per kilogram.</u>	7.1.6	<u>d1-pantothénate de calcium</u> (NIA 7-17-904) est le sel calcique de l'acide d1-pantothénique en mélange racémique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de d1-pantothénate de calcium par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent d'acide d-pantothénique par kilogramme.</u>
7.1.7	<u>Choline chloride solution</u> (IFN 7-17-881) is an aqueous solution of choline chloride. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of choline chloride per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of choline per kilogram.</u>	7.1.7	<u>Solution de chlorure de choline</u> (NIA 7-17-881) solution aqueuse de chlorure de choline. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un nombre minimal de milligrammes de chlorure de choline par kilogramme. Elle doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalents de choline par kilogramme.</u>
7.1.8	<u>Choline chloride with carrier</u> (IFN 7-17-900) is aqueous choline chloride applied to a suitable carrier. The carrier(s) and any anticaking agent used shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of choline chloride per kilogram and maximum percent moisture. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of choline per kilogram.</u>	7.1.8	<u>Chlorure de choline avec support</u> (NIA 7-17-900) solution aqueuse de chlorure de choline appliquée à un support approprié. L'étiquette doit mentionner le ou les supports et tout agent anti-agglomérant utilisés. <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimal de milligrammes de chlorure de choline par kilogramme et d'un pourcentage maximal d'eau. Elle doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalents de choline par kilogramme</u>
7.1.9	(Moved to 4.5.23 August 30, 2005)	7.1.9	Éliminé
7.1.10	<u>Folic acid (or Folacin)</u> (IFN 7-02-066) is N-[4-[[[(2-amino-1,4-dihydro-4-oxo-6-pteridiny]methyl]amino]benzoyl]-L-glutamic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of folic acid per kilogram.</u>	7.1.10	<u>Acide folique (ou Folacine)</u> (NIA 7-02-066) est acide N-[[[(amino-2-dihydro-1,4-oxo-4-ptéridinyl-6) methyl]amino]-4-benzoyl]-L-glutamique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, d'acide folique par kilogramme.</u>
7.1.11	<u>Inositol</u> (IFN 7-09-354) is cyclohexanehexol, also referred to as i-inositol or meso-inositol. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of inositol per kilogram.</u>	7.1.11	<u>Inositol</u> (NIA 7-09-354) est cyclohexanehexol, également appelé i-inositol ou méso-inositol. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, d'inositol par kilogramme.</u>
7.1.12	<u>Menadione dimethylpyrimidinol bisulphite</u> (IFN 7-08-102) is the dimethylpyrimidinol salt of menadione. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of menadione per kilogram.</u>	7.1.12	<u>Bisulfite de diméthylepyrimidinol-ménadione</u> (NIA 7-08-102) est le sel bisulfite de diméthylepyrimidinol-ménadione. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de ménadione par kilogramme.</u>
7.1.13	<u>Menadione sodium bisulphite</u> (IFN 7-03-077) is the addition product of menadione and sodium bisulphite containing not less than 50 percent of menadione. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of menadione per kilogram.</u>	7.1.13	<u>Bisulfite sodé de la ménadione</u> (NIA 7-03-077) est le produit d'addition de la ménadione et du bisulfite de sodium ne contenant pas moins de 50 pour cent de ménadione. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de ménadione par kilogramme.</u>
7.1.14	<u>Menadione sodium bisulphite complex</u> (IFN 7-03-078) is the bisulphite salt of menadione. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of menadione per kilogram.</u>	7.1.14	<u>Complexe bisulfite sodé de la ménadione</u> (NIA 7-03-078) est bisulfite de la ménadione. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de ménadione par kilogramme.</u>
7.1.15	<u>Niacin (or Nicotinic acid)</u> (IFN 7-03-219) is 3-pyridinecarboxylic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of niacin per kilogram.</u>	7.1.15	<u>Niacine (ou Acide nicotinique)</u> (NIA 7-03-219) est acide pyridinecarboxylique-3. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de niacine par kilogramme.</u>
7.1.16	<u>Niacinamide (or Nicotinamide)</u> (IFN 7-03-215) is the amide of nicotinic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of niacinamide per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of niacin per kilogram.</u>	7.1.16	<u>Niacinamide (ou Nicotinamide)</u> (NIA 7-03-215) est l'amide de l'acide nicotinique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de niacinamide par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent de niacine par kilogramme.</u>
7.1.17	<u>Pyridoxine hydrochloride</u> (IFN 7-03-822) is the hydrochloride of pyridoxine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of pyridoxine hydrochloride per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the</u>	7.1.17	<u>Chlorhydrate de pyridoxine</u> (NIA 7-03-822) est chlorhydrate de la pyridoxine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de chlorhydrate de pyridoxine par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une</u>



	<u>equivalent minimum milligrams of pyridoxine per kilogram.</u>		<u>mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent de pyridoxine par kilogramme.</u>
7.1.18	<u>Riboflavin (IFN 7-03-920)</u> is 7,8-dimethyl-10-(D-ribo-2,3,4,5-tetrahydro xypentyl) isoalloxazine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of riboflavin per kilogram.</u>	7.1.18	<u>Riboflavine (NIA 7-03-920)</u> est diméthyl-7-8- (D-ribo-tétrahydroxy-2,3,4,5-pentyl)-10-isoalloxazine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de riboflavine par kilogramme.</u>
7.1.19	<u>Riboflavin-5'-phosphate sodium (IFN 7-17-901)</u> is the sodium salt of the phosphate ester of riboflavin. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of riboflavin-5'-phosphate sodium per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of riboflavin per kilogram.</u>	7.1.19	<u>Riboflavine-5'-phosphate de sodium (NIA 7-17-901)</u> est le sel de sodium de l'ester phosphorique de la riboflavine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de riboflavine-5'-phosphate de sodium par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent de riboflavine par kilogramme.</u>
7.1.20	<u>Thiamine hydrochloride (IFN 7-04-828)</u> is the hydrochloride of thiamine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of thiamine hydrochloride per kilogram.</u>	7.1.20	<u>Chlorhydrate de thiamine (NIA 7-04-828)</u> est chlorhydrate de la thiamine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de chlorhydrate de thiamine par kilogramme.</u>
7.1.21	<u>Thiamine mononitrate (IFN 7-04-829)</u> is the mononitrate of thiamine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of thiamine mononitrate per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of thiamine hydrochloride per kilogram.</u>	7.1.21	<u>Mononitrate de thiamine (NIA 7-04-829)</u> est mononitrate de la thiamine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de mononitrate de thiamine par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalent de chlorhydrate de thiamine par kilogramme.</u>
7.1.22	<u>Vitamin B<sub>12</sub> (IFN 7-05-146)</u> is cyanocobalamin. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of vitamin B<sub>12</sub> per kilogram.</u>	7.1.22	<u>Vitamine B<sub>12</sub> (NIA 7-05-146)</u> est cyanocobalamine. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, de vitamine B<sub>12</sub> par kilogramme.</u>
7.1.23	<u>Sodium ascorbate (IFN 7-00-433)</u> is the sodium salt of ascorbic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of sodium ascorbate per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of ascorbic acid per kilogram.</u>	7.1.23	<u>Ascorbate de sodium (NIA 7-00-433)</u> est le sel de sodium de l'acide ascorbique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes, d'ascorbate de sodium par kilogramme. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'acide ascorbique par kilogramme.</u>
7.1.24	<u>L-Ascorbyl-2-polyphosphate (or Ascorbic acid polyphosphate) (IFN 7-32-162)</u> is the tri-, di-, and mono- phosphate esters of L-ascorbic acid. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is for use as a source of ascorbic acid in livestock and fish feeds."</u> and/or <u>«Ce produit doit être utilisé comme une source d'acide ascorbique dans les aliments pour les bétails ou les poissons.»</u> <u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of phosphorylated ascorbic acid per kilogram. It shall be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of ascorbic acid per kilogram.</u>	7.1.24	<u>2-polyphosphate de L-ascorbyle (ou Polyphosphate de l'acide ascorbique) (NIA 7-32-162)</u> tri-, di- et mono-esters phosphoriques de l'acide L-ascorbique. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u> <u>« Ce produit est destiné à servir de source d'acide ascorbique dans les aliments du bétail ou des poissons. »</u> <u>et/ou</u> <u>"This product is for use as a source of ascorbic acid in livestock and fish feeds."</u> <u>Elle doit aussi porter la garantie d'un nombre minimal de milligrammes d'acide ascorbique phosphorylé par kilogramme. Y figurera également une mention indiquant la quantité minimale, en milligrammes, d'équivalents d'acide ascorbique par kilogramme.</u>
7.1.25	<u>Di-sodium-L-ascorbate-2-sulphate (IFN 7-30-458)</u> is the disodium salt of L-ascorbate-2-sulphate. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is for use as a source of ascorbic acid for salmon and trout feeds."</u> and/or <u>«Ce produit doit être utilisé comme une source d'acide ascorbique dans les aliments pour les saumons et les truites.»</u> <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of ascorbate-2-sulphate per kilogram. It shall also be labelled with a guarantee for equivalent minimum milligrams of ascorbic acid per kilogram.</u>	7.1.25	<u>L-ascorbate-2-sulfate de disodium (NIA 7-30-458)</u> est le sel disodique du L-ascorbate-2-sulfate. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> <u>«Ce produit doit être utilisé comme une source d'acide ascorbique dans les aliments pour saumons et truites.»</u> et/ou <u>"This product is for use as a source of ascorbic acid for salmon and trout feeds."</u> <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum, en milligrammes par kilogramme, d'ascorbate-2-sulfate et une mention indiquant le minimum équivalent de milligrammes par kilogramme, d'acide ascorbique.</u>
7.1.26	<u>Choline bitartrate (IFN 7-18-674)</u> is a non-hygroscopic source of choline containing 46.9 per cent choline. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum choline bitartrate.</u>	7.1.26	<u>Bitartrate de choline (NIA 7-18-674)</u> est une source non hygroscopique de choline renfermant 46.9 pour cent de choline. <u>L'étiquette doit indiquer un minimum de bitartrate de choline.</u>

7.1.27	<u>Betaine</u> (IFN 7-32-193) is the inner salt of 1-carboxy-N,N,N-trimethylmethanaminium hydroxide and which can be either in a liquid (prior to crystallisation) or solid (anhydrous) form. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams betaine per kilogram.</u>	7.1.27	<u>Bétaïne</u> (NIA 7-32-193) est le sel interne de l'hydroxyde de 1-carboxy-N,N,N-triméthylméthanaminium sous forme liquide (avant cristallisation) ou solide (anhydre). <u>L'étiquette doit indiquer un minimum, en milligrammes par kilogramme, de bétaïne.</u>
7.1.28	<u>Acetomenaphthone</u> (or <u>Menadiol diacetate</u> or <u>Vitamin K<sub>4</sub></u> ) (IFN 7-32-194) is a product which contains a minimum of 98 per cent 2-methyl-1, 4-naphthalenedial diacetate. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of menadiol diacetate per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams menadione per kilogram.</u>	7.1.28	<u>Acétoménaphtone</u> (ou <u>Diacétate de ménadiol</u> ou <u>Vitamine K<sub>4</sub></u> ) (NIA 7-32-194) est un produit renfermant un minimum 98 pour cent de diacétate de 2-méthyl-1, 4-naphthalenedial. <u>L'étiquette doit indiquer un minimum, en milligrammes par kilogramme, de diacétate de ménadiol. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant le minimum équivalent de milligrammes de ménadione par kilogramme.</u>
7.1.29	<u>Menadione nicotinamide bisulfite</u> (IFN - - -) is the salt obtained from the precipitation of a mixture of menadione sodium bisulphite, nicotinamide hydrochloric acid and water. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of menadione per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of niacin per kilogram.</u>	7.1.29	<u>Bisulfite nicotinamide de ménadione</u> (NIA - - -) il s'agit du sel obtenu par précipitation d'un mélange de bisulfite sodique de ménadione, de nicotinamide, d'acide chlorhydrique et d'eau. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes par kilogrammes, de ménadione. L'étiquette doit aussi porter une mention indiquant le minimum équivalent de milligrammes de niacine par kilogramme.</u>
7.1.30	<u>L-Ascorbic acid-2-monophosphate-calcium salt</u> (or <u>Ascorbic acid monophosphate</u> ) (IFN --) is the mono-phosphate ester of L-ascorbic acid in the calcium salt form. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is for use as a source of ascorbic acid in fish feeds." and/or «Ce produit doit être utilisé comme une source d'acide ascorbique dans les aliments pour les poissons.» <u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of phosphorylated ascorbic acid per kilogram. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum milligrams of ascorbic acid per kilogram.</u>	7.1.30	<u>Sel calcique 2-monophosphate d'acide L-ascorbique</u> (ou <u>Monophosphate de l'acide ascorbique</u> ) (NIA --) est l'ester monophosphate de l'acide L-ascorbique sous la forme de sel calcique. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes :</u> «Ce produit doit être utilisé comme une source d'acide ascorbique dans les aliments pour les poissons» et/ou "This product is for use as a source of ascorbic acid in fish feeds." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum, en milligrammes par kilogramme, d'acide ascorbique phosphorylé, et une mention indiquant le minimum équivalent de milligrammes par kilogramme, d'acide ascorbique.</u>
7.1.31	<u>Vitamin A</u> (IFN 7-05-142) is an acetate ester, a palmitate ester, a propionate ester or a mixture of these esters of retinol formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum international units of vitamin A per kilogram.</u>	7.1.31	<u>Vitamine A</u> (NIA 7-05-142) est un ester acétique, ester palmitique, ester propionique ou mélange de ces esters du rétinol préparé dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en unités internationales de vitamine A par kilogramme.</u>
<b>7.2 Yeast Products</b>		<b>7.2 Produits à base de levure</b>	
7.2.2	<u>Yeast brewers dehydrated</u> (IFN 7-05-527) is the dried, non-fermentative, non-extracted yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> resulting as a by-product from the brewing of beer and ale. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable <u>Saccharomyces</u> cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de <u>Saccharomyces</u> vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u>	7.2.2	<u>Levure de brasserie déshydratée</u> (NIA 7-05-527) est le levure séchée, non-fermentative et n'ayant pas subi d'extraction, cultivée à partir d'une souche non modifiée appartenant à la classe botanique des <u>Saccharomyces</u> , constituant un sous-produit du brassage de la bière et de l'ale. <u>L'étiquette doit porter l'un ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de <u>Saccharomyces</u> vivantes.» et/ou "This product is not for use as a source of viable <u>Saccharomyces</u> cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u>
7.2.3	<u>Yeast culture dehydrated</u> (IFN 7-05-520) is the dried product composed of yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> and the medium in which it is grown. Such media shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. The media shall be stated on the label. <u>It shall be labelled with one or both of following statements:</u> "This product is not a source of viable <u>Saccharomyces</u> cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de	7.2.3	<u>Culture de levure déshydratée</u> (NIA 7-05-520) est le produit séché constitué de levure cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u> et de son milieu de culture. Ce milieu ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de levure. <u>L'étiquette doit indiquer le nom du milieu de culture. L'étiquette doit porter l'une ou l'autres des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de <u>Saccharomyces</u> vivantes.» et/ou

	<p><u>Saccharomyces vivantes.»</u> It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</p>		<p><u>"This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells."</u> L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes, et d'une teneur maximale en humidité.</p>
7.2.4	<p><u>Yeast irradiated dehydrated (IFN 7-05-529)</u> is dried, non-fermentative yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> that has been subjected to ultraviolet rays to produce antirachitic potency. The media in which the yeast is grown shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable Saccharomyces cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</p>	7.2.4	<p><u>Levure irradiée déshydratée (NIA 7-05-529)</u> est le levure non-fermentative séchée, cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u>, qu'on a exposée à des rayons ultraviolets pour lui donner des propriétés antirachitiques. Le milieu dans lequel cette levure a été cultivée ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» et/ou "This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</p>
7.2.5	<p><u>Yeast primary dehydrated (IFN 7-05-533)</u> is dried, non-fermentative yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> that is separated from the medium in which it is propagated. The media in which the yeast is grown shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable Saccharomyces cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</p>	7.2.5	<p><u>Levure primaire déshydratée (NIA 7-05-533)</u> est le levure séchée, cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u>, séparée de son milieu de culture. Ce milieu de culture ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» et/ou "This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</p>
7.2.6	<p><u>Yeast torula dehydrated (IFN 7-05-534)</u> is dried, non-fermentative yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Torulopsis</u> that is separated from the medium in which it is propagated. The media in which the yeast is grown shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable Torulopsis cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de Torulopsis vivantes.» It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</p>	7.2.6	<p><u>Levure de torula déshydratée (NIA 7-05-534)</u> est le levure non-fermentative séchée, cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Torulopsis</u>, séparée de son milieu de culture. Ce milieu de culture ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de Torulopsis vivantes.» et/ou "This product is not for use as a source of viable Torulopsis cells." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</p>
7.2.7	<p><u>Yeast autolysate dehydrated (IFN 7-30-385)</u> is the dried enzymatic digest of primary grown yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> using an autolysis process. The media in which the yeast is grown shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable Saccharomyces cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</p>	7.2.7	<p><u>Autolysat de levure déshydraté (NIA 7-30-385)</u> est le digesta enzymatique séchée, obtenu par autolyse d'une levure primaire cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u>. Le milieu dans lequel la levure est cultivée ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» et/ou "This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, un maximum de fibres brutes et une teneur maximale en humidité.</p>

7.2.9	<p><u>Yeast, brewers liquid</u> (IFN 7-20-878) is the non-fermentative, non-extracted yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> resulting as a by-product from the brewing of beer and ale. It shall contain not less than 35 percent crude protein on a dry matter basis. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells."</u> and/or  <u>«Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u></p>	7.2.9	<p><u>Levure de brasserie liquide</u> (NIA 7-20-878) est le levure non fermentative n'ayant pas fait l'objet d'une extraction, cultivée à partir d'une souche non modifiée de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u>, et constituant un sous-produit du brassage de la bière et de l'ale. Ce produit doit contenir au moins 35 pour cent de protéines brutes (rapportées à la matière sèche). <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.»</u> et/ou  <u>"This product is not for use as a source of viable Saccharomyces cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
<b>CLASS 8. MISCELLANEOUS PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 8. PRODUITS DIVERS</b>	
8.1	<p><u>Acetic acid</u> (IFN 8-19-655) is ethanoic acid.</p>	8.1	<p><u>Acide acétique</u> (NIA 8-19-655) est acide éthanoïque.</p>
8.2	<p><u>Animal bone collagen hydrolysed</u> (IFN 8-16-472) is the dried ground collagen colloid obtained after removal of the fat and minerals from the hydrolysis of clean undecomposed ground beef bone under heat and pressure. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u> and/ or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»</u></p> <p><u>If the product contains "prohibited material" as set forth in Section 162(1) of the Health of Animals Regulations, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French:</u></p> <p><u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act."</u> and/or  <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u></p>	8.2	<p><u>Collagène d'os d'animal hydrolysé</u> (NIA 8-16-472) est le colloïde de collagène moulu et séché obtenu après enlèvement des graisses et des substances minérales du produit de l'hydrolyse, à la chaleur et sous pression, d'os d'animaux moulus, propres et non-décomposés. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»</u> et/ou  <u>"This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u></p> <p><u>Si l'aliment est ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162(1) du Règlement sur la santé des animaux, il doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français :</u></p> <p><u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u> et/ou  <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health on Animals Act".</u></p>
8.3	<p><u>Ascorbyl palmitate</u> (IFN 8-26-245) is 6-hexadecanoate L-ascorbic acid.</p>	8.3	<p><u>Palmitate d'ascorbyle</u> (NIA 8-26-245) est 6-hexadécanoate de L-ascorbyle.</p>
8.4	<p><u>Barley malt flour dehydrated</u> (or <u>Dried barley malt flour</u> or <u>Malted barley flour of malt diastase</u>) (IFN8-16-303) is obtained by milling cleaned malted barley for the production of diastase. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum amylase enzyme activity.</u></p>	8.4	<p><u>Farine de malt d'orge déshydraté</u> (ou <u>Farine de malt d'orge</u> ou <u>Farine de malt d'orge à diastase</u>) (NIA 8-16-303) est le produit obtenue par le moulage de malt d'orge propre utilisé pour la production de diastase. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en activité amylasique.</u></p>
8.5	<p><u>Bentonite calcium</u> (or <u>Calcium Bentonite</u>) (IFN 8-00-695) is a naturally occurring mineral consisting primarily of montmorillonite (a tri-layered aluminum silicate). It contains calcium as the predominant available or exchange ion. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use in feeds as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed 2 percent of the total diet. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant ou de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de la ration totale. Consulter le Recueil des notices sur les substances</u></p>	8.5	<p><u>Bentonite calcique</u> (NIA 8-00-695) est un minéral existant à l'état naturel, composé principalement de montmorillonite, un silicate d'aluminium à trois couches. Ce produit contient le calcium comme l'ion disponible ou l'ion d'échange prédominant. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant ou de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de la ration totale. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»</u> et/ou  <u>"This product is for use in feeds as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed two percent on the</u></p>

	<p><u>médicatrices pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum calcium and maximum moisture.</u></p>		<p><u>total diet. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter une garantie d'un minimum de calcium et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
8.6	<p><u>Bentonite sodium (or Sodium bentonite) (IFN 8-14-512) is either the naturally occurring material consisting primarily of montmorillonite (a tri-layered aluminum silicate) or may be produced from bentonite calcium by the addition of sodium bicarbonate. It contains sodium as the predominant available or exchange ion. It shall be labelled with the statement as an anticaking/pelleting agent in either French or English or in both official languages:</u>  <u>"This product is for use in feeds as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed 2 percent of the total diet. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/or</u>  <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant ou de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de la ration totale. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum sodium and maximum moisture.</u>  <b>OR</b>  <u>It shall be labelled with one or both of the following statements as a waste water treatment aid in inedible rendering, meat processing plants, or fish processing plants either in French or English or in both official languages:</u>  <u>"This product is to be used as a waste water treatment aid in inedible rendering plants, meat processing plants, or fish processing plants for the recovery of solids at a rate not to exceed 800 mg sodium bentonite per kg of recovered waste water. Recovered materials from all sources may not exceed 5% (weight/weight) of raw material in the rendering pit at any time. Recovered materials may be processed in inedible rendering establishments only. Appropriate protective clothing and equipment must be worn during handling, as specified in the Material Safety Data Sheet." and/or</u>  <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme un auxiliaire pour le traitement des eaux usées produites dans les usines d'équarrissages non comestibles, les usines de transformation de la viande, ou les usines de transformation des poissons pour la récupération des solides à une quantité n'excédant pas 800 mg de bentonite sodique par kg d'eau usée récupérée. Les matières récupérées provenant de toutes les sources ne doivent pas dépasser, à n'importe quel temps, plus de 5 pour cent (poids/poids) des matières brutes dans le puits d'équarrissage. Les matières récupérées peuvent être traitées dans les usines d'équarrissage non comestibles seulement. Lors de la manutention de ce produit, il est nécessaire de porter des vêtements et de l'équipement protecteurs appropriés, tel qu'indiqué dans la fiche de santé-sécurité (signalétique)»</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum sodium and maximum moisture.</u>  <u>It shall also be labelled for a range of typical inclusion rates and a maximum inclusion rate in mg of product per kg of waste water. The directions for use must be detailed on the label and include all points of input into the waste water treatment system.</u></p>	8.6	<p><u>Bentonite sodique (ou Sodique bentonite) (NIA 8-14-512) est soit un minéral existant à l'état naturel qui est composé principalement du montmorillonite, un silicate d'aluminium à trois couches. Il peut aussi être produit en ajoutant le bicarbonate de soude au bentonite calcique. Ce produit contient le sodium comme l'ion disponible ou l'ion d'échange prédominant.</u>  <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>"Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant ou de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de la ration totale. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit." et/ou</u>  <u>"This product is for use in feeds as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed two percent on the total diet. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour la teneur minimale de sodium et la teneur maximale d'humidité.</u>  <b>OU</b>  <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux, si le produit est utilisé comme un auxiliaire pour le traitement des eaux usées produites dans les usines d'équarrissages non comestibles, les usines de transformation de la viande, ou les usines de transformation des poissons:</u>  <u>" Ce produit est destiné à être utilisé comme un auxiliaire pour le traitement des eaux usées produites dans les usines d'équarrissages non comestibles, les usines de transformation de la viande, ou les usines de transformation des poissons pour la récupération des solides à une quantité n'excédant pas 800 mg de bentonite sodique par kg d'eau usée récupérée. Les matières récupérées provenant de toutes les sources ne doivent pas dépasser, à n'importe quel temps, plus de 5 pour cent (poids/poids) des matières brutes dans le puits d'équarrissage. Les matières récupérées peuvent être traitées dans les usines d'équarrissage non comestibles seulement. Lors de la manutention de ce produit, il est nécessaire de porter des vêtements et de l'équipement protecteurs appropriés, tel qu'indiqué dans la fiche de santé-sécurité (signalétique)." et/ou</u>  <u>"This product is to be used as a waste water treatment aid in inedible rendering plants, meat processing plants, or fish processing plants for the recovery of solids at a rate not to exceed 800 mg sodium bentonite per kg on recovered waste water. Recovered materials from all sources may not exceed 5% (weight/weight) on raw material in the rendering pit at any time. Recovered materials may be processed in inedible rendering establishments only. Appropriate protective clothing and equipment must be worn during handling, as specified in the Material Safety Data Sheet"</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour la teneur minimale de sodium et la teneur maximale d'humidité.</u>  <u>L'étiquette doit aussi indiquer les taux d'inclusion typiques ainsi qu'un taux d'inclusion maximal, en milligrammes de produit par kilogramme d'eau usée.</u>  <u>Le mode d'emploi doit être indiqué sur l'étiquette et il doit détailler tous les points d'entrée du produit dans le système de traitement des eaux usées.</u></p>
8.7	<p><u>Benzoic acid (IFN 8-26-244)</u>  <u>is benzenecarboxylic acid. This ingredient is for use as a preservative in livestock feed at a level not to exceed 0.1 percent or as an acidifier in swine feed at a level not to exceed 0.5 percent</u></p>	8.7	<p><u>Acide benzoïque (NIA 8-26-244)</u>  <u>est l'acide benzène-carboxylique. Cet ingrédient est destiné à être utilisé comme agent de conservation dans les aliments du bétail à un niveau ne dépassant pas 0,1 pour cent ou comme acidifiant</u></p>

	<p>in complete feed. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This product is for use as a preservative in an amount not to exceed 0.1 percent of the feed."</u> and/or <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de conservation en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de l'aliment complet.»</u></p> <p><u>"This product is for use as an acidifier in swine feed in an amount not to exceed 0.5 percent in complete feed. and/or «Ce produit est un acidifiant pour les aliments pour les porcs en quantité ne devant pas dépasser 0,5 pour cent de l'aliment complet.»</u></p>		<p>dans les aliments pour les porcs à un niveau ne dépassant pas 0,5 pour cent de l'aliment complet</p> <p>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux:</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de conservation en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de l'aliment.»</u> et/ou <u>"This product is for use as a preservative in an amount not to exceed 0.1 percent of the feed."</u></p> <p><u>«Ce produit est un acidifiant pour les aliments pour les porcs en quantité ne devant pas dépasser 0,5 de l'aliment complet.»</u> et/ou <u>"This product is for use as an acidifier in swine feed in an amount not to exceed 0.5 percent in complete feed."</u></p>
8.8	<p><u>Brilliant blue FCF lake (or FD&amp;C blue no. 1 lake) (IFN 8-15-911)</u> is the disodium salt of N-ethyl-N-(4-((4-(ethyl((3-sulfophenyl)methyl)amino) phenyl)methylene)-2,5-cyclohexadiene-1-ylidene) -3 -sulfobenzenemethanaminium hydroxide inner salt and is a colouring agent. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u></p>	8.8	<p><u>Bleu brillant laque FCF (ou FD&amp;C Bleu N° 1 laque) (NIA 8-15-911)</u> est le sel disodique, de l'hydroxyde interne de N-éthyl-N-(4-((4-(éthyl((3-sulfophényl) méthyl)amino)phényl)méthylène)-2,5-cyclohexadiène-1-ylidène)-3-s ulfobenzène-méthanaminium; il s'agit d'un agent de coloration. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de colorant primaire.</u></p>
8.9	<p><u>Butylated hydroxyanisole (or Butylated hydroxyanisole (BHA)) (IFN 8-01-044)</u> is 2-5-butyl-4-methoxy phenol. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent (butylated hydroxyanisole plus butylated hydroxytoluene) of the fat or oil content of the <b>complete feed.</b>"</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant en quantité totale (hydroxyanisole butylique plus hydroxytoluène butylique) ne devant pas dépasser 0,02 pour cent de la teneur totale en matières grasses ou en huile de l'aliment <b>complet</b> du bétail.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum butylated hydroxyanisole.</u></p>	8.9	<p><u>Hydroxyanisole butylé (ou BHA) (NIA 8-01-044)</u> est le butyl-2,5-méthoxy-4-phénol. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant en quantité totale (hydroxyanisole butylique plus hydroxytoluène butylique) ne devant pas dépasser 0,02 pour cent de la teneur totale en matières grasses ou en huile de l'aliment <b>complet</b> du bétail.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent (butylated hydroxyanisole plus butylated hydroxytoluene) on the fat or oil content on the <b>complete feed.</b>"</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum d'hydroxyanisole butylé.</u></p>
8.10	<p><u>Butylated hydroxytoluene (or Butylated hydroxytoluene (BHT)) (IFN 8-01-045)</u> is 2,6-di-tert-butyl para cresol. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent (butylated hydroxyanisole plus butylated hydroxytoluene) of the fat or oil content of the <b>complete feed.</b>"</u> and/ or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant en quantité totale (hydroxyanisole butylique plus hydroxytoluène butylique) ne devant pas dépasser 0,02 pour cent de la teneur totale en matières grasses ou en huile de l'aliment <b>complet</b> du bétail.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum butylated hydroxytoluene.</u></p>	8.10	<p><u>Hydroxytoluène butylé (ou HTB) (NIA 8-01-045)</u> est le di-tert-butyl-2,6-paracrésol. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant en quantité totale (hydroxyanisole butylique plus hydroxytoluène butylique) ne devant pas dépasser 0,02 pour cent de la teneur totale en matières grasses ou en huile de l'aliment <b>complet</b> du bétail.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent (butylated hydroxyanisole plus butylated hydroxytoluene) on the fat or oil content on the <b>complete feed.</b>"</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum d'hydroxytoluène butylé.</u></p>
8.11	<p><u>Calcium acetate (IFN 8-15-814)</u> is the calcium salt of acetic acid</p>	8.11	<p><u>Acétate de calcium (NIA 8-15-814)</u> est le sel calcique de l'acide acétique.</p>
8.12	<p><u>Calcium propionate (IFN 8-01-085)</u> is the calcium salt of propionic acid. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum calcium propionate.</u></p>	8.12	<p><u>Propionate de calcium (NIA 8-01-085)</u> est le sel calcique de l'acide propionique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de propionate de calcium.</u></p>
8.13	<p><u>Calcium silicate CaSiO<sub>3</sub> (IFN 8-08-043)</u> is the calcium salt of silicic acid. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an anticaking agent in feeds in an amount not to exceed 2 percent of the finished feed."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de l'aliment fini.»</u></p>	8.13	<p><u>Silicate de calcium CaSiO<sub>3</sub> (NIA 8-08-043)</u> est le sel calcique de l'acide silicique. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de l'aliment fini.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as an anticaking agent in feeds in an amount not to exceed two percent on the finished feed."</u></p>
8.14	<p><u>Calcium stearate Ca(C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>O<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (IFN 8-09-345)</u></p>	8.14	<p><u>Stéarate de calcium Ca(C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>O<sub>4</sub>)<sub>2</sub> (NIA 8-09-345)</u></p>

	is the calcium salt of octadecanoic acid.		est le sel calcique de l'acide octadécanoïque.
8.15	<u>Citric acid</u> (IFN 8-01-233) is 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid.	8.15	<u>Acide citrique</u> (NIA 8-01-233) est l'acide hydroxy-2 propane tricarboxylique-1,2,3.
8.16	<u>Diatomaceous earth</u> (IFN 8-09-363) consists of siliceous skeletal material derived from various species of diatoms. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as an inert carrier or anticaking agent in feeds in an amount not to exceed 2 percent of the total diet." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme support inerte ou agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de la ration totale.»	8.16	<u>Diatomite</u> (NIA 8-09-363) constituée de matières siliceuses provenant de débris de frustules de diverses diatomées. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est destiné à être utilisé comme support inerte ou agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de la ration totale.» et/ ou "This product is for use as an inert carrier or anticaking agent in feeds in an amount not to exceed two percent on the total diet."
8.17	<u>Disodium EDTA</u> $C_{10}H_{14}O_8N_2Na_2 \cdot 2H_2O$ (or <u>Disodium ethylenediamine tetraacetate</u> ) (IFN 8-05-689) is N,N'-1,2-Ethanediybis (N-(carboxymethyl) glycine) disodium salt. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as a sequestering or chelating agent in an amount not to exceed 0.024 percent of the finished feed." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent séquestrant ou chélateur, en quantité ne devant pas dépasser 0,024 pour cent de l'aliment fini.»	8.17	<u>EDTA disodique</u> $C_{10}H_{14}O_8N_2Na_2 \cdot 2H_2O$ (ou <u>Ethylènediaminetétracétate disodique</u> ) (NIA 8-05-689) est le sel disodique du N,N*sa;-1,2-éthanediyl-bis (N-carboxyméthylglycine). <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent séquestrant ou chélateur, en quantité ne devant pas dépasser 0,024 pour cent de l'aliment fini.» et/ou "This product is for use as a sequestering or chelating agent in an amount not to exceed 0.024 percent on the finished feed."
8.18	<u>Ethoxyquin</u> (IFN 8-01-841) is 1,2-dihydro-6 ethoxy- 2,2,4-tri-methylquinoline. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as an antioxidant in feeds in an amount not to exceed 0.015 percent of the total diet." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,015 pour cent de la ration totale.» <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum ethoxyquin.</u>	8.18	<u>Éthoxyquine</u> (NIA 8-01-841) est 1,2-dihydro-6 éthoxy-2,2,4-tri-méthylquinoline. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> «Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,015 pour cent de la ration totale.» et/ou "This product is for use as an antioxidant in feeds in an amount not to exceed 0.015 percent on the total diet." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum d'éthoxyquine.</u>
8.19	<u>Ferric oxide</u> (or <u>Iron oxide</u> ) (IFN 6-02-431) is the anhydrous oxide of iron present in several valencies and colours generally expressed as $Fe_2O_3$ (trivalent).	8.19	<u>Oxyde ferrique</u> (ou <u>Oxyde de fer</u> ) (NIA 6-02-431) est l'oxyde de fer anhydre rencontré en diverses valences chimiques et couleurs, généralement exprimé par la formule $Fe_2O_3$ (trivalent).
8.20	<u>Formic acid</u> $HCOOH$ (IFN 8-20-739) is an organic acid.	8.20	<u>Acide formique</u> $HCOOH$ (NIA 8-20-739) est l'acide organique.
8.21	<u>Glycerin</u> (or <u>Glycerol</u> or <u>1,2,3-propanetriol</u> ) (IFN 8-19-674) is 1,2,3-propanetriol, obtained from saponification of vegetable or animal fats and oils during the manufacturing of soap and fatty acids. It shall contain not less than 95.0% glycerol and must meet specification for United States Pharmacopeia (USP) grade (pharmaceutical grade) or Food Chemical Codex (FCC) grade (food grade). It is approved for use as a feed sweetener at a level not to exceed 100 ppm in complete feed, or as a solvent in feed flavouring agents.	8.21	<u>Glycérine</u> (ou <u>Glycérol</u> , ou <u>Propane-1,2,3-triol</u> ) (NIA 8-19-674) est le propane-1,2,3-triol obtenu de la saponification des huiles et des graisses végétales ou animales lors de la fabrication de savons et des acides gras. Il ne doit pas contenir moins de 95,0% de glycérine et doivent répondre aux spécifications de la United States Pharmacopeia (USP)(qualité pharmaceutique) ou Food Chemical Codex (FCC) (qualité alimentaire). Il est approuvé comme agent édulcorant à un niveau n'excédant pas 100 ppm dans l'aliment complet, ou comme solvant dans les agents de saveur des aliments du bétail.
8.22	<u>Glycerol mono-oleate</u> (IFN 8-15-844) is 9-octadecanoic acid mono-ester with 1,2,3-propanetriol.	8.22	<u>Mono-oléate de glycérol</u> (NIA 8-15-844) est le mono-ester 9-octadécanoïque du 1,2,3-propanétriol.
8.23	<u>Glyceryl triacetate</u> (or <u>Triacetin</u> ) (IFN 8-19-675) is 1,2,3-propanetriol triacetate.	8.23	<u>Triacétate de glycéryle</u> (ou <u>Triacétine</u> ) (NIA 8-19-675) est triacétate de 1,2,3-propanétriol.
8.24	<u>Guar mucilage</u> (or <u>Guar gum</u> ) (IFN 4-28-796) is the substance obtained by grinding the endosperms derived from the plant source <u>Cyamopsis tetragonolobus</u> .	8.24	<u>Mucilage de guar</u> (NIA 4-28-796) est le produit obtenu par le moulage de l'endosperme de la plante <u>Cyamopsis tetragonolobus</u> .
8.25	<u>Isoamyl alcohol</u> (or <u>Isopentyl alcohol</u> ) (IFN 8-15-919)	8.25	<u>Alcool d'isoamyle</u> (ou <u>Alcool d'isopentyle</u> ) (NIA 8-15-919)

	is 3-methyl-1-butanol.		est 3-méthyl-1-butanol.
8.26	<u>Isopropyl alcohol</u> (or <u>Isopropanol</u> ) (IFN 8-15-850) is 2-propanol.	8.26	<u>Alcool d'isopropyle</u> (ou <u>Isopropanol</u> ) (NIA8-15-850) est 2-propanol.
8.27	<u>DL-lactic acid</u> (or <u>Lactic acid, DL-</u> ) (IFN 8-26-409) is 2-hydroxypropanoic acid (CH <sub>3</sub> CH(OH)COOH)	8.27	<u>Acide DL-lactique</u> (ou <u>Acide lactique, DL-</u> ) (NIA 8-26-409) acide hydroxy-2 propanoïque (CH <sub>3</sub> CH(OH)COOH).
8.28	(moved to Schedule IV, Part II 8.8 )	8.28	
8.29	<u>Lignin sulfonate condensed</u> (IFN 8-29-786) consists of either one or a combination of the ammonium, calcium, magnesium or sodium salts of the extract of spent sulfite liquor derived from the sulfite digestion of wood or of abaca ( <u>Musa textilis</u> ). The moisture content of this product shall not exceed 50 percent by weight. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed 4 percent of the finished pellets. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent dans les agglomérés finis. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» It shall also be labelled with guarantees for maximum ash and minimum total solids.	8.29	<u>Sulfonate de lignine condensé</u> (NIA 8-29-786) constitué de l'un ou d'une combinaison des sels d'ammonium, de calcium, de magnésium ou de sodium de l'extrait de liqueur usée dérivée de la digestion au sulfite du bois d'abaca ( <u>Musa textilis</u> ). Le taux d'humidité ne doit pas dépasser 50 pour cent en poids. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux: «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser quatre pour cent dans les agglomérés finis. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» et/ou "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed four percent on the finished pellets. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un maximum de cendres et d'un minimum de solides totaux.
8.30	<u>Lignin sulfonate dehydrated</u> (IFN 8-02-627) consists of either one or a combination of the ammonium, calcium, magnesium or sodium salts of the extract of spent sulfite liquor derived from the sulfite digestion of wood or of abaca ( <u>Musa textilis</u> ). It is dried by thermal means so that the moisture content does not exceed 6 percent by weight. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed four percent of the finished pellets. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser quatre pour cent dans les agglomérés finis. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» It shall also be labelled with guarantees for maximum ash and maximum moisture.	8.30	<u>Sulfonate de lignine déshydraté</u> (NIA 8-02-627) constitué de l'un ou d'une combinaison des sels d'ammonium, de calcium, de magnésium ou de sodium de l'extrait de liqueur usée dérivée de la digestion au sulfite de bois ou d'abaca ( <u>Musa textilis</u> ). Il est séché par un procédé thermique de manière que le taux d'humidité ne dépasse pas 6 pour cent en poids. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux : «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser quatre pour cent dans les agglomérés finis. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» et/ou "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed four percent on the finished pellets. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.
8.31	<u>Magnesium stearate</u> Mg(C <sub>18</sub> H <sub>35</sub> O <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> (IFN 8-17-908) is the magnesium salt of octadecanoic acid.	8.31	<u>Stéarate de magnésium</u> Mg (C <sub>18</sub> H <sub>35</sub> O <sub>2</sub> ) <sub>2</sub> (NIA 8-17-908) est le sel magnésien de l'acide octadécanoïque.
8.32	<u>Methylparaben</u> (or <u>Methyl p-hydroxybenzoate</u> ) (IFN 8-03-088) is 4-hydroxybenzoic acid methyl ester. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is for use as a mould inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent of the total diet." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.»	8.32	<u>Méthylparaben</u> (ou <u>P-hydroxybenzoate de méthyle</u> ) (NIA 8-03-088) est l'ester méthylique de l'acide 4-hydroxybenzoïque. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux : «Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.» et/ou "This product is for use as a mould inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent on the total diet."
8.33	<u>Mineral oil</u> (IFN 8-03-123) is a refined petroleum product. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is for use as an aid in dust control and as a lubricant in an amount not to exceed 3 percent in mineral premixes and mineral feeds and at a level not to exceed 0.06	8.33	<u>Huile minérale</u> (NIA 8-03-123) est le produit raffiné du pétrole. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux: «Ce produit est destiné à être utilisé pour réduire la poussière et comme lubrifiant, en quantité ne devant pas dépasser trois pour cent dans les mélanges de minéraux et les aliments



	<p><u>percent of the complete feed."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé pour réduire la poussière et comme lubrifiant, en quantité ne devant pas dépasser 3 pour cent dans les mélanges de minéraux et les aliments minéraux, et 0,06 pour cent de l'aliment complet.»</u>  <u>It shall also be labelled to indicate the viscosity in centistokes at 40° C and to indicate freedom from polycyclic aromatic hydrocarbons.</u></p>		<p><u>minéraux, et 0,06 pour cent de l'aliment complet.»</u> et/ou  <u>"This product is for use as an aid in dust control and as a lubricant in an amount not to exceed three percent in mineral premixes and mineral feeds and at a level not to exceed 0.06 percent on the complete feeds."</u>  <u>L'étiquette doit aussi indiquer la viscosité en centistokes à 40°C ainsi que l'absence d'hydrocarbures aromatiques polycycliques.</u></p>
8.34	<p><u>Mono-and diglycerides of edible fats or oils (or Mono- and diglycerides) (IFN 8-07-251)</u>  consists of a mixture of monoglycerides and diglycerides.</p>	8.34	<p><u>Mono et diglycérides de lipides ou d'huiles comestibles (ou Mono et diglycérides) (NIA 8-07-251)</u>  est un mélange de monoglycérides et de diglycérides.</p>
8.35	<p><u>Perlite (IFN 8-26-242)</u>  is the expanded, powdered form of a glassy volcanic rock, consisting of fused sodium potassium aluminum silicate. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use in an amount not to exceed 4 percent of the finished material."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent de l'aliment fini.»</u></p>	8.35	<p><u>Perlite (NIA 8-26-242)</u>  est la roche volcanique vitreuse, expansée, sous forme de poudre, constituée de silicate d'aluminium de sodium et de potassium fusionné. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé en quantité ne devant pas dépasser quatre pour cent de l'aliment fini.»</u> et/ou  <u>"This product is for use in an amount not to exceed quatre percent on the finished material."</u></p>
8.36	<p><u>Polyethylene glycol 400 mono and di-oleate (or PEG 400 mono and di-oleate) (IFN 8-09-348)</u>  is the polyethylene glycol salt of mono- or di-oleic acid or both. Polyethylene glycol is expressed as <math>H(OCH_2CH_2)_nOH</math>, where the average n value is between 8.2 and 9.1.</p>	8.36	<p><u>Mono et di-oléate de polyéthylèneglycol 400 (ou Mono et di-oléate de PEG 400) (NIA 8-09-348)</u>  est le sel de polyéthylèneglycol de l'acide mono ou di-oléique, ou des deux. Le polyéthylèneglycol est représenté par la formule <math>H(OCH_2CH_2)_nOH</math>, où n'est, en moyenne, entre 8,2 et 9,1.</p>
8.37	<p><u>Polysorbate 60 (or Tween 60) (IFN 8-08-032)</u>  is polyoxyethylene (20) sorbitan mono-stearate.</p>	8.37	<p><u>Polysorbate 60 (ou Tween 60) (NIA 8-08-032)</u>  est monostéarate de polyoxyéthylène -20- sorbitanne.</p>
8.38	<p><u>Polysorbate 80 (or Tween 80, or Polyoxyethylene (20) Sorbitan Mono-Oleate) (IFN -)</u>  is food grade polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate, used as an emulsifier in the manufacture of feed. It may also be used in the bio-fuel process in the production of ethanol distillers corn oil at a maximum use rate of 1000 ppm.</p>	8.38	<p><u>Polysorbate 80 (ou Tween 80, ou Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan) (NIA -)</u>  est le mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan destiné à la consommation humaine et utilisé comme émulsifiant lors de la fabrication d'aliments du bétail. Il peut aussi être utilisé dans le processus de transformation de biocarburant pour la production d'huile de drèches de maïs de distillerie d'éthanol à un taux maximal de 1000 ppm.</p>
8.39	<p><u>Polyvinylpyrrolidone (IFN 8-16-023)</u>  is a synthetic water soluble polymer consisting essentially of linear 1-vinyl-2-pyrrolidone groups. It is used as a solubilizer, stabilizer and viscosity modifier in solutions and suspensions, and as a pelleting aid in fish feeds.</p>	8.39	<p><u>Polyvinylpyrrolidone (NIA 8-16-023)</u>  est un polymère synthétique soluble dans l'eau, composé essentiellement de groupes linéaires de 1-vinyl-2-pyrrolidone. Ce produit est utilisé comme agent de solubilisation, stabilisant et modificateur de viscosité dans les solutions et les suspensions, et comme auxiliaire de granulation dans les aliments pour poissons.</p>
8.40	<p><u>Potassium sorbate (IFN 8-03-761)</u>  is the potassium salt of 2,4-hexadienoic acid.</p>	8.40	<p><u>Sorbate de potassium (NIA 8-03-761)</u>  est le sel de potassium de l'acide hexadiénoïque-2,4.</p>
8.41	<p><u>Propionic acid <math>CH_3CH_2COOH</math> (IFN 8-03-807)</u>  is an organic acid.</p>	8.41	<p><u>Acide propionique <math>CH_3CH_2COOH</math> (NIA 8-03-807)</u>  est un acide organique.</p>
8.42	<p><u>n-Propyl alcohol (or Propyl alcohol,n-) (IFN 8-15-858)</u>  is 1-propanol. Used as a solvent in flavours.</p>	8.42	<p><u>Alcool n-propylique (ou Propylique, alcool-n) (NIA 8-15-858)</u>  est le propanol-1.</p>
8.43	<p><u>Propylene glycol (IFN 8-03-809)</u>  is 1,2-propanediol and is an emulsifying agent.</p>	8.43	<p><u>Propylèneglycol (NIA 8-03-809)</u>  est propanédiol-1,2 approuvé seulement comme un agent d'émulsification</p>
8.44	<p><u>Propyl gallate (IFN 8-03-808)</u>  is the n-propyl ester of 3,4,5-trihydroxybenzoic acid. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent of the fat or oil content of the feed."</u>  and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant, en quantité ne devant pas dépasser 0,02 pour cent du contenu</u></p>	8.44	<p><u>Gallate de propyle (NIA 8-03-808)</u>  est l'ester de l'acide 3,4,5-trihydroxybenzoïque. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant, en quantité ne devant pas dépasser 0,02 pour cent du contenu total en gras ou en huile de l'aliment du bétail.»</u> et/ou  <u>"This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.02 percent on the fat or oil content on the feed."</u></p>

	<u>total en gras ou en huile de l'aliment du bétail.»</u> <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum propyl gallate.</u>		<u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de gallate de propyle.</u>
8.45	<u>Propylparaben (or Propyl p-hydroxybenzoate) (IFN 8-03-810)</u> is 4-hydroxybenzoic acid propyl ester. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is for use as a mould inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent of the total diet."</u> and/or <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.»</u>	8.45	<u>Propylparaben (ou P-hydroxybenzoate de propyle) (NIA 8-03-810)</u> est l'ester propylique de l'acide 4-hydroxybenzoïque. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.»</u> et/ou <u>"This product is for use as a mold inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent on the total diet."</u>
8.46	<u>Saccharin sodium (IFN 8-04-103)</u> is an organic compound containing sodium generally expressed as $C_7H_4NNaO_3S$ . <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This non-nutritive sweetener shall not be used in lactating dairy feeds";</u> or <u>«Cet aromatisant, sans valeur nutritive, ne doit pas être utilisé dans les aliments destinés aux vaches laitières en lactation.»</u> <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum sodium saccharin.</u>	8.46	<u>Saccharine sodique (NIA 8-04-103)</u> composé chimique représenté généralement par la formule $C_7H_4NNaO_3S$ . <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> <u>«Cet aromatisant, sans valeur nutritive, ne doit pas être utilisé dans les aliments destinés aux vaches laitières en lactation.»;</u> ou <u>"This non-nutritive sweetener shall not be used in lactating dairy feed."</u> <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de saccharine sodique.</u>
8.47	<u>Seaweed meal whole dehydrated (or Dried seaweed meal) (IFN 1-08-073)</u> is the product resulting from drying and grinding non-toxic macroscopic marine algae (marine plants) of the families <u>Gelidiaceae, Gigartiniaceae, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae, Lessoniaceae, Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae and Ulvaceae.</u> The family or families must be listed after the name Seaweed Meal. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum percent salt (NaCl), maximum percent crude fibre, maximum percent iodine, maximum percent sulfate and minimum percent potassium.</u>	8.47	<u>Farine de varech entier déshydraté (ou Farine de varech séché) (NIA 1-08-073)</u> est le produit résultant du séchage et de la mouture d'algues marines macroscopiques non-toxiques (plantes marines) des familles des <u>Gelidiaceae, Gigartiniaceae, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae, Lessoniaceae, Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae et Ulvaceae.</u> Le nom de la ou des familles doit être indiqué après l'expression Farine de varech. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage maximum de sel (NaCl), d'un pourcentage maximum de fibres, d'un pourcentage maximum d'iode, d'un pourcentage maximum de sulfate et d'un pourcentage minimum de potassium.</u>
8.48	<u>Silica gel (IFN 8-15-816)</u> is the dehydrated gel produced by mixing sodium or potassium silicate solution with an acid solution.	8.48	<u>Gel de silice (NIA 8-15-816)</u> est le gel déshydraté produit par le mélange de silicate de sodium ou de potassium à une solution acide.
8.49	<u>Silicon dioxide <math>SiO_2</math> (IFN 8-08-034)</u> is silicic anhydride. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is for use as an anticaking agent or grinding aid in feeds in an amount not to exceed 2 per cent of the total diet."</u> and/or <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antiagglutinant ou adjuvant de mouture dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de la ration totale.»</u>	8.49	<u>Dioxyde de silicium <math>SiO_2</math> (NIA 8-08-034)</u> est anhydride silicique. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u> <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antiagglutinant ou adjuvant de mouture dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de la ration totale.»</u> et/ou <u>"This product is for use as an anticaking agent or grinding aid in feeds in an amount not to exceed two percent on the total diet."</u>
8.50	<u>Sodium acetate (IFN 8-15-817)</u> is the sodium salt of acetic acid.	8.50	<u>Acétate de sodium (NIA 8-15-817)</u> est le sel sodique de l'acide acétique.
8.51	<u>Sodium aluminosilicate</u> is $Na_2O \cdot Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot H_2O$ . <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is for use as a flowing agent or anticaking agent in an amount not to exceed two percent on the finished feed."</u> and/or <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent fluidifiant ou antiagglomérant, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de l'aliment fini.»</u>	8.51	<u>Aluminosilicate de sodium (NIA 8-08-101)</u> il s'agit de $Na_2O \cdot Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot H_2O$ . <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent fluidifiant ou antiagglomérant, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de l'aliment fini.»</u> et/ou <u>"This product is for use as a flowing agent or anticaking agent in an amount not to exceed two percent on the finished feed."</u>
8.52	<u>Sodium benzoate (IFN 8-04-271)</u> is the sodium salt of benzoic acid. <u>It shall be labelled with one or</u>	8.52	<u>Benzoate de sodium (NIA 8-04-271)</u> est le sel sodique de l'acide benzoïque. <u>L'étiquette doit porter</u>

	<p><u>both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use as a mould inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent of the total diet"; or</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.»</u></p>		<p><u>l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme inhibiteur de moisissure dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.»; ou</u>  <u>"This product is for use as a mold inhibitor in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent on the total diet."</u></p>
8.53	<p><u>Sodium carboxymethylcellulose (or Sodium celluloseglycolate) (IFN 8-08-100)</u>  is the sodium salt of carboxymethylcellulose not less than 99.5 percent on a dry weight basis. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use as a stabilizer in an amount not to exceed 2 percent in the finished feed."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de stabilisation, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de l'aliment fini.»</u></p>	8.53	<p><u>Carboxyméthylcellulose sodique (ou Cellulose glycolate de sodium) (NIA 8-08-100)</u>  est le sel sodique de la carboxyméthylcellulose, qui doit être présent en une quantité d'au moins 99,5 pour cent, en poids sec. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de stabilisation, en quantité ne devant pas dépasser deux pour cent de l'aliment fini.» et/ou</u>  <u>"This product is for use as a stabilizer in an amount not to exceed two percent in the finished feed."</u></p>
8.54	<p><u>Sodium citrate (IFN 8-19-656)</u>  is the sodium salt of citric acid.</p>	8.54	<p><u>Citrate de sodium (NIA 8-19-656)</u>  est le sel sodique de l'acide citrique.</p>
8.55	<p><u>Sodium diacetate CH<sub>3</sub>COONa.CH<sub>3</sub>COOH (IFN 8-15-815)</u>  is the sodium salt of acetic acid in a 1:2 ratio.</p>	8.55	<p><u>Diacétate de sodium CH<sub>3</sub>COONa.CH<sub>3</sub>COOH (NIA 8-15-815)</u>  est le sel sodique de l'acide acétique dans un ratio de 1:2.</p>
8.56	<p><u>Sodium ferrocyanide (or Yellow prussiate of soda) (IFN 8-05-697)</u>  is yellow prussiate of soda. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use as an anticaking agent in salt in an amount not to exceed 0.0013 percent (13 ppm)."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé dans le sel comme antiagglutinant, en quantité ne devant pas dépasser 0,0013 pour cent (13 ppm).»</u></p>	8.56	<p><u>Ferrocyanure de sodium (ou Prussiate jaune de sodium) (NIA 8-05-697)</u>  est prussiate jaune de soda. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé dans le sel comme antiagglutinant, en quantité ne devant pas dépasser 0,0013 pour cent (13 ppm).» et/ou</u>  <u>"This product is for use as an anticaking agent in salt in an amount not to exceed 0.0013 percent (13 ppm)."</u></p>
8.57	<p><u>Sodium hydroxide solution NaOH (IFN 8-19-657)</u>  is an aqueous solution of sodium hydroxide. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum sodium hydroxide.</u></p>	8.57	<p><u>Solution d'hydroxyde de sodium NaOH (NIA 8-19-657)</u>  est une solution aqueuse d'hydroxyde de sodium. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'hydroxyde de sodium.</u></p>
8.58	<p><u>Sodium propionate CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>COONa (IFN 8-04-289)</u>  is the sodium salt of propionic acid.</p>	8.58	<p><u>Propionate de sodium CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>COONa (NIA 8-04-289)</u>  est le sel sodique de l'acide propionique.</p>
8.59	<p><u>Sorbic acid (IFN 8-04-297)</u>  is 2,4-hexadienoic acid.</p>	8.59	<p><u>Acide sorbique (NIA 8-04-297)</u>  est acide hexadiénoïque-2,4.</p>
8.60	<p><u>Sorbitol (IFN 8-16-024)</u>  is a substance prepared industrially from glucose by high pressure hydrogenation or by electrolytic reduction.</p>	8.60	<p><u>Sorbitol (NIA 8-16-024)</u>  est la substance préparée industriellement par hydrogénation à haute pression ou par réduction électrolytique de glucose.</p>
8.62	<p><u>L-Tartaric acid HO<sub>2</sub>CCH(OH)CH(OH)CO<sub>2</sub>H (IFN 8-19-658)</u>  is L-2, 3-dihydroxybutanedioic acid.</p>	8.62	<p><u>Acide L-tartrique HO<sub>2</sub>CCH(OH)CH(OH)CO<sub>2</sub>H (NIA 8-19-658)</u>  est l'acide L-dihydroxy-2,3 butanedioïque.</p>
8.63	<p><u>Tartrazine lake (or FD&amp;C Yellow No. 5 lake) (IFN 8-15-912)</u>  is the trisodium salt of 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulfophenyl)-4-((4-sulfophenyl)azo)-1H-pyrazole -3-carboxylic acid and is a colouring agent. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u></p>	8.63	<p><u>Colorant tartrazine (ou Jaune N° 5 FD&amp;C laque) (NIA 8-15-912)</u>  est le sel trisodique de l'acide 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulfophényl)-4-((4-sulfophényl) azo)-1H-pyrazole -3-carboxylique; il s'agit d'un agent de coloration. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en colorant primaire.</u></p>
8.64	<p><u>Turmeric, tubers, dehydrated (IFN 8-29-671)</u>  is the dried rhizome derived from the plant source <u>Curcuma longa</u> and is a colouring agent.</p>	8.64	<p><u>Tubercules de curcuma déshydratés (NIA 8-29-671)</u>  est un agent colorant, rhizome séché obtenu de la plante <u>Curcuma longa</u></p>
8.66	<p><u>Verxite, granules (or Hydrobiotite or Magnesium-aluminum-iron silicate or Zonolite or Vermiculite) (IFN 8-08-993)</u>  is a magnesium-iron-aluminum silicate containing a minimum of 98 percent hydrobiotite. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is for use in an amount not to exceed 5 percent of the finished feed."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé en quantité ne devant pas dépasser 5 pour cent de l'aliment fini.»</u></p>	8.66	<p><u>Verxite, granules (ou Hydrobiotite ou Silicate de magnésium, d'aluminium et de fer ou Vermiculite) (NIA 8-08-993)</u>  est un silicate de magnésium, d'aluminium et de fer contenant au moins 98 pour cent d'hydrobiotite. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé en quantité ne devant pas dépasser cinq pour cent de l'aliment fini.» et/ou "This product is for use in an amount not to exceed cinq percent on the finished feed."</u></p>

8.67	<p><u>Xanthan gum</u> (IFN 8-15-818) is a polysaccharide gum derived from a non-pathogenic strain of the microorganism <u>Xathomonas campestris</u>, purified by recovery with isopropyl alcohol. The dominant hexose units are d-glucose, d-mannose and d-glucuronic acid as the sodium, potassium or calcium salts. It shall be free from viable microbial cells. It shall not contain more than 750 parts per million residual isopropyl alcohol. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is for use as an emulsifier, stabilizer or thickener in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent in calf milk replacer and 0.25 percent in liquid feed supplements for ruminant animals." and/or</p> <p>«Ce produit est destiné à être utilisé comme émulsifiant, stabilisant ou épaississeur dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent dans les aliments d'allaitement pour veaux et 0,25 pour cent dans les suppléments liquides pour ruminants.»</p>	8.67	<p><u>Gomme xanthanique</u> (NIA 8-15-818) est une gomme de polysaccharides produite à partir d'une lignée non-pathogène de <u>Xathomonas campestris</u> et purifiée par un recouvrement à l'alcool isopropylique. Les unités d'hexoses dominants sont le d-glucose, d-mannose et l'acide d-glucuronique sous forme de sel sodique, potassique ou calcique. Le produit ne doit pas contenir de micro-organismes vivants. Il ne doit pas contenir plus de 750 parties par million d'alcool isopropylique résiduel. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p>«Ce produit est destiné à être utilisé comme émulsifiant, stabilisant ou épaississeur dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent dans les aliments d'allaitement pour veaux et 0,25 pour cent dans les suppléments liquides pour ruminants.» et/ou</p> <p>"This product is for use as an emulsifier, stabilizer or thickener in feeds in an amount not to exceed 0.1 percent in calf milk replacer and 0.25 percent in liquid feed supplements for ruminant animals."</p>
8.68	<p><u>Adipic acid</u> (IFN 8-18-664) is hexanedioic acid.</p>	8.68	<p><u>Acide adipique</u> (NIA 8-18-664) est l'acide hexanedioïque.</p>
8.69	<p><u>Amaranth dye</u> (or <u>FD&amp;C. Red No. 2 dye</u>) (IFN 8-18-665) is the trisodium salt of 1-(4-sulfo-1-naphthylazo)-2-naphthol-3,6-disulfonic acid and is a colouring agent.</p>	8.69	<p><u>Colorant amarante</u> (ou <u>FD&amp;C teinture rouge No. 2</u>) (NIA 8-18-665) est le sel trisodique de l'acide 1-(4-sulfo-1-naphthylazo)-2-naphthol-3,6-disulfonique utilisé comme agent colorant.</p>
8.70	<p><u>Ammonium chloride</u> (IFN 8-08-814) is the ammonium salt of hydrochloric acid.</p>	8.70	<p><u>Chlorure d'ammonium</u> (NIA 8-08-814) est le sel d'ammonium d'acide chlorhydrique.</p>
8.71	<p><u>Ammonium hydroxide</u> (IFN 6-26-402) is an aqueous ammonia solution containing between 15 to 30 per cent (weight by weight) of ammonia. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is for use in an amount not to exceed 0.1 per cent of the total diet." and/or</p> <p>«Ce produit est à utiliser en quantité ne devant pas excéder 0,1 pour cent de la ration totale.»</p>	8.71	<p><u>Hydroxyde d'ammonium</u> (NIA 6-26-402) est une solution d'ammoniaque aqueuse renfermant entre 15 et 30 pour cent (poids/poids) d'ammoniac. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p>«Ce produit est utilisé en quantité ne devant pas dépasser 0,1 pour cent de la ration totale.» et/ou</p> <p>"This product is for use in an amount not to exceed 0.1 percent on the total diet".</p>
8.72	<p><u>Brilliant blue FCF dye</u> (or <u>FD&amp;C. blue no. 1 dye</u>) (IFN 8-30-386) is the disodium salt of N-ethyl-N-(4-((4-ethyl((3-sulfophenyl)methyl, amino)phenyl)methylene)-2,5-cyclohexadien-1-ylidene)-3-sulfobenzene-methanaminium hydroxide inner salt and is a colouring agent.</p>	8.72	<p><u>Bleu brillant F.C.F.</u> (ou <u>FD&amp;C teinture Bleu No. 1</u>) (NIA 8-30-386) est le sel disodique interne de l'hydroxyde de N-éthyl-N-(4-((4-éthyl((3-sulfophényl) méthyl) amino) phényl) méthylène)-2, 5-cyclohexadiène-1-ylidène)-3-sulfobenzène-méthanaminium et est utilisé comme agent colorant.</p>
8.73	<p><u>Calcium L-ascorbate</u> (or <u>Calcium ascorbate</u>) (IFN 8-26-246) is the calcium salt of ascorbic acid.</p>	8.73	<p><u>L-Ascorbate de calcium</u> (ou <u>Ascorbate de calcium</u>) (NIA 8-26-246) est le sel de calcium d'acide ascorbique.</p>
8.74	<p><u>Calcium formate</u> (IFN 8-30-388) is the calcium salt of formic acid. It shall be labelled with a <u>guarantee for minimum calcium and minimum calcium formate.</u></p>	8.74	<p><u>Formiate de calcium</u> (NIA 8-30-388) sel de calcium d'acide formique. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en calcium et minimale en formiate de calcium.</u></p>
8.75	<p><u>Calcium lactate</u> (IFN 8-30-387) is the calcium salt of lactic acid.</p>	8.75	<p><u>Lactate de calcium</u> (NIA 8-30-387) est le sel de calcium de l'acide lactique.</p>
8.76	<p><u>Caramel</u> (or <u>Caramel colour</u>) (IFN 8-18-933) is the burnt sugar colouring made by heating sugar or glucose, adding small quantities of alkaline carbonate or a trace of mineral acid during the heating.</p>	8.76	<p><u>Caramel</u> (ou <u>Colorant caramel</u>) (NIA 8-18-933) est un colorant fait de sucre brûlé; préparé par chauffage du sucre ou du glucose, puis addition de petites quantités de carbonate d'alcali ou d'une quantité minime d'acide minéral durant le chauffage.</p>
8.77	<p><u>Erythorbic acid</u> (or <u>Isoascorbic acid</u>) (IFN 8-09-823) is Derythro-hex-2-enoic acid.</p>	8.77	<p><u>Acide érythorbique</u> (ou <u>Acide isoascrobique</u>) (NIA 8-09-823) est l'acide D-érythro-hex-2-énoïque.</p>
8.78	<p><u>Erythrosine dye</u> (or <u>FD&amp;C. red no. 3 dye</u>) (IFN 8-18-978) is 3'6'-dihydroxy-2,4,5,7-tetraiodospiro (isobenzofuran(1(3H),9'-</p>	8.78	<p><u>Érythrosine</u> (ou <u>FD&amp;C teinture Rouge No. 3</u> ou <u>Teinture d'iodésine</u>) (NIA 8-18-978)</p>

	(9H)xanthan)-3-one disodium salt and is a colouring agent.		est le sel disodique du 3', 6'-dihydroxy-2', 4', 5', 7'tetraidospiro (isobenzofurane-1(3H), 9'(9H) xanthène)-3-one, et est utilisé comme agent colorant.
8.79	<u>Ethanol</u> (or <u>Ethyl alcohol</u> CH <sub>3</sub> CH <sub>2</sub> OH or <u>Anhydrous alcohol</u> ) (IFN -) is ethanol.	8.79	<u>Éthanol</u> (ou <u>Alcool anhydre</u> CH <sub>3</sub> CH <sub>2</sub> OH ou <u>Alcool éthylique</u> ) (NIA -) est l'éthanol.
8.80	<u>Ethyl cellulose</u> (or <u>Cellulose ethyl ether</u> ) (IFN 4-08-045) is prepared from wood pulp or chemical cotton by treatment with alkali and ethylation of the alkali cellulose with ethyl chloride. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/or «Ce produit est utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des Notices sur les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»	8.80	<u>Éthyl cellulose</u> (ou <u>Éther éthylique de cellulose</u> ) (NIA 4-08-045) est obtenu à partir de la pâte de bois ou de coton chimique par action d'une substance alcaline puis éthylation de l'alcalicellulose par du chlorure d'éthyle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des Notices sur les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» et/ou "This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product".
8.81	<u>Fast green FCF dye</u> (or <u>FD &amp; C green no. 3 dye</u> ) (IFN 8-18-979) is the disodium salt of N-ethyl-N(4-((4-(ethyl ((3-sulfophenyl)methyl)amino)phenyl) (4-hydroxy-2-sulfophenyl) -methylene)-2,5-cyclohexadien- 1-ylidene)-3-sulfobenzenemethanamin hydroxide inner salt and is a colouring agent.	8.81	<u>Vert solide F.C.F.</u> (ou <u>FD&amp;C teinture Verte No. 3</u> ) (NIA 8-18-979) est le sel disodique interne de l'hydroxyde de N-éthyl-N-(4-((4-(éthyl((3-sulfophényl) méthyl)amino) phényl)(4-hydroxy-2-sulfophényl)-méthylène)-2-5-cyclohexodiène-1-ylidène)-3-sulfobenzène méthanaminium et est utilisé comme agent colorant.
8.82	<u>Formaldehyde 37% solution</u> (or <u>Formalin</u> ) (IFN 8-26-243) is produced by dissolving 37 per cent by weight of formaldehyde gas in water usually with 10 to 15 per cent methanol added to prevent polymerization and is approved for use as a preservative in whey powder, as a treatment for rapeseed meal to aid bypass of the rumen, and as an ingredient in mould inhibiting agents. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product shall not be used in an amount to exceed 0.25% of the total diet." and/or « Ce produit doit être utilisé en quantité ne dépassant pas 0,25 pour cent de la diet totale ».  To address worker safety concerns it shall be labelled with one or both of the following statements: "Formaldehyde is highly irritating to the upper respiratory tract and eyes; avoid inhalation. Do not swallow; ingestion may cause severe irritation and inflammation of the mouth, throat, and stomach. Formaldehyde is a severe skin irritant and a sensitizer. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on, safe handling, adverse reactions, and emergency aid." and/or "La formaldéhyde est grandement irritante pour la voie respiratoire supérieure et les yeux; éviter d'inhaler. Ne pas avaler. L'ingestion peut causer de sévères irritations et inflammations de la bouche, la gorge, et l'estomac. La formaldéhyde est un irritant et un sensibilisateur pour la peau. Porter de l'équipement de protection personnel approprié lors de la manipulation de ce produit. Consulter la fiche signalétique pour des renseignements sur la manipulation sécuritaire, des réactions indésirables, et pour de l'aide en cas d'urgence."	8.82	<u>Formaldéhyde en solution de 37 pour cent</u> (ou <u>Formaline</u> ou <u>Formol</u> ) (NIA 8-26-243) est produite en dissolvant 37 pour cent en poids de formaldéhyde gazeux dans de l'eau, habituellement en présence de 10 à 15 pour cent de méthanol ajouté pour prévenir la polymérisation et est approuvée comme agent de conservation dans la poudre de lactosérum, comme traitement à la farine de colza afin d'aider à la digestion dans la rumen, et comme ingrédient dans les agents inhibiteurs de moisissures. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les deux mentions suivantes:</u> "Ce produit doit être utilisé en quantité ne dépassant pas 0,25% de la ration totale." et/ou "This product shall not be used in an amount to exceed 0.25% on the total diet."  Afin de minimiser les problèmes de sécurité des travailleurs, l'étiquette doit porter l'une ou les deux mentions suivantes : "La formaldéhyde est grandement irritante pour la voie respiratoire supérieure et les yeux; éviter d'inhaler. Ne pas avaler. L'ingestion peut causer de sévères irritations et inflammations de la bouche, la gorge, et l'estomac. La formaldéhyde est un irritant et un sensibilisateur pour la peau. Porter de l'équipement de protection personnel approprié lors de la manipulation de ce produit. Consulter la fiche signalétique pour des renseignements sur la manipulation sécuritaire, des réactions indésirables, et pour de l'aide en cas d'urgence." et/ou "Formaldehyde is highly irritating to the upper respiratory tract and eyes; avoid inhalation. Do not swallow, ingestion may cause severe irritation and inflammation on the mouth, throat, and stomach. Formaldehyde is a severe skin irritant and a sensitizer. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on, safe handling, adverse reactions, and emergency aid"
8.83	<u>Fumaric acid</u> (IFN 8-18-666) is trans-butenedioic acid.	8.83	<u>Acide fumarique</u> (NIA 8-16-666) est l'acide trans-butenedioïque.
8.84	<u>Graphite</u> (or <u>Calcined petroleum coke</u> ) (IFN 6-26-410) is crystallized carbon of uniform particle size with traces of iron, silicon dioxide, etc. and is a carrier. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum per cent carbon.</u>	8.84	<u>Graphite</u> (ou <u>Coke de pétrole calciné</u> ou <u>Plombagine</u> ) (NIA 6-26-410) est du charbon cristallisé dont les particules sont de taille uniforme, qui présente des traces de fer, de dioxyde de silicium etc. et qui sert au remplissage. <u>L'étiquette doit porter la garantie</u>

			<u>d'un pourcentage minimum en charbon.</u>
8.85	<u>Gum arabic</u> (or <u>Gum acacia</u> ) (IFN 8-18-675) is the dried gummy exudate of the stems and branches derived from the plant source <u>Acacia senegal</u> (L.) Willd.	8.85	<u>Gomme arabique</u> (ou <u>Gomme acacia</u> ) (NIA 8-18-675) est le produit d'exsudation gommeux et sec issu des tiges et des branches de la plante <u>Acacia senegal</u> (L.) Willd.
8.86	<u>Indigo carmine</u> (or <u>Indigo carmine lake</u> or <u>FD&amp;C blue No.2 lake</u> or <u>Indigotine lake</u> or <u>FD&amp;C blue no.2</u> or <u>Indigotine</u> ) is a colouring agent. The Lake form may also be used if it consists of Indigo Carmine extended on alumina. If the Lake form of the colouring agent is used then the common name shall correspond thereto. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u>	8.86	<u>Carmin d'indigo</u> (ou <u>carmin d'indigo laque</u> ou <u>Indigotine laque</u> ou <u>Indigotine FD&amp;C bleue No.2 laque</u> ou <u>FD&amp;C bleue No.2</u> ) est utilisé comme colorant. La forme laquée peut également être utilisée lorsqu'il s'agit du Carmin d'indigo absorbé sur l'alumine. Si la forme laquée du colorant est utilisée, le nom commun doit correspondre à cette forme. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la tenue minimale du colorant primaire.</u>
8.87	<u>Kaolin</u> (IFN 8-08-040) is hydrated aluminum silicate. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as an anti-caking agent in an amount not to exceed 2.5 per cent of the finished feed." and/or «Ce produit est utilisé comme agent antiagglutinant en quantité ne devant pas dépasser 2,5 pour cent de l'aliment fini.»	8.87	<u>Kaolin</u> (NIA 8-08-040) est un silicate d'aluminium hydraté. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé comme agent anti-agglutinant en quantité ne devant pas dépasser 2.5 pour cent de l'aliment fini.» et/ou "This product is for use as an anti-caking agent in an amount not to exceed 2.5 pour cent on the finished feed".
8.88	<u>Locust bean gum</u> (or <u>Carob bean gum</u> ) (IFN 8-07-250) is the dried gummy exudate obtained by grinding the endosperms derived from the tree pods of the plant source <u>Ceratonia siliqua</u> L., <u>Leguminosae</u> (St. John's Bread).	8.88	<u>Gomme de caroubier</u> (ou <u>Gomme de caroube</u> ) (NIA 8-07-250) est le produit d'exsudation gommeux et sec obtenu par broyage de l'endosperme dérivé des gousses de la plante <u>Ceratonia siliqua</u> L. <u>Leguminosae</u> (St. John's bread).
8.89	<u>Montmorillonite clay</u> (or <u>Montmorillonite</u> ) (IFN 8-09-364) is a clay forming the principal constituent of bentonite. Approximate formula: $R+_{0.33}(Al,Mg)_2Si_4O_{10}(OH)_2nH_2O$ where R+, in natural materials, includes one or more of the cations Na+, K+, Mg <sup>2+</sup> , and Ca <sup>2+</sup> , and possibly others. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use in non-medicated feeds only as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed 2 per cent of the total diet." and/or «Ce produit est utilisé dans les aliments non-médicaments comme agent antiagglutinant au de palletisation en quantité ne devant pas dépasser 2,0 pour cent de l'aliment fini.»	8.89	<u>Argile de montmorillonite</u> (ou <u>Montmorillonite</u> ) (NIA 8-09-364) est un argile smectite et le principal constituant de la bentonite. Le formule approximative: $R+_{0.33}(Al, Mg)_2Si_4O_{10}(OH)_2:nH_2O$ ou R+, dans les minéraux naturels, contient l'un ou plus des cations Na+ K+ Mg <sup>2+</sup> et Ca <sup>2+</sup> ou autres. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé dans les aliments non-médicamentés comme agent anti-agglutinant en quantité ne devant pas dépasser 2,0 pour cent de l'aliment fini.» et/ou "This product is for use in non-medicated feeds as an anticaking agent in an amount not to exceed 2 percent on the total diet".
8.90	<u>Octadecanoic acid</u> (or <u>Stearic acid</u> ) (IFN 8-18-676) is a glyceride occurring in animal fats and oils and vegetable oils.	8.90	<u>Acide octadécanoïque</u> (ou <u>Acide stéarique</u> ) (NIA 8-18-676) est un glycéride qui se retrouve dans les graisses et les huiles animales ainsi que dans les huiles végétales.
8.91	<u>Octadec-9-enoic acid</u> (or <u>Oleic acid</u> ) (IFN 8-18-677) is $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_7COOH$ .	8.91	<u>Acide octadéc-9-énoïque</u> (ou <u>Acide oléique</u> ) (NIA 8-18-677) est $CH_3(CH_2)_7CH=CH(CH_2)_7COOH$ .
8.92	<u>Polyoxyethylene glycol 400 mono-and di-oleates</u> (IFN 8-08-053) is the product resulting from condensation of ethylene glycol and ethylene oxide.	8.92	<u>Mono et di-oléates du polyoxyéthylène glycol 400</u> (NIA 8-08-053) est le produit résultant de la condensation de l'éthylène glycol et de l'oxyde d'éthylène.
8.93	<u>Potassium sodium copper chlorophyllin</u> (IFN 8-32-163) is the copper derivative of the potassium sodium salt of chlorophyll and is a colouring agent. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u>	8.93	<u>Sel de sodium potassium de la chlorophylle de cuivre</u> (NIA 8-32-163) est un dérivé au cuivre du sel de sodium et de potassium de la chlorophylle et est utilisé comme agent de colorant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un contenu minimum en colorant primaire.</u>
8.94	<u>Propylene glycol mono-and di-esters of fats and fatty acids</u> (IFN 8-18-678) is a mixture of 1,2-propanediol mono-and diesters of fats or fatty acids or both.	8.94	<u>Mono et di-esters du propylène glycol, de lipides et d'acides gras</u> (NIA 8-18-678) est un mélange de mono et de di-esters de graisses et d'acides gras, ou des deux, et du 1, 2-propanediol.
8.95	<u>Resin quaiac</u> (or <u>Guaiac gum</u> ) (IFN 8-03-909) is the resin obtained from the wood of <u>Guajacum officinale</u> L. or <u>Guajacum sanctum</u> Zygophyl. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as an antioxidant at a level not to	8.95	<u>Résine de gaïac</u> (ou <u>Gomme de gaïac</u> ) (NIA 8-03-909) est la résine obtenue du bois du <u>Guajacum officinale</u> L. ou <u>Guajacum sanctum</u> zygophyllaceae. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé comme antioxydant, la quantité totale

	<u>exceed 0.1 per cent (equivalent antioxidant activity 0.01 per cent) of the fat or oil content of the feed."</u> and/or «Ce produit est utilisé comme antioxydant, la quantité totale d'antioxydant (l'équivalent activité en antioxydant 0.01 pour cent) ne doit pas dépasser 0.1 pour cent de contenu total en gras ou en hile de l'aliment du bétail.»		<u>d'antioxydant (équivalent activité en antioxydant 0.01 pour cent) ne doit pas dépasser 0,1 pour cent du contenu total en gras ou en huile de l'aliment du bétail.»</u> and/or "This product is for use as an antioxidant at a level not to exceed 0.1 percent (equivalent antioxidant activity 0.01 percent) on the fat or oil content on the feed."
8.96	<u>Seaweed extract liquid</u> (IFN 8-30-459) is the stabilized product resulting from extracting the solid material from the solubilization, conducted in accordance with good manufacturing practices, of non-toxic macroscopic marine algae (marine plant) of the families <u>Gelidiaceae, Gigartinaceae, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae, Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae and Ulvaceae</u> . The family or families must be listed after the name. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum salt, maximum crude fibre, maximum iodine, maximum sulphate and minimum potassium.</u>	8.96	<u>Extrait liquide de varech</u> (NIA 8-30-459) est le produit stabilisé résultant de l'extraction de la matière solide issue de la dissolution menée conformément aux bonnes pratiques de fabrication, d'algues marines macroscopiques non toxiques (plante marine) des familles des <u>Gelidiaceae, Gigartinaceae, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae, et Ulvaceae</u> . La (les) famille(s) doit (doivent) être indiquée(s) après le nom. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de sel, d'un maximum de fibres brutes, d'un maximum d'iode, d'un maximum de sulfate et d'un maximum de potassium.</u>
8.97	<u>Sepiolite</u> (IFN - -) is a natural mineral clay with the general formulation $Si_{12}Mg_8O_{30}(OH)_4O_8H_2O$ .	8.97	<u>Sépiolite</u> (NIA - - ) est un argile minéral naturel de formule générale $Si_{12}Mg_8O_{30}(OH)_4O_8H_2O$ .
8.98	<u>Sodium alginate</u> (or <u>Algin</u> , or <u>Alginic acid sodium salt</u> or <u>Sodium polymannuronate</u> ) (IFN 8-20-961) is a gelling polysaccharide from giant brown seaweed (giant kelp, <u>Macrocystic pyrifera</u> (L.)) or from horsetail kelp ( <u>Laminaria diatata</u> (L.)) or from sugar kelp ( <u>Laminaria saccharina</u> (L.)) and is a stabilizer.	8.98	<u>Alginate de sodium</u> (ou <u>Algine</u> ou <u>Sel de sodium de l'acide alginique</u> , ou <u>Polymannuronate de sodium</u> ) (NIA 8-20-961) est un agent de stabilisation constitué de polysaccharides gelifiants extraits de l'algue brune géante ( <u>Macrocystic pyrifera</u> (L.)) ou de la laminaire digitée ( <u>Laminaria digitata</u> (L.)) ou de la laminaire digitée ( <u>Laminaria digitata</u> (L.)) ou de la laminaire saccharine ( <u>Laminaria saccharina</u> (L.)).
8.99	<u>Sodium calcium aluminosilicate hydrated</u> (or <u>Hydrated sodium calcium aluminosilicate</u> ) (IFN 8-32-165) is $NaCaO.Al_2O_3.2SiO_2.H_2O$ . <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use in feeds as an anticaking agent in an amount not to exceed 2 per cent of the total diet." and/or «Ce produit est utilisé dans les aliments comme agent antiagglutinant en quantité ne devant pas dépasser 2,0 pour cent de la ration totale.»	8.99	<u>Alumino silicate hydraté de sodium calcium</u> (NIA 8-32-165) est $NaCaO.Al_2O_3.2SiO_2.H_2O$ . <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé dans les aliments comme agent anti-agglutinant en quantité ne devant pas dépasser 2,0 pour cent de la ration totale.» et/ou "This product is for use in feeds as an anticaking agent in an amount not to exceed 2 per cent on the total diet".
8.100	<u>Sodium copper chlorophyllin</u> (IFN 8-32-164) is the copper derivative of the sodium salt of chlorophyll and is a colouring agent. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u>	8.100	<u>Sel sodique de la chlorophylle de cuivre</u> (NIA 8-32-164) est un dérivé au cuivre du sel de sodium de la chlorophylle et est utilisé comme agent colorant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un contenu minimum en colorant primaire.</u>
8.101	<u>Sodium salts of fatty acids</u> is obtained by saponification of animal fat, or vegetable oil followed by removal of glycerol and neutralization of the remaining fatty acids with sodium hydroxide to form salts of the fatty acids (soap), and is used as an anti-caking agent and emulsifier. The source of the free fatty acids shall be indicated on the label. If an antioxidant is used, the common name or names shall also be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum unsaponifiable matter, maximum free fatty acids, and minimum total fatty acid salts.</u>	8.101	<u>Sel sodique d'acides gras</u> est obtenu par la saponification du gras d'une source animale, végétale ou marine, suivie de l'extraction du glycérol et de la neutralisation des acides gras restants avec de l'hydroxyde de sodium pour former des sels des acides gras (savon) et utiliser comme émulsifiant et comme agent anti-agglutinant. La source des acides gras libres devrait être indiquée sur l'étiquette. Si un ou des antioxydants sont utilisés, leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en humidité, d'un maximum de substances non saponifiables, d'un maximum d'acides gras libres et d'un minimum d'acides gras libres totales.</u>
8.102	<u>Sodium sulfite anhydrous</u> (or <u>Sodium sulfite</u> ) (IFN 8-26-307) is the anhydrous sodium salt of sulfur trioxide. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum sodium sulfite.</u>	8.102	<u>Sulfite de sodium anhydre</u> (ou <u>Sulfite de sodium</u> ) (NIA 8-26-307) est le sel anhydre de sodium de l'acide sulfureux. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de sulfite de sodium.</u>
8.103	<u>Sphagnum peat moss</u> (IFN 8-18-980) is the tan to light brown partially decomposed fibrous plant material derived mainly from the genus <u>Sphagnum</u> that has been dried and ground. Since sphagnum mosses accumulate metals, sphagnum peat moss intended for feeding to livestock should not be harvested from areas where the soil contains high concentrations	8.103	<u>Mousse de sphaigne</u> (NIA 8-18-980) est le matériel végétal fibreux, partiellement décomposé, de couleur tan à brun clair, dérivé principalement du genre <u>Sphagnum</u> , qui a été séché et broyé. Comme les mousses de sphaigne accumulent les métaux lourds, aucune mousse de sphaigne qui est destinée à l'alimentation du bétail ne devrait être

	of heavy metals and when used as directed it shall not contribute heavy metals in the total diet above the following levels: copper (25 mg/kg), zinc (300 mg/kg), lead (8 mg/kg), arsenic (8 mg/kg) and cadmium (0.3 mg/kg). <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum fibre, maximum copper, maximum zinc, maximum lead, maximum arsenic and maximum cadmium.</u>		récoltée dans les régions où le sol contient des niveaux élevés des métaux lourds. Lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi, le produit ne devrait pas contribuer des métaux lourds à la ration totale en excès des niveaux suivants: cuivre (25 mg/kg), zinc (300 mg/kg), plomb (8 mg/kg), arsenic (8 mg/kg), et cadmium (0,3 mg/kg). <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur maximale d'humidité, la teneur maximale de fibres brutes, et les teneurs maximales, de cuivre, de zinc, de plomb, d'arsenic, et de cadmium.</u>
8.104	<u>Stainless steel grits</u> (IFN 8-30-444) are small particles (between 35 and 100 mesh) principally composed of iron with chromium, manganese, silicon and carbon and are used as a carrier for colouring agents. It shall not contain more than 20 per cent chromium. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use in microtracers in an amount not to exceed 10 grams per tonne of complete feeds." and/or «Ce produit est utilisé dans les micro traceurs en quantité ne devant pas dépasser 10 grammes par tonne d'aliment.»	8.104	<u>Limailles d'acier inoxydable</u> (NIA 8-30-444) sont petites particules (entre 35 et 100 mailles) composées principalement de fer avec du chrome, du manganèse, du silicium et du carbone, qui sont utilisées comme support dans les agents colorants. Ils ne doivent pas contenir plus de 20 pour cent de chrome. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit doit être utilisé dans les micro traceurs en quantité ne devant pas dépasser 10 grammes par tonne d'aliment.» et/ou "This product is for use in microtracers in an amount not to exceed 10 grams per tonne on complete feeds."
8.105	<u>Sterculia gum</u> (or <u>Karaya gum</u> ) (IFN 8-18-680) is the processed sap derived from the plant source <u>Sterculia urens</u> .	8.105	<u>Gomme Sterculia</u> (ou <u>Gomme karaya</u> ) (NIA 8-18-680) est la résine traitée issue de la plante <u>Sterculia urens</u> .
8.106	<u>Sunset yellow FCF dye</u> (or <u>FD&amp;C yellow no. 6 dye</u> ) (IFN - -) is 6-hydroxy-5-((4-sulfophenyl)azol)-2-naphthalenesulfonic acid disodium salt and is a colouring agent.	8.106	<u>Jaune soleil F.C.F.</u> (ou <u>FD&amp;C teinture Jaune No. 6</u> ) (NIA - -) est le sel disodique de l'acide 6-hydroxy-5-((4-sulfophényl) azol)-2-naphtalènesulfonique et est utilisé comme un agent colorant.
8.107	<u>Sunset yellow FCF lake</u> (or <u>FD&amp;C yellow no. 6 lake</u> ) (IFN 8-18-681) is the trisodium salt of 6-hydroxy-5-((4-sulfophenyl)azol)-2-naphthalenesulfonic acid disodium salt and is a colouring agent. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u>	8.107	<u>Laque de jaune soleil F.C.F.</u> (ou <u>FD&amp;C laque jaune No. 6</u> ) (NIA 8-18-681) est le sel disodique de l'acide 6-hydroxy-5-((4-sulfophényl) azol)-2-naphtalènesulfonique et est utilisé comme agent colorant. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un contenu minimum de colorant primaire.</u>
8.108	<u>Marigold oil extract</u> (or <u>Tagetes erecta L. oil extract</u> ) (IFN 8-30-488) is the hexane extract of the flower petals of <u>Tagetes erecta L.</u> and is used as a colouring agent in livestock feeds. The product shall not contain more than 0.3 per cent ethoxyquin.	8.108	<u>Extrait huileux de rose d'Inde</u> (ou <u>Extrait huileux de tagètes</u> ou <u>Oléo-extrait de rose d'Inde</u> ou <u>Oléo-extrait de Tagetes erecta L.</u> ) (NIA 8-30-488) est l'extrait à l'hexane des pétales de fleurs de <u>Tagetes erecta L.</u> et est utilisé comme agent colorant. Il ne doit pas contenir plus de 0,3 pour cent d'éthoxyquin.
8.109	<u>Talc</u> (IFN 8-16-378) is a naturally occurring mineral consisting primarily of magnesium silicate hydrated and is an anticaking agent. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as an anticaking agent in an amount not to exceed 2.0 per cent of the finished feed." and/or «Ce produit est utilisé en quantité ne devant pas dépasser 2,0 pour cent de l'aliment fini.»	8.109	<u>Talc</u> (NIA 8-16-378) est une substance minérale naturelle composée principalement de silicate de magnésium hydraté utilisé comme agent antiagglutinant. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est utilisé comme agent antiagglutinant en quantité ne devant dépasser 2.0 pour cent de l'aliment fini.» et/ou "This product is for use as an anticaking agent in an amount not to exceed 2.0 per cent on the finished feed".
8.110	<u>Tartrazine dye</u> (or <u>FD&amp;C yellow no. 5 dye</u> ) (IFN 8-30-392) is the trisodium salt of (4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulfophenyl) -4-((4-sulfophenyl) azo)-1H-pyrazole-3-carboxylic acid and is a colouring agent.	8.110	<u>Tartrazine</u> (ou <u>FD&amp;C teinture jaune No. 5</u> ) (NIA 8-30-392) est le sel trisodique de l'acide 4,5-dihydro-5-oxo-1-(4-sulphophényl)-4-((4-sulfophényl)azo)-1H-pyrazole-3-carboxylique et est utilisé comme agent colorant.
8.111	<u>Thaumatococcus</u> (IFN 8-18-682) is the proteins, thaumatococcus I and thaumatococcus II, extracted from the arils of the fruit derived from the plant source <u>Thaumatococcus deniellii</u> . <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as a nonnutritive flavour enhancer in feeds in an amount not to exceed 0.0001 per cent (1 mg/kg) of the total diet." and/or «Ce produit est un agent non-nutritif d'amélioration de la sapidité des aliments et ne doit pas être utilisé à plus d'un	8.111	<u>Thaumatococcus</u> (NIA 8-18-682) est constituée des protéines, thaumatococcus I et thaumatococcus II, extraites des arilles du fruit de la plante <u>Thaumatococcus deniellii</u> . <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est un agent non-nutritif d'amélioration de la sapidité des aliments et ne doit pas être utilisé à plus de 0,0001 pour cent (1 mg/kg) de l'aliment complet.» et/ou "This product is for use as a nonnutritive flavour enhancer in feeds in an amount not to exceed 0.0001 per cent (1 mg/kg) on the total diet".



	<u>pourcentage de 0,0001 de l'aliment complet.»</u>		
8.112	<p><u>Ultramarine blue</u> (IFN - - ) is obtained by calcining a mixture of Kaolin, sulfur, sodium carbonate and carbon at temperatures above 700°C to form a complex sodium aluminum sulfosilicate (Na<sub>7</sub>Al<sub>6</sub>Si<sub>6</sub>O<sub>2</sub>S<sub>3</sub>). <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "Ultramarine blue is for use as a colouring agent in salt blocks in an amount not to exceed 0.5 per cent by weight of the salt." and/or «Le bleu d'outremer doit être utilisé comme agent colorant dans les blocs de sel en quantité ne dépasser pas 0,5 pour cent du poids du sel.»</p>	8.112	<p><u>Bleu d'outremer</u> (NIA - - ) est le produit obtenu par calcination d'un mélange de Kaolin, de soufre, de carbonate de sodium et de charbon à des températures supérieures à 700 °C pour former un complexe de sulfo-silicate de sodium et d'aluminium (Na<sub>7</sub>A<sub>6</sub>Si<sub>6</sub>O<sub>2</sub>S<sub>3</sub>). <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Le bleu d'outremer doit être utilisé comme agent colorant dans les blocs de sel en quantité ne devant pas dépasser 0,5 pour cent du poids en sel.» et/ou "Ultramarine blue is for use as a colouring agent in salt blocks in an amount not to exceed 0.5 per cent by weight on the salt."</p>
8.113	removed February 2011 - duplicate entry to 8.66	8.113	
8.114	<p><u>Wood charcoal</u> (IFN 8-30-460) is the ground, black, amorphous carbon solid obtained by processing of the wood and is a colouring agent. This product is for use in feeds in an amount not to exceed 250 g/tonne in the complete feed.</p>	8.114	<p><u>Charbon de bois</u> (NIA 8-30-460) est du carbone amorphe solide, broyé, noir obtenu par carbonisation du bois et est utilisé comme agent colorant. Ce produit est destiné à être utilisé dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 250 g/tonne de l'aliment complet.</p>
8.115	<p><u>Aluminium hydroxide</u> (or <u>Aluminum hydroxide</u> or <u>Aluminum (III) hydroxide</u> or <u>Aluminium (III) hydroxide</u> or <u>AlH<sub>3</sub>O<sub>3</sub></u> or <u>Al(OH)<sub>3</sub></u>) is the hydrated oxide salt of aluminium represented by the CAS # 21645-51-2. This ingredient shall be used only as an emulsifying agent or pelleting aid at levels consistent with good manufacturing practices. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product. Aluminium in the complete diet of livestock (all sources) may not exceed the Action Level for aluminium. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum aluminium hydroxide and maximum aluminium.</u></p>	8.115	<p><u>Hydroxyde d'aluminium</u> (ou <u>Hydroxyde d'aluminium (III)</u> ou <u>AlH<sub>3</sub>O<sub>3</sub></u> ou <u>Al(OH)<sub>3</sub></u>) est le sel hydraté d'oxyde d'aluminium portant le no 21645-51-2 du CAS. Cet ingrédient peut seulement être utilisé comme agent émulsifiant ou de pelletisation à des taux d'inclusion qui correspondent aux bonnes pratiques de fabrication. Consultez le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les médicaments dont la compatibilité avec ce produit est acceptable. Notez bien que la teneur d'aluminium (provenant de toutes les sources) dans le régime alimentaire complet du bétail ne peut pas dépasser le seuil d'intervention pour l'aluminium. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale d'hydroxyde d'aluminium et pour la teneur maximale d'aluminium</u></p>
8.116	<p><u>Annatto seeds, extract</u> (or <u>Annatto extract</u> or <u>Bixa orellana seed extract</u>) (IFN - - ) is the extract of the annatto seed, <u>Bixa orellana</u> which contains bixin and several yellow to orange-red pigments which give carotene reactions, and is a colouring agent.</p>	8.116	<p><u>Extrait de graine de rocou</u> (ou <u>Extrait de rocou</u> ou <u>Extrait de graines de bixa orellana</u>) (NIA - - ) est l'extrait de graines de rocouyer renfermant de la bixine et plusieurs pigments allant du jaune au rouge orangé et donnant des réactions semblables à celles du carotène et est utilisé comme agent colorant.</p>
8.117	<p><u>Citric ester of mono and di- glycerides</u> (IFN 8 - - ) consists of mixture of Mono and Di- glycerides in a citric ester matrix.</p>	8.117	<p><u>Ester citrique de mono et de diglycérides</u> (NIA - - - ) il s'agit d'un mélange de mono et de diglycérides dans un substrat d'ester citrique.</p>
8.118	<p><u>Attapulgit clay</u> (IFN 8-14-008) is hydrated aluminum - magnesium silicæ, a naturally occurring mineral mined in Attapulgis, Georgia. The chemical formula is (Mg, Al)<sub>5</sub>Si<sub>6</sub>O<sub>22</sub>(OH)<sub>4</sub>.4H<sub>2</sub>O. <u>It shall be labelled with the following statement:</u> "This product is for use in non-medicated feeds only as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed 0.25% of the finished feed or as an emulsifier in liquid feed supplements at a level not to exceed 2.5% of the supplement." and/or «Ce produit est ajouté aux aliments du bétail non médicamenteux seulement comme anti-agglomérant ou comme agent de pelletisation, en quantité ne dépassant pas 0,25 % de l'aliment fini, ou comme émulsifiant dans les suppléments liquides d'aliments du bétail, dans une proportion maximale de 2,5% du supplément.»</p>	8.118	<p><u>Attapulgit</u> (NIA 8-14-008) il s'agit d'aluminium hydraté - silicate de magnésium, minéral d'origine naturelle tiré des mines d'Attapulgis en Géorgie. Sa formule chimique est (Mg, Al)<sub>5</sub>Si<sub>6</sub>O<sub>22</sub>(OH)<sub>4</sub>.4H<sub>2</sub>O. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u> «Ce produit est ajouté aux aliments du bétail non médicamenteux seulement comme anti-agglomérant ou comme agent de pelletisation, en quantité ne dépassant pas 0,25 % de l'aliment fini, ou comme émulsifiant dans les suppléments liquides d'aliments du bétail, dans une proportion maximale de 2,5 % du supplément.» et/ou "This product is for use in non-medicated feeds only as an anticaking agent or pelleting aid in an amount not to exceed 0.25% on the finished feed or as an emulsifier in liquid feed supplements at a level not to exceed 2.5% on the supplement."</p>
8.119	<p><u>D-mannitol</u> (or <u>Mannitol, D-</u>) (IFN - - - ) is the product of a reduction process by either H<sub>2</sub> gas in the presence of metal catalysts (platinum) or sodium amalgam in water with mannose.</p>	8.119	<p><u>D-mannitol</u> (ou <u>Mannitol, D-</u>) (NIA - - - ) il s'agit du produit du processus de réduction soit par le gaz H<sub>2</sub> en présence de catalyseurs métalliques (platine), soit par un amalgame de sodium dans l'eau en présence de mannose.</p>

8.120	<u>Sorbitan monostearate</u> (IFN - - -) is a mixture of stearic and palmitic acid esters of sorbitol and their mono- and di-anhydrides.	8.120	<u>Monostéarate de sorbitanne</u> (NIA - - -) il s'agit d'un mélange d'esters des acides stéarique et palmitique de sorbitol et de leurs mono et diahydrides.
8.121	<u>Gelatin</u> (IFN - - -) is the product obtained by partial hydrolysis of collagen derived from animal skin, white connective tissue and bones. If the product is or may consist of ruminant material, other than skin and hides, it shall be labelled with the following statement(s) required by the Minister, in English and/or French: <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishments under the Health of Animals Act"</u> and/or <u>« Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à l'égard par la Loi sur la santé des animaux. »</u>	8.121	<u>Gélatine</u> (NIA - - -) est le produit obtenu de l'hydrolyse partielle du collagène provenant de la peau animale, de tissus conjonctifs blancs et des os. Si le produit est ou peut être du matériel de ruminants, autre que la peau et les cuirs, l'étiquette doit porter la mention suivante requise par le ministre en anglais et/ou en français : <u>" Il est interdit d'en nourrir les boeufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux."</u> et/ou <u>"Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the Health on Animals Act."</u>
8.122	<u>Triethyl citrate</u> (or <u>Triethyl citrate (ethyl citrate)</u> ) (IFN - - -) is an emulsifier	8.122	<u>Citrate de triéthyle</u> (ou <u>Citrate de triéthyle (citrate d'éthyle)</u> ) (NIA-) il s'agit d'un émulsifiant.
8.123	<u>Allura red dye</u> (or <u>Allura red dye lake</u> or <u>Allura red dye aluminium lake</u> or <u>Red dye #40 aluminium lake</u> or <u>Red dye #40</u> or <u>FD&amp;C red #40</u> or <u>FD&amp;C #40</u> or <u>FD&amp;C red #40 aluminium lake</u> or <u>FD&amp;C #40 aluminium lake</u> ) is a 6-hydroxy-5-[(2-methoxy-5-methyl-4-sulphophenyl)azo]-2-naphthalene sulfonic acid disodium salt and is used as a colouring agent. The Lake form may also be used if it consists of Allura Red extended on alumina. If the Lake form of the colouring agent is used then the common name shall correspond thereto. <u>The pure dye content is not to be used at levels exceeding 30 ppm in lactating dairy feeds. It shall be labelled with a guarantee for minimum primary dye content.</u>	8.123	<u>Colorant rouge allura</u> (ou <u>Rouge allura laque</u> ou <u>Laque d'aluminium rouge allura</u> ou <u>rouge allura AC</u> , ou <u>Rouge no. 40 laque d'aluminium</u> ou <u>Rouge no. 40</u> ou <u>FD&amp;C Rouge no. 40</u> ou <u>FD&amp;C no. 40</u> ou <u>FD&amp;C no. 40 laque d'aluminium</u> . est le sel disodique de l'acide 6-hydroxy-5-[(2-méthoxy-5-méthyl-4-sulfo-phényl)azo]-2-naphthalène sulfonique, qui est utilisé comme colorant. La forme laquée peut également être utilisée lorsqu'il s'agit du rouge allura absorbé sur l'alumine. Si la forme laquée du colorant est utilisée, le nom commun doit correspondre à cette forme. <u>Ce colorant ne doit pas être utilisé à des concentrations supérieures à 30 ppm dans les aliments pour vaches laitières en lactation. L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur minimale du colorant primaire.</u>
8.124	<u>Malic acid</u> (or <u>Hydroxysuccinic acid</u> or <u>Hydroxybutanedioic acid</u> ) (IFN - - -) is C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>5</sub> .	8.124	<u>Acide malique</u> (ou <u>Acide hydroxy-succinique</u> ou <u>Acide butanoldioïque</u> ) (NIA - - -) est C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>5</sub> .
8.125	<u>Distilled acetylated monoglycerides</u> (IFN - - -) is the product obtained through molecular distillation of the reaction mixture of soybean oil and triacetin. If an antioxidant(s) is used, the common name(s) shall be indicated on the label.	8.125	<u>Monoglycérides acétylés distillés</u> (NIA - - -) il s'agit du produit de la distillation moléculaire d'un mélange d'huile de soja et de triacétine. Si l'on utilise un ou des antioxydants, leur nom commun doit être indiqué sur l'étiquette.
8.126	<u>Sodium erythorbate</u> (or <u>Sodium isoascorbate</u> ) (IFN - - -) is an antioxidant having the chemical formula C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> O <sub>6</sub> Na·H <sub>2</sub> O	8.126	<u>Érythorbate de sodium</u> (ou <u>Isoascorbate de sodium</u> ) (NIA - - -) il s'agit d'un antioxydant dont la formule chimique est C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> O <sub>6</sub> Na·H <sub>2</sub> O.
8.127	<u>Glyceryl monostearate</u> (IFN -- --) is Octadecanoic acid mono-ester with 1, 2, 3-propanetriol	8.127	<u>Monostéarate de glycéryle</u> (NIA -- --) est le mono-ester de l'acide octadécanoïque, avec propanetriol-1,2,3
8.128	<u>Polydimethylsiloxane</u> (or <u>Dimethylpolysiloxane</u> ) (IFN -- --) is the linear and cyclic polymer described by CAS #63148-62-9. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> <u>"This product is an ingredient in antifoaming agents used in liquid feeds and in inedible rendering establishments for blood plasma separation and rendering processes. It shall not result in residues in complete feed of greater than 20 ppm."</u> and/or <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme un ingrédient dans les agents antimoussant utilisés dans les aliments liquides et dans les usines d'équarrissage non comestibles durant l'équarrissage ou durant la séparation du plasma sanguin. Les résidus de ce produit ne doivent pas dépasser 20 ppm de l'aliment complet. »</u>	8.128	<u>Polydiméthylsiloxane</u> (ou <u>Diméthylpolysiloxane</u> ) (NIA -- --) est le polymère cyclique et linéaire décrit au no. 63148-62-9 du CAS. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>" Ce produit est destiné à être utilisé comme un ingrédient dans les agents antimoussant utilisés dans les aliments liquides et dans les usines d'équarrissage non comestibles durant l'équarrissage ou durant la séparation du plasma sanguin. Les résidus de ce produit ne doivent pas dépasser 20 ppm de l'aliment complet. "</u> et/ou <u>"This product is an ingredient in antifoaming agents used in liquid feeds and in inedible rendering establishments for blood plasma separation and rendering processes. It shall not result in residues in complete feed on greater than 20 ppm. "</u>
8.129	<u>Polyoxyethylene stearate</u> (or <u>Polyethylene glycol stearate</u> or <u>Polyoxyethylene monostearate</u> ) (IFN -- --) is formed with a mixture of mono- and di-esters of stearic acid, and	8.129	<u>Stéarate de polyoxyéthylène</u> (ou <u>Stéarate de polyéthylène glycol</u> ) (NIA -- --) est constitué d'un mélange de mono-esters et de di-esters

	polyoxyethylene diols. The polymer is described by CAS #9004-99-3. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is an ingredient in antifoaming agents used in liquid feeds and in inedible rendering establishments for blood plasma separation and rendering processes. It shall not result in residues in complete feed of greater than 5 ppm"; and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme un ingrédient dans les agents antimoussants utilisés dans les aliments liquides et dans les usines d'équarrissages non comestibles durant l'équarrissage ou durant la séparation du plasma sanguin. Les résidus de ce produit ne doivent pas dépasser 5 ppm de l'aliment complet.»		d'acide stéarique et de diols de polyoxyéthylène. Ce polymère est décrit au no. 9004-99-3 du CAS. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit est destiné à être utilisé comme un ingrédient dans les agents antimoussants utilisés dans les aliments liquides et dans les usines d'équarrissages non comestibles durant l'équarrissage ou durant la séparation du plasma sanguin. Les résidus de ce produit ne doivent pas dépasser 5 ppm de l'aliment complet.» et/ou "This product is an ingredient in antifoaming agents used in liquid feeds and in inedible rendering establishments for blood plasma separation and rendering processes. It shall not result in residues in complete feed on greater than 5 ppm."
8.130	<u>Calcium gluconate</u> (IFN 6-01-073) is the calcium salt of gluconic acid and its hydrated forms.	8.130	<u>Gluconate de calcium</u> (NIA 6-01-073) est le sel calcique de l'acide gluconique et ses formes hydratées.
8.131	<u>Grit</u> (or <u>Granite</u> or <u>Crushed stone</u> or <u>Cut stone</u> ) (IFN --) is course ground, non-nutritive, insoluble material (eg. granite rock) for the in vivo grinding of feed by avian species.	8.131	<u>Gravier</u> (ou <u>Granite</u> , ou <u>Pierre concassée</u> , ou <u>Pierre taillée</u> ) (NIA - --) est le matériel broyé, non nutritif et insoluble (p. ex., du granite) qui sert à broyer les aliments in vivo chez les volatiles.
8.132	<u>Iron grits</u> (or <u>Cast steel grits</u> ) (IFN -) are small particles (between 35 and 100 mesh) principally composed of iron with carbon, manganese and silicon and are used as a carrier in microtracers for feed. <u>It shall be labelled with one or both of the following:</u> "This product is for use in microtracers in an amount not to exceed 10 grams per tonne of complete feed." and/or «Ce produit est utilisé dans les microtraceurs en quantité ne devant pas dépasser 10 grammes par tonne d'aliments complets.»	8.132	<u>Particules de fer</u> (ou <u>Particules d'acier moulé</u> ) (NIA --) est les petites particules (35 à 100 mailles) composées principalement de fer avec carbone, de manganèse et de silicium qui servent de porteur dans les microtraceurs des aliments du bétail. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette l'un des deux énoncés suivants:</u> "This product is for use in microtracers in an amount not to exceed 10 grams per tonne of complete feed." et/ ou «Ce produit est utilisé dans les microtraceurs en quantité ne devant pas dépasser 10 grammes par tonne d'aliments complets.»
8.133	<u>Mixed Tocopherols</u> (IFN 7-05-038) is the mixture of alpha, beta, delta and gamma tocopherols to be used in accordance with good manufacturing practices.	8.133	<u>Tocophérols mélangés</u> (NIA 7-05-038) est le mélange d'alpha, bêta, delta et gamma-tocophérols qui doit être utilisé conformément aux bonnes pratiques de fabrication.
8.134	<u>2-Hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid calcium salt</u> (or <u>Calcium citrate</u> , or <u>Tricalcium citrate</u> ) (IFN -- --) is the calcium salt of citric acid. It shall be labelled with minimum percent calcium citrate.	8.134	<u>Sel calcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique</u> (ou <u>Citrate de calcium</u> , ou <u>Citrate tricalcique</u> ) (NIA---) est le sel calcique de l'acide citrique. L'étiquette doit spécifier le pourcentage minimal de citrate de calcium.
8.135	<u>Irish moss</u> (or <u>Chondrus crispus</u> ) (IFN --) is a red seaweed of the family Gigartinaeae (class Rhodophyceae, order Gigartinales). This product is for use only as a component of a flocculating agent to be used in the recovery of soluble fat and protein from waste water of slaughterhouse and meat processing facilities. The recovered product will be further mixed uncooked into meat and bone meal, and rendered. This ingredient shall not contain undegraded forms of carrageenan.	8.135	<u>Mousse d'Irlande</u> (ou <u>Chondrus crispus</u> ) (NIA---) algue rouge de la famille des gigartinaeae (classe des rhodophycées, ordre des gigartinales). Ce produit sert uniquement comme constituant d'un agent de floculation destiné à la récupération des protéines et des corps gras solubles dans les eaux usées provenant des installations d'abattage et de conditionnement des viandes. Le produit récupéré sera ultérieurement mélangé, non cuit, à la farine de viande et d'os, et fondu. Cet ingrédient ne devra pas renfermer de formes non dégradées de carraghénane.
8.136	<u>Hexadecanoic acid</u> (or <u>Palmitic acid</u> ) (IFN --) is C <sub>16</sub> H <sub>32</sub> O <sub>2</sub> and is a glyceryl ester occurring in many fats and oils.	8.136	<u>Acide hexadécanoïque</u> (ou <u>Acide palmitique</u> ) (NIA---) de formule C <sub>16</sub> H <sub>32</sub> O <sub>2</sub> , il est présent dans de nombreuses graisses et huiles.
8.137	<u>Pelleted whole seaweed</u> (or <u>Dehydrated seaweed pellets</u> ) (IFN --) is the product resulting from drying, grinding and pelleting non-toxic macroscopic marine algae (marine plants) of the families <i>Gelidiaceae</i> , <i>Gigartinaeae</i> , <i>Gracilariaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Palmariaceae</i> , <i>Bangiaceae</i> , <i>Laminariaceae</i> , <i>Lessoniaceae</i> , <i>Alariaceae</i> , <i>Fucaceae</i> , <i>Sargassaceae</i> , <i>Monostromataceae</i> and <i>Ulvaeeae</i> . The family or families must be listed after the name Pelleted Whole Seaweed. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum percent salt (NaCl), maximum percent crude fibre, maximum percent iodine, maximum percent sulfate and minimum percent potassium.</u>	8.137	<u>Varech entier aggloméré</u> (ou <u>Agglomérés de varech déshydraté</u> ) (NIA --) produit résultant de la déshydratation, du broyage et de la granulation d'algues marines macroscopiques non toxiques (plantes marines) des familles <i>Gelidiaceae</i> , <i>Gigartinaeae</i> , <i>Gracilariaceae</i> , <i>Solieriaceae</i> , <i>Palmariaceae</i> , <i>Bangiaceae</i> , <i>Laminariaceae</i> , <i>Lessoniaceae</i> , <i>Alariaceae</i> , <i>Fucaceae</i> , <i>Sargassaceae</i> , <i>Monostromataceae</i> et <i>Ulvaeeae</i> . Le nom de la ou des familles doit être indiqué après l'expression varech entier aggloméré. <u>L'étiquette doit porter la garantie de pourcentages maximal de sel (NaCl), maximal de fibre brute, maximal d'iode, maximal de sulfate et minimal de potassium.</u>

8.138	<p><u>Agar</u> (IFN --)</p> <p>is the polysaccharide obtained from the algae of the genus <u>Gracilaria</u>. The algae is cut, boiled, filtered, and the filtrate is mixed with an ethanol/water mixture to precipitate the agar, which is then dried. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of agar.</u> It shall also be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This ingredient is to be used as an encapsulating agent."</u> and/or</p> <p><u>"Ce produit est destiné à être utilisé comme agent d'encapsulation."</u></p>	8.138	<p>Agar-Agar (NIA -- --)</p> <p>est le polysaccharide extrait des algues du genre <i>Gracilaria</i>. Les algues sont coupées, bouillies et filtrées. Le filtrat est mélangé à une solution d'éthanol et d'eau afin d'obtenir un précipité d'agar-agar qui est ensuite séché. <u>L'étiquette doit porter la garantie de pourcentage minimal d'agar-agar.</u> Il faut également inscrire au moins l'un des deux énoncés suivants :</p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent d'encapsulation .»</u> et/ou</p> <p><u>"This ingredient is to be used as an encapsulating agent."</u></p>
8.139	<p><u>Dehydrated seaweed extract (or Seaweed extract powder)</u> (IFN --) is the product resulting from drying the extract of the stable, solid material obtained from the solubilization of non-toxic macroscopic marine algae (marine plant) of the families <u>Gelidiaceae, Gigartinales, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae, Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae and Ulvaceae</u> conducted in accordance with good manufacturing practices. The family or families must be listed after the name. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum salt, maximum crude fibre, maximum iodine, maximum sulphate and minimum potassium.</u></p>	8.139	<p><u>Extrait déshydraté d'algues marines (ou Poudre d'extrait d'algues marines)</u> (NIA -- --)</p> <p>produit résultant du séchage de l'extrait de matière solide stable obtenue par la solubilisation d'algues marines macroscopiques non-toxiques (plantes marines) des familles <u>Gelidiaceae, Gigartinales, Gracilariaceae, Solieriaceae, Palmariaceae, Bangiaceae, Laminariaceae, Lessoniaceae, Alariaceae, Fucaceae, Sargassaceae, Monostromataceae et Ulvaceae</u>. Le nom de la ou des familles doit être indiqué après l'expression Farine de varech. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage maximum de sel (NaCl), d'un pourcentage maximum de fibres, d'un pourcentage maximum d'iode, d'un pourcentage maximum de sulfate et d'un pourcentage minimum de potassium.</u></p>
8.140	<p><u>Wax-free bleached shellac (or Refined bleached shellac)</u> (IFN --) Shellac is obtained from lac, the resinous secretion of the insect <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (Fam. <i>Coccidae</i>), dissolved, bleached, filtered for wax and dried. Wax-free bleached shellac is dissolved in an approved alcohol as per Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i>. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as a protective coating on micro-tracers in feed in an amount not to exceed 0.01% (100 ppm) in the complete diet."</u> and/ or</p> <p><u>&lt;&lt;Ce produit est destiné à être utilisé comme un enrobage sur les micro- traceurs dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,01 pour cent (100 ppm) de la ration totale.&gt;&gt;</u></p>	8.140	<p><u>Gomme-laque décolorée sans cire (ou Gomme-laque raffinée décolorée)</u> (NIA -- --)</p> <p>est obtenue du laque, une sécrétion résineuse de l'insecte <i>Laccifer (Tachardia) lacca</i> Kerr (Fam. <i>Coccidae</i>), dissoute, décolorée, la cire éliminée par filtrage et séchée. Gomme-laque décolorée sans cire est dissoute dans un alcool approuvé dans l'Annexe IV.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>&lt;&lt;Ce produit est destiné à être utilisé comme un enrobage sur les micro-traceurs dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,01 pourcent (100 ppm) de la ration totale.&gt;&gt;</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as a protective coating on micro-tracers in feed in an amount not to exceed 0.01% (100 ppm) in the complete diet."</u></p>
8.143	<p><u>Sedge peat moss (or Peat moss, sedge)</u> (IFN --)</p> <p>Sedge peat moss is the partially decomposed plant material derived mainly from the genus <i>Carex</i> that has been dried and ground. Since sedge grasses accumulate metals, sedge peat moss intended for feeding to livestock should not be harvested from areas where the soil contains high concentrations of heavy metals and when used as directed it shall not contribute heavy metals in the total diet above the following levels: copper (25 mg/kg), zinc (300 mg/kg), lead (8 mg/kg), arsenic (8 mg/kg) and cadmium (0.3 mg/kg). <u>It shall be labelled with guarantees for maximum moisture, maximum fibre, maximum copper, maximum zinc, maximum lead, maximum arsenic and maximum cadmium.</u></p>	8.143	<p><u>Mousse de Carex</u> (NIA -- --)</p> <p>est le matériel végétal fibreux, partiellement décomposé, de couleur tan à brun clair, dérivé principalement du genre <i>Carex</i>, qui a été séché et broyé. Comme la mousse de <i>Carex</i> accumule les métaux lourds, aucune mousse de <i>Carex</i> destinée à l'alimentation du bétail ne devrait être récoltée dans les régions où le sol contient des niveaux élevés des métaux lourds. Lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi, le produit ne devrait pas contribuer des métaux lourds à la ration totale en excès des niveaux suivants: cuivre (25 mg/kg), zinc (300 mg/kg), plomb (8 mg/kg), arsenic (8 mg/kg), et cadmium (0,3 mg/kg). <u>L'étiquette doit porter une garantie pour la teneur maximale d'humidité, la teneur maximal de fibres brutes, et les teneurs maximales de cuivre, de zinc, de plomb, d'arsenic, et de cadmium.</u></p>
8.144	<p><u>Potassium diformate (on carrier) (or Potassium hydrogen diformate on carrier)</u> (IFN ----)</p> <p>is the potassium salt of formic acid with an approved carrier for use as a feed acidifier for swine feed. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum per cent potassium diformate.</u> The carrier used shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an acidifier in swine feeds at a rate of 0.6 to 1.2 per cent of the total diet and is not to exceed 1.2 per cent of the total diet."</u> and/or</p> <p><u>"Ce produit est un acidifiant pour les aliments pour porcs et"</u></p>	8.144	<p><u>Diformiate de potassium (sur support) (ou Hydrogénodiformate de potassium sur support)</u> (NIA -- --)</p> <p>est le sel de potassium de l'acide formique avec un support approuvé pour l'utilisation comme un acidifiant dans les aliments pour les porcs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum pourcentage de diformiate de potassium.</u> Le nom du support doit être indiqué sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>"Ce produit est un acidifiant pour les aliments pour les porcs et doit être utilisé à un taux de 0,6 à 1,2 pour cent de la ration totale et ne doit pas dépasser 1,2 pour cent de la ration"</u></p>

	<p><u>doit être utiliser à un taux de 0,6 à 1,2 pour cent de la ration totale et ne doit pas dépasser 1,2 pour cent de la ration totale.»</u></p> <p><u>It shall be labelled with one or both of the following warnings:</u>  <u>"Risk of serious damage to eyes. Wear appropriate eye/face protection. In case of contact with eyes, rinse immediately with plenty of water and seek medical advice. Avoid inhalation of dust; may cause respiratory distress."</u> and/or  <u>« Risque de lésions sérieuses aux yeux. Porter l'équipement de protection adéquat pour les yeux et le visage. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement avec beaucoup d'eau et consulter un médecin. Éviter d'inhaler la poussière, car celle-ci peut causer une détresse respiratoire. »</u></p> <p><u>The directions for use shall contain one or both of the following statements:</u>  <u>"Ensure that animals have an adequate supply of fresh water available at all times" and/or</u>  <u>«Assurez vous que les animaux ont accès à une quantité suffisante d'eau fraîche à tout temps.»</u></p>		<p><u>totale.» and/ ou</u>  <u>"This product is for use as an acidifier in swine feeds at a rate on 0.6 to 1.2 per cent on the total diet and is not to exceed 1.2 per cent on the total diet."</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions de mise en garde suivantes, ou les deux:</u>  <u>« Risque de lésions sérieuses aux yeux. Porter l'équipement de protection adéquat pour les yeux et le visage. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement avec beaucoup d'eau et consulter un médecin. Éviter d'inhaler la poussière, car celle-ci peut causer une détresse respiratoire.» et/ou</u>  <u>"Risk on serious damage to eyes. Wear appropriate eye/face protection. In case on contact with eyes, rinse immediately with plenty on water and seek medical advice. Avoid inhalation on dust; may cause respiratory distress."</u></p> <p><u>Le mode d'emploi doit aussi porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u>  <u>«Assurez-vous que les animaux ont accès à une quantité suffisante d'eau fraîche en tout temps » et/ou</u>  <u>"Ensure that animals have an adequate supply on fresh water available at all times."</u></p>
8.145	<p><u>Glycerin polyethyleneglycol ricinoleate (IFN --)</u>  <u>is alpha, alpha', alpha"-1,2,3-propanetryltris-omega-hydroxy-poly(oxy-1,2-ethanediyl), [r-(Z)]-12-hydroxy-9-octadecenoate described by CAS #51142-51-9. It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an emulsifier, stabilizer, thickener or gelling agent in feeds at a level not to exceed 0.05 percent of the total diet" and/ or</u>  <u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme émulsifiant, stabilisant, agent épaississant ou agent gélifiant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,05 pour cent de la ration totale.»</u></p>	8.145	<p><u>Ricinoléate de polyéthylène glycol glycérol (NIA -- --)</u>  <u>est alpha, alpha', alpha"-1,2,3-propanetryltris-oméga-hydroxy-poly (oxy-1,2-éthanediyl), [r-(Z)]-12-hydroxy-9-octadécénoate décrit sous le no 51142-51-9 du CAS. L'étiquette doit porter au moins l'une des mentions suivantes :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme émulsifiant, stabilisant, agent épaississant ou agent gélifiant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 0,05 pour cent de la ration totale. » et/ou</u>  <u>"This product is for use as an emulsifier, stabilizer, thickener or gelling agent in feeds at a level not to exceed 0.05 percent on the total diet."</u></p>
8.146	<p><u>Tetrasodium pyrophosphate anhydrous, Na4P2O7 (or Sodium pyrophosphate tetrabasic anhydrous or Tetrasodium diphosphate anhydrous) (IFN --)</u>  <u>is the anhydrous, food grade ingredient described by CAS # 7722-88-5. It shall be labelled with the following statements in English or French or both official languages:</u></p> <p><u>"This product is used to disperse clays in water which are subsequently mixed in feed. It shall be used in accordance with Good Manufacturing Practices and shall not result in residual levels in complete feed of greater than 90 ppm." and</u>  <u>"This product is not approved for use in fish feeds." and/or</u>  <u>« Ce produit est utilisé pour la dispersion de l'argile dans l'eau, laquelle est subséquentement mélangée dans les aliments du bétail. Il doit être utilisé selon les Bonnes pratiques de fabrication et ne doit pas donner lieu à des résidus supérieurs à 90 ppm dans l'aliment complet.» et « Ce produit n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments pour poissons.»</u></p>	8.146	<p><u>Pyrophosphate tétrasodique anhydre (ou Anhydre tétrabasique de pyrophosphate de sodium ou Diphosphate tétrasodique anhydre) (NIA -- --)</u>  <u>est le produit anhydre, propre à la consommation humaine décrit par CAS #7722-88-5. L'étiquette du produit doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>"Ce produit est utilisé pour la dispersion de l'argile dans l'eau, laquelle est subséquentement mélangée dans les aliments du bétail. Il doit être utilisé selon les Bonnes pratiques de fabrication et ne doit pas donner lieu à des résidus supérieurs à 90 ppm dans l'aliment complet." et "Ce produit n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments pour poissons." et/ou</u>  <u>"This product is used to disperse clays in water which are subsequently mixed in feed. It shall be used in accordance with Good Manufacturing Practices and shall not result in residual levels in complete feed on greater than 90 ppm." and "This product is not approved for use in fish feeds."</u></p>
8.147	<p><u>Sodium bisulfate (or Sodium hydrogen sulfate or Sodium acid sulfate) (IFN --)</u>  <u>is the sodium salt of sulfuric acid and is for use as an acidifying agent in forage additive products and acidifiers for feeds. It shall be labelled with a guarantee for minimum percent sodium bisulfate. It shall also be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"Danger! Corrosive. Causes burns to any area of contact. May be harmful or fatal if swallowed. Do not inhale dust. Appropriate protective clothing must be worn during handling." and/or</u>  <u>« Danger ! Corrosif. Cause les brûlures sur n'importe quel endroit de contact. Peut être nocif ou fatal si avalé. Ne respirez pas la poussière. Portez des vêtements de protection appropriés durant la manipulation de ce produit.»</u></p>	8.147	<p><u>Bisulfate de sodium (ou Sulfate sodique d'hydrogène ou Sulfate d'acide sodique) (NIA -- --)</u>  <u>est le sel sodique de l'acide sulfurique et est destiné à être utilisé comme agent acidifiant dans les additifs fourrager et dans les acidifiants pour les aliments du bétail. L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimum de bisulfate de sodium. L'étiquette doit aussi porter les mentions suivantes :</u></p> <p><u>" Danger ! Corrosif. Cause les brûlures sur n'importe quel endroit de contact. Peut être nocif ou fatal si avalé. Ne respirez pas la poussière. Portez des vêtements de protection appropriés durant la manipulation de ce produit. " et/ou</u>  <u>"Danger! Corrosive. Causes burns to any area on contact. May be harmful or fatal if swallowed. Do not inhale dust. Appropriate protective clothing must be worn during handling."</u></p>

8.148	<p><b>DL-alpha-tocopherol</b> (or <b>DL- α-tocopherol</b>) (IFN --) is synthetic alpha- tocopherol, a component of mixed tocopherols. To be used as an antioxidant for livestock feed ingredients in accordance with good manufacturing practices. The product is not to be used as a source of Vitamin E activity in livestock feeds. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of dl-alpha tocopherol per kilogram.</u></p>	8.148	<p><b>DL-alpha-tocophérol</b> (NIA -- --) Le DL-alpha-tocophérol est la forme synthétique de l'alpha-tocophérol, un composé constitué d'un mélange de tocophérols. Il s'agit d'un antioxydant destiné à être utilisé comme ingrédient dans les aliments du bétail conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le produit ne doit pas être utilisé comme une source d'activité de la vitamine E dans les aliments du bétail. <u>L'étiquette du produit doit porter la garantie d'une teneur minimale (exprimée en milligrammes) en dl-alpha tocophérol par kilogramme.</u></p>
8.149	<p><b>Sodium hydroxide lignin dehydrated</b> (or <b>Dehydrated sodium hydroxide lignin</b>) (IFN --) is the by-product of pulping wheat straw with sodium hydroxide and steam in a digester until the lignin is solubilized. There is no bleaching step in this process. The product is washed with water and then flash dried to a powder with not less than 94% solids. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed 4 per cent of the finished pellets. This product is not approved for use in fish feeds. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/or «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent dans les agglomérés finis. Il n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux poissons. Ce poissons.Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.» <u>It shall also be labelled with guarantees for maximum percent ash and maximum percent moisture.</u></p>	8.149	<p><b>Lignine déshydratée à l'hydroxyde de sodium</b> (ou <b>Lignine à l'hydroxyde de sodium déshydratée</b>) (NIA -- --) sous-produit de la fabrication de la pâte de paille de blé avec l'hydroxyde de sodium et la vapeur dans un digesteur jusqu'à solubilisation de la lignine. Ce processus ne comprend pas d'étape de blanchiment. Le produit est lavé à l'eau puis réduit en poudre par séchage-éclair, cette poudre contient au moins 94 % de solides. <u>L'étiquette doit porter une des mentions suivantes ou les deux:</u> «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent dans les agglomérés finis. Il n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux poissons. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de médicaments acceptables avec ce produit.»; et/ou "This product is for use in feeds as a pelleting aid in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed 4 per cent of the finished pellets. This product is not approved for use in fish feeds. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un pourcentage maximal de cendres et d'un pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
8.150	<p><b>Sodium metasilicate pentahydrate solution</b> (IFN --) is an aqueous solution of the pentahydrate, disodium salt of silicic acid (<math>\text{Na}_2\text{O}_3\text{Si} \cdot 5\text{H}_2\text{O}</math> CAS 10213-79-3). This product is to be used as a refining agent in tallow production in inedible rendering plants. It is not to be used in any material destined for fish feed. <u>It shall be labelled with the following statements in English or French or both official languages:</u> "This product is to be used as a refining agent in tallow production in inedible rendering plants. <b>Not to be used in material destined for fish feed.</b> Appropriate protective clothing and equipment must be worn during handling, as specified in the Material Safety Data Sheet." and/ or « Ce produit est destiné pour l'utilisation comme agent de raffinage pour la production du suif, dans les usines d'équarrissage non comestible. <b>Il ne doit pas être utilisé dans les ingrédients destinés à l'alimentation des poissons.</b> Pour sa manutention, on doit porter des vêtements et l'équipement appropriés, tel qu'indiqué dans la fiche de santé-sécurité (signalétique) » <u>It shall also be labelled with percent sodium metasilicate pentahydrate. It shall also be labelled for a range of typical inclusion rates and a maximum inclusion rate in mg of product per kg of waste water. The directions for use must be detailed on the label and include all points of input into the wastewater treatment system.</u></p>	8.150	<p><b>Solution de métasilicate de sodium pentahydraté</b> (NIA -- --) il s'agit d'une solution aqueuse du sel disodique de l'acide silicique pentahydraté (<math>\text{Na}_2\text{O}_3\text{Si} \cdot 5\text{H}_2\text{O}</math> CAS 10213-79-3). Le produit est utilisé comme agent de raffinage pour la production du suif, dans les usines d'équarrissage non comestible. Il ne doit pas être utilisé dans les ingrédients destinés à l'alimentation des poissons. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> « Ce produit est destiné pour l'utilisation comme agent de raffinage pour la production du suif, dans les usines d'équarrissage non comestible. <b>Il ne doit pas être utilisé dans les ingrédients destinés à l'alimentation des poissons.</b> Pour sa manutention, on doit porter des vêtements et l'équipement appropriés, tel qu'indiqué dans la fiche de santé-sécurité (signalétique) »; et/ou "This product is to be used as a refining agent in tallow production in inedible rendering plants. <b>Not to be used in material destined for fish feed.</b> Appropriate protective clothing and equipment must be worn during handling, as specified in the Material Safety Data Sheet." <u>Le pourcentage de métasilicate de sodium pentahydraté doit être indiqué sur l'étiquette. L'étiquette doit aussi indiquer les taux d'inclusion typiques ainsi qu'un taux d'inclusion maximal, en milligrammes de produit par kilogramme d'eau usée. Le mode d'emploi détaillé doit également y figurer ainsi que toutes les étapes auxquelles le produit doit être ajouté.</u></p>
8.151	<p><b>Butyric acid</b> (or <b>Butanoic acid</b> or <b>n-butanoic acid</b> or <b>n-Butyric acid</b>) (IFN 8-17-864) <math>\text{CH}_3(\text{CH}_2)_2\text{COOH}</math> is butanoic acid. This product is for use as an acidifier for poultry, swine, and pre-ruminant calf feeds at a level not to exceed 0.1 % (percent) of complete feed. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent butyric acid.</u></p>	8.151	<p><b>Acide butyrique</b> (ou <b>Acide butanoïque</b> ou <b>Acide n-butyrique</b> ou <b>Acide n-butanoïque</b>) (NIA 8-17-864) <math>\text{CH}_3(\text{CH}_2)_2\text{COOH}</math> est l'acide butanoïque. Ce produit est un acidifiant pour les aliments pour porcs, volailles, et veaux pré-ruminants et ne doit pas dépasser 0.1 pour cent de l'aliment complet. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum d'acide butyrique.</u></p>

8.152	<p><u>Hydrochloric acid</u> (or <u>Hydrogen chloride solution</u>) (IFN 7647-01-0) is a clear colourless solution of hydrogen chloride gas (HCl) in water. It must meet the specification of the United States Pharmacopeia and the National Formulary (USP–NF) or Food Chemical Codex (FCC) monograph. It is a source of dietary chloride anions in registered anion/cation balance feeds. <u>It shall be labelled with the content, by weight, of hydrochloric acid (HCl) or alternatively, indicate the range of hydrochloric acid content, the range of degrees Baumé, and the specific gravity range.</u> <u>To address worker safety concerns it shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"Hydrochloric acid is toxic and corrosive; causes severe burns to eyes, skin, and respiratory tract. Avoid contact with skin and eyes and avoid breathing dust/vapour or spray mist. Do not swallow. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on, safe handling, adverse reactions, and emergency aid."</u> and/or</p> <p><u>« L'acide chlorhydrique est toxique et corrosif, il provoque des brûlures graves aux yeux, à la peau et aux voies respiratoires. Éviter tout contact cutané ou oculaire et éviter de respirer les vapeurs/poussières ou la brume. Ne pas avaler. Porter de l'équipement de protection personnel approprié lors de la manipulation de ce produit. Consulter la fiche signalétique pour des renseignements sur la manipulation sécuritaire, des réactions indésirables, et pour de l'aide en cas d'urgence. »</u></p>	8.152	<p><u>L'acide chlorhydrique</u> (ou <u>Solution d'acide chlorhydrique</u>) (NIA 7647-01-0) est une solution incolore et transparente de chlorure d'hydrogène gazeux dans l'eau. Il doit satisfaire aux spécifications de l'USP–NF (United States Pharmacopeia and the National Formulary) ou du Food Chemical Codex (FCC). C'est une source d'anions de chlorure alimentaire utilisée pour l'équilibre cationique/anionique des aliments du bétail enregistrés. <u>L'étiquette doit porter la teneur en poids de l'acide chlorhydrique (HCl) ou bien indiquer la variation de la teneur en acide chlorhydrique, la variation de degrés Baumé et la variation de la densité.</u> <u>Pour aborder les problèmes de sécurité aux travailleurs, l'étiquette doit porter l'un ou l'autre des énoncés suivants, ou des deux :</u></p> <p><u>« L'acide chlorhydrique est toxique et corrosif, il provoque des brûlures graves aux yeux, à la peau et aux voies respiratoires. Éviter tout contact cutané ou oculaire et éviter de respirer les vapeurs/poussières ou la brume. Ne pas avaler. Porter de l'équipement de protection personnel approprié lors de la manipulation de ce produit. Consulter la fiche signalétique pour des renseignements sur la manipulation sécuritaire, des réactions indésirables, et pour de l'aide en cas d'urgence. »</u> et/ou</p> <p><u>"Hydrochloric acid is toxic and corrosive; causes severe burns to eyes, skin, and respiratory tract. Avoid contact with skin and eyes and avoid breathing dust/vapour or spray mist. Do not swallow. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on, safe handling, adverse reactions, and emergency aid."</u></p>
8.153	<p><u>Sodium thiosulfate</u> (or <u>Sodium thiosulphate, Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub></u>) (IFN –) is the reaction of sodium carbonate with sulfur dioxide and powdered sulfur resulting in &gt; 99.0% pure sodium thiosulfate. It shall not be produced from liquid waste products. It is to be used as a stabilizer in enzyme supplements at levels not to exceed 1 ppm in complete feed. <u>It shall be labelled with guarantee of minimum percent purity Sodium thiosulfate.</u></p>	8.153	<p><u>Thiosulfate de sodium</u> (ou <u>Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub></u>) (NIA –) est la réaction du carbonate de sodium avec du dioxyde de soufre et du soufre en poudre résultant en thiosulfate de sodium pur à &gt; 99,0 %. Il ne doit pas être fabriqué à partir de déchets liquides. Il est destiné à être utilisé comme stabilisant dans des suppléments enzymatiques à des niveaux n'excédant pas 1 ppm dans l'aliment complet. <u>L'étiquette doit porter la garantie du pourcentage minimal de pureté.</u></p>
8.154	<p><u>Zinc acetate dehydrate C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>4</sub>Zn·2H<sub>2</sub>O</u> (or <u>Zinc acetate</u>) (IFN –) is the &gt;99.5% pure dihydrated zinc salt of acetic acid, generally expressed as Zn(O<sub>2</sub>CCH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>. It is prepared by the reaction of acetic acid with zinc carbonate, zinc oxide or zinc metal and water. It is to be used as a stabilizer in enzyme supplements at levels not to exceed 1 ppm in complete feed. <u>It shall be labelled with guarantee of minimum percent Zinc Acetate.</u></p>	8.154	<p><u>Acétate de zinc dihydraté C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>4</sub>Zn·2H<sub>2</sub>O</u> (ou <u>Acétate de zinc</u>) (NIA –) est le sel de zinc de l'acide acétique dihydraté pur à &gt; 99,5 %, généralement exprimé sous la forme Zn(O<sub>2</sub>CCH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>. Il est préparé en faisant réagir de l'acide acétique avec du carbonate de zinc, de l'oxyde ou du zinc métallique et de l'eau. Il est destiné à être utilisé comme stabilisant dans des suppléments enzymatiques à des niveaux n'excédant pas 1 ppm dans l'aliment complet. <u>L'étiquette doit porter la garantie du pourcentage minimal d'acétate de zinc.</u></p>
8.155	<p><u>Polyvinyl alcohol</u> (or <u>PVA</u> or <u>PVOH</u>) is a synthetic polymer containing not less than 93% polyvinyl alcohol with an average molecular mass in the range of 30,000 to 40,000 Daltons. It is manufactured from vinyl acetate monomer (VAM) and is to be used as a stabilizer in enzyme products that are destined for use in swine and poultry feeds. The level of this ingredient is not to exceed 4% in the enzyme product. It shall not contain more than 0.9% of a combination of methanol and methyl acetate, 1.9% of sodium acetate and 12 ppm of the vinyl acetate monomer. <u>It shall be labeled with the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as a stabilizer in enzyme preparations that are for use in swine and poultry feeds in an amount not to exceed 4% of the enzyme product."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme stabilisant dans des préparations enzymatiques qui sont utilisées dans les aliments pour porcs et volailles en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent de la préparation enzymatique. »</u></p> <p><u>It shall be labeled with maximum guarantees for maximum percent (methanol and methyl acetate), maximum percent sodium acetate and maximum milligrams of vinyl acetate monomer per kilogram.</u></p>	8.155	<p><u>Polyalcool de vinyle</u> (ou <u>PVA</u> ou <u>PVOH</u>) est un polymère synthétique qui a une teneur de polyalcool de vinyle d'au moins 93 pour cent et dont la masse moléculaire moyenne varie entre 30 000 et 40 000 daltons. Il est fabriqué à partir de monomères d'acétate de vinyle (VAM) et est utilisé comme stabilisant dans des préparations enzymatiques destinées à être utilisées dans les aliments pour les porcs et les volailles. Le taux d'inclusion de cet ingrédient dans la préparation enzymatique ne doit pas excéder 4 pour cent de la préparation. Il ne doit pas contenir plus de 0,9 pour cent d'une combinaison de méthanol et d'acétate de méthyle, 1,9 pour cent d'acétate de sodium et 12 parties par million (ppm) de monomères d'acétate de vinyle.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme stabilisant dans des préparations enzymatiques qui sont utilisées dans les aliments pour porcs et volailles en quantité ne devant pas dépasser 4 pour cent de la préparation enzymatique. »</u> et/ou</p>

			<p><u>"This product is for use as a stabilizer in enzyme preparations that are for use in swine and poultry feeds in an amount not to exceed 4% of the enzyme product."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un pourcentage maximum de (méthanol et acétate de méthyle, combinés), d'un pourcentage maximum d'acétate de sodium ainsi que la teneur maximale en milligrammes de monomères d'acétate de vinyle par kilogramme.</u></p>
8.156	<p><u>Calcium Oxide (or Quicklime or High Calcium Quicklime)</u></p> <p>is the oxide form of calcium generally expressed as CaO. This product is approved for use as a processing aid to improve fibre digestibility in cereal straws and corn stover at a moisture content of 35 to 50 percent. Calcium oxide shall be used in an amount not to exceed 5 percent (w/w) of the cereal straws or corn stover on a dry matter basis.</p> <p>To address worker safety concerns it shall be labelled with the following statements:</p> <p>Warning: "When calcium oxide is added to water, calcium hydroxide is formed and the reaction is exothermic (i.e., heat is released). Do not store feeds that have been treated with calcium oxide next to combustible materials and do not allow calcium oxide to come into contact with incompatible materials (e.g., acids, oxidizing materials and reactive halogenated compounds). To be stored in a sealed container after opening."</p> <p>"Calcium oxide is a strong alkali chemical. It is irritating to the respiratory tract, skin and eyes; avoid inhalation, ingestion, skin contact and eye contact. Do not swallow; ingestion may cause severe irritation and inflammation of the mouth, throat, and stomach. Prolonged exposure may result in contact dermatitis. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on the safe handling, adverse reactions, and emergency aid."</p> <p>And/or</p> <p>Avertissements : « Lorsque l'oxyde de calcium est ajouté à l'eau, un hydroxyde de calcium se forme, ce qui produit une réaction exothermique (c.-à-d., la réaction libère la chaleur). Ne pas entreposer les aliments pour le bétail, qui ont été traités avec de l'oxyde de calcium près de matériaux combustibles et ne pas permettre à l'oxyde de calcium d'entrer en contact avec des matériaux incompatibles (p. ex., des acides, des matières oxydantes et des composés réactifs halogénés). Conserver dans un contenant scellé après ouverture. »</p> <p>« L'oxyde de calcium est un composé chimique fortement alcalin. Celui-ci provoque une irritation des voies respiratoires, de la peau et des yeux; éviter d'inhaler et d'ingérer le produit, et éviter tout contact avec la peau et les yeux. Ne pas avaler; toute ingestion du produit peut causer de sévères irritations et inflammations de la bouche, de la gorge et de l'estomac. Une exposition prolongée au produit peut causer une dermatite de contact. Porter l'équipement de protection individuelle appropriée lorsque le produit est manipulé. Consulter la fiche signalétique (FS) pour obtenir de plus amples renseignements sur les procédures de manipulation sécuritaires, les effets indésirables et les premiers soins en cas d'urgence. »</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent calcium and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u></p>	8.156	<p><u>Oxyde de calcium (ou Chaux vive ou Chaux vive à forte teneur en calcium)</u></p> <p>est la forme de l'oxyde de calcium généralement exprimée par CaO. L'utilisation de ce produit est approuvée comme agent technologique améliorant la digestibilité des fibres dans les pailles céréalières et les cannes de maïs qui ont un taux d'humidité entre 35 et 50 pourcent. L'oxyde de calcium doit être utilisé en quantités n'excédant pas 5 pourcent (p/p) des pailles céréalières ou des cannes de maïs en termes de matières sèches.</p> <p>Afin de répondre aux préoccupations de sécurité des travailleurs, l'étiquette doit avoir les énoncés suivants :</p> <p>Avertissements : « Lorsque l'oxyde de calcium est ajouté à l'eau, un hydroxyde de calcium se forme, ce qui produit une réaction exothermique (c.-à-d., la réaction libère la chaleur). Ne pas entreposer les aliments pour le bétail, qui ont été traités avec de l'oxyde de calcium près de matériaux combustibles et ne pas permettre à l'oxyde de calcium d'entrer en contact avec des matériaux incompatibles (p. ex., des acides, des matières oxydantes et des composés réactifs halogénés). Conserver dans un contenant scellé après ouverture. »</p> <p>« L'oxyde de calcium est un composé chimique fortement alcalin. Celui-ci provoque une irritation des voies respiratoires, de la peau et des yeux; éviter d'inhaler et d'ingérer le produit, et éviter tout contact avec la peau et les yeux. Ne pas avaler; toute ingestion du produit peut causer de sévères irritations et inflammations de la bouche, de la gorge et de l'estomac. Une exposition prolongée au produit peut causer une dermatite de contact. Porter l'équipement de protection individuelle appropriée lorsque le produit est manipulé. Consulter la fiche signalétique (FS) pour obtenir de plus amples renseignements sur les procédures de manipulation sécuritaires, les effets indésirables et les premiers soins en cas d'urgence. »</p> <p>Et/ou</p> <p>Warning: "When calcium oxide is added to water, calcium hydroxide is formed and the reaction is exothermic (i.e., heat is released). Do not store feeds that have been treated with calcium oxide next to combustible materials and do not allow calcium oxide to come into contact with incompatible materials (e.g., acids, oxidizing materials and reactive halogenated compounds). To be stored in a sealed container after opening."</p> <p>"Calcium oxide is a strong alkali chemical. It is irritating to the respiratory tract, skin and eyes; avoid inhalation, ingestion, skin contact and eye contact. Do not swallow; ingestion may cause severe irritation and inflammation of the mouth, throat, and stomach. Prolonged exposure may result in contact dermatitis. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on the safe handling, adverse reactions, and emergency aid."</p> <p><u>L'étiquette doit porter une garantie pour pourcentage minimal de calcium et la teneur maximale de fluor en milligrammes par kilogramme.</u></p>
8.157	<p><u>Modified corn starch (or Chemically modified corn starch)</u></p>	8.157	<p><u>Amidon de maïs modifié (ou Amidon de maïs modifié chimiquement)</u></p>



	<p>is the food grade product resulting from the chemical modification of waxy corn starch slurry using acid hydrolysis and esterification by octenylsuccinic anhydride. The modified intermediate product is then filtered, dewatered, washed and flash dried to produce the modified corn starch. It is approved for use as an encapsulating agent in livestock feeds in accordance with Good Manufacturing practices.</p> <p><u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is only for use as an encapsulating agent in livestock feeds". And/or « Ce produit est uniquement destiné à être utiliser comme agent d'encapsulation dans les aliments du bétail ».</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum per cent total starch, maximum per cent total starch and maximum per cent moisture.</u></p>		<p>est le produit de qualité alimentaire qui est le résultat de la modification chimique par l'hydrolyse acide et l'estérification par l'anhydride octénylesuccinique d'une bouillie d'amidon de maïs cireux. Le produit modifié intermédiaire est ensuite filtré, essoré et lavé avant de subir un séchage éclair, ce qui permet d'obtenir de l'amidon de maïs modifié. Il est approuvé comme agent d'encapsulation dans les aliments du bétail conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :  « Ce produit est uniquement destiné à être utiliser comme agent d'encapsulation dans les aliments du bétail ». and/or « This product is only for use as an encapsulating agent in livestock feeds. »</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour le pourcentage minimal d'amidon total, le pourcentage maximal d'amidon total et le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
8.158	<p><u>Sodium Metabisulphite (or Sodium Disulphite or Disodium Disulphite or Sodium Pyrosulphite or Disodium Pentaoxodisulphate)</u></p> <p>Is an inorganic compound with the chemical formula (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) and CAS No. 7681-57-4. It shall contain not less than 95 percent sodium metabisulphite and not less than 64 percent sulphur dioxide. This product is for use as a chemical preservative or antioxidant at a level not to exceed 0.55 percent for fats and oils that are used in feeds for dairy cattle. It may be used in combination with another antioxidant that is approved for use in livestock feeds.</p> <p><u>To address worker safety concerns it shall be labelled with the following statement:</u></p> <p><u>Warning Statement: "Sulphur dioxide gas is released when sodium metabisulphite is in the presence of heat and moisture. Sulphur dioxide gas can irritate the eyes and respiratory tract. Wear appropriate personal protective equipment when handling this product. Consult the Material Safety Data Sheet (MSDS) for more information on the safe handling, adverse reactions, and emergency aid."</u></p> <p><u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of sodium metabisulphite and minimum percent sulphur dioxide.</u></p>	8.158	<p><u>Métabisulfite de sodium (ou Bisulfite de sodium ou Bisulfite disodique ou Pyrosulphite de sodium ou Pentaoxodisulphate disodique)</u></p> <p>Est un composé inorganique qui a la formule chimique (Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) et le no CAS 7681-57-4. Il contient au moins 95 pourcent de métabisulfite de sodium et au moins 64 pourcent de dioxyde de soufre. Ce produit est approuvé comme un agent de conservation chimique ou un antioxydant à une concentration ne dépassant pas 0,55 pourcent des graisses et des huiles utilisées dans les aliments des bovins laitiers. Il peut être utilisé en combinaison avec un autre antioxydant déjà approuvé pour les aliments du bétail.</p> <p><u>Pour répondre aux préoccupations en matière de sécurité des travailleurs, l'étiquette doit porter les énoncés suivants :</u></p> <p><u>Mise en garde : « Le dioxyde de soufre est libéré lorsque l métabisulfite de sodium est en présence de chaleur et d'humidité. Le dioxyde de soufre peut irriter les yeux et les voies respiratoires. Porter un équipement de protection personnel lorsque vous manipulez ce produit. Consultez la fiche signalétique pour obtenir de plus amples renseignements sur la manutention sécuritaire, les réactions indésirables et l'aide d'urgence. »</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de métabisulfite de sodium et le pourcentage minimal de dioxyde de soufre.</u></p>
8.159	<p><u>Polysorbate 20 (or Polyoxyethylene sorbitan monolaurate or sorbitan monolaurate or Tween 20 or PEG -20 sorbitan monolaurate)</u></p> <p>is food grade polyoxyethylene 20 sorbitan monolaurate (CAS No. 9005-64-5), used as an emulsifier in the manufacture of livestock feeds in accordance with good manufacturing practices.</p>	8.159	<p><u>Polysorbate 20 (ou Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane ou Monolaurate de sorbitane ou Tween 20 ou PEG - monolaurate de sorbitane 20)</u></p> <p>est la substance de monooléate de polyoxyéthylène sorbitane 20 (no. de CAS 9005-64-5) de qualité alimentaire et est utilisé comme émulsifiant dans la fabrication des aliments du bétail conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>

SCHEDULE IV PART II		ANNEXE IV PARTIE II	
	<b>CLASS 1. DRY FORAGE AND ROUGHAGE PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 1. FOINS ET FOURRAGES SÈCHÉS</b>
	No entries		Pas d'inscriptions
	<b>CLASS 2. PASTURE, RANGE PLANTS AND FORAGES FED GREEN</b>		<b>CATÉGORIE 2. PLANTES DE PATURAGE, PLANTES DE PARCOURS ET FOURRAGES VERTS</b>
	No entries		Pas d'inscriptions
	<b>CLASS 3. SILAGES</b>		<b>CATÉGORIE 3. FOURRAGES ENSILÉS</b>
	No entries		Pas d'inscriptions
	<b>CLASS 4. ENERGY FEEDS</b>		<b>CATÉGORIE 4. ALIMENTS ÉNERGÉTIQUES</b>
4.1	(Repealed; SOR/97-151)	4.1	(Abrogé.; DORS/97-151)
4.2	<u>Calcium salts of fatty acids (IFN -- )</u> are the calcium salts of the free fatty acids from animal fat and/or vegetable oil sources. The source of the free fatty acids shall be indicated on the label. If an antioxidant is used, the common name or names shall also be indicated on the label. <u>It shall be labelled with percent guarantees for minimum total fatty acids, maximum unsaturated fatty acids, maximum triglycerides, maximum free fatty acids and maximum moisture. It shall also be labelled with a statement indicating the equivalent minimum of the calcium salts of the fatty acids.</u>	4.2	<u>Sels calciques d'acides gras (NIA -- )</u> sont les sels de calcium d'acides gras libres issus de matières grasses animales et/ou de sources d'huile végétale. La source des acides gras libres doit être indiquée sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, le ou les nom(s) commun(s) doit (doivent) aussi être indiqué(s) sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie en pourcentage d'un minimum d'acides gras totaux, d'un maximum d'acides gras non-saturés, d'un maximum de triglycérides, d'un maximum d'acides gras libres et d'une teneur maximale en humidité. Elle doit porter aussi une mention faisant état du minimum équivalent en sel de calcium d'acides gras.</u>
4.3	<u>Tree (tall) oil fatty acid (or Tall oil fatty acid) (IFN 4-16-352)</u> is the vacuum distilled fatty acid end product obtained after the concentration, separation and acidification of tall oil from the Kraft or sulfate process of making pulp from pine. It shall contain a minimum of 95 per cent total fatty acids, a maximum of 1 per cent rosin acids and a maximum of 2 per cent unsaponifiable matter. If an antioxidant is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent total fatty acids, maximum per cent unsaponifiable matter and maximum per cent rosin acids.</u>	4.3	<u>Acide gras de résine liquide (NIA 4-16-352)</u> est l'acide gras produit par distillation sous vide obtenu après concentration, séparation et acidification de la résine liquide issue du procédé de fabrication de la pâte kraft ou au sulfate à partir du pin. Il doit contenir un minimum de 95 pour cent d'acides gras totaux, un maximum de 1 pour cent d'acides de colophane et un maximum de 2 pour cent de matières insaponifiables. S'il contient un ou plusieurs antioxydants, leur nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum d'acides gras totaux, d'un maximum de matières insaponifiables et d'un maximum d'acides de colophane.</u>
4.4	<u>Rice bran, stabilized (or Stabilized rice bran) (IFN --)</u> is rice bran which has been treated, soon after milling by heat treatment or other means, that will substantially reduce the lipase activity. The stabilization process used should be included as part of the product name. Free fatty acid content of the crude fat component shall not exceed 4 percent. It shall contain less than 13 percent crude fibre. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum calcium when the calcium carbonate exceeds 3 percent (i.e. Ca exceeds 1.2%).</u>	4.4	<u>Son de riz, stabilisé (ou Stabilisé, son de riz) (NIA---)</u> son de riz traité peu après la mouture par un procédé thermique ou autre, qui réduira sensiblement l'activité de la lipase. Le procédé de stabilisation employé devrait faire partie du nom du produit. La teneur en acides gras libres de la composante lipidique brute ne doit pas dépasser 4 pour cent. La teneur en fibres brutes doit être inférieure à 13 pour cent. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un maximum de calcium lorsque la teneur en carbonate de calcium dépasse 3 pour cent (c.-à-d. plus de 1,2 % de Ca).</u>
4.5	<u>Recycled Food Products, Mixed, Heat-treated and Dehydrated (IFN -- )</u> consists of a mixture of food products and/or by-products which have been separated from the non-edible material, have been ground and are further processed using heat treatment and dehydration. This product shall be manufactured in accordance with Good Manufacturing Practices. The food products and by-products may be obtained from food processing and food service establishments other than international ports of entry, and shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident. It shall be free of harmful microorganisms. It shall be labelled with clear Directions for Use.	4.5	<u>Produit d'aliments recyclés et mélangés, traités à la chaleur et déshydratés (NIA -- )</u> est un mélange d'aliments et/ou de sous-produits d'aliments provenant de l'alimentation humaine qui ont été séparés des matériaux non-comestibles, ont été broyés et soumis à un traitement thermique et à la déshydratation. Ce produit doit être fabriqué conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication. Les aliments et les sous-produits d'aliments peuvent provenir d'usines de transformation d'aliments et des établissements de restauration autres que ceux des points d'entrée internationaux et doivent être ramassés à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée. Ils doivent être exempts de microorganismes nuisibles. L'étiquette doit

	<p>If an antioxidant(s) and/or mould inhibitor(s) is used, they must be approved for use in livestock feeds, used at the approved rate and the common name(s) shall be indicated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent sodium and maximum percent moisture.</u></p>		<p>également porter un mode d'emploi clair.</p> <p>Si un antioxydant(s) et/ou un inhibiteur(s) de moisissures sont utilisés, ils doivent être approuvés pour les aliments du bétail, utilisés aux taux d'utilisation approuvés et leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de fibre brute, le pourcentage maximal de sodium et le pourcentage maximal d'humidité</u></p>
4.6	<p><u>Corn syrup process residue with filter</u> (or <u>Maize syrup process residue with filter</u>, or <u>Maize syrup refinery insoluble with filter</u> or <u>Corn syrup refinery insoluble with filter</u>) consists predominantly of diatomaceous earth and the fatty fraction of corn starch together with protein and residual carbohydrate obtained in the refining of corn syrup by vacuum filtration with diatomaceous earth.</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for maximum diatomaceous earth on a dry matter basis, minimum crude fat, maximum ash, maximum moisture. It shall also be labelled with the following statement(s):</u></p> <p><u>"This product is for use in feeds in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed 2% diatomaceous earth in the total diet. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms."</u> and/or</p> <p><u>« Ce produit doit être utilisé dans les aliments du bétail en quantités calculées d'après le poids sec afin de ne pas dépasser 2 % de terre diatomée dans le régime alimentaire total. Le produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le produit doit également être exempt de microorganismes nuisibles. »</u></p>	4.6	<p><u>Résidu de la fabrication du sirop de maïs avec filtre</u> (ou <u>Matières insolubles du raffinage du sirop de maïs avec filtre</u>) constitué principalement de terre diatomée et de la fraction grasse de l'amidon de maïs en plus des protéines et des glucides résiduels obtenus durant le raffinage du sirop de maïs par filtration à vide avec de la terre diatomée.</p> <p><u>L'étiquette doit porter la garantie d'un maximum de terre diatomée sous une base de matière sèche, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité. Elle doit également porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p><u>« Ce produit doit être utilisé dans les aliments du bétail en quantités calculées d'après le poids sec afin de ne pas dépasser 2 % de terre diatomée dans le régime alimentaire total. Le produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Le produit doit également être exempt de microorganismes nuisibles. »</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use in feeds in amounts calculated on a dry weight basis not to exceed 2% diatomaceous earth in the total diet. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms."</u></p>
4.7	<p><u>Food waste dry, mixed</u> (or <u>Dry food waste</u>) (IFN ----) consists of a mixture of dry food waste products of non-animal origin listed in Schedule IV of the Feeds Regulations, such as Bakery Waste, Cereal Food Fines, Sugar Food Byproducts, Peanut Skins and grains, millfeeds or oilseed meals. The waste product shall be picked up daily or sufficiently often that no decomposition is evident. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum salt, maximum crude fibre, and maximum moisture.</u></p>	4.7	<p><u>Déchets alimentaires, séchés, mélangés</u> (ou <u>Déchets alimentaires séchés</u>) (NIA -- ) constitués d'un mélange de déchets alimentaires séchés d'origine non animale qui figurent à l'annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>, comme les résidus de boulangerie, les fines d'aliments céréaliers, le sous-produits d'aliments glucidiques, les pellicules et grains d'arachides, des issues de mouture ou le tourteau d'oléagineux. Les déchets doivent être ramassés quotidiennement ou suffisamment souvent pour qu'aucune décomposition ne puisse être observée. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un minimum de matières grasses brutes, d'un maximum de sel, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</u></p>
4.8	<p><u>Liquid dairy recycled food products, mixed</u> (IFN - -) consists of a mixture of finished dairy food products, for use in livestock feeds, which may include liquid milk, cream, chocolate milk, sour cream, egg nog, hard cheeses, cream cheese, cottage cheese, yogurt, butter, ice cream, milk by-products, or other food products that are milk-based. <b>It may not contain dairy ingredients that are unpasteurized.</b> The product is separated from non-edible packaging material. The product shall be free from contamination, picked up sufficiently often such that no decomposition is evident, and shall be free of harmful microorganisms. If a processing aid is used (e.g. antifoam or sanitizer) it must be approved. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent dry matter. It shall also be labelled with Directions for Use reflective of the storage stability of the product; and shall be labelled with the following statement:</u></p> <p><u>"CAUTION: This product is perishable"</u></p>	4.8	<p><u>Produits alimentaires recyclés contenant des produits laitiers liquides mélangés</u> (NIA -- ) est constitué d'un mélange de produits laitiers finis destinés à l'alimentation du bétail qui peuvent comprendre du lait liquide, de la crème, du lait au chocolat, de la crème sûre, du lait de poule, des fromages à pâte dure, du fromage à la crème, du fromage cottage, du yogourt, du beurre, de la crème glacée, des sous-produits du lait ou d'autres produits alimentaires à base de lait. <b>Il ne peut contenir des ingrédients laitiers non pasteurisés.</b> Le produit est séparé des matières d'emballage non comestibles. Il doit être exempt de contamination, ramassé à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée et ne peut contenir aucun microorganisme nuisible. Si on l'utilise un adjuvant à la transformation (p. ex., un antimousse ou un assainissant), celui-ci doit être approuvé. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières sèches. Elle doit également porter un mode d'emploi qui tient compte de la stabilité du produit durant l'entreposage, ainsi que la mention suivante :</u></p> <p><u>« MISE EN GARDE : Ce produit est périssable »</u></p>
4.9	<p><u>Sugar water by-product</u> (or <u>Sugar water recycled food product</u>) (IFN</p>	4.9	<p><u>Sous-produit d'eau sucrée</u> (ou <u>Produit alimentaire recyclé à base</u></p>

	<p>--)</p> <p>consists of a mixture of finished fruit or vegetable juices, or soft drink beverages, or similar mixtures that are composed principally of sugars and water, and do not contain dairy based ingredients. The product shall be free from contamination, picked up sufficiently often such that no decomposition is evident, separated from any packaging, and shall be free of harmful microorganisms. If a processing aid is used (e.g. antifoam or flocculent) it must be approved. This ingredient is for use in feeds for swine. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent sugars (as dextrose), maximum percent moisture. It shall also be labelled with Directions for Use reflective of the storage stability of the product, and shall be labelled with the following statement:</u>  <u>"CAUTION: This product is perishable/ MISE EN GARDE : Ce produit est périssable"</u></p>		<p>d'eau sucrée) (NIA -- )</p> <p>consiste en un mélange de jus de fruits ou de légumes finis, ou de boissons douces, ou de mélanges similaires, composés principalement de sucres et d'eau et ne contenant pas d'ingrédients à base de produits laitiers. Le produit doit être exempt de contamination, ramassé suffisamment fréquemment pour qu'aucune décomposition ne soit observée et ne contenir aucun microorganisme nuisible. Si on l'utilise un aide à la transformation (p. ex., un antimousse ou un désinfectant), celui-ci doit avoir été approuvé. Cet ingrédient est destiné à l'alimentation des porcs.  <u>L'étiquette doit porter une garantie du pourcentage minimal en sucres (p. ex. dextrose) et une teneur maximale en humidité. Elle doit également porter un mode d'emploi qui tient compte de la stabilité du produit en entrepôt ainsi que la mention suivante :</u>  <u>" MISE EN GARDE : Ce produit est périssable/ CAUTION: This product is perishable "</u>.</p>
4.10	<p><u>Crude glycerin (or Crude glycerol or Glycerin, crude or glycerol, crude or Crude 1,2,3-propanetriol) (IFN - -)</u>  is 1,2,3-propanetriol derived as a by-product of the biodiesel fuel manufacturing process. It shall not contain greater than 0.1% residual methanol.</p> <p><u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an energy source at a level not to exceed 15.0% of the total diet for ruminants, 10% of the complete feed for swine, and 5% of the complete feed for poultry." And/or « Ce produit est utilisé comme source d'énergie en quantité ne devant pas dépasser 15 pour cent de la ration totale destinée aux ruminants, 10 pour cent dans l'aliment complet pour les porcs, et 5 pour cent dans l'aliment complet pour les volailles. »</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent glycerol, maximum percent moisture and maximum percent methanol. And/ or « L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimal en glycérol ainsi que d'un pourcentage maximal en humidité et en méthanol »</u></p>	4.10	<p><u>Glycérine brute (ou Glycérol brut ou glycérine, brute ou Propanetriol-1,2,3, brut.) (NIA -- )</u>  est le propanetriol-1,2,3 dérivé du processus de fabrication du biodiésel. Il ne doit pas contenir plus de 0,1 pour cent de résidu de méthanol.</p> <p>L'étiquette doit aussi porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</p> <p><u>« Ce produit est utilisé comme source d'énergie dans les aliments du bétail en quantité ne devant pas dépasser 15 pour cent de la ration totale pour les ruminants, 10 pour cent dans les aliments complets pour les porcs, et 5 pour cent dans les aliments complets pour la volaille. » et/ou "This product is for use as an energy source in feeds at a level not to exceed 15% of the total diet for ruminants, 10% of the complete feed for swine, and 5% of the complete feed for poultry."</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimal de glycérol, le pourcentage maximal d'humidité et le pourcentage maximal de méthanol.</u></p>
4.11	<p><u>Dairy and egg by-products, mixed, dehydrated (IFN - -)</u>  consists of a mixture of both dairy and egg manufacturing by-products. The starting materials are separated from non-edible packaging material, mixed and are processed by heat treatment, and dehydration. The starting materials shall be obtained from food processing establishments and picked up sufficiently often so that no decomposition is evident. The product shall be free of harmful microorganisms. It may not contain shells, except in such amounts as may occur unavoidably in good manufacturing practice. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent sodium, maximum percent ash, and maximum percent moisture.</u></p>	4.11	<p><u>Sous-produits laitiers et d'œufs mélangés et déshydratés (NIA -- )</u>  il s'agit d'un mélange de sous-produits constitués de produits laitiers et d'œufs. Le matériel de départ est séparé des matières d'emballage non comestibles, mélangé, a subi un traitement thermique et déshydraté. Le matériel de départ doit provenir d'établissements de transformation alimentaire et être ramassé assez souvent pour qu'aucune décomposition ne soit observée. Le produit doit être exempt de micro-organismes dangereux. Il ne peut contenir aucune coquille, sauf dans les proportions qui sont le résultat inévitable de bonnes pratiques de fabrication. Si un antioxydant est utilisé, il doit être approuvé, et son nom usuel doit figurer sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit comprendre les teneurs pour le pourcentage minimal de protéines brutes et de matières grasses brutes ainsi que pour le pourcentage maximal de sodium, de cendres et d'humidité.</u></p>
4.12	<p><u>Palm fatty acid distillates (or Fractionated palm fatty acid distillates or Fractionated PFAD) (IFN - -)</u>  consists of the spray-dried solid fraction of palm fatty acid distillates, a by-product of edible palm oil production. It consists predominantly of long chain free fatty acids, resulting from a fractionation process. It shall contain less than the upper-bound concentration of 0.5 nanograms WHO-PCDD/F-PCB-TEQ per kilogram. If an antioxidant is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. This ingredient is for use as an energy source in ruminant feeds. <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum percent total fatty acid, maximum percent free fatty acids, maximum percent unsaturated fatty acids; maximum percent moisture, maximum percent unsaponifiable matter, maximum percent insoluble matter</u></p>	4.12	<p><u>Distillats d'acides gras de palme, fractionnés (ou Distillats d'acide gras de palme ou DAGP fractionnés) (NIA - -)</u>  produit constitué d'une fraction solide déshydratée par pulvérisation de distillats d'acide gras de palme, un sous-produit de la production d'huile de palme comestible. Il comprend principalement des acides gras libres à longue chaîne obtenus au moyen d'un procédé de fractionnement. Il doit contenir moins qu'une concentration maximale de 0,5 nanogramme (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) par kilogramme. Si on utilise des antioxydants, leur nom commun doit être indiqué sur l'étiquette et leur utilisation pour l'alimentation du bétail doit être approuvée. Cet ingrédient est destiné à être utilisé comme source énergétique dans les aliments pour ruminants. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimal d'acides gras totaux,</u></p>

			d'un pourcentage maximal d'acides gras libres, d'un pourcentage maximal d'acides gras non saturés, d'un pourcentage maximal d'humidité, d'un pourcentage maximal de substances non saponifiables et d'un pourcentage maximal de substances insolubles.
4.13	<p><u>Ethanol distillers corn oil</u> (or <u>Post fermentation distillers corn oil</u>) (IFN –)</p> <p>is the by-product obtained by mechanically extracting oil during the condensing of the thin stillage fraction, obtained by the distillation of yeast fermentation of corn for the production of human beverage or fuel ethanol from a dry milling process. The fermentation and production processes shall be conducted using approved processing additives. It consists predominantly of glyceride esters of fatty acids and contains no additions of free fatty acids or other materials obtained from fats. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds. <u>It shall be labelled with percent guarantees for minimum total fatty acids, maximum moisture, maximum insoluble matter, maximum unsaponifiable matter and maximum free fatty acids.</u></p>	4.13	<p><u>Huile de drèches de maïs de distillerie d'éthanol</u> (ou <u>Huile de drèches de maïs de distillerie extraite après fermentation</u>) (NIA –)</p> <p>est le sous-produit résultant de l'extraction mécanique de l'huile durant la condensation de la fraction des résidus solubles de distillation, obtenue par la distillation de maïs fermenté au moyen de levures en vue de la production de boissons destinées à la consommation humaine ou d'éthanol-carburant, après broyage à sec. Les processus de fermentation et de production doivent se faire avec des additifs de fabrication approuvés. L'huile est principalement constituée d'esters de glycérol d'acides gras et ne contient aucun ajout d'acides gras libres ni d'autres matières extraites de matières grasses. Si des antioxydants sont utilisés, leur nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette et leur utilisation dans des aliments du bétail doit avoir été approuvée. <u>L'étiquette doit porter la garantie en pourcentage d'une teneur minimale en acides gras totaux, d'un maximum d'humidité, d'un maximum de substances insolubles, d'un maximum de substances non saponifiables et d'un maximum d'acides gras libres.</u></p>
4.14	<p><u>Extracted sugar by-product, condensed</u> (or <u>Extracted mixed mono- and di- saccharide by-product, condensed</u>)</p> <p>is a liquid by-product obtained from the enzymatic production of oligo- and poly-saccharides which is further extracted and purified. This ingredient consists mainly of a mixture of mono- and di-saccharides. It is for use as an energy source in livestock feeds. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum percent of moisture and minimum percent of total sugars (glucose, fructose and sucrose).</u></p>	4.14	<p><u>Sous-produit de sucres extraits, condensés</u> (ou <u>Sous-produit de monosaccharides et de disaccharides extraits, condensés</u>)</p> <p>sous-produit liquide obtenu par la production enzymatique d'oligosaccharides et de polysaccharides, qui sont ensuite extraits et condensés. Cet ingrédient est principalement constitué d'un mélange de monosaccharides et de disaccharides. Il sert de source d'énergie dans les aliments du bétail. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur maximale en eau et d'une teneur minimale en sucres totaux (glucose, fructose et saccharose).</u></p>
4.15	<p><u>Recuperated Shrimp Oil</u> (or <u>Shrimp oil, recuperated</u>)</p> <p>consists of the oil recuperated from the wash water used during the processing of fresh and/or frozen shrimp products intended for human consumption. It is only approved for use as a source of dietary energy in salmonid fish feeds. If an antioxidant is used, the common name or names shall be indicated on the label and must be approved for use in livestock feeds.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statements: "This product contains astaxanthin and should be used at a rate that does not exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete salmonid fish feed. If astaxanthin from recuperated shrimp oil is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed." and/or « Ce produit contient de l'astaxanthine et doit être utilisé en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet pour les poissons salmonidés. Si l'astaxanthine provenant de l'huile de crevette récupérée est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for maximum per cent moisture, minimum percent crude fat, maximum per cent free fatty acids, minimum number of International Units of Vitamin A per kilogram, maximum number of International Units of Vitamin A per kilogram, minimum milligrams of esterified astaxanthin per kilogram and maximum milligrams of esterified astaxanthin per kilogram.</u></p>	4.15	<p><u>Huile de crevette récupérée</u></p> <p>est le produit provenant de la récupération de l'huile de crevette de l'eau de lavage qui est utilisée durant le processus de transformation des produits de crevette frais et / ou congelés qui sont destinés à la consommation humaine. Cette huile n'est approuvée que pour l'utilisation comme source d'énergie alimentaire dans les aliments pour les poissons salmonidés. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter les énoncés suivants : « Ce produit contient de l'astaxanthine et doit être utilisé en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet pour les poissons salmonidés. Si l'astaxanthine provenant de l'huile de crevette récupérée est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » et/ou "This product contains astaxanthin and should be used at a rate that does not exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete salmonid fish feed. If astaxanthin from recuperated shrimp oil is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage minimum de matières grasses brutes, le minimum en unités internationales de vitamine A par kilogramme, le maximum en unités internationales de vitamine A par kilogramme, la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine esterifiée par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine esterifiée par kilogramme.</u></p>

4.16	<p><u>Hydrogenated Palm Fatty Acid Distillate</u> (or <u>Palm Fatty Acid Distillate, hydrogenated</u> or <u>Hydrogenated PFAD</u> or <u>HPFAD</u>) consists of palm fatty acid distillates, a by-product of the crude palm oil refining process, which have been hydrogenated using hydrogen gas under pressure in order to increase the level of saturation of the long chain free fatty acids present in the distillates. It consists predominantly of palmitic (C16:0) and stearic (C18:0) fatty acids. It shall contain less than the upper-bound concentration of 0.75 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins and furans and less than the upper-bound concentration of 1.5 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins, furans and dioxin-like PCBs. If an antioxidant is used, it must be approved for use in livestock feeds and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is for use as an energy source in feeds for ruminants and breeding and finishing pigs.</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent crude fat, minimum per cent total fatty acids, minimum per cent saturated fatty acids, maximum per cent free fatty acids, maximum per cent moisture, maximum per cent unsaponifiable matter, and maximum per cent insoluble matter.</u></p>	4.16	<p><u>Distillat d'acides gras d'huile de palme hydrogénée</u> (ou <u>DAGHP hydrogénée</u> ou <u>DAGHPH</u>)</p> <p>Est le produit qui est constitué des distillats des acides gras provenant de l'huile de palme et est un sous-produit dérivé du processus de raffinage de l'oléine d'huile de palme. Le distillat est ensuite hydrogéné à l'aide d'hydrogène gazeux sous pression afin d'augmenter le niveau de saturation des acides gras libres à longue chaîne dans le distillat. Le distillat est principalement constitué des acides gras palmitiques (C16:0) et stéariques (C18:0). Il doit contenir moins que la concentration maximale de 0,75 ng TEQ-OMS par kilogramme pour les dioxines et les furanes et moins que la concentration maximale de 1,5 ng TEQ-OMS par kilogramme pour les dioxines, les furanes et le PBC de type dioxine. Si un antioxydant est utilisé, il doit être un antioxydant approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail et le nom ou les noms communs doivent être indiqués sur l'étiquette. Cet ingrédient est approuvé en tant que source d'énergie dans les aliments pour les ruminants et pour les porcs reproducteurs et de finition.</p> <p><u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimal d'acides gras totaux, le pourcentage minimal d'acides gras saturés, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u></p>
4.17	<p><u>Palm palmitic acid (C16:0)</u> (or <u>Palm palmitic (C16:0) fatty acid</u> or <u>Free palmitic acid (C16:0), palm</u>) consists of free fatty acid by-products derived from crude/refined palm kernel oil and/or crude/refined palm oil and/or palm stearin manufacturing processes which have been fractionated and/or hydrogenated and/or distilled in order to increase the level of palmitic fatty acid (C16:0). It shall not contain less than 80% palmitic acid (C16:0). It shall contain less than the upper-bound concentration of 0.75 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins and furans and less than the upper-bound concentration of 1.5 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins, furans and dioxin-like PCBs. If an antioxidant is used, it must be approved for use in livestock feeds and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is for use as an energy source in feeds for ruminants and breeding and finishing pigs.</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent crude fat, minimum per cent total fatty acids, maximum per cent free fatty acids, minimum per cent palmitic acid, maximum per cent moisture, maximum per cent unsaponifiable matter, and maximum percent insoluble matter.</u></p>	4.17	<p><u>Acide palmitique (C16:0) de palme</u> (ou <u>Acide gras palmitique (C16:0), palme</u> ou <u>acide gras palmitique libre (C16:0), palme</u>) Est le produit qui est constitué de sous-produits d'acides gras libres dérivés de l'huile de palmiste et/ou l'oléine d'huile de palme et/ou l'huile de palme raffinée et/ou le processus de transformation de la stéarine de palme qui ont été fractionnées et/ou hydrogénées et/ou distillées afin d'augmenter la concentration d'acide gras palmitique (C16:0). Le produit ne doit pas contenir moins de 80 % d'acide palmitique (C16:0). Il doit contenir moins que la concentration maximale de 0,75 ng TEQ-OMS par kilogramme pour les dioxines et les furanes et moins que la concentration maximale de 1,5 ng TEQ-OMS par kilogramme pour les dioxines, les furanes et le PBC de type dioxine. Si un antioxydant est utilisé, il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail et le nom ou les noms communs devront être indiqués sur l'étiquette. Cet ingrédient est approuvé en tant que source d'énergie dans les aliments pour les ruminants et pour les porcs de reproduction et de finition.</p> <p><u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimal d'acides gras totaux, le pourcentage minimal d'acide palmitique, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u></p>
4.18	<p><u>Recycled Food Products, Mixed, Wet</u> consists of a mixture of food products and/or by-products which have been separated from the non-edible material. This product may not contain unpasteurized dairy and/or egg products and shall be manufactured in accordance with Good Manufacturing Practices. The food products and by-products may be obtained from food processing and food service establishments other than international ports of entry. It shall be picked up sufficiently often such that no decomposition is evident and shall be free of harmful microorganisms. It shall be labelled with Directions for Use that are reflective of the shelf life of the product and with the following statement: "<u>CAUTION: This product is perishable</u>".</p> <p>If an antioxidant(s) and/or mold inhibitor(s) is used, it must be approved for use in livestock feeds, used at the approved rate and the common name(s) shall be indicated on the label.</p>	4.18	<p><u>Produit d'aliments humides, recyclés et mélangés</u> est un mélange d'aliments et/ou de sous-produits d'aliments provenant de l'alimentation humaine qui ont été séparés des matériaux non-comestibles. Ce produit ne doit pas contenir des produits laitiers et/ou des produits d'œuf non-pasteurisés et il doit être fabriqué conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</p> <p>Les aliments et les sous-produits d'aliment peuvent provenir d'usines de transformation d'aliments et des établissements de restauration autres que ceux des points d'entrée internationaux et doivent être ramassés à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée. Ils doivent être exempts de microorganismes nuisibles.</p> <p>L'étiquette doit également porter un mode d'emploi qui tient compte de la stabilité du produit durant l'entreposage ainsi que la mention suivante : « <u>MISE EN GARDE : Ce produit est périssable</u> ».</p>

	<p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent sodium and maximum percent moisture.</u></p>		<p>Si un ou antioxydant(s) et/ou un inhibiteur(s) de moisissures sont utilisés, ils doivent être approuvés pour les aliments du bétail, utilisés aux taux d'utilisation approuvés et leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimal de protéines brutes, le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de fibre brute, le pourcentage maximal de sodium et le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
4.19	<p><u>Seal oil, refined (or Refined seal blubber oil)</u></p> <p>consists of the oil obtained through the rendering of the untainted and undecomposed blubber of harp seals (<i>Phoca groenlandica</i>). The product shall be free of harmful microorganisms. It is approved for use in complete feeds for laying hens, broiler chickens, lactating and gestating sows, salmonid fish and horses. If an antioxidant is used, the common name shall be indicated on the label and it must be approved for use in livestock feeds.</p> <p>It shall be labelled with one or both of the following statements:          "This product is approved for use in complete feeds at the rate of 1.25 percent in feeds for laying hens, broiler chickens and horses and at the rate of 2 percent in complete feeds for salmonid fish and gestating and lactating sows."          « Ce produit est approuvé à un taux d'utilisation de 1,25 percent dans les aliments complets pour les poules pondeuses, les poulets à griller et les chevaux, et à un taux d'utilisation de 2 percent dans les aliments complets pour les poissons salmonidés et les truies allaitantes et en gestation. »</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude fat, minimum International Units of vitamin A per kg, maximum International Units of vitamin A per kg, minimum International Units of vitamin E per kg, maximum International Units of vitamin E per kg, maximum percent free fatty acids, maximum percent unsaponifiable matter, maximum percent insoluble matter and maximum percent moisture.</u></p>	4.19	<p><u>Huile de phoque, raffinée (ou Huile de graisse de phoque raffinée)</u></p> <p>est l'huile obtenue de l'équarrissage de la graisse saine et non décomposée de phoques du Groenland (<i>Phoca groenlandica</i>). Le produit doit être exempt de microorganismes nocifs. Il est approuvé pour l'utilisation dans les aliments complets pour les poules pondeuses, les poulets à griller, les truies allaitantes et en gestation, les poissons salmonidés et les chevaux. Si un ou des antioxydants sont utilisés, leurs noms communs doivent figurer sur l'étiquette et leur utilisation dans les aliments du bétail doit être approuvée.</p> <p>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux: « Ce produit est approuvé à un taux d'utilisation de 1,25 percent dans les aliments complets pour les poules pondeuses, les poulets à griller et les chevaux, et à un taux d'utilisation de 2 percent dans les aliments complets pour les poissons salmonidés et les truies allaitantes et en gestation. » et/ou "This product is approved for use in complete feeds at the rate of 1.25 percent in feeds for laying hens, broiler chickens and horses and at the rate of 2 percent in complete feeds for salmonid fish and gestating and lactating sows."</p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le minimum en unités internationales de vitamine A par kg, le maximum en unités internationales de vitamine A par kg, le minimum en unités internationales de vitamine E par kg, le maximum en unités internationales de vitamine E par kg, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage maximal de substances non saponifiables, le pourcentage maximal de substances insolubles et le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
4.20	<p><u>Palm Free Fatty Acids, Dried (or Dried Free Fatty Acids, Palm)</u></p> <p>Consists of free fatty acids derived from the hydrolysis of crude and/or refined palm stearin, hydrogenated and/or fractionated palm stearin, crude and/or refined and/or hydrogenated palm oil, or crude and/or refined and/or hydrogenated palm kernel oil and/or mixtures thereof, which have been further fractionated to increase the level of saturated fatty acids present in the final product. It is filtered and spray-dried. It consists predominantly of palmitic (C16:0) and stearic (C18:0) acids. It shall contain a minimum of 80 percent free fatty acids, a minimum of 40 percent palmitic acid, and a minimum of 30 percent stearic acid. It shall also contain less than the upper-bound concentration of 0.75 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins and furans and less than the upper-bound concentration of 1.5 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins, furans and dioxin-like PCBs. If an antioxidant and/or preservative is used, it must be approved for use in livestock feeds, it shall be used at the approved rate and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is for use as an energy source in ruminant feeds.</p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude fat, minimum percent free fatty acids, minimum percent palmitic acid, minimum percent stearic acid, maximum percent moisture, maximum percent unsaponifiable matter and maximum percent</u></p>	4.20	<p><u>Acides gras libres de palme, séchés (ou Acides gras libres séchés, de palme)</u></p> <p>Est composé d'acides gras libres dérivés de l'hydrolyse de la stéarine de palme brute et/ou raffinée, de la stéarine de palme hydrogénée et/ou fractionnée, de l'huile de palme brute et/ou raffinée et/ou hydrogénée ou de l'huile de palmiste brute et/ou raffinée et/ou hydrogénée et/ou des mélanges correspondants, qui ont été par la suite fractionnés pour augmenter le niveau d'acides gras saturés présents dans le produit final. Il est filtré et desséché par pulvérisation. Il est principalement composé d'acide palmitique (C16:0) et d'acide stéarique (C18:0). Il doit contenir un minimum de 80 pour cent d'acide gras libres, un minimum de 40 pour cent d'acide palmitique et un minimum de 30 pour cent d'acide stéarique. Il doit aussi contenir moins que la concentration maximale de 0,75 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines et furanes et moins que la concentration maximale de 1,5 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines, furanes et les BPC de type dioxine. Si un antioxydant ou un agent de conservation est utilisé, il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail, il doit être utilisé au taux approuvé et le nom ou les noms usuels doivent être indiqués sur l'étiquette. Cet ingrédient est destiné à être utilisé en tant que source d'énergie dans les aliments pour les ruminants.</p>

	<u>insoluble matter.</u>		<u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimale d'acides gras libres, le pourcentage minimal d'acide palmitique, le pourcentage minimal d'acide stéarique, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u>
4.21	<u>Hydrogenated Refined, Bleached, Deodorized Palm Stearin, Dried (or Hydrogenated RBD Palm Stearin, Dried or RBD Palm Stearin (Hydrogenated), Dried)</u>  Consists of refined, bleached, and deodorized (RBD) palm stearin, which has been hydrogenated using hydrogen gas under pressure in order to increase the level of saturation of the fatty acids present. It is then filtered and spray-dried. It consists predominantly of palmitic (C16:0) and stearic (C18:0) acids. It shall contain a minimum of 40 percent palmitic acid, a minimum of 30 percent stearic acid, and not more than 5 percent free fatty acids. It shall contain less than the upper-bound concentration of 0.75 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins and furans and less than the upper-bound concentration of 1.5 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins, furans and dioxin-like PCBs. If an antioxidant and/or preservative is used, it must be approved for use in livestock feeds, used at the approved rate and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is for use as an energy source in ruminant and swine feeds.  <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude fat, minimum percent total fatty acids, minimum percent palmitic acid, minimum percent stearic acid, maximum percent moisture, maximum percent free fatty acids, maximum percent unsaponifiable matter and maximum percent insoluble matter.</u>	4.21	<u>Stéarine de palme hydrogénée, raffinée, blanchie, désodorisée et séchée (ou stéarine de palme RBD hydrogénée, séchée ou stéarine de palme RBD (hydrogénée), séchée)</u>  Est composé de la stéarine de palme raffinée, blanchie et désodorisée (RBD) qui a été hydrogénée en utilisant l'hydrogène gazeux sous pression, de manière à augmenter le niveau de saturation des acides gras qui sont présents. Il est ensuite filtré et desséché par pulvérisation. Il est principalement composé d'acide palmitique (C16:0) et d'acide stéarique (C18:0). Il doit contenir un minimum de 40 pour cent d'acide palmitique, un minimum de 30 pour cent d'acide stéarique, et pas plus de 5 pour cent d'acides gras libres. Il doit contenir moins que la concentration maximale de 0,75 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines et furanes et moins que la concentration maximale de 1,5 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines, furanes et les BPC de type dioxine. Si un antioxydant ou un agent de conservation est utilisé, il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail, il doit être utilisé au taux approuvé et le nom ou les noms usuels doivent figurer sur l'étiquette. Cet ingrédient est destiné à être utilisé en tant que source d'énergie dans les aliments pour les ruminants et les porcs.  <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimal d'acides gras totaux, le pourcentage minimal d'acide palmitique, le pourcentage minimal d'acide stéarique, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u>
4.22	<u>Fractionated Refined, Bleached, Deodorized Palm Stearin, Dried (or RBD Palm Stearin, Fractionated or RBD Palm Stearin, Dried)</u>  Consists of dried refined, bleached, deodorized (RBD) palm stearin (a by- product of palm oil processing) which has been further fractionated through a controlled temperature crystallization process, filtered and spray-dried. The fractionation process results in increased levels of palmitic acid. It shall contain a minimum of 70 percent palmitic acid and not more than 5 percent free fatty acids. It shall contain less than the upper-bound concentration of 0.75 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins and furans and less than the upper-bound concentration of 1.5 nanograms WHO-TEQ per kilogram for dioxins, furans and dioxin-like PCBs. If an antioxidant, anti-caking agent and/or preservative are used, it must be approved for use in livestock feeds, used at the approved level and the common name or names shall be indicated on the label. This ingredient is for use as an energy source in ruminant feeds.  <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude fat, minimum percent total fatty acids, minimum percent palmitic acid, maximum percent moisture, maximum percent free fatty acids, maximum percent unsaponifiable matter and maximum percent insoluble matter.</u>	4.22	<u>Stéarine de palme fractionnée, raffinée, blanchie, désodorisée et séchée (ou stéarine de palme RBD, fractionnée ou stéarine de palme RBD, séchée)</u>  Est composé de stéarine de palme raffinée, blanchie, désodorisée (RBD) et séchée, un sous-produit de la transformation de l'huile de palme, qui a été fractionnée de nouveau en utilisant un processus de cristallisation à température contrôlée, puis filtrée et desséchée par pulvérisation. Le processus de fractionnement résulte dans l'augmentation de la teneur en acide palmitique. Il doit contenir un minimum de 70 pour cent d'acide palmitique et pas plus que 5 pour cent d'acides gras libres. Il doit contenir moins que la concentration maximale de 0,75 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines et furanes et moins que la concentration maximale de 1,5 nanogrammes OMS TEQ par kilogramme pour les dioxines, furanes et les BPC de type dioxine. Si un antioxydant, un agent antiagglomérant et/ou un agent de conservation sont utilisés, ils doivent être approuvés pour l'utilisation dans les aliments du bétail, ils doivent être utilisés au taux approuvé et le nom ou les noms usuels doivent figurer sur l'étiquette. Cet ingrédient est destiné à être utilisé en tant que source d'énergie dans les aliments pour ruminants.  <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimal d'acide gras totaux, le pourcentage minimal d'acide palmitique, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal d'acides gras libres, le pourcentage maximal de matières insaponifiables et le pourcentage maximal de matières insolubles.</u>



	<b>CLASS 5. PROTEIN FEEDS</b>		<b>CATÉGORIE 5. ALIMENTS PROTÉIQUES</b>
5.1	(Repealed; SOR/97-151)	5.1	Abrogé; DORS/97-151)
5.2	(Repealed; SOR/2000-184)	5.2	(Abrogé; DORS/2000-184)
5.3	<u>Poultry feather meal fresh (or Fresh ground feathers) (IFN 5-03- )</u> consists of the non-rendered, ground, clean, undecomposed feathers from slaughtered poultry, free of additives or accelerators. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum pepsin digestible protein (as determined by A.O.A.C. method 7.048, 13th edition) and maximum moisture.</u>	5.3	<u>Farine fraîche de plumes de volaille (ou Plumes fraîches broyées) (NIA 5-03-)</u> il s'agit des plumes non décomposées, non égarées, broyées et propres de volaille abattue, qui sont exemptes d'additifs ou d'agents accélérants. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'un minimum de protéines digestibles par la pepsine (selon la méthode 7.048 de l'AOAC, 13<sup>e</sup> édition) et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.4	<u>Beet sugar, separator byproduct, condensed (or Condensed separator byproduct) (IFN 5-32-051)</u> is obtained as a by-product of the recovery of sucrose from beet molasses by utilization of molecular exclusion chromatography. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum ash, and maximum moisture.</u>	5.4	<u>Sous-produit séparé, condensé, du sucre de betterave (ou Sous-produit séparé condensé) (NIA 5-32-051)</u> obtenu sous forme de sous-produit de la récupération du sucrose provenant des mélasses de betteraves, à l'aide de la chromatographie par exclusion moléculaire. <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de cendres et d'une teneur maximale en humidité.</u>
5.5	<u>Infant formula product, dry (or Dry infant formula product) (IFN -)</u> is the product obtained by separating outdated infant formula products from packaging materials. The infant formula shall be picked up sufficiently often so that no decomposition is evident and shall be free of artificial flavours, colours and harmful microorganisms. <u>It shall be labelled with guarantees for maximum % moisture, minimum % crude protein, minimum % crude fat, maximum % crude fat, actual % calcium, actual % phosphorus, actual % sodium and actual mg/kg iron.</u>	5.5	<u>Préparation pour nourrissons sèche (NIA --)</u> produit que l'on obtient en séparant les préparations pour nourrissons périmées des matériaux d'emballage. Les préparations pour nourrissons doivent être ramassées suffisamment souvent pour prévenir les signes de décomposition et doivent être exemptes d'arômes artificiels, de colorants et de micro-organismes nocifs. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage maximal de humidité, d'un pourcentage minimal de protéine brute, de pourcentages minimal et maximal de matière grasse brute, d'un pourcentage réel de calcium, d'un pourcentage réel de phosphore, d'un pourcentage réel de sodium et d'une concentration réel de fer (mg/kg).</u>
5.6	<u>Porcine solubles, dried (or Dried porcine solubles) (IFN --)</u> is the product obtained after the extraction of heparin for human use from enzymatically digested porcine mucosa and small intestines which have been heat treated, condensed and dried with or without carrier. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum % crude protein, minimum % crude fat, maximum % moisture, maximum % crude fibre and maximum % ash. The carrier shall also be listed on the label.</u>	5.6	<u>Extraits solubles porcins séchés (NIA --)</u> produit qui reste après que l'héparine a été extraite, pour utilisation humaine, des muqueuses et de l'intestin grêle de porc digérés par voie enzymatique. Ce produit est traité à la chaleur, concentré et séché, avec ou sans support. <u>L'étiquette doit porter la garantie de pourcentage minimal de protéine brute, minimal de matière grasse brute, maximal de humidité, maximal de fibre brute et maximal de cendres. Le support doit aussi figurer sur l'étiquette.</u>
5.7	<u>Acid chlorinated canola meal (or Chlorinated canola meal) (IFN -)</u> is the product obtained by blending hydrochloric acid with canola meal (as defined in Schedule IV of the <i>Feeds Regulations</i> ) in a sealed mixing chamber ventilated in compliance with provincial environmental regulations. This product is to be fed to dry cows for a period of up to 3 weeks pre-calving as a source of dietary anions for the purpose of modifying dietary cation/anion balance. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, minimum crude fat, maximum crude fibre, minimum chlorine and actual cation/anion balance expressed as milliequivalents (mEq) per kilogram. It shall also be labelled with the following statements:</u> <u>"Dry cows receiving this product require a minimum calcium intake of 120 grams/head/day."</u> and <u>"This product is corrosive and shall be handled with appropriate personal protective clothing and equipment as defined per provincial legislation."</u> and/or <u>"Les vaches tarées recevant ce produit ont besoin d'un apport minimal de calcium de 120 grammes/tête/jour."</u> et/ou <u>"Ce produit étant corrosif, sa manutention nécessite un équipement approprié et le port de vêtements protecteurs répondant aux définitions données par la loi provinciale".</u>	5.7	<u>Tourteau de canola chloré (NIA --)</u> produit issu du mélange de l'acide chlorhydrique avec le tourteau de canola (selon la définition donnée à l'annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> ) dans une chambre de mélange scellée et ventilée conformément aux règlements provinciaux sur l'environnement. Ce produit sera servi aux vaches tarées, mais pas au-delà des trois semaines précédant le vêlage, comme source d'anions diététiques dans le but de modifier l'équilibre diététique entre les cations et les anions. <u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en matière grasse brute, maximale en fibre brute et minimale en chlore, et attester de l'équilibre réel entre les cations et les anions exprimé en milliequivalents (mEq) par kilogramme. L'étiquette doit porter les mentions suivantes :</u> <u>« Les vaches tarées recevant ce produit ont besoin d'un apport minimal de calcium de 120 grammes/tête/jour. »</u> et <u>« Ce produit étant corrosif, sa manutention nécessite un équipement approprié et le port de vêtements protecteurs répondant aux définitions données par la loi provinciale. »;</u> et/ou <u>"Dry cows receiving this product require a minimum calcium intake on 120 grams/head/day."</u> and <u>"This product is corrosive and shall be handled with appropriate personal protective clothing and equipment as defined per provincial</u>

			<u>legislation."</u>
5.8	<p><u>Acid chlorinated soybean meal (or Chlorinated soybean meal) (IFN --)</u> is the product obtained by blending hydrochloric acid with soybean meal (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations) in a sealed mixing chamber ventilated in compliance with environmental regulations. This product is to be fed to dry cows for a period of up to 3 weeks pre-calving as a source of dietary anions for the purpose of modifying dietary cation/anion balance. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum % crude protein, minimum % crude fat, maximum % crude fibre, minimum % chlorine and actual cation/anion balance expressed as milliequivalents (mEq) per kilogram. It shall also be labelled with the following label statements:</u>  <u>"Dry cows receiving this product require a minimum calcium intake of 120 grams/head/day."</u> and <u>"This product is corrosive and shall be handled with appropriate personal protective clothing and equipment as required."</u> and/or  <u>"Les vaches tarées recevant ce produit exigent un apport calcique minimal de 120 grammes/tête/jour."</u> et <u>"Ce produit est corrosif; l'utilisateur doit donc le manipuler en portant des vêtements de protection et en se servant d'équipement personnel de protection, selon le besoin."</u></p>	5.8	<p><u>Tourteau de soja chloré en milieu acide (ou Tourteau de soja chloré) (NIA --)</u> est le produit obtenu en mélangeant de l'acide chlorhydrique avec du tourteau de soja (tel qu'il est défini dans l'Annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>) dans une chambre de mélange scellée et ventilée conformément à la réglementation de l'environnement. Il faut nourrir les vaches tarées de ce produit pendant une période précédant le vêlage ne dépassant pas trois semaines. Ce produit est une source d'anions alimentaires qui sert à modifier l'équilibre cationique/anionique alimentaire. <u>L'étiquette doit comporter des garanties sur le % minimal de protéines brutes, le % minimal de graisse brute, le % maximal de cellulose brute, le % minimal de chlore et l'équilibre réel cationique/anionique exprimé en milliéquivalents (mé) par kilogramme. L'étiquette comprendra également les énoncés suivants :</u>  <u>« Les vaches tarées consommant ce produit exigent un apport calcique minimal de 120 grammes, par tête, par jour. »</u> et <u>« Ce produit est corrosif; l'utilisateur doit donc le manipuler en portant des vêtements de protection et en se servant d'équipement personnel de protection, selon le besoin. »</u>  et/ou  <u>"Dry cows receiving this product require a minimum calcium intake on 120 grams/head/day."</u> and <u>"This product is corrosive and shall be handled with appropriate personal protective clothing and equipment as required."</u></p>
5.9	<p><u>Modified soybean meal (or Soybean meal, chemically and/or physically modified) (IFN --)</u> is the product resulting from treating soybean meal (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations) by chemical and/or physical means for the purpose of increasing the rumen undegradable protein. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum % crude protein, minimum % crude fat, maximum % crude fibre, maximum % moisture and maximum protein dispersibility index (PDI) (as determined by A.O.C.S. Official Method Ba 10-65, 4th Edition). It shall also be labelled with a statement indicating the estimated minimum % undegradable intake protein expressed as a percent of the crude protein.</u></p>	5.9	<p><u>Tourteau de soja modifié (ou Tourteau de soja, modifié chimiquement et/ou physiquement) (NIA --)</u> est le produit obtenu à la suite du traitement du tourteau de soja (tel qu'il est défini dans l'Annexe IV du <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>) par des moyens chimiques et/ou physiques dans le but d'augmenter les protéines non dégradables dans le rumen. <u>L'étiquette de ce produit doit garantir un % minimal de protéines brutes, un % minimal de graisse brute, un % maximal de cellulose brute, un % maximal d'humidité et un indice de dispersibilité des protéines (IDP) maximal (tel que l'énonce la publication A.O.C.S. Official Method Ba 10-65, 4<sup>e</sup> édition). De plus, elle doit comporter un énoncé donnant une estimation du % minimal de protéines ingérées non dégradables exprimé en pourcentage des protéines brutes.</u></p>
5.10	<p><u>2-hydroxy-4-methylthiobutanoic acid isopropyl ester (or DL-methionine hydroxy analogue isopropyl ester or Isopropyl ester of DL-methionine hydroxy analogue or MHBi or HMBi or MHAi) (IFN --)</u> is the ingredient resulting from the esterification of DL-methionine hydroxy analogue (MHB or HMB or MHA) with isopropanol. It contains a minimum of 90 per cent racemic 2-hydroxy-4-methylthiobutanoic acid isopropyl ester and is for use as a source of methionine activity in dairy cattle diets. It shall also be labelled with one or both of the following statements:  <u>"DL-methionine hydroxy analogue isopropyl ester is for use in lactating dairy cattle diets only in an amount not to exceed 27 g/cow/day."</u> and/or  <u>« L'ester isopropyle de l'hydroxy analogue de la DL-méthionine peut seulement être utilisé dans les aliments pour les vaches laitières en lactation à un niveau qui ne peut pas excéder 27 g/vache/jour. »</u>  <u>It shall be labelled with guarantees for minimum DL-methionine hydroxy analogue isopropyl ester and a minimum methionine equivalence.</u></p>	5.10	<p><u>Ester isopropylique de l'acide 2-hydroxy-4-méthylthiobutanoïque (ou Ester isopropylique de l'analogue hydroxy de la DL-méthionine) (NIA --)</u> ingrédient issu de l'estérification de l'analogue hydroxy de la DL-méthionine avec de l'alcool isopropylique. Le produit doit contenir au moins 90 pour cent de l'ester isopropylique de l'acide 2-hydroxy-4-méthylthiobutanoïque racémique et est utilisé comme source de méthionine dans les aliments pour les vaches laitières. L'étiquette doit également porter l'un des deux énoncés suivants, ou les deux::  <u>« L'ester isopropylique de l'analogue hydroxy de la DL-méthionine peut seulement être utilisé dans les aliments pour les vaches laitières en lactation en quantité n'excédant pas 27 g/vache/jour. »</u> et/ou  <u>« DL-méthionine hydroxy analogue isopropyl ester is for use in lactating dairy cattle diets only in an amount not to exceed 27 g/cow/day. »</u>  <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en ester isopropylique de l'analogue hydroxy de la DL-méthionine et équivalence minimale en méthionine.</u></p>
5.11	<p><u>Fermented whey, spray-dried (or Spray-dried fermented whey) (IFN --)</u> is the spray-dried, granular product resulting from the microbial fermentation of mild, acidic, salty or sweet whey originating from the cheese-making process. The resulting biomass is centrifuged, pasteurized and then spray-dried. <u>It shall be labelled with one or</u></p>	5.11	<p><u>Lactosérum fermenté, desséché par pulvérisation (NIA --)</u> est le produit granulé, desséché par pulvérisation, résultant de la fermentation microbienne du lactosérum doux, acide, salé ou sucré découlant du processus de fabrication du fromage. La biomasse obtenue est centrifugée, pasteurisée puis desséchée par pulvérisation. <u>L'étiquette doit porter l'une des mentions</u></p>

	<p><u>both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>»Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. »</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, maximum per cent lactose and maximum per cent moisture.</u></p>		<p><u>suivantes, ou les deux :</u>  <u>« Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. » et/ou</u>  <u>"This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage maximum de lactose et le pourcentage maximum d'humidité.</u></p>
5.12	<p><u>Fermented whey with serum proteins added, spray-dried (or Spray-dried fermented whey with serum proteins added) (IFN - -)</u> is the spray-dried, granular product resulting from the microbial fermentation of sweet whey originating from the cheese-making process. The serum proteins contained in the sweet whey are precipitated using sodium hydroxide and are added to the media prior to the fermentation process. The resulting serum-protein containing biomass is centrifuged, pasteurized and then spray-dried. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>»Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. »</u>  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, maximum per cent lactose and maximum per cent moisture.</u></p>	5.12	<p><u>Lactosérum fermenté avec protéines lactosériques, desséché par pulvérisation (ou Lactosérum fermenté desséché par pulvérisation avec protéines lactosériques) (NIA --)</u> est le produit granulé, desséché par pulvérisation, résultant de la fermentation microbienne du lactosérum sucré découlant du processus de fabrication du fromage. Les protéines lactosériques contenues dans le lactosérum sucré sont précipitées en utilisant l'hydroxyde de sodium et sont ensuite ajoutées au média avant le processus de fermentation. La biomasse obtenue contenant ces protéines lactosériques est centrifugée, pasteurisée puis desséchée par pulvérisation. <u>L'étiquette doit porter l'une des mentions suivantes, ou les deux :</u>  <u>« Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. » et/ou</u>  <u>"This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</u>  <u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage maximum de lactose et le pourcentage maximum d'humidité.</u></p>
5.13	<p><u>Soy pulp (or Okara) (IFN - -)</u> consists of the fresh pulp obtained following the extraction of soy milk from soybeans. The product shall be free from contamination, picked up sufficiently often such that no decomposition is evident, and shall be free of harmful microorganisms. If a processing aid is used (e.g., antifoam or sanitizer) it must be approved. <u>It shall be labelled with a guarantee for maximum moisture, minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fibre, maximum percent ash. It shall also be labelled with directions for use reflective of the storage stability of the product; and shall be labelled with the following statement:</u>  <u>"CAUTION: This product is perishable/ MISE EN GARDE: Ce produit est périssable."</u></p>	5.13	<p><u>Pulpe de soja (ou Okara) (NIA --)</u>  Est constituée du la pulpe fraîche obtenue après l'extraction du lait de soja du soja.  Le produit doit être exempt de contamination, ramassé à une fréquence suffisante pour qu'aucune décomposition ne soit observée et exempt de microorganismes nocifs. Si un adjuvant de fabrication est utilisé (p. ex., un antimousse ou un désinfectant), il doit être approuvé. <u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage maximum d'humidité, le pourcentage minimum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de fibre brute et le pourcentage maximum de cendres. Elle doit également porter un mode d'emploi qui tient compte de la stabilité du produit en entrepôt ainsi que la mention suivante :</u>  <u>« MISE EN GARDE : Ce produit est périssable/ CAUTION: This product is perishable .»</u></p>
5.14	<p><u>Krill meal (or Antarctic krill meal or Euphausia superba meal) (IFN - -)</u> is the product resulting from the drying and milling of fresh and/or frozen Antarctic krill (<i>Euphausia superba</i>) that has been steam-processed and has had the oil removed. If an antioxidant is used it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label. It shall be labelled with the following statements:  <u>"This product is for use in complete feeds for marine fish only. Do not use in freshwater environments."</u> or <u>« Ce produit doit être utiliser dans les aliments complets destinés pour les poissons marins seulement. Ne pas utiliser dans des milieux d'eau douce. »</u>  <u>"This product is also for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from krill meal is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u> and/or <u>« Ce produit est aussi destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les</u></p>	5.14	<p><u>Farine de krill (ou Farine de krill antarctique ou Farine d'euphausia superba) (NIA --)</u>  <u>Farine de krill (ou Farine de krill antarctique ou Farine d'euphausia superba) (NIA --)</u>  est le produit résultant du broyage et du séchage du krill antarctique (<i>Euphausia superba</i>) frais et/ou congelé qui a été traité à la vapeur et dont l'huile a été extraite. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et son nom doit être indiqué sur l'étiquette. L'étiquette doit porter les énoncés suivants :  <u>« Ce produit doit être utiliser dans les aliments complets destinés pour les poissons marins seulement. Ne pas utiliser dans des milieux d'eau douce. »</u> ou <u>"This product is for use in complete feeds for marine fish only. Do not use in freshwater environments."</u>  <u>« Ce produit est aussi destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la farine de krill est utilisée en conjonction avec de canthaxanthine dans les aliments pour les poissons</u></p>

	<p>aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la farine de krill est utilisée en conjonction avec de canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, minimum per cent crude fat, maximum percent crude fat, maximum per cent salt, maximum per cent ash, maximum per cent moisture, minimum milligrams of esterified astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of esterified astaxanthin per kilogram, minimum milligrams of free astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of free astaxanthin per kilogram and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u></p>		<p>salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » et/ou "This product is also for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from krill meal is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed. "</p> <p><u>L'étiquette du produit aussi porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage minimum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de sel, le pourcentage maximum de cendres, le pourcentage maximum d'humidité, la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine estérifiée par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine estérifiée par kilogramme, la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine libre par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine libre par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes de fluor par kilogramme.</u></p>
5.15	<p><u>Dried fermented soybean meal (or Fermented soybean meal, dried) (IFN - -)</u> is the dried product obtained from the fermentation of dehulled soybean meal (as defined in Schedule IV of the Feeds Regulations) with brewer's yeast. It shall be labelled with one or both of the following statements: "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." and/or « Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. » It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fat, maximum crude fibre, and maximum moisture.</p>	5.15	<p>Farine de soja fermentée, séchée (NIA --) est le produit séché obtenu d'une fermentation du tourteau de soja sans écorce (tel que défini dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail) effectuée par la levure de brasserie. L'étiquette doit porter l'un ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux : « Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. » et/ou "This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells" L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum de grasses brutes, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité.</p>
5.16	<p><u>Fish by-products with ground cereal grain dehydrated (or Dried fish by-products with ground cereal grain) (IFN - -)</u> is the product obtained by grinding and drying a mixture of clean, undecomposed parts of fish from the edible fish processing industry and ground cereal grain. Ground oyster shells may be present at levels up to 5.0 %. If an antioxidant(s)/preservative(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label. The product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of extraneous materials except in such amounts as may occur unavoidably under good manufacturing practices. It shall also be free of harmful microorganisms and not contain more than 8% moisture content by weight. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent crude fat, maximum percent crude fiber, maximum percent moisture, and maximum percent ash.</u> It shall be labelled with one or both of the following statements: " This product is not approved for use in fish feeds. " and/or « Il n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux poissons ».</p>	5.16	<p><u>Sous-produits du poisson déshydratés contenant des céréales moulues (ou Sous-produits du poisson séchés contenant des céréales moulues) (NIA --)</u> produit obtenu par l'industrie de la transformation du poisson destiné à la consommation par le broyage et le séchage d'un mélange de parties de poissons non décomposées et propres à la consommation et de céréales moulues. Une teneur maximum de 5,0 % est permise dans les coquilles d'huîtres broyées. Si un ou des antioxydants/agents de conservation sont utilisés, le ou les noms communs doivent le préciser. Le produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Il doit être exempt de matières étrangères sauf dans des proportions qui sont le résultat inévitable des bonnes pratiques de fabrication. Le produit doit également être exempt de microorganismes nuisibles, et sa teneur en humidité ne doit pas dépasser 8 %. <u>Sur l'étiquette devraient figurer des garanties de pourcentage minimum de protéines brutes et de matières grasses brutes ainsi que des garanties de pourcentage maximum de matières grasses brutes, de fibres brutes, d'humidité et de cendres.</u> L'étiquette doit porter au moins l'une des deux mentions suivantes : « Il n'est pas approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux poissons. » et/ou "This product is not approved for use in fish feeds."</p>
5.17	<p><u>Brassica carinata meal, solvent extracted (or Carinata meal solvent extracted)</u> consists of the meal obtained after the removal of most of the oil by solvent extraction from whole seeds of the species <i>Brassica carinata</i>. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms.</p>	5.17	<p><u>Tourteau de Brassica carinata, extrait au solvant (ou tourteau de carinata, extrait au solvant)</u> est constitué du tourteau obtenu après l'extraction au solvant de la plus grande partie de l'huile contenue dans les graines entières de <i>Brassica carinata</i>. Ce produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Il doit être</p>

	It may contain an approved mould inhibitor at the approved rate and/or an anti-caking or flow agent, in an amount not to exceed 0.5 percent by weight. The name of any mould inhibitor, anti-caking or flow agent shall be shown on the label. <u>This ingredient is only approved for use in the feed for grower and finisher beef cattle. It shall be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, maximum per cent crude fat, maximum per cent neutral detergent fibre, maximum per cent acid detergent fibre, maximum per cent moisture, maximum per cent erucic acid and maximum micromoles of glucosinolates per gram of dried meal.</u>		exempt de microorganismes nuisibles. Il peut contenir un inhibiteur de moisissures approuvé à la teneur approuvée et/ou un agent fluidifiant ou antiagglomérant approuvé en quantité ne dépassant pas 0,5 pour cent de son poids. Le nom de tout inhibiteur de moisissures, agent fluidifiant ou antiagglomérant employé doit figurer sur l'étiquette. <u>Cet ingrédient est uniquement approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux bovins de boucherie en croissance et de finition. L'étiquette doit porter les garanties pour le pourcentage minimal de protéine brute, le pourcentage maximal de matières grasses brutes, le pourcentage maximal de fibres au détergent neutre, le pourcentage maximal de fibres au détergent acide, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal d'acide érucique et le nombre maximum de micromoles de glucosinolates par gramme de tourteau séché.</u>
5.18	<u>De-fatted Antarctic Krill Meal (or De-fatted <i>Euphausia superba</i> meal or Antarctic krill meal, de-fatted)</u> is the dried, non-soluble fraction or meal obtained after extracting the lipids (fat and oil) from frozen Antarctic krill ( <i>Euphausia superba</i> ) that has been processed for human consumption. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices. It shall be free of harmful microorganisms. This product is only approved for use in complete feeds for starter piglets. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent crude protein, minimum per cent crude fat, maximum per cent crude fat, maximum per cent salt, maximum per cent ash, maximum per cent moisture, maximum per cent crude fibre, maximum milligrams of esterified astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of free astaxanthin per kilogram and maximum milligrams of fluorine per kilogram.</u>	5.18	<u>Farine de krill de l'Antarctique dégraissée (ou farine d'<i>Euphausia superba</i> dégraissée)</u> est la farine ou la portion séchée et non soluble obtenue après l'extraction des lipides (graisses et huile) du krill de l'Antarctique congelé ( <i>Euphausia superba</i> ) qui a été transformé aux fins de la consommation humaine. Ce produit doit être transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication et doit être exempt de microorganismes nuisibles. Ce produit est uniquement approuvé pour l'utilisation dans les aliments complets de démarrage destinés aux porcelets. <u>L'étiquette doit porter des garanties pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage minimum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de sel, le pourcentage maximum de cendres, le pourcentage maximum d'humidité, le pourcentage maximum de fibres brutes, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine estérifiée par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine libre par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes de fluor par kilogramme.</u>
5.19	<u>Dried Whole Insect Larvae</u> is the larvae of insects grown on and fed a substrate that is acceptable for the production of safe and nutritious livestock feeds. Whole larvae are harvested and cleaned to be free of growth substrate. They are then heat treated, dried, and may be ground. It is approved as a source of protein and energy for use in feeds for broiler chickens. If it bears a name descriptive of its kind (e.g., black soldier fly) or form (i.e., ground), it shall correspond thereto and it may be indicated on the label. This product shall be processed in accordance with good manufacturing practices and be free of harmful microorganisms. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude protein, minimum percent crude fat, maximum percent ash, and maximum percent moisture.</u>	5.19	<u>Larve d'insecte entière séchée</u>  Les larves d'insectes qui ont crû sur un substrat dont elles se sont nourries, acceptable pour la production d'aliments salubres et nutritifs pour le bétail. Les larves entières sont récoltées et nettoyées afin qu'elles ne contiennent aucun substrat de croissance. Elles sont ensuite traitées thermiquement, séchées et peuvent aussi être moulues. Elle est approuvée comme source de protéine et d'énergie dans les aliments de poulets à griller. S'il porte un nom descriptif du type (p. ex., mouche soldat noir) ou de la forme (c.-à-d., moulu), le produit doit y correspondre et il peut être indiqué sur l'étiquette. Ce produit sera transformé conformément aux bonnes pratiques de fabrication et ne contiendra aucun microorganisme dangereux. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimum de protéines brutes, le pourcentage minimum de matières grasses brutes, le pourcentage maximum de cendres et le pourcentage maximum d'humidité.</u>
<b>CLASS 6. MINERAL PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 6. PRODUITS MINÉRAUX</b>	
6.1	(Repealed; SOR/97-151)	6.1	(Abrogé; DORS/97-151)
6.2	<u>Seleno yeast dehydrated (or Selenium enriched yeast) (IFN -- -- --)</u> is the dried product composed of yeast produced from an unmodified strain of the botanical classification Saccharomyces and the media on which it is grown. Such media shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for the optimal growth of yeast cells with the exception of selenium. The media shall be stated on the label. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is not a source of viable Saccharomyces cells." and/or «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.»	6.2	<u>Levure seleno déshydratée (ou Levure enrichie de sélénium) (NIA -- -- --)</u> il s'agit d'un produit séché composé de levure produite par une souche non modifiée du genre Saccharomyces et de son milieu de culture. Le milieu de culture ne doit pas être enrichi d'une quantité de minéraux et de vitamines dépassant celle requise pour la croissance optimale des cellules de levures, à l'exception de sélénium. Il faut indiquer le type de milieu de culture sur l'étiquette. <u>Il faut également imprimer sur l'étiquette l'un de deux énoncés suivants:</u> «Ce produit n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes.» et/ou

	It shall also be labelled with a guarantee for actual mg/kg of total selenium.		"This product is not a source on viable Saccharomyces cells." Il faut indiquer sur l'étiquette une garantie concernant la concentration totale réelle de sélénium en mg/kg.
6.3	<u>Animal bone charcoal, spent</u> (or <u>Bone charcoal, spent</u> ) (IFN 6-00-404) is produced by the charring and combustion of beef bones to be used in the filtration of raw sugar liqueur in the sugar refining industry. It is subsequently subjected to a repeated washing, drying, and heating process when exhausted. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum calcium and minimum phosphorus.</u>	6.3	<u>Sous-produit d'os d'animaux calcinés</u> (ou <u>Sous-produit d'os calcinés</u> ) (NIA 6-00-404) produit de la carbonisation et de la combustion d'os de boeuf destinés à servir à la filtration de liquides sucrés bruts dans l'industrie du raffinage du sucre. Ce produit est par la suite soumis à répétition à un procédé de lavage, de séchage et de chauffage lorsqu'il est épuisé. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en calcium et en phosphore.</u>
6.4	<u>Basic copper chloride</u> (or <u>Tribasic copper chloride</u> or <u>Dicopper chloride trihydroxide</u> or <u>Copper Chloride Hydroxide</u> ) (IFN -- -- -- ) is a copper-containing hydroxylated mineral salt having the chemical formula $Cu_2(OH)_3Cl$ , resulting from a reactive crystallization process. It is approved as a source of dietary copper. If a carrier or facilitating agent is used the common name shall be indicated on the label, it shall be used at the approved rate and it must be approved for use in livestock feeds.  <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent copper and maximum percent chloride.</u>	6.4	<u>Chlorure basique de cuivre</u> (ou <u>Chlorure de cuivre tribasique</u> ou <u>Chlorure de di-cuivre trihydroxyde</u> <u>Chlorure d'hydroxyde de cuivre</u> ) (NIA -- -- ) est le cuivre contenant le sel minéral hydroxylé dont la formule chimique est $Cu_2(OH)_3Cl$ , résultant d'un procédé de cristallisation réactive. Il est approuvé comme source alimentaire de cuivre. Si un ingrédient porteur ou une substance auxiliaire sont utilisés, son nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette et il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail.  <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimale de cuivre et le pourcentage maximale de chlorure.</u>
6.5	<u>Magnesium aspartate hydrochloride</u> (IFN -- ) is the stabilized, hydrated complex formed after the reaction of magnesium and aspartic acid, and has the empirical formula of $(C_4H_6ClNO_4)Mg \cdot 3H_2O$ . <u>It shall be labelled with a guarantee for a minimum percent magnesium.</u>	6.5	<u>Hydrochlorure d'aspartate de magnésium</u> (NIA -- ) complexe hydraté, stabilisé, issu de la réaction du magnésium et de l'acide aspartique. Sa formule empirique est : $(C_4H_6ClNO_4)Mg \cdot 3H_2O$ . <u>L'étiquette doit porter le garantie d'un pourcentage minimal de magnésium.</u>
6.6	<u>Calcium amino acid chelate</u> (IFN 6-20-981) is the product resulting from the chelation of a soluble calcium salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of calcium and minimum percent of bound calcium.</u>	6.6	<u>Chélate de calcium et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-981) est le produit obtenu par chélation d'un sel de calcium soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de calcium et d'un pourcentage minimum de calcium lié.</u>
6.7	<u>Cobalt amino acid chelate</u> (IFN 6-20-982) is the product resulting from the chelation of a soluble cobalt salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of cobalt and minimum percent of bound cobalt.</u>	6.7	<u>Chélate de cobalt et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-983) est le produit obtenu par chélation d'un sel de cobalt soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cobalt et d'un pourcentage minimum de cobalt lié.</u>
6.8	<u>Copper amino acid chelate</u> (IFN 6-20-983) is the product resulting from the chelation of a soluble copper salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of copper and minimum percent of bound copper.</u>	6.8	<u>Chélate de cuivre et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-983) est le produit obtenu par chélation d'un sel de cuivre soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié.</u>
6.9	<u>Iron amino acid chelate</u> (IFN 6-20-984) is the product resulting from the chelation of a soluble iron salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of iron and minimum percent of bound iron.</u>	6.9	<u>Chélate de fer et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-984) est le produit obtenu par la chélation d'un sel de fer soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié.</u>
6.10	<u>Magnesium amino acid chelate</u> (IFN 6-20-985) is the product resulting from the chelation of a soluble magnesium salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantee s for minimum per cent of magnesium and minimum percent of bound magnesium.</u>	6.10	<u>Chélate de Magnésium et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-985) est le produit résultant de la chélation d'un sel de magnésium soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de magnésium et d'un pourcentage minimum de magnésium lié.</u>
6.11	<u>Manganese amino acid chelate</u> (IFN 6-20-986) is the product resulting from the chelation of a soluble manganese salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of manganese and minimum percent of bound manganese.</u>	6.11	<u>Chélate de manganèse et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-986) est le produit résultant de la chélation d'un sel de manganèse soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>
6.12	<u>Zinc amino acid chelate</u> (IFN 6-20-987) is the product resulting from the chelation of a soluble zinc salt with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per</u>	6.12	<u>Chélate de zinc et d'acides aminés</u> (NIA 6-20-987) est le produit obtenu par chélation d'un sel de zinc soluble avec des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un</u>

	<u>cent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>		<u>pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.13	<u>Cobalt choline citrate complex (or Cobalt choline citrate) (IFN 6-20-869)</u> is the product resulting from the complexing of the soluble cobalt salt with choline dihydrogen citrate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of cobalt and minimum percent of bound cobalt.</u>	6.13	<u>Complexe cobalt-choline-citrate (ou Citrate de choline-cobalt) (NIA 6-20-869)</u> est le produit obtenu par l'addition d'un sel de cobalt soluble à du citrate de choline dihydrogéné. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cobalt et d'un pourcentage minimum de cobalt lié.</u>
6.14	<u>Cobalt polysaccharide complex (IFN 6-19-652)</u> is the product resulting from coating a soluble cobalt salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of cobalt and minimum percent of bound cobalt. It shall also be labelled with the name of the material from which the polysaccharides are derived.</u>	6.14	<u>Complexe cobalt-polysaccharide (NIA 6-19-652)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sel de cobalt soluble avec des polysaccharides. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cobalt et d'un pourcentage minimum de cobalt lié. L'étiquette doit aussi porter le nom des substances dont dérivent les polysaccharides employés.</u>
6.15	<u>Copper choline citrate complex (or Copper choline citrate) (IFN 6-20-868)</u> is the product resulting from the complexing of the soluble copper salt with choline dihydrogen citrate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and minimum percent of bound copper.</u>	6.15	<u>Complexe cuivre-choline-citrate (ou Citrate de choline-cuivre) (NIA 6-20-868)</u> est le produit de l'addition d'un sel de cuivre soluble à du citrate de choline dihydrogéné. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié.</u>
6.16	<u>Copper polysaccharide complex (IFN 6-09-822)</u> is the product resulting from coating a soluble copper salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and minimum percent of bound copper. It shall also be labelled with the name of the material from which the polysaccharides are derived.</u>	6.16	<u>Complexe cuivre-polysaccharide (NIA 6-09-822)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sel de cuivre soluble de polysaccharides. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié. L'étiquette doit aussi porter le nom des substances dont dérivent les polysaccharides employés.</u>
6.17	<u>Ferric choline citrate complex (or Ferric choline citrate) (IFN 6-20-867)</u> is the product resulting from the complexing of the soluble iron salt with choline dihydrogen citrate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and minimum percent of bound iron.</u>	6.17	<u>Complexe fer-choline-citrate (ou Citrate de choline-fer) (NIA 6-20-867)</u> est le produit résultant de l'addition d'un sel de fer soluble à du citrate de choline dihydrogéné. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié.</u>
6.18	<u>Iron polysaccharide complex (IFN 6-09-898)</u> is the product resulting from coating a soluble iron salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and minimum percent of bound iron. It shall also be labelled with the name of the material from which the polysaccharides are derived.</u>	6.18	<u>Complexe fer-polysaccharide (NIA 6-09-898)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sel de fer soluble de polysaccharides. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié. L'étiquette doit aussi porter le nom des substances dont dérivent les polysaccharides employés.</u>
6.19	<u>Copper lysine complex (or Copper lysine sulfate) (IFN -- -)</u> is the product resulting from complexing a soluble copper salt (ie. copper sulfate) with the specific amino acid lysine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and minimum percent of bound copper.</u>	6.19	<u>Complexe de lysine de cuivre (ou Sulfate de lysine de cuivre) (NIA - - -)</u> il s'agit du produit de la réaction d'un sel soluble de cuivre (c.-à-d. sulfate de cuivre) avec l'acide aminé lysine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage de cuivre lié.</u>
6.20	<u>Zinc lysine complex (or Zinc lysine sulfate) (IFN 6 - )</u> is the product resulting from complexing a soluble zinc salt (ie. zinc sulfate) with the specific amino acid lysine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>	6.20	<u>Complexe de lysine et de zinc (ou Sulfate de lysine et de zinc) (NIA - - -)</u> il s'agit du produit de la réaction entre un sel soluble de zinc (c.-à-d. sulfate de zinc) et l'acide aminé lysine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.21	<u>Magnesium amino acid complex (IFN 6-32-055)</u> is the product resulting from the complexing of magnesium with an amino acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium and minimum percent of bound magnesium.</u>	6.21	<u>Complexe magnésium-acide aminé (NIA 6-32-055)</u> est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le magnésium et un acide aminé. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de magnésium et d'un pourcentage minimum de magnésium lié.</u>
6.22	<u>Magnesium polysaccharide complex (IFN 6-19-653)</u> is the product resulting from coating a soluble magnesium salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium and minimum percent of bound magnesium. It shall also be labelled with the name of the material from which the</u>	6.22	<u>Complexe magnésium-polysaccharide (NIA 6-19-653)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sel de magnésium soluble de polysaccharides. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de magnésium et d'un pourcentage minimum de magnésium lié. L'étiquette doit aussi porter le nom</u>

	<u>polysaccharides are derived.</u>		<u>des substances dont dérivent les polysaccharides employés.</u>
6.23	<u>Manganese choline citrate complex (or Manganese choline citrate) (IFN 6-32-191)</u> is the product resulting from the complexing of a soluble manganese salt with choline dihydrogen citrate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of manganese and minimum percent of bound manganese.</u>	6.23	<u>Complexe manganèse-citrate de choline (ou Citrate de choline-magnanèse) (NIA 6-32-191)</u> est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le sel de manganèse soluble et le citrate de choline dihydrogéné. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>
6.24	<u>Manganese polysaccharide complex (IFN 6-19-654)</u> is the product resulting from coating a soluble manganese salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese and minimum percent of bound manganese. It shall also be labelled with the name of the material from which the polysaccharides are derived.</u>	6.24	<u>Complexe manganèse-polysaccharide (NIA 6-19-654)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sel de manganèse soluble de polysaccharides. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié. L'étiquette doit aussi porter le nom des substances dont dérivent les polysaccharides employés.</u>
6.25	<u>Iron methionine complex (or Iron methionine sulphate) (IFN 6-16-294)</u> is the product resulting from complexing a soluble iron salt (ie. iron sulphate) with the specific amino acid methionine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and minimum percent of bound iron.</u>	6.25	<u>Complexe de méthionine de fer (ou Sulfate de méthionine de fer) (NIA 6-16-294)</u> est une complexe composé de la réaction d'un sel de fer soluble (c.-à-d., sulfate de fer) avec un acide aminé donné, la méthionine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié.</u>
6.26	<u>Manganese methionine complex (or Manganese methionine sulfate) (IFN - - -)</u> is the product resulting from complexing soluble manganese salt (ie. manganese sulfate) with the specific amino acid, methionine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese and minimum percent of bound manganese.</u>	6.26	<u>Complexe de méthionine et de manganèse (ou Sulfate de méthionine et de manganèse) (NIA - - -)</u> il s'agit du produit de la réaction d'un sel de manganèse soluble (c.-à-d. sulfate de manganèse) avec l'acide aminé méthionine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>
6.27	<u>Potassium amino acid complex (IFN 6-32-161)</u> is the product resulting from complexing of a soluble potassium salt with an amino acid. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of potassium and minimum percent of bound potassium.</u>	6.27	<u>Complexe potassium - acides aminés (NIA 6-32-161)</u> est le produit résultant de la formation d'un complexe entre un sel de potassium soluble et des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de potassium et d'un pourcentage minimum de potassium lié.</u>
6.28	<u>Zinc methionine complex (or Zinc methionine sulfate) (IFN 6-16-293)</u> is the product resulting from complexing a soluble zinc salt (ie. zinc sulfate) with the specific amino acid methionine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>	6.28	<u>Complexe sulfate-méthionine-zinc (ou Sulfate de méthionine et de zinc) (NIA 6-16-293)</u> il s'agit du produit de la réaction entre un sel de zinc soluble (c.-à-d. sulfate de zinc) et l'acide aminé méthionine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.29	<u>Zinc choline citrate complex (or Zinc choline citrate)(IFN 6-32-192)</u> is the product resulting from the complexing of the soluble zinc salt with choline dihydrogen citrate. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>	6.29	<u>Complexe zinc-citrate de choline (ou Zinc-citrate de choline) (NIA 6-32-192)</u> est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le sel de zinc soluble et le citrate de choline dihydrogéné. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.30	<u>Zinc polysaccharide complex (IFN 6-09-899)</u> is the product resulting from coating a soluble zinc salt with polysaccharides. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and minimum percent of bound zinc. It shall also be labelled with the name of the material from which the polysaccharides are derived.</u>	6.30	<u>Complexe zinc-polysaccharide (NIA 6-09-899)</u> est le produit résultant de l'enrobage d'un sulfate de zinc soluble de polysaccharides. L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié. L'étiquette doit aussi porter le nom des substances dont dérivent les polysaccharides employés.
6.31	<u>Calcium proteinate (IFN 6-16-833)</u> is the product resulting from the chelation of a soluble calcium salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of calcium and minimum percent of bound calcium.</u>	6.31	<u>Protéinate de calcium (NIA 6-16-833)</u> est le produit obtenu par chélation d'un sel de calcium soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de calcium et d'un pourcentage minimum de calcium lié.</u>
6.32	<u>Cobalt proteinate (IFN 6-26-151)</u> is the product resulting from the chelation of a soluble cobalt salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of cobalt and</u>	6.32	<u>Protéinate de cobalt (NIA 6-26-151)</u> est le produit obtenu par chélation d'un sel de cobalt soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage</u>



	<u>minimum percent of bound cobalt.</u>		<u>minimum de cobalt et d'un pourcentage minimum de cobalt lié.</u>
6.33	<u>Copper proteinate</u> (IFN 6-09-896) is the product resulting from the chelation of a soluble copper salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and minimum percent of bound copper.</u>	6.33	<u>Protéinate de cuivre</u> (NIA 6-09-896) est le produit obtenu par chélation d'un sel de cuivre soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié.</u>
6.34	<u>Iron proteinate</u> (IFN 6-26-150) is the product resulting from the chelation of a soluble iron salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and minimum percent of bound iron.</u>	6.34	<u>Protéinate de fer</u> (NIA 6-26-150) est le produit obtenu par chélation d'un sel de fer soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié.</u>
6.35	<u>Magnesium proteinate</u> (IFN 6-26-149) is the product resulting from the chelation of a soluble magnesium salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of magnesium and minimum percent of bound magnesium.</u>	6.35	<u>Protéinate de magnésium</u> (NIA 6-26-149) est le produit obtenu par chélation d'un sel de magnésium soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un pourcentage minimum de magnésium.</u>
6.36	<u>Manganese proteinate</u> (IFN 6-16-831) is the product resulting from the chelation of a soluble manganese salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese and minimum percent of bound manganese.</u>	6.36	<u>Protéinate de manganèse</u> (NIA 6-16-831) est le produit obtenu par chélation d'un sel de manganèse soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>
6.37	<u>Zinc proteinate</u> (IFN 6-09-897) is the product resulting from the chelation of a soluble zinc salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>	6.37	<u>Protéinate de zinc</u> (NIA 6-09-897) est le produit obtenu par chélation d'un sel de zinc soluble avec des acides aminés ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.38	<u>Chromium yeast dehydrated (or Chromium enriched yeast)</u> (IFN --) is the dried product composed of chromium enriched yeast produced from a strain of the botanical classification <i>Saccharomyces</i> . The carrier(s) shall be stated on the label. It shall be labelled with one or both of the following set of statements: <u>"This product is for use only in feeds for first lactation dairy cattle at a level not to supply more than 0.4 ppm chromium in complete feed. It is not a source of viable Saccharomyces cells."</u> and/or <u>« Ce produit ne peut être utilisé que dans les aliments de bovins laitiers durant leur première lactation à un niveau ne dépassant pas 0.4 ppm de chrome dans l'aliment complet. Celui-ci n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes. »</u> <u>It shall also be labelled with a guarantee for actual mg/kg of total chromium.</u>	6.38	<u>Levure déshydratée riche en chrome (ou Levure enrichie de chrome)</u> (NIA --) est le produit séché composé de levure enrichie de chrome produite à l'aide d'une souche de la classification botanique <i>Saccharomyces</i> . Il faut préciser les noms du ou des porteurs sur l'étiquette et indiquer sur celle-ci au moins l'un des deux énoncés suivants : <u>« Ce produit ne peut être utilisé que dans les aliments de bovins laitiers durant leur première lactation à un niveau ne dépassant pas 0,4 ppm de chrome dans l'aliment complet. Celui-ci n'est pas une source de cellules de Saccharomyces vivantes. »</u> et/ou <u>"This product is for use only in feeds for first lactation dairy cattle at a level not to supply more than 0.4 ppm chromium in complete feed. It is not a source on viable Saccharomyces cells."</u> <u>Il faut également inscrire sur l'étiquette la garantie de la concentration réelle en mg/kg de chrome total.</u>
6.39	<u>Selenium proteinate</u> (IFN --) is the product resulting from the chelation of a soluble selenium salt with amino acids, partially hydrolyzed protein or both. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum selenium and minimum percent bound selenium.</u>	6.39	<u>Protéinate de sélénium</u> (NIA --) est le produit obtenu par chélation d'un sel de sélénium soluble avec des acides aminés, ou des protéines partiellement hydrolysées ou les deux. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de sélénium et d'un pourcentage minimum de sélénium lié.</u>
6.40	<u>Copper amino acid complex</u> (IFN --) is the product resulting from the complexing of copper with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent copper and minimum percent bound copper.</u>	6.40	<u>Complexe cuivre-acide aminé</u> (NIA --) est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le magnésium et des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié.</u>
6.41	<u>Manganese amino acid complex</u> (IFN --) is the product resulting from the complexing of manganese with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent manganese and minimum percent bound manganese.</u>	6.41	<u>Complexe manganèse-acide aminé</u> (NIA --) est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le manganèse et des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>

6.42	<u>Zinc amino acid complex</u> (IFN --) is the product resulting from the complexing of zinc with amino acids. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent zinc and minimum percent bound zinc.</u>	6.42	<u>Complexe zinc-acide aminé</u> (NIA --) est le produit résultant de la formation d'un complexe entre le zinc et des acides aminés. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.43	<u>Zinc glycine complex</u> (or <u>Zinc glycine sulfate</u> ) (IFN --) is the product resulting from complexing a soluble zinc salt (ie. zinc sulfate) with the specific amino acid glycine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of zinc and minimum percent of bound zinc.</u>	6.43	<u>Complexe de glycine et de zinc</u> (ou <u>Sulfate de glycine et de zinc</u> ) (NIA --) il s'agit du produit de la réaction entre un sel soluble de zinc (c.-à-d. sulfate de zinc) et l'acide aminé glycine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de zinc et d'un pourcentage minimum de zinc lié.</u>
6.44	<u>Iron glycine complex</u> (or <u>Iron glycine sulfate</u> ) (IFN --) is the product resulting from complexing a soluble Iron salt (ie. Iron sulfate) with the specific amino acid glycine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of iron and minimum percent of bound iron.</u>	6.44	<u>Complexe de glycine et de fer</u> (ou <u>Sulfate de fer et de glycine</u> ) (NIA --) il s'agit du produit de la réaction entre un sel soluble de fer (c.-à-d. sulfate de fer) et l'acide aminé glycine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de fer et d'un pourcentage minimum de fer lié.</u>
6.45	<u>Calcified red seaweed, dried, ground</u> (or <u>Coralline red algae, dried, ground</u> or <u>Calcareous red seaweed, dried, ground</u> ) (IFN --) is the dried, ground product resulting from the harvest of free-living, non-geniculate (lacking calcified joints) marine algae belonging to the phylum Rhodophyta and the order Corallinales. This product is principally composed of, but not limited to, the following calcareous red seaweeds: <i>Phymatolithon calcareum</i> , <i>Lithothamnion corallioides</i> and <i>Lithothamnion glaciale</i> . <u>It shall be labelled with guarantees for minimum per cent calcium, minimum per cent magnesium, maximum per cent iodine, maximum per cent moisture, maximum per cent sulfate and maximum milligrams strontium per kilogram. It shall also be labelled with the following statement:</u> "Calcified red seaweed is for use as a mineral source in feeds for dairy and beef cattle only."	6.45	<u>Algues rouges calcifiées séchées et moulues</u> (ou <u>Algues rouges coralliennes séchées et moulues</u> ou <u>Algues rouges calcaires séchées et moulues</u> ) (NIA --) est le produit séché et moulu résultant de la récolte d'algues marines libres, non articulées (sans articulations calcifiées) appartenant au phylum des <i>Rhodophytes</i> et à l'ordre des <i>Corallinacées</i> . Il est composé principalement, mais sans s'y restreindre, des algues rouges calcaires <i>Phymatolithon calcareum</i> , <i>Lithothamnion corallioides</i> et <i>Lithothamnion glaciale</i> . <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de calcium, le pourcentage minimal de magnésium, le pourcentage maximal d'iode, le pourcentage maximal d'humidité, le pourcentage maximal de sulfate et une teneur maximale, en milligrammes par kilogramme, pour le strontium. L'étiquette doit aussi porter la mention suivante :</u> « <u>Les algues rouges calcifiées sont une source de minéraux pour l'utilisation dans les aliments destinés aux bovins laitiers et de boucherie seulement.</u> »
6.46	<u>Unrefined salt</u> (or <u>Salt, unrefined</u> ) (IFN --) the sodium salt of hydrochloric acid, derived from mineral salt deposits, crushed or ground, and not subjected to further refining. If an anticaking agent is used, the common name or names shall be indicated on the label. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent sodium and minimum percent sodium chloride.</u>	6.46	<u>Sel non raffiné</u> (NIA --) est le sel sodique de l'acide chlorhydrique, dérivé de dépôts de sels minéraux, broyé ou moulu, qui n'est pas soumis à un raffinage ultérieur. Si un agent antiagglutinant est utilisé, le nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de sodium et le pourcentage minimal de chlorure de sodium.</u>
6.47	<u>Chromium propionate</u> (IFN --) is the product resulting from the reaction of a chromium metal salt with an excess of propionic acid, at an appropriate stoichiometric ratio. <u>It shall be labelled with the following statements in English or French or both:</u> "Chromium propionate is for use as a source of chromium in registered chromium propionate supplements for swine at a level not to exceed 0.2 mg/kg (200 ppb) chromium in the complete feed. It is also approved for use as a source of chromium in registered chromium propionate supplements for dairy cattle at a level not to exceed 0.5 mg/kg (500 ppb) chromium in total diet dry matter." and/or « <u>Le propionate de chrome doit être utilisé comme une source de chrome dans les suppléments de propionate de chrome enregistrés pour l'utilisation dans les aliments complets pour les porcs à un niveau ne devant pas dépasser 0.2 mg/kg (200 ppb) de chrome dans l'aliment complet. Il est aussi approuvé comme une source de chrome dans les suppléments de propionate de chrome enregistrés pour l'utilisation dans les aliments pour les vaches laitières à un niveau ne devant pas dépasser 0.5 mg/kg (500 ppb) de chrome dans la matière sèche de la ration totale.</u> »  <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent of</u>	6.47	<u>Propionate de chrome</u> (NIA --) Est le produit résultant de la réaction d'un sel métallique du chrome avec un excès d'acide propionique, à un rapport stoechiométrique approprié. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des deux énoncés suivants:  « <u>Le propionate de chrome doit être utilisé comme une source de chrome dans les suppléments de propionate de chrome enregistrés pour l'utilisation dans les aliments complets pour les porcs à un niveau ne devant pas dépasser 0,2 mg/kg (200 ppb) de chrome dans l'aliment complet. Il est aussi approuvé comme une source de chrome dans les suppléments de propionate de chrome enregistrés pour l'utilisation dans les aliments pour les vaches laitières à un niveau ne devant pas dépasser 0,5 mg/kg (500 ppb) de chrome dans la matière sèche de la ration totale.</u> » et/ou  "Chromium propionate is for use as a source of chromium in registered chromium propionate supplements for swine at a level not to exceed 0.2 mg/kg (200 ppb) chromium in the complete feed. It is also approved for use as a source of chromium in registered chromium propionate supplements for dairy cattle at a level not to exceed 0.5 mg/kg (500 ppb) chromium in total diet dry

	<u>chromium.</u>		<u>matter."</u>  L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de chrome.
6.48	<u>Copper glycine complex (or Copper glycine sulphate) (IFN --)</u> is the product resulting from the complexing of a soluble copper salt (e.g., copper sulphate) with the specific amino acid glycine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of copper and minimum percent of bound copper.</u>	6.48	<u>Complexe de glycine et de cuivre (ou Sulfate de glycine et de cuivre) (NIA --)</u> il s'agit du produit de la réaction entre un sel soluble de cuivre (c.-à-d. sulfate de cuivre) avec l'acide aminé glycine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de cuivre et d'un pourcentage minimum de cuivre lié.</u>
6.49	<u>Manganese glycine complex (or Manganese glycine sulphate) (IFN --)</u> is the product resulting from the complexing of a soluble manganese salt (e.g., manganese sulphate) with the specific amino acid glycine. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent of manganese and minimum percent of bound manganese.</u>	6.49	<u>Complexe de glycine et de manganèse (ou Sulfate de glycine et de manganèse) (NIA --)</u> il s'agit du produit de la réaction entre un sel soluble de manganèse (c.-à-d. sulfate de manganèse) avec l'acide aminé glycine. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimum de manganèse et d'un pourcentage minimum de manganèse lié.</u>
6.50	<u>Monocalcium dicalcium monosodium phosphates (or Mono and dicalcium and monosodium phosphates) (IFN --)</u> is the product resulting from the reaction of defluorinated phosphoric acid and limestone with soda ash to produce monocalcium dicalcium phosphate and monosodium phosphate. It shall contain at least 60% monocalcium dicalcium phosphate by weight in the finished product. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent calcium, minimum percent phosphorus, minimum percent sodium, maximum milligrams per kilogram fluorine, and maximum milligrams per kilogram iron.</u>	6.50	<u>Phosphates monocalciques, dicalciques, monosodiques (ou Phosphates mono et dicalciques et monosodiques) (NIA --)</u> est le produit résultant de la réaction de l'acide phosphorique défluoré et de la pierre à chaux avec du carbonate de soude pour produire du phosphate monocalcique dicalcique et du phosphate monosodique. Le produit fini doit contenir au moins 60 % en poids de phosphate monocalcique dicalcique. <u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour le pourcentage minimal de calcium, le pourcentage minimal de phosphore, le pourcentage minimal de sodium, le maximum en milligrammes de fluor par kilogramme et le maximum en milligrammes de fer par kilogramme.</u>
6.51	<u>Crushed blue mussel shells (Blue mussel shells, crushed, or Blue mussel shell flour)</u> is the dried, crushed product resulting from the separation of the shells from the meat of cultured blue mussels ( <i>Mytilus edulis</i> ). The mussels are treated using either steam or hot water and the meat is mechanically removed from the shells. The shells are then air dried and crushed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent calcium, minimum percent sodium, maximum milligrams strontium per kilogram, maximum percent moisture.</u>	6.51	<u>Coquilles de moules bleues écrasées (ou Coquilles de moules bleues, farine de coquilles écrasées, ou Farine de coquilles de moules bleues)</u> produit séché et écrasé résultant de la séparation des coquilles de la chair des moules bleues ( <i>Mytilus edulis</i> ) d'élevage. Les moules sont traitées soit à la vapeur, soit à l'eau chaude, et la chair est mécaniquement enlevée des coquilles. Les coquilles sont ensuite séchées à l'air, puis écrasées. <u>L'étiquette doit porter les garanties d'un pourcentage minimal de calcium, d'un pourcentage minimal de sodium, d'une concentration maximale de strontium en milligrammes par kilogramme, et d'un pourcentage maximal d'humidité.</u>
6.52	<u>Zinc chloride hydroxide monohydrate or (Zinc hydroxychloride or Tetra basic zinc chloride (TBZC))</u>  is a zinc-containing hydroxylated mineral salt having the chemical formula $Zn_5(OH)_8Cl_2 \cdot (H_2O)$ , resulting from a reactive crystallization process. It is approved as a source of dietary zinc. If a carrier or facilitating agent is used the common name shall be indicated on the label, it shall be used at the approved rate and it must be approved for use in livestock feeds.  <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum percent zinc and maximum percent chloride.</u>		<u>Hydroxyde de chlorure de zinc monohydraté (ou Hydroxychlorure de zinc ou Chlorure de zinc tétrabasique (CZTB))</u>  est un sel minéral hydroxylé contenant le zinc et possédant la formule chimique $Zn_5(OH)_8Cl_2 \cdot (H_2O)$ , qui est le résultat d'un processus de cristallisation réactive. Il est approuvé en tant que source alimentaire de zinc. Si un ingrédient porteur ou une substance auxiliaire sont utilisés, son nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette et il doit être approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail.  <u>L'étiquette doit porter une garantie pour le pourcentage minimal de zinc et le pourcentage maximal de chlorure.</u>
<b>CLASS 7. VITAMIN PRODUCTS AND YEAST PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 7. PRODUITS VITAMINÉS ET PRODUITS A BASE DE LEVURE</b>	
7.1	(Repealed; SOR/97-151)	7.1	(Abrogé; DORS/97-151)
7.2	<u>Beta-carotene (IFN 7-01-134)</u> is beta-carotene formulated in an organic matrix. It is a vitamin A precursor for all species except mink. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams of beta-carotene per kilogram.</u>	7.2	<u>Bêta carotène (NIA 7-01-134)</u> est bêta-carotène préparé dans une matrice organique. Le carotène est un précurseur de la vitamine A chez toutes les espèces sauf le vison. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un</u>

			<u>minimum, en milligrammes, de bêta-carotène par kilogramme.</u>
7.4	<u>Vitamin D<sub>3</sub></u> (IFN 7-05-699) is cholecalciferol formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum international units of vitamin D<sub>3</sub> per kilogram.</u>	7.4	<u>Vitamine D<sub>3</sub></u> (NIA 7-05-699) est colécalciférol préparé dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en unités internationales, de vitamine D<sub>3</sub> par kilogramme.</u>
7.5	<u>Vitamin E</u> (IFN 7-05-150) is an acetate ester, a succinate ester or a mixture of these esters of dl-alpha tocopherol adsorbed on a carrier or formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum international units of vitamin E per kilogram.</u>	7.5	<u>Vitamine E</u> (NIA 7-05-150) est un ester acétique, ester succinique ou mélange de ces esters du dl-alpha tocophérol sur un support adsorbant ou préparé dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en unités internationales, de vitamine E par kilogramme.</u>
7.6	<u>Animal sterol irradiated</u> (or <u>D-activated animal sterol</u> ) (IFN 7-00-408) is obtained by activation of a sterol fraction of animal origin with ultra-violet light or by other means. For label identification it may be followed with the parenthetical phrase (Source of Vitamin D <sub>3</sub> ). <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum international units of vitamin D<sub>3</sub> per kilogram.</u>	7.6	<u>Zoostérol irradié</u> (ou <u>Stérol animal activé</u> ) (NIA 7-00-408) est obtenu par activation d'une fraction de stérol d'origine animale par la lumière ultraviolette ou par d'autres moyens. Sur l'étiquette, il doit être suivi d'une phrase entre parenthèse (source de vitamine D <sub>3</sub> ). <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en unités internationales, de vitamine D<sub>3</sub> par kilogramme.</u>
7.7	<u>Coated ascorbic acid</u> (IFN -- -- --) is ascorbic acid formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams ascorbic acid per kilogram.</u>	7.7	<u>Acide ascorbique enrobé</u> (NIA - - -) est une formulation d'acide ascorbique dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un minimum, en milligrammes par kilogramme, d'acide ascorbique.</u>
7.8	<u>Coated menadione sodium bisulphite</u> (IFN 7-03-077) is menadione sodium bisulfite formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum milligrams menadione per kilogram.</u>	7.8	<u>Bisulfite de ménadione sodique enrobé</u> (NIA 7-03-077) est le bisulfite de ménadione sodique préparé dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit indiquer la garantie minimale en milligrammes de ménadione par kilogramme.</u>
7.9	<u>Vitamin E acetate</u> (or <u>Vitamin E oil</u> ) (IFN -- ) is the acetate ester of dl-alpha tocopherol. <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum International Units (IU) of Vitamin E per kilogram</u>	7.9	<u>Acétate de vitamine E</u> (ou <u>Huile de vitamine E</u> ) (NIA -- ) ester acétique du dl-alpha-tocophérol. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une concentration minimale de vitamine E exprimée en unités internationales (UI) par kilogramme.</u>
7.10	<u>Crystalline 25-Hydroxyvitamin D<sub>3</sub></u> (or <u>Calciferol</u> , or <u>25-Hydroxycholecalciferol</u> , or <u>Crystalline 25-Hydroxycholecalciferol</u> ) (IFN -- ) is (3β,5Z,7E)-9,10-secocholesta-5,7,10(19)-triene-3,25-diol monohydrate and is the crystalline monohydrate form of 25-hydroxyvitamin D <sub>3</sub> . It is described by the molecular formula C <sub>27</sub> H <sub>44</sub> O <sub>2</sub> ·H <sub>2</sub> O and CAS Registry Number 63283-36-3. It is obtained from the slurry that is produced from the fermentation of a non-pathogenic strain of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> that does not contain a novel trait, in accordance with good manufacturing practices.  The resulting sterol is extracted, chemically transformed, purified, crystallized and then spray dried. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the 25-hydroxyvitamin D <sub>3</sub> concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant(s) is used, the common name or names shall be indicated on the label and it must be approved for use in livestock feeds. This product is only approved for use in supplements for drinking water and complete feeds for chickens and turkeys and in complete feeds for swine.  <u>It shall be labelled with the following statements: "One (1) milligram of 25-hydroxyvitamin D<sub>3</sub> is equivalent to 40,000 International Units (IU) of Vitamin D<sub>3</sub> activity per kilogram." and "This product is only approved for use in supplements for drinking water and complete feeds for chickens and turkeys and in complete feeds for swine."</u>  <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum milligrams of 25-hydroxyvitamin D<sub>3</sub> per kilogram and a guarantee for the</u>	7.10	<u>25-hydroxyvitamine D<sub>3</sub> cristalline</u> (ou <u>Calcifédiol</u> ou <u>monohydrate de 25-hydroxycholecalciférol</u> ou <u>25- hydroxycholecalciférol cristallin</u> ) (NIA -- ) est le monohydrate de (3β,5Z,7E)-9,10-sécocholesta-5,7,10(19)-triène-3, 25-diol et constitue la forme monohydratée cristalline de la 25-hydroxyvitamine D <sub>3</sub> . Elle est décrite par la formule moléculaire C <sub>27</sub> H <sub>44</sub> O <sub>2</sub> ·H <sub>2</sub> O et le numéro de registre CAS 63283-36-3. Elle est obtenue du liquide produit par la fermentation d'une souche non pathogène de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.  Le stérol qui en résulte est extrait, chimiquement transformé, purifié, cristallisé et ensuite desséché par pulvérisation. Il peut être mélangé avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration de 25-hydroxyvitamine D <sub>3</sub> . Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail et son nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette. Ce produit est approuvé uniquement pour l'utilisation dans les suppléments pour l'eau d'abreuvement et dans les aliments complets pour les poulets et les dindons et dans les aliments complets pour les porcs.  <u>L'étiquette doit porter la mention suivante : « Un (1) milligramme de 25-hydroxyvitamine D<sub>3</sub> équivaut à 40 000 unités internationales (UI) de teneur en vitamine D<sub>3</sub> par kilogramme » et « Ce produit est approuvé uniquement pour l'utilisation dans les suppléments pour l'eau d'abreuvement et les aliments complets</u>

	equivalent minimum International Units of Vitamin D <sub>3</sub> activity per kilogram.		pour les poulets et les dindons et dans les aliments complets pour les porcs ».  <u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes de 25-hydroxyvitamine D<sub>3</sub> par kilogramme et une garantie minimale pour l'activité équivalente en unités internationales de vitamine D<sub>3</sub> par kilogramme.</u>
7.11	<u>d-Alpha tocopheryl acetate (or d-Alpha tocopheryl acetate) (IFN –)</u> is the acetate ester of d-alpha tocopherol adsorbed on a carrier or formulated in an organic matrix. <u>It shall be labelled with the following statements in English or French or both:</u> "This product is for use in livestock feeds at levels not to exceed nutritional levels. Do not feed in amounts intended to impact antioxidant protection for meat products." and/or «Ce produit peut être utilisé dans les aliments du bétail à des niveaux qui n'excèdent pas les exigences nutritionnelles. Ne pas alimenter à des niveaux qui effectent la protection antioxydante des produits de la viande.» <u>It shall be labelled with a guarantee for minimum International Units (IU) of Vitamin E per kilogram.</u>	7.11	Acétate de <u>d-alpha-tocophéryle</u> (ou <u>Acétate de d-alpha-tocophéryle</u> ) (NIA –) est l'ester de l'acétate de d-alpha-tocophérol adsorbé sur un support ou contenu dans une matrice organique. <u>L'étiquette doit porter les énoncés suivants, en anglais ou en français, ou dans les deux langues :</u> « Ce produit peut être utilisé dans les aliments du bétail à des niveaux qui n'excèdent pas les exigences nutritionnelles. Ne pas alimenter à des niveaux qui effectent la protection antioxydante des produits de la viande.» et/ou "This product is for use in livestock feeds at levels not to exceed nutritional levels. Do not feed in amounts to impact antioxidant protection for meat products." <u>L'étiquette doit porter la garantie d'une teneur minimale en unités internationales (UI) de vitamine E par kilogramme..</u>
<b>CLASS 8. MISCELLANEOUS PRODUCTS</b>		<b>CATÉGORIE 8. PRODUITS DIVERS</b>	
8.1	(Repealed; SOR/97-151)	8.1	(Abrogé; DORS/97-151)
8.2	<u>Beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester, crystalline (or Crystalline ethyl-beta-apo-8' carotenoid) (IFN –)</u> is the synthetic form of the carotenoid pigment beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester and is described by the molecular formula C <sub>32</sub> H <sub>44</sub> O <sub>2</sub> and CAS Registry Number 1109-11-1. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label.  <u>It shall be labelled with the following statement:</u> "This product is for use as a colouring agent in poultry feeds at a rate not to exceed 30 grams of beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester per tonne of complete feed." and/or « Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour la volaille en quantité ne devant pas dépasser 30 grammes d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque par tonne d'aliment complet.»  <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester per kilogram and maximum milligrams of beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester per kilogram.</u>	8.2	<u>Ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque, cristalline (ou Bêta-apo-8' caroténoate d'éthyle, cristalline) (NIA –)</u> est la forme synthétique du pigment caroténoïde ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque. Sa formule moléculaire est C <sub>32</sub> H <sub>44</sub> O <sub>2</sub> et son numéro de registre CAS est 1109-11-1. Elle peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette. L'étiquette doit porter la mention suivante:  <u>« Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour la volaille en quantité ne devant pas dépasser 30 grammes d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque par tonne d'aliment complet.»</u> et/ou "This product is for use as a colouring agent in poultry feeds at a rate not to exceed 30 grams of beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester per tonne of complete feed."  <u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque par kilogramme.</u>
8.3	<u>Canthaxanthin, crystalline (or Crystalline canthaxanthin) (IFN –)</u> is the synthetic form of the carotenoid pigment canthaxanthin (or beta-carotene-4-4'-dione, all-trans) and is described by the molecular formula C <sub>40</sub> H <sub>52</sub> O <sub>2</sub> and CAS Registry Number 514-78-3. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the canthaxanthin concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label.  <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is for use as a colouring agent in poultry feeds at a rate not to exceed 30 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed" and/or « Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour la volaille en quantité ne devant	8.3	<u>Canthaxanthine, cristalline (NIA –)</u> est la forme synthétique du pigment caroténoïde canthaxanthine (ou bêta-carotène-4-4'-dione, all-trans). Sa formule moléculaire est C <sub>40</sub> H <sub>52</sub> O <sub>2</sub> et son numéro de registre CAS est 514-78-3. Elle peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration de canthaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, il faut ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.  <u>L'étiquette doit porter l'un ou les deux des mentions suivants : « Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour la volaille en quantité ne devant pas dépasser 30 grammes de canthaxanthine par tonne d'aliment</u>

	<p>pas dépasser 30 grammes de canthaxanthine par tonne d'aliment complet. » and/or "This product is also for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 50 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed. If canthaxanthin is used in combination with astaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed." et/ou « Ce produit peut aussi être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 50 grammes de canthaxanthine par tonne d'aliment complet. Si la canthaxanthine est utilisée en conjonction avec l'astaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of canthaxanthin per kilogram and maximum milligrams of canthaxanthin per kilogram.</p>	<p>complet. » et/ou "This product is for use as a colouring agent in poultry feeds at a rate not to exceed 30 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed." et/ou « Ce produit peut aussi être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 50 grammes de canthaxanthine par tonne d'aliment complet. Si la canthaxanthine est utilisée en conjonction avec l'astaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » et/ou "This product is also for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 50 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed. If canthaxanthin is used in combination with astaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes de canthaxanthine par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes de canthaxanthine par kilogramme.</p>
8.4	<p>Polymethylolcarbamide or (Urea-formaldehyde resin) (IFN 8-16-584)</p> <p>is pulverulent spray-dried urea-formaldehyde resin in a urea: formaldehyde molar ratio of 1:1.6 to 1:2. It shall not contain more than four per cent free formaldehyde. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is for use in feeds for ruminants, meat producing poultry, and swine as a pelleting aid in amounts not to exceed 0.3 per cent of the finished pellets. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product." and/ or</p> <p>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail pour des ruminants, aux volailles aux fins de production de viande et aux porcs en quantité ne devant pas dépasser 0,3 pour cent dans les agglomérés complets. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de ce produit avec les médicaments.»</p>	<p>8.4 Polyméthylolcarbamide (ou Résine d'urée-formaldéhyde) (NIA 8-16-584)</p> <p>est la résine d'urée-formaldéhyde séchée par pulvérisation, dans un rapport molaire urée : formaldéhyde de 1:1,6 à 1:2. Il ne doit pas contenir plus que quatre pour cent de formaldéhyde libre. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</p> <p>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail pour des ruminants, des volailles aux fins de production de viande et les porcs, en quantité ne devant pas dépasser 0,3 pour cent dans les aliments agglomérés complets. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités de ce produit avec les médicaments.» et/ou "This product is for use in feeds for ruminants, meat producing poultry and swine as a pelleting aid in amounts not to exceed 0.3 percent on the finished pellets. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</p>
8.5	<p>Astaxanthin, crystalline (or Crystalline astaxanthin) (IFN –)</p> <p>is the synthetic form of the carotenoid pigment astaxanthin (or (3S,3'S)-3,3'-dihydroxy-beta, beta-carotene-4-4'-dione) and is described by the molecular formula <math>C_{40}H_{52}O_4</math> and CAS Registry Number 472-61-7. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the astaxanthin concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label. It shall be labelled with the following statement: "This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed." and/or « Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne</p>	<p>8.5 Astaxanthine, cristalline (NIA –)</p> <p>est la forme synthétique du pigment caroténoïde astaxanthine (ou (3S, 3'S)-3,3'-dihydroxy-bêta, bêta-carotène-4-4'-dione). Sa formule moléculaire <math>C_{40}H_{52}O_4</math> et son numéro de registre CAS est 472-61-7. Elle peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'astaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p>L'étiquette doit porter la mention suivante : « Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » and/or "This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the</p>

	<p>devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of astaxanthin per kilogram and maximum milligrams of astaxanthin per kilogram.</u></p>		<p><u>rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme et la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme.</u></p>
8.6	<p><u>Bacillus culture dehydrated</u> (IFN 8-19-119) is the dried product composed of homo-fermentative <u>Bacillus</u> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Bacillus</u> bacteria. The <u>Bacillus</u> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit of weight.</u></p>	8.6	<p><u>Culture de Bacillus déshydratée</u> (NIA 8-19-119) est le produit composé des espèces homofermentaires de <u>Bacillus</u> et du milieu dans lequel elles ont été cultivées et, séché de façon à préserver la viabilité de la bactérie <u>Bacillus</u>. La culture de <u>Bacillus</u> ne doit être altérée par aucune maladie transmissible qui la rendrait impropre à l'importation au Canada selon les termes de l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider à la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials or as a source on viable organisms in viable microbial products."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</u></p>
8.7	<p><u>Enterococcus culture dehydrated</u> (IFN 8-19-120) is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-producing <u>Enterococcus</u> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Enterococcus</u> bacteria. The <u>Enterococcus</u> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</u></p>	8.7	<p><u>Culture d'Enterococcus déshydratée</u> (NIA 8-19-120) est le produit composé des espèces homofermentaires d'<u>Enterococcus</u> productrices d'acide lactique et du milieu dans lequel elles ont été cultivées et, séché de façon à préserver la viabilité de la bactérie <u>Enterococcus</u>. La culture d'<u>Enterococcus</u> ne doit être altérée par aucune maladie transmissible qui la rendrait impropre à l'importation au Canada selon les termes de l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider à la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials or as a source on viable organisms in viable microbial products."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</u></p>
8.9	<p><u>Lactobacillus culture dehydrated</u> (IFN 8-06-174) is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-producing <u>Lactobacillus</u> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Lactobacillus</u> bacteria. The <u>Lactobacillus</u> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials or as a source of viable organisms in viable microbial products."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</u></p>	8.9	<p><u>Culture de Lactobacillus déshydratée</u> (NIA 8-06-174) est le produit composé des espèces homofermentaires de <u>Lactobacillus</u> productrices d'acide lactique et de leur milieu de culture et, séché de façon à préserver la viabilité des bactéries. La culture doit être exempte de toute maladie contagieuse qui la rendrait impropre à son importation au Canada en conformité avec l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider à la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials or as a source on viable organisms in viable microbial products."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</u></p>

8.10	<p><u>Pediococcus culture dehydrated (IFN 8-18-667)</u> is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-producing <u>Pediococcus</u> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Pediococcus</u> bacteria. The <u>Pediococcus</u> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials, or as a source of viable organisms in viable microbial products."</u> and/or <u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés, ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</u></p>	8.10	<p><u>Culture de <i>Pediococcus</i> déshydratée (NIA 8-18-667)</u> est le produit composé des espèces homofermentaires <u>Pediococcus</u> productrices d'acide lactique est de leur milieu de culture et, séché de façon à ce que soit préservée la viabilité des bactéries. La culture doit être exempte de toute maladie contagieuse qui la rendrait impropre à son importation au Canada en conformité avec l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider à la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou <u>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials or as a source on viable organisms in viable microbial products."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</u></p>
8.11	<p><u><i>Phaffia rhodozyma</i>, dehydrated (or <i>Phaffia rhodozyma</i> yeast)</u> is the product resulting from the heat pasteurization, mechanical homogenization and spray-drying of <u>Phaffia rhodozyma</u> yeast cells and is for use in salmonid fish feeds as a source of the pigment astaxanthin. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the astaxanthin concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statement: "This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from <i>Phaffia rhodozyma</i> yeast is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u> and/or <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés, en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la levure <i>Phaffia rhodozyma</i> est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u></p> <p><u>It shall also be labelled with the following statement : "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of astaxanthin per kilogram, minimum milligrams of adonirubin per kilogram, maximum milligrams of adonirubin per kilogram and maximum percent moisture.</u></p>	8.11	<p><u><i>Phaffia rhodozyma</i> déshydraté (ou <i>Levure phaffia rhodozyma</i>)</u> est le produit résultant de la pasteurisation thermique, de l'homogénéisation mécanique et du séchage par pulvérisation de cellules de la levure <u>Phaffia rhodozyma</u> et est utilisé dans les aliments pour les poissons salmonidés comme source du pigment astaxanthine. Cette levure peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'astaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter la mention suivante : «Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés, en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la levure <i>Phaffia rhodozyma</i> est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u> and/or <u>"This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from <i>Phaffia rhodozyma</i> yeast is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> <u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ou <u>"This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme, la teneur minimale en milligrammes d'adonirubine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'adonirubine par kilogramme et une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
8.12	<p><u>Streptococcus culture dehydrated (IFN 8-16-285)</u> is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-</p>	8.12	<p><u>Culture de <i>Streptococcus</i> déshydratée (NIA 8-06-174)</u> est le produit composé des espèces homofermentaires de</p>



	<p>producing <u>Streptococcus</u> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Streptococcus</u> bacteria. The <u>Streptococcus</u> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials or as a source of viable organisms in viable microbial products."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony-forming units per unit weight.</u></p>		<p><u>Streptococcus</u> productrices d'acide lactique et de leur milieu de culture et, séché de façon que soit préservée la viabilité des bactéries. La culture doit être exempte de toute maladie contagieuse qui la rendrait impropre à son importation au Canada en conformité avec l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider à la production d'acide lactique ou réduire le pH des végétaux ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials or as a source on viable organisms in viable microbial products."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</u></p>
8.13	<p><u>Yeast active dehydrated</u> (or <u>Saccharomyces active dehydrated</u>) (IFN 7-05-524)</p> <p>is the product composed of a strain of yeast of the botanical classification <u>Saccharomyces</u> which has been dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Saccharomyces</u>. It may or may not contain the media in which it is grown. Such media shall not be fortified with levels of minerals and vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. Where the media is included it shall be stated on the label. The culture shall not contain any pathogenic organism or be infected with any communicable disease, which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to the Health of Animals Act. <u>It shall be labelled with the minimum number of Saccharomyces cells per unit of weight.</u></p>	8.13	<p><u>Levure active déshydratée</u> (ou <u>Saccharomyces active déshydratée</u>) (NIA 7-05-524)</p> <p>est le produit constitué d'une souche de levure de la classe botanique des <u>Saccharomyces</u>, qu'on a séchée de façon à préserver la viabilité de ces microorganismes. Il comporte ou non le milieu de culture. Ce milieu ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. Lorsque le produit comporte le milieu de culture, l'étiquette doit en faire mention. La culture ne doit contenir aucun organisme pathogène ni être infectée par une maladie transmissible qui la rendrait impropre à l'importation au Canada aux termes de la <u>Loi sur la santé des animaux</u>. <u>L'étiquette doit porter la garantie d'un nombre minimum de cellules de Saccharomyces par unité de poids.</u></p>
8.14	<p><u>Wood pulp</u> (IFN -- --)</p> <p>consists of the product obtained by the mechanical processing of wood chips, and the subsequent bleaching with peroxide. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as a dewatering agent in wet byproduct feeds for livestock in an amount not to exceed 3 per cent of the byproduct."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de rétention en quantité ne devant pas dépasser 3 pour cent dans le sous-produit.»</u></p>	8.14	<p><u>Pâte de bois</u> (NIA -- --)</p> <p>constituée du produit obtenu par traitement mécanique de copeaux de bois, puis blanchiment au peroxyde. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de rétention de l'eau dans des sous-produits humides entrant dans l'alimentation du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 3 pour cent du sous-produit.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as a dewatering agent in wet by-product feeds for livestock in an amount not to exceed 3 percent on the by-product."</u></p>
8.55	<p><u>Plantago seed husk</u> (or <u>Psyllium seed husk</u>) (IFN 1-32-187)</p> <p>consists of the outer covering of the psyllium seed. <u>It shall be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum crude fibre and maximum moisture.</u> It shall also be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This product is for use as a source of dietary fibre in an amount not to exceed 2.0% of the total diet."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est utilisé comme source de fibre de diète en quantité ne devant pas dépasser 2.0% de la diète totale.»</u></p>	8.55	<p><u>Enveloppe de la graine de Plantago</u> (ou <u>Enveloppe de la graine de psyllium</u>) (NIA 1-32-187)</p> <p>est l'enveloppe extérieure de la graine de Psyllium. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette les garanties concernant la teneur minimale en protéines brutes et les teneurs maximales en fibres brutes et en eau.</u> Il faut également indiquer sur l'étiquette l'un des deux énoncés suivants:</p> <p><u>"This product is for use as a source on dietary fibre in an amount not to exceed 2.0% on the total diet."</u> et/ou</p> <p><u>«Ce produit est utilisé comme source de fibre alimentaire en quantité ne devant pas dépasser 2.0% de régime alimentaire total.»</u></p>
8.56	<p><u>Poly(2-vinylpyridine-co-styrene)</u> (IFN -- --)</p> <p>is the copolymer comprised of 10-40% styrene and 60-90% 2-vinylpyridine and shall not contain residual monomeric levels greater than 200 ppb for each monomer. This polymer is approved as a bypass coating for nutritional supplements for dairy and beef cattle. The maximum use of poly (2-vinylpyridine-co-styrene) from all sources shall not exceed 5.1 grams per head per day.</p>	8.56	<p><u>Poly(2-vinylpyridine-co-styrène)</u> (NIA-- -- --)</p> <p>l s'agit d'un copolymère composé de 10 à 40% de styrène et de 60 à 90% de 2-vinylpyridine, qui ne peut contenir plus de 200 ppb de monomères résiduels pour chacun. Ce polymère est approuvé comme couche de dérivation dans les suppléments nutritionnels pour bovins laitiers et de boucherie. La teneur maximale en poly (2-vinylpyridine-co-styrène) de toutes les sources ne doit pas dépasser 5,1 grammes par sujet par jour.</p>
8.57	<p><u>Propionibacterium jensenii culture, dehydrated</u> (or <u>Dried Propionibacterium jensenii culture</u>) (IFN -- --)</p>	8.57	<p><u>Culture de Propionibacterium jensenii déshydratée</u> (ou <u>Culture de Propionibacterium jensenii séchée</u>) (NIA -- -- --)</p>

	<p>is the dried product composed of an homo-fermentative, propionic acid producing strain of <i>Propionibacterium jensenii</i>, and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <i>Propionibacterium jensenii</i> bacteria. The <i>Propionibacterium</i> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of propionic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials."</u> and/ or  <u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide propionique ou réduire le pH des végétaux ensilés.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</u></p>		<p>il s'agit d'un produit séché composé d'une souche homofermentaire de <i>Propionibacterium jensenii</i> productrice d'acide propionique, et de son milieu de croissance, séchés de manière à préserver la viabilité de la bactérie <i>Propionibacterium jensenii</i>. La culture de <i>Propionibacterium</i> ne peut contenir d'agents pathogènes d'une maladie transmissible; le cas échéant, son importation au Canada serait interdite en vertu de l'article 7 du Règlement sur la santé des animaux. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette l'un des deux énoncés suivants:</u></p> <p><u>" This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on propionic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials."</u> et/ou  <u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide propionique ou réduire le pH des végétaux ensilés.»</u></p> <p><u>Il faut également indiquer sur l'étiquette une garantie en ce qui concerne le nombre minimal de colonies par unité de poids.</u></p>
8.58	<p><u>Sodium carbonate lignin dehydrated (IFN -- -- )</u> is the by-product of pulping hardwood chips with sodium carbonate and steam in a digester until the lignin is solubilized. There is no bleaching step in this process. The product is dehydrated by spray drying to a fine powder with 96% solids. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium of Medicating Ingredient Brochure for acceptable drug compatibilities with this product."</u> and/ or  <u>«Ce produit est destiné comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités acceptables avec ce produit.»</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for maximum ash and maximum moisture.</u></p>	8.58	<p><u>Lignine déshydratée au carbonate de sodium (NIA -- -- )</u> est le sous-produit de la réduction de copeaux de bois dur en pâte grâce à l'apport de carbonate de sodium et de vapeur dans un lessiveur jusqu'à la solubilisation de la lignine. Le processus ne comprend pas d'étape de blanchissage. La déshydratation du produit est obtenue grâce à un procédé de séchage par pulvérisation, jusqu'à l'obtention d'une fine poudre composée à 96% de solides. <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de pelletisation dans les aliments du bétail. Consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses pour connaître les compatibilités acceptables avec ce produit.»</u> et/ ou  <u>"This product is for use in feeds as a pelleting aid. Consult the Compendium on Medicating Ingredient Brochures for acceptable drug compatibilities with this product."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter une garantie de teneur maximale en cendres et en humidité.</u></p>
8.59	<p><u>Zeolite ore (IFN --)</u> is a naturally occurring crystalline, hydrated alkali-aluminum silicate found in sedimentary deposits containing only approved species of zeolite, for use only as flowing/anti-caking and/or odour control agent. The principal species of zeolite must be listed. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements, where applicable:</u></p> <p><u>"This product is for use as a flowing/anti-caking agent in an amount not to exceed two percent (2%) of the finished feed."</u> and/or</p> <p><u>"This product is for use as an odour control agent in an amount not to exceed two percent (2%) of the finished feed."</u></p>	8.59	<p><u>Zéolite (NIA--)</u> est le silicate d'aluminium alcalin hydraté, cristallisé naturellement et qui est présent dans les dépôts sédimentaires contenant seulement des espèces de zéolite approuvées, dont l'usage est destiné uniquement comme agent antiagglomérant, fluidifiant et/ou agent de contrôle des odeurs. L'espèce minérale principale de zéolite doit être indiquée. Elle doit être étiquetée par un des énoncés suivants ou les deux, le cas échéant :</p> <p>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent antiagglomérant ou fluidifiant dans une quantité n'excédant pas deux pour cent (2 %) de la composition totale de l'aliment du bétail fini. »</p> <p>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de contrôle des odeurs dans une quantité n'excédant pas deux pour cent (2 %) de la composition totale de l'aliment du bétail fini. »</p>
8.60	<p><u>Yucca schidigera powder (or Dried yucca schidigera) (IFN -- )</u> is the product obtained when the whole stem (trunk) of the Yucca Schidigera plant is shredded, sun-dried and pulverized into a fine powder. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of an odour control agent."</u> and/or  <u>"Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant des agents pour contrôle des odeurs."</u></p>	8.60	<p><u>Yucca schidigera, poudre de (ou Yucca schidigera séché) (NIA -)</u> produit résultant du déchiquetage, du séchage au soleil et de la pulvérisation fine de la tige entière (tronc) de la plante de <i>Yucca schidigera</i>. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'agents désodorisants. »</u> et/ou  <u>"This product is for use only as a component on an odour control agent."</u></p>
8.61	<p><u>Yucca mohave, extract (or Yucca schidigera extract) (IFN 8-19-700)</u> is the product obtained from the water extraction of chopped and/or shredded Yucca Schidigera stems (Mohave yucca). This product is clarified and stabilized with copper and/or sodium benzoate. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p>	8.61	<p><u>Yucca mohavensis, extrait de (ou Yucca schidigera, extrait de) (NIA 8-19-700)</u> produit issu de l'extraction de l'eau de tiges de <i>Yucca schidigera</i> (<i>Yucca mohavensis</i>) hachées et/ou déchiquetées. Ce produit est clarifié et stabilisé avec du benzoate de cuivre et/ou de sodium.</p>

	<p><u>"This product is for use only as a component of an odour control agent."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant des agentes pour contrôle des odeurs.»</u></p>		<p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'agents désodorisants. » et/ou</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component on an odour control agent."</u></p>
8.62	<p><u>Yucca mohave, sap (or Yucca schidigera sap) (IFN 8-18-811)</u> is the sap obtained from chopped and/or shredded Yucca Schidigera stems (Mohave yucca). <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of an odour control agent."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant des agentes pour contrôle des odeurs.»</u></p>	8.62	<p><u>Yucca mohavensis, sève de (ou Yucca schidigera, sève de) (NIA 8-18-811)</u> sève extraite des tiges de <i>Yucca schidigera</i> (<i>Yucca mohavensis</i>) hachées et/ou déchiquetées. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'agents désodorisants. » et/ou</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component on an odour control agent."</u></p>
8.63	<p><u>Haematococcus algae meal, comminuted, dehydrated (or Dried Haematococcus algae meal) (IFN –)</u> is the comminuted (pulverized/homogenized) dried spores of an unmodified strain of <i>Haematococcus pluvialis</i> (Phylum Chlorophyta, Class Chlorophyceae, Order Chlamydomonadales, Family Haematococcaceae) and is for use in salmonid fish feeds as a source of the pigment astaxanthin. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the astaxanthin concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statement:</u></p> <p><u>"This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from dried Haematococcus algae meal is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u> and/or <u>« Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la farine d'algues Haematococcus séchée est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of astaxanthin per kilogram and maximum percent moisture.</u></p>	8.63	<p><u>Farine d'algues Haematococcus, finement moulue et déshydratée (ou Farine d'algues Haematococcus séchée) (NIA – )</u> est composée de spores séchées et finement moulues (pulvérisées/homogénéisées) d'une souche non modifiée du genre <i>Haematococcus pluvialis</i> (phylum Chlorophytes, classe Chlorophycées, ordre Chlamydomonadales, famille Haematococcacées) et est utilisée dans les aliments pour les poissons salmonidés comme source du pigment astaxanthine. Elle peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'astaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter la mention suivante :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utiliser comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de la farine d'algues Haematococcus séchée est utilisée en conjonction avec la canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » and/or "This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed. If astaxanthin from dried Haematococcus algae meal is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme et une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
8.64	<p><u>Lactococcus culture dehydrated (or Dried lactococcus culture) (IFN –)</u> is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-producing <i>Lactococcus</i> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <i>Lactococcus</i> bacteria. The <i>Lactococcus</i> culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p>	8.64	<p><u>Culture de Lactococcus déshydratée (ou Culture sèche de Lactococcus) (NIA –)</u> est le produit composé des espèces homofermentaires de <i>Lactococcus</i> productrices d'acide lactique et de leur milieu de culture et, séché de façon à préserver la viabilité des bactéries <i>Lactococcus</i>. La culture <i>Lactococcus</i> doit être exempte de toute maladie contagieuse qui la rendrait impropre à son importation au Canada en conformité avec l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p>

	<p>"This product is for use only as a component of a silage additive to aid in the production of lactic acid or to lower the pH of the ensiled plant materials." and/or</p> <p>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés.»</p> <p>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</p>		<p>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés.» et/ou</p> <p>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials"</p> <p>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</p>
8.65	<p><u>Bifidobacteria culture dehydrated (or Dried Bifidobacteria culture) (IFN --)</u></p> <p>is the dried product composed of homo-fermentative lactic acid-producing <i>Bifidobacteria</i> species and the medium in which it is grown, dried in such a manner as to preserve the viability of the <i>Bifidobacteria</i> bacteria. The Bifidobacteria culture shall not be affected with any communicable disease which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to Section 7 of the Health of Animals Regulations. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p>"This product is for use only as a component of a silage additive or as a source of viable organisms in viable microbial products." and/or</p> <p>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés ou comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viable.»</p> <p>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of colony forming units per unit weight.</p>	8.65	<p>Culture de <i>Bifidobacteria</i> déshydratée (ou Culture sèche de <i>Bifidobacteria</i>) (NIA --)</p> <p>est le produit composé des espèces homofermentaires de <i>Bifidobacteria</i> productrices d'acide lactique et de leur milieu de culture et, séché de façon à préserver la viabilité des bactéries Bifidobacteria. La culture <i>Bifidobacteria</i> doit être exempte de toute maladie contagieuse qui la rendrait impropre à son importation au Canada en conformité avec l'article 7 du Règlement sur les maladies et la protection des animaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou les mentions suivantes:</u></p> <p>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant d'un additif ajouté aux fourrages ensilés pour aider la production d'acide lactique au réduire le pH des végétaux ensilés.» et/ou</p> <p>"This product is for use only as a component on a silage additive to aid in the production on lactic acid or to lower the pH on the ensiled plant materials."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum d'organismes producteurs de colonies par unité de poids.</p>
8.66	<p><u>North American ginseng root, dried (or <i>Panax quinquefolius</i>, dried or Dried North American ginseng root) (IFN -- --)</u></p> <p>is the dried and ground root of North American Ginseng (<i>Panax quinquefolius</i>) for use only in registered ginseng premixes as a preservative to improve the storage stability of broiler meat. <u>It shall be labelled with the following statement:</u></p> <p>"For use only in registered ginseng premixes as a preservative to improve the storage stability of broiler meat." and/or</p> <p>« Ce produit sert uniquement comme ingrédient dans les prémélanges de ginseng enregistrés, pour améliorer la stabilité de la viande provenant des poulets à griller lors de l'entreposage.»</p> <p>It shall also be labelled with a guarantee for maximum % moisture.</p>	8.66	<p>Racine de ginseng d'Amérique du Nord, séchée (ou <i>Panax quinquefolius</i>, séchée ou Racine séchée de ginseng d'Amérique du Nord) (NIA --)</p> <p>est la racine séchée et broyée du ginseng, <i>Panax quinquefolius</i>, destinée à être ajoutée aux prémélanges de ginseng enregistrés, pour améliorer la stabilité de la viande provenant des poulets à griller lors de l'entreposage. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</u></p> <p>« Ce produit sert uniquement comme ingrédient dans les prémélanges de ginseng enregistrés, pour améliorer la stabilité de la viande provenant des poulets à griller lors de l'entreposage.» et/ou</p> <p>"For use only in registered ginseng premixes as a preservative to improve the storage stability of broiler meat."</p> <p>L'étiquette doit porter la garantie pour la teneur maximale en humidité.</p>
8.67	<p><u>Coded paper tracer (IFN -- --)</u></p> <p>consists of unbleached paper, which may be coded with approved colouring ingredients as per Schedule IV of the Feeds Regulations and/or ink. <u>It shall be labelled with the following statements:</u></p> <p>"This product is to be used as a tracer for lot identification at a rate not to exceed 0.02% or 200 ppm in complete feed." and/or</p> <p>« Ce produit doit être utilisé comme traceur pour l'identification des lots à un taux maximal de 0,02 % ou 200 ppm dans l'aliment du bétail complet. »</p>	8.67	<p>Traceur de papier codé (NIA --)</p> <p>constitué de papier non blanchi qui peut être codé avec des colorants approuvés conformément à l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail et/ou de l'encre. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p>« Ce produit doit être utilisé comme traceur pour l'identification des lots à un taux maximal de 0,02 % ou 200 ppm dans l'aliment du bétail complet. » et/ou</p> <p>"This product is to be used as a tracer for lot identification at a rate not to exceed 0.02% or 200 ppm in complete feed."</p>
8.68	<p><u>Coded paper tracer, coated (or Coated paper tracer) (IFN -- --)</u></p> <p>consists of unbleached paper, which may be coded with approved colouring ingredients as per Schedule IV of the Feeds Regulations and/or ink and coated with polyethylene. <u>It shall be labelled with the following statements:</u></p> <p>"This product is to be used as a tracer for lot identification at a rate not to exceed 0.02% or 200ppm in complete feed. This product is coated with polyethylene at a rate not to exceed 0.005% or 50 ppm in complete feed." and/or</p> <p>« Ce produit doit être utilisé comme traceur pour l'identification des lots à un taux maximal de 0,02 % ou 200 ppm dans l'aliment du bétail complet. Le produit est couché avec du polyéthylène à un taux maximal de 0,005 % ou 50</p>	8.68	<p>Traceur de papier codé, revêtu (ou Traceur de papier revêtu) (NIA --)</p> <p>constitué de papier non blanchi qui peut être codé avec des colorants approuvés conformément à l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail et/ou de l'encre et revêtu de polyéthylène. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux:</u></p> <p>«Ce produit doit être utilisé comme traceur pour l'identification des lots à un taux maximal de 0,02 % ou 200 ppm dans l'aliment du bétail complet. Le produit est couché avec du polyéthylène à un taux maximal de 0,005 % ou 50 ppm dans l'aliment complet; » et/ou</p> <p>"This product is to be used as a tracer for lot identification at a</p>

	ppm dans l'aliment complet. »		rate not to exceed 0.02% or 200 ppm in complete feed. This product is coated with polyethylene at a rate not to exceed 0.005% or 50 ppm in complete feed."
8.69	<p><u>Phytic acid</u> (IFN -- --) is hexakis (dihydrogen phosphate) myo-inositol and is the ingredient resulting from the extraction of defatted rice bran with sulfuric acid, and of the removal of ions using a chromatographical procedure. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant in an amount not to exceed 10 parts per million of the complete feed."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant dans les pigments, en quantité ne devant pas dépasser 10 parties par million (ppm) de l'aliment complet.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum phytic acid.</u></p>	8.69	<p><u>Acide phytique</u> (NIA –) est l'hexakis (dihydrogène-phosphate) myo-inositol et est le produit de l'extraction du son de riz dégraissé avec de l'acide sulfurique et du retranchement des ions à l'aide de la chromatographie. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme antioxydant, en quantité ne devant pas dépasser 10 parties par million (ppm) de l'aliment complet.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as an antioxidant in an amount not to exceed 10 parts per million on the complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit également porter la garantie d'un minimum d'acide phytique.</u></p>
8.70	<p><u>Carrageenan</u> (or <u>Kappa-carrageenan</u>) (IFN -- --) Is the refined hydrocolloid prepared by processing of the species <i>Eucheuma cottonii</i>, a red seaweed of the family <i>Solieraceae</i> ( class <i>Rhodophyceae</i>). The minimum viscosity of a 1.5% solution of carrageenan shall be 5 centipoises at 75°, as determined by F.C.C. method for Carrageenan, 3<sup>rd</sup> Edition. It shall be labelled with guarantees for minimum viscosity (as determined by F.C.C. method for Carrageenan, 3<sup>rd</sup> Edition) and maximum moisture. <u>It shall also be labelled with the statement</u></p> <p><u>"This product is for use as a gelling agent for nutrient gels to be fed only to day old poultry during shipping and handling in an amount not to exceed 2.1% of the product,"</u> or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à servir d'agent gélifiant pour les gels d'éléments nutritifs à donner à manger seulement aux volailles d'un jour pendant l'expédition et la manipulation, et sa concentration ne doit pas dépasser 2.1% du produit.»</u></p>	8.70	<p><u>La carraghénine</u> (ou <u>Kappa-carraghénine</u>) (NIA –) est l'hydrocolloïde raffiné fabriqué par transformation de l'espèce <i>Eucheuma cottonii</i>, une algue rouge de la famille des <i>Solieracées</i> (classe <i>Rhodophycées</i>). La viscosité maximale d'une solution de carraghénine à 1,5% sera de 5 centipoises à 75°C, comme déterminé par la méthode du F.C.C. pour l'analyse de la carraghénine, 3<sup>e</sup> édition. Le produit doit porter une étiquette précisant les garanties de la viscosité minimale (selon la méthode du F.C.C. pour l'analyse de la carraghénine, 3<sup>e</sup> édition) et de la teneur maximale en eau. <u>L'un des deux énoncés suivants ou les deux doivent également être inscrits sur l'étiquette :</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à servir d'agent gélifiant pour les gels d'éléments nutritifs servir seulement une fois par jour aux volailles d'un jour pendant l'expédition et la manipulation, et sa concentration ne doit pas dépasser 2.1% du produit.»</u> ou</p> <p><u>"This product is for use as a gelling agent for nutrient gels to be fed only to day old poultry during shipping and handling in an amount not to exceed 2.1% on the product."</u></p>
8.71	<p><u>Kluyveromyces culture dehydrated</u> (or <u>Dried Kluyveromyces culture</u>) (IFN -- --) is the product composed of a strain of yeast of the botanical classification <u>Kluyveromyces</u> which has been dried in such a manner as to preserve the viability of the <u>Kluyveromyces</u>. It may or may not contain the media in which it is grown. Such media shall not be fortified with levels of minerals or vitamins above those required for optimal growth of the yeast cells. The culture shall not contain any pathogenic organism or be infected with any communicable disease, which would render it unsuitable for importation into Canada pursuant to the Health of Animals Act. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use as a source of viable organisms in viable microbial products."</u> and/ or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u></p> <p><u>It shall also be labelled with a guarantee for the minimum number of Kluyveromyces cells per unit weight.</u></p>	8.71	<p><u>Culture de Kluyveromyces déshydratée</u> (ou <u>Culture de Kluyveromyces séchée</u>) (NIA –) est le produit constitué d'une souche de levure de la classe botanique des <i>Kluyveromyces</i>, qu'on a séchée de façon à préserver la viabilité de ces microorganismes. Il comporte ou non le milieu de culture. Ce milieu ne peut être enrichi par des minéraux et des vitamines en quantités supérieures à celles qui sont nécessaires à la croissance optimale des cellules de la levure. Lorsque le produit comporte le milieu de culture, l'étiquette doit en faire mention. La culture ne doit contenir aucun organisme pathogène ni être infectée par une maladie transmissible qui la rendrait impropre à l'importation au Canada aux termes de la <i>Loi sur la santé des animaux</i>. <u>Il faut indiquer sur l'étiquette l'un des deux énoncés suivants:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme une source d'organismes vivants dans les produits microbiens viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as a source on viable organisms in viable microbial products"</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un nombre minimum de cellules de Kluyveromyces par unité de poids.</u></p>
8.73	<p><u>Aspergillus aculeatus fermentation solubles condensed</u> (or <u>Condensed Aspergillus aculeatus fermentation solubles</u>) (IFN -- --) is the condensed liquid product after the removal of suspended solids and further purification of the solubles from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Aspergillus aculeatus</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p>	8.73	<p><u>Solubles condensés de fermentation d'Aspergillus aculeatus</u> (ou <u>Solubles de fermentation d'Aspergillus aculeatus condensés</u>) (NIA –) est le produit de la concentration et la purification d'un liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<i>Aspergillus aculeatus</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p>

	<p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>		<p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
8.74	<p><i>Trichoderma reesei</i> 1391A fermentation solubles condensed (or Condensed <i>Trichoderma reesei</i> 1391A fermentation solubles) (IFN -- --)</p> <p>is the condensed liquid product remaining after the removal of suspended solids and further purification of the solubles from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Trichoderma reesei</i>, designated 1391A and which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/ or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	8.74	<p>Solubles condensés de fermentation de <i>Trichoderma reesei</i> 1391A (ou Solubles de fermentation de <i>Trichoderma reesei</i> 1391A condensés) (NIA –)</p> <p>est le produit de la concentration et la purification d'un liquide qui reste après la séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Trichoderma reesei</i> étant désignée 1391A, et ne possédant aucune caractéristique nouvelle. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
8.75	<p><i>Paenibacillus alvei</i> fermentation solubles condensed (or Condensed <i>Paenibacillus alvei</i> fermentation solubles) (IFN -- --)</p> <p>is the product resulting from concentrating the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Paenibacillus alvei</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/ or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</p>	8.75	<p>Solubles condensés de fermentation de <i>Paenibacillus alvei</i> (ou Solubles de fermentation de <i>Paenibacillus alvei</i> condensés) (NIA –)</p> <p>est le produit de la concentration d'un liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène <i>Paenibacillus alvei</i> ne possédant aucun caractère nouveau. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</p>
8.76	<p>Yeast cell wall (IFN -- --)</p> <p>is the product resulting from the extraction and purification of the structural components of the yeast cell wall from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of beta-glucans, mannans and mannan oligo-saccharides using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." and/ or</p> <p>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</p> <p>It shall also be labelled with guarantees for minimum beta-glucans and mannans and/or mannan oligosaccharides and maximum</p>	8.76	<p>Paroi cellulaire de levures (NIA –)</p> <p>Ce produit est le résultat de l'extraction et la purification des composantes structurales de la paroi cellulaire des levures obtenues d'une fermentation menée conformément aux bonnes pratiques de fabrication. La fermentation cible la production de bêta-glucanes, mannanes et de mannanes oligosaccharides à l'aide d'une souche non pathogène du microorganisme <i>Saccharomyces cerevisiae</i> qui ne possède pas de caractère nouveau. L'un des deux énoncés suivants ou les deux doivent apparaître sur l'étiquette :</p> <p>"Ce produit est exempt d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes." et/ou "This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells".</p> <p>L'étiquette doit aussi porter les garanties de la teneur minimale</p>

	moisture.		en bêta-glucanes et mannanes et/ou mannanes oligasaccharides et de la teneur maximale en humidité.
8.77	<p><u>Oxidized coal solution</u> (IFN -- --) is the aqueous solution of coal that has been chemically oxidized. The type of coal shall be indicated in the ingredient name (e.g., oxidized 'bituminous' coal solution, oxidized 'lignite' coal solution, etc.). <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is for use only as a component of an odour control agent."</u> and/or  <u>«Ce produit est destiné à n'être utilisé que comme composant des agentes pour contrôle des odeurs»</u></p>	8.77	<p><u>Solution de houille oxydée</u> (NIA –) est la solution aqueuse de la houille qui a été chimiquement oxydée. Le type de houille doit être indiqué dans le nom de l'ingrédient (p. ex. Solution de houille 'bitumineuse' oxydée, Solution de houille 'lignite' oxydée, etc.). <u>L'étiquette doit porter l'un des énoncés suivants ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé seulement comme un composant dans les agents de contrôle des odeurs»</u> et/ou  <u>"This product is for use only as a component of an odour control agent. »</u></p>
8.78	<p><u>Pichia pastoris fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried Pichia pastoris fermentation product</u>) (IFN -- --) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Pichia Pastoris</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>"Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes."</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u></p>	8.78	<p><u>Produit de la fermentation de Pichia Pastoris déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de Pichia Pastoris séché</u>) (NIA –) est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Pichia Pastoris</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ou  <u>"This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</u></p>
8.79	<p><u>Schizosaccharomyces pombe fermentation product dehydrated</u> (or <u>Dried Schizosaccharomyces pombe fermentation product</u>) (IFN ----) is the product resulting from drying both solid and liquid materials from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Schizosaccharomyces pombe</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or  <u>"Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes."</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u></p>	8.79	<p><u>Produit de la fermentation de Schizosaccharomyces pombe déshydraté</u> (ou <u>Produit de fermentation de Schizosaccharomyces pombe séché</u>) (NIA –) est le produit résultant du séchage des matières solides et liquides issues d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ou  <u>"This product is free on antimicrobial activity and is not a source on viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</u></p>
8.80	<p><u>Astaxanthin dimethyldisuccinate, crystalline</u> (or <u>Crystalline astaxanthin DMDS</u>) (IFN -- --) is the synthetic dimethyldisuccinate form of the carotenoid pigment astaxanthin (or (3R,3'R)-(±)-3,3'bis(4-methoxy-1,4,dioxobutoxy)-β,β-carotene-4,4'dione) and is described by the molecular formula C<sub>50</sub>H<sub>64</sub>O<sub>10</sub>. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the astaxanthin concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label. <u>It shall be labelled with the following statement:</u></p>	8.80	<p><u>Astaxanthine diméthyle disuccinate, cristalline</u> (ou <u>Astaxanthine DMDS, cristalline</u>) (NIA –) est la forme synthétique du diméthyle disuccinate du pigment caroténoïde astaxanthine [ou (3R,3'R)-(±)-3,3'bis(4-méthoxy-1,4,dioxobutoxy)-β,β-carotène-4,4'dione]. Sa formule moléculaire est C<sub>50</sub>H<sub>64</sub>O<sub>10</sub>. Elle peut être mélangée avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'astaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur</p>

	<p>"This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin equivalents per tonne of complete feed. If astaxanthin from astaxanthin dimethylsuccinate is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed." and/or « Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'équivalents d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de l'astaxanthine diméthyle disuccinate est utilisée en conjonction avec de canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet ».</p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum milligrams of astaxanthin dimethylsuccinate per kilogram, maximum milligrams of astaxanthin dimethylsuccinate per kilogram, minimum milligrams of astaxanthin equivalents per kilogram and maximum milligrams of astaxanthin equivalents per kilogram.</u></p>	<p>l'étiquette. L'étiquette doit porter la mention suivante: « Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'équivalents d'astaxanthine par tonne d'aliment complet. Si l'astaxanthine provenant de l'astaxanthine diméthyle disuccinate est utilisée en conjonction avec de canthaxanthine dans les aliments pour les poissons salmonidés, la quantité de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 50 grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. » et/ou "This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin equivalents per tonne of complete feed. If astaxanthin from astaxanthin dimethylsuccinate is used in combination with canthaxanthin in salmonid fish feeds, then the rate of canthaxanthin used shall not exceed 50 grams per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</p> <p>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine diméthyle disuccinate par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine diméthyle disuccinate par kilogramme, la teneur minimale d'équivalents d'astaxanthine en milligrammes par kilogramme et la teneur maximale d'équivalents d'astaxanthine en milligrammes par kilogramme.</p>
8.81	<p><u>Saponified marigold oleoresin (or Marigold oleoresin, saponified or Saponified <i>Tagetes erecta</i> L. oleoresin) (IFN -- --)</u> is the dry, granular product derived from the saponification of marigold (i.e. <i>Tagetes erecta</i> L.) oil extract. It is only approved for use in registered colouring agents that are destined for use in feeds for broiler chickens and laying hens. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the total carotenoid concentration. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label. <u>It shall also be labelled with a guarantee for minimum milligrams of total carotenoids per kilogram.</u></p>	<p>8.81 <u>Oléorésine saponifiée de la Rose d'Inde (ou Oléorésine de la Rose d'Inde saponifiée ou Oléorésine saponifiée de <i>Tagetes erecta</i> L.) (NIA –)</u> est le produit sec et granulaire issu de la saponification de l'huile extraite de la Rose d'Inde (<i>Tagetes erecta</i> L.). Ce produit est uniquement approuvé pour l'utilisation dans les agents de coloration enregistrés utilisés dans les aliments destinés aux poulets à griller et aux poules pondeuses. Il peut être mélangé avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration en caroténoïdes totaux. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette. <u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour la teneur minimale en milligrammes de caroténoïdes totaux par kilogramme.</u></p>
8.82	<p><u><i>Pichia pastoris</i> fermentation solubles dehydrated (or Dried <i>Pichia pastoris</i> fermentation solubles) (IFN -- --)</u> is the product resulting from drying the liquid after the separation of suspended solids from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of enzymes, fermentation substances or other microbial metabolites using a non-pathogenic strain of the microorganism <i>Pichia pastoris</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u> "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells." and/ or «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» <u>It shall also be labelled with guarantees for minimum crude protein, maximum equivalent crude protein from non-protein nitrogen, maximum crude fibre and maximum moisture. Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u></p>	<p>8.82 <u>Solubles de fermentation d'<i>Pichia pastoris</i> déshydratés (ou Solubles de fermentation d'<i>Pichia pastoris</i> séché) (NIA –)</u> est le produit résultant du séchage du liquide qui reste après séparation des solides en suspension, à l'issue d'une fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou d'autres métabolites microbiens à l'aide d'une souche non pathogène d'<i>Pichia pastoris</i> ne possédant aucune caractéristique nouvelle. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u> «Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.» et/ou "This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells." <u>L'étiquette doit aussi porter la garantie d'un minimum de protéines brutes, d'un maximum d'équivalent en protéines brutes d'azote non protéique, d'un maximum de fibres brutes et d'une teneur maximale en humidité. L'activité enzymatique ou la concentration en métabolites doit être garantie lorsque le produit est vendu pour son activité enzymatique ou sa concentration en métabolites.</u></p>



8.83	<p><u>Pichia pastoris fermentation extract, liquid</u> ( or <u>Liquid Pichia pastoris fermentation extract</u>) (IFN -- --)</p> <p>is the extract obtained from the ultra filtration and concentration of the liquid materials obtained from the fermentation of a non-pathogenic strain of <i>Pichia Pastoris</i> for the production of enzymes, fermentation substances, or other microbial metabolites in accordance with good manufacturing practices using a non-pathogenic strain of <i>Pichia Pastoris</i>, which does not contain a novel trait. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p>It shall also be labelled with guarantees for <u>minimum crude protein, minimum crude fat, maximum moisture, maximum crude fibre and maximum ash.</u> Enzyme activity or nutrient metabolite level shall be <u>guaranteed where the product is to be sold for its enzyme activity or nutrient metabolite.</u></p>	8.83	<p><u>Extrait liquide de fermentation par Pichia pastoris</u> (NIA –) est le extrait obtenu par ultrafiltration et concentration de la matière liquide issue de la fermentation d'une souche non pathogène de <i>Pichia pastoris</i> pour la production d'enzymes, de substances de fermentation ou autres métabolites microbiens conformément aux bonnes pratiques de fabrication utilisant une souche non pathogène de <i>Pichia pastoris</i> dépourvue de caractères nouveaux. <u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes ou les deux :</u></p> <p><u>« Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes viables.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter la garantie de teneurs minimale en protéine brute, minimale en matière grasse brute, maximale en humidité, maximale en fibre brute et maximale en cendres. Si le produit est vendu pour son activité enzymatique ou pour ses métabolites de nutriments, l'activité enzymatique ou la concentration de métabolites de nutriments doit être garantie.</u></p>
8.84	<p><u>Beeswax</u> (IFN -- --)</p> <p>is the product resulting from refining the natural wax produced by honey bees of the genus <i>Apis</i>. It is only approved for use as a carrier ingredient in registered carotenoid-based colouring agents. The product shall be free from any contamination, including that from apiculture practices common to the country of origin.</p>	8.84	<p><u>Cire d'abeille</u> (NIA –)</p> <p>il s'agit du produit issu du raffinage de la cire naturelle produite par les abeilles domestiques du genre <i>Apis</i>. Ce produit est uniquement approuvé comme ingrédient porteur dans les agents de coloration à base de caroténoïdes enregistrés. Le produit doit être exempt de contamination, y compris celles découlant des pratiques apicoles en place dans le pays d'origine.</p>
8.85	<p><u>Sodium stearate</u> (or <u>Sodium salt of octadecanoic acid</u> or <u>Sodium salt of stearic acid</u>) (IFN –)</p> <p>is the result of fatty acids derived from triglycerides in edible palm oil reacting with sodium hydroxide (NaOH). It is a mixture of sodium stearate (C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>NaO<sub>2</sub>) and sodium palmitate (C<sub>16</sub>H<sub>31</sub>NaO<sub>2</sub>), which together constitute not less than 90 percent of the total content. The content of sodium stearate is not less than 40 percent of the total. If an anti-oxidant is used, the common name or names shall also be indicated on the label. It shall be labelled with guarantees for maximum percent of moisture, maximum percent of unsaponifiable matter, and minimum percent of sodium stearate. It shall be labelled with one or both of the following statements:</p> <p><u>"This product is for use as an emulsifying agent or an anti-caking agent in feeds in an amount not to exceed 2 percent of the finished feed"</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent émulsifiant ou agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de l'aliment fini.»</u></p>	8.85	<p><u>Stéarate de sodium</u> (ou <u>Sel de sodium d'acide octadécanoïque</u> ou <u>Sel de sodium d'acide stéarique</u>) (NIA –)</p> <p>le stéarate de sodium provient des acides gras issus de la réaction des triglycérides dans l'huile de palme comestible avec l'hydroxyde de sodium (NaOH). Il s'agit d'un mélange de stéarate de sodium (C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>NaO<sub>2</sub>) et de palmitate de sodium (C<sub>16</sub>H<sub>31</sub>NaO<sub>2</sub>) qui, ensemble, constituent au moins 90 pourcentage du contenu total. La teneur en stéarate de sodium est d'au moins 40 pourcentage du contenu total. Si un antioxydant est utilisé, le(s) nom(s) usuel(s) doivent également figurer sur l'étiquette. L'étiquette doit indiquer les garanties d'une teneur maximale en humidité, d'un pour cent maximal de matières insaponifiables et d'un pour cent minimal de stéarate de sodium. L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux :</p> <p><u>«Ce produit est destiné à être utilisé comme agent émulsifiant ou agent antiagglutinant dans les aliments du bétail, en quantité ne devant pas dépasser 2 pour cent de l'aliment fini.»</u> et/ou</p> <p><u>"This product is for use as an emulsifying agent or an anti-caking agent in feeds in an amount not to exceed 2 percent of the finished feed."</u></p>
8.86	<p><u>Nucleotides from Saccharomyces cerevisiae fermentation extract, spray-dried</u></p> <p>is a source of nucleotides resulting from spray-drying the extract after the separation of suspended solids and the purification of the liquid from a fermentation conducted in accordance with good manufacturing practices. This fermentation is conducted for the production of nucleotides using a non-pathogenic strain of the <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, which does not contain a novel trait. <u>It shall be labelled with one or both of the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or</p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p>It shall also be labelled with guarantees for <u>minimum percent total nucleotides and maximum percent moisture.</u></p>	8.86	<p><u>Nucléotides d'extrait de fermentation de Saccharomyces cerevisiae, séchés par pulvérisation</u></p> <p>est une source de nucléotides résultant du séchage par pulvérisation de l'extrait après la séparation des matières solides en suspension et la purification du liquide à partir d'un procédé de fermentation réalisée dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Cette fermentation est effectuée pour la production de nucléotides à l'aide d'une souche non pathogène du microorganisme <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, ne possédant aucune caractéristique nouvelle.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'une ou l'autre des mentions suivantes, ou les deux:</u></p> <p><u>«Ce produit est exempté d'activité anti-microbienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ ou <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable microbial cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit porter les garanties pour pourcentage minimal de nucléotides totale et pourcentage maximal d'humidité.</u></p>

8.87	<p><u>Paracoccus carotinifaciens fermentation product, dehydrated (or Dried Paracoccus carotinifaciens fermentation product)</u></p> <p>is the product resulting from the heat treatment, concentration and drying of <i>Paracoccus carotinifaciens</i> cells and is for use in salmonid fish feeds as a source of the pigments astaxanthin and canthaxanthin. It may be blended with suitable carrier ingredients listed in Schedule IV of the Feeds Regulations to standardize the astaxanthin and canthaxanthin concentrations. If carrier ingredients are used, they shall be stated on the label. If an antioxidant is used, it must be an approved antioxidant and shall be stated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statement:</u>  <u>"This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed and at a rate not to exceed 50 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u> and/or <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet et en quantité ne devant pas dépasser 50 grammes de canthaxanthine grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u></p> <p><u>It shall also be labelled with the following statement:</u>  <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u> and/or <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum milligrams of astaxanthin per kilogram, maximum milligrams of astaxanthin per kilogram, minimum milligrams of canthaxanthin per kilogram, maximum milligrams of canthaxanthin per kilogram, minimum milligrams of adonirubin per kilogram, maximum milligrams of adonirubin per kilogram and maximum percent moisture.</u></p>	8.87	<p><u>Produit de fermentation de Paracoccus carotinifaciens, déshydraté (ou Produit de fermentation de Paracoccus carotinifaciens, séché)</u></p> <p>est le produit résultant du traitement thermique, de la concentration et du séchage de cellules de <i>Paracoccus carotinifaciens</i> et est utilisé dans les aliments pour les poissons salmonidés comme source des pigments astaxanthine et canthaxanthine. Ce produit peut être mélangé avec des ingrédients supports acceptables indiqués dans l'annexe IV du Règlement sur les aliments du bétail afin de normaliser la concentration d'astaxanthine et de canthaxanthine. Si des ingrédients supports sont utilisés, ils doivent être indiqués sur l'étiquette. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé et il doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit porter la mention suivante :</u>  <u>« Ce produit est destiné à être utilisé comme agent de coloration dans les aliments pour les poissons salmonidés en quantité ne devant pas dépasser 80 grammes d'astaxanthine par tonne d'aliment complet et en quantité ne devant pas dépasser 50 grammes de canthaxanthine grammes par tonne d'aliment complet. La concentration totale de l'astaxanthine, la canthaxanthine et l'adonirubine provenant de toutes les sources ne devra pas dépasser 80 grammes par tonne d'aliment complet. »</u> et/ou <u>"This product is for use as a colouring agent in salmonid fish feeds at a rate not to exceed 80 grams of astaxanthin per tonne of complete feed and at a rate not to exceed 50 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed. The combined concentration of astaxanthin, canthaxanthin and adonirubin from all sources shall not exceed 80 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter la mention suivante :</u>  <u>«Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes.»</u> et/ou <u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells."</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter des garanties pour la teneur minimale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes d'astaxanthine par kilogramme, la teneur minimale en milligrammes de canthaxanthine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes de canthaxanthine par kilogramme, la teneur minimale en milligrammes d'adonirubine par kilogramme, la teneur maximale en milligrammes de d'adonirubine par kilogramme et une garantie pour le pourcentage maximal d'humidité.</u></p>
8.88	<p><u>Hydrolyzed wood chip pulp (or Hardwood lignocellulose hydrolyzed or Wood chips, hydrolyzed)</u></p> <p>Is the concentrated, air dried product resulting from the mechanical and chemical processing of hardwood chips into a fibrous pulp mass, which is then subjected to enzymatic hydrolysis. This product is approved as a source of dietary fibre for use in complete feeds for swine and poultry.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statement: "This product is approved as a source of dietary fibre for use in complete feeds for swine and poultry."</u></p> <p><u>It shall be labelled with guarantees for minimum percent crude fibre and maximum percent moisture.</u></p>	8.88	<p><u>Pulpe de copeaux de bois hydrolysée (ou Lignocellulose de bois dur hydrolysé ou copeaux de bois franc, hydrolysés)</u></p> <p>Est le produit concentré et séché à l'air qui résulte du traitement mécanique et chimique des copeaux de bois franc pour produire une masse de pulpe fibreuse, qui est ensuite soumise à l'hydrolyse enzymatique. Ce produit est approuvé comme source de fibre alimentaire pour les aliments complets destinés aux porcs et à la volaille.</p> <p><u>L'étiquette doit porter l'énoncé suivant : « Ce produit est une source de fibre alimentaire qui est approuvée pour l'utilisation dans les aliments complets destinés aux porcs et à la volaille ».</u></p> <p><u>L'étiquette doit également porter une garantie pour le pourcentage minimal de fibres brutes et pour le pourcentage maximale d'humidité.</u></p>
8.89	<p><u>Dried Micro-algae fermentation product (or Micro-algae fermentation product, dehydrated)</u></p> <p>Is the dried product resulting from the fermentation of micro-algae. This fermentation shall be conducted in accordance with good</p>	8.89	<p><u>Produit de fermentation de micro algues séchées (ou Produit de fermentation de micro algues, déshydraté)</u></p> <p>Est le produit séché obtenu de la fermentation de micro algues. La fermentation doit être réalisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication en utilisant une souche non pathogène</p>

<p>manufacturing practices using a non-pathogenic strain of micro-algae which does not contain a novel trait. The name or species of the micro- algae (e.g., <i>Aurantiochytrium limacinum</i>) shall be indicated on the label. This product is approved for use in feeds for lactating dairy cows, laying hens and swine. It is approved as a source of docosahexaenoic acid (DHA) to enrich the DHA content of foods of animal origin. If an antioxidant(s) is used, it must be approved for use in livestock feeds, it should be used at the approved rate, and its common name or names shall be indicated on the label.</p> <p><u>It shall be labelled with the following statements:</u></p> <p><u>"This product is free of antimicrobial activity and is not a source of viable cells"</u></p> <p><u>This product is a source of DHA and caution should be taken when used in combination with other feeds supplying DHA."</u></p> <p><u>"This product contains canthaxanthin and should be used at a rate that does not exceed 30 grams of canthaxanthin per tonne of complete feed for laying hens. If canthaxanthin from Dried Micro-algae fermentation product is used in combination with other sources of canthaxanthin in feeds for laying hens, then the combined rate of canthaxanthin used shall not exceed 30 grams per tonne of complete feed."</u></p> <p><u>It shall also be labelled with guarantees for minimum percent crude fat, minimum percent total fatty acids, minimum percent docosahexaenoic acid (DHA), maximum percent DHA, maximum percent sodium, maximum percent crude fibre, maximum percent ash, maximum percent moisture and maximum milligrams of canthaxanthin per kilogram.</u></p>	<p>de micro algue ne possédant aucune caractéristique nouvelle. Le nom ou l'espèce de micro algues (p. ex. <i>Aurantiochytrium limacinum</i>) doit être indiqué sur l'étiquette. Ce produit est approuvé pour l'utilisation dans les aliments destinés aux vaches laitières en lactation, aux poules pondeuses et aux porcs. Ce produit est approuvé comme source d'acide docosahexanoïque (ADH) pour augmenter la teneur en ADH dans les aliments d'origine animale. Si un antioxydant est utilisé, il doit s'agir d'un antioxydant approuvé pour l'utilisation dans les aliments du bétail et son nom usuel doit être indiqué sur l'étiquette.</p> <p><u>L'étiquette doit également porter les énoncés suivants:</u></p> <p><u>« Ce produit est exempt d'activité antimicrobienne et n'est pas une source de cellules microbiennes vivantes. »</u></p> <p><u>« Ce produit est une source d' ADH et il faut faire preuve de précautions lorsqu'il est utilisé en combinaison avec d'autres aliments du bétail fournissant de l'ADH. »</u></p> <p><u>« Ce produit contient de la canthaxanthine et doit être utilisé en quantité ne devant pas dépasser 30 grammes de canthaxanthine par tonne d'aliment complet pour les poules pondeuses. Si la canthaxanthine provenant du produit de fermentation de micro algues séchées est utilisée en conjonction avec d'autres sources de canthaxanthine dans les aliments destinés aux poules pondeuses, la quantité totale de canthaxanthine utilisée ne doit pas dépasser 30 grammes par tonne d'aliment complet. »</u></p> <p><u>L'étiquette doit aussi porter une garantie pour le pourcentage minimal de matières grasses brutes, le pourcentage minimal d'acides gras totaux, le pourcentage minimal d'acide docosahexanoïque (ADH), le pourcentage maximal d'ADH, le pourcentage maximal de sodium, le pourcentage maximal de fibres brutes, le pourcentage maximal de cendres, le pourcentage maximal d'humidité et la teneur maximale en milligrammes de canthaxanthine par kilogramme.</u></p>
---	--

INDEX	INDEX
<p>1,2,3-propanetriol, 23, 95  25-Hydroxycholecalciferol, 132  2-Hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylic acid calcium salt, 107  2-Hydroxy-4(methylthio) butanoic Acid on carrier, 77  2-hydroxy-4-methylthiobutanoic acid isopropyl ester, 122  Acetic acid, 92  Acetomenaphthone, 90  Acid chlorinated canola meal, 121  Acid chlorinated soybean meal, 122  Acidulated fatty acids, 14  Acidulated soapstock, 14  Adipic acid, 100  Agar, 108  Al(OH)<sub>3</sub>, 105  Alfalfa corn cubes, 4  Alfalfa cubes, 4  Alfalfa cubes dehydrated, 4  Alfalfa hay sun-cured ground, 1  Alfalfa leaf meal, 1  Alfalfa leaves meal dehydrated, 1  Alfalfa maize cubes, 4  Alfalfa meal dehydrated, 1  Alfalfa stem meal, 2  Alfalfa stems sun-cured ground, 2  Alfalfa timothy cubes, 4  Alfalfa-corn cubes dehydrated, 4  Alfalfa-grass hay sun-cured ground, 1  Alfalfa-grass meal, 1  Alfalfa-maize cubes dehydrated, 4  Alfalfa-timothy cubes, dehydrated, 4  Algin, 103  Alginate acid sodium salt, 103  AlH<sub>3</sub>O<sub>3</sub>, 105  Allura red dye, 106  Allura red dye aluminium lake, 106  Allura red dye lake, 106  Aluminium (III) hydroxide, 105  Aluminium hydroxide, 105  Aluminum (III) hydroxide, 105  Aluminum hydroxide, 105  Amaranth dye, 100  Aminoacetic acid, 76  Aminobenzoic acid, p-, 87  Ammonium chloride, 100  Ammonium hydroxide, 100  Ammonium phosphate dibasic (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>, 79  Ammonium phosphate monobasic (NH<sub>4</sub>)H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>, 79  Ammonium polyphosphate solution, 79  Ammonium sulfate (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, 79  Anhydrous alcohol, 101  Anhydrous ammonia NH<sub>3</sub>, 78  Animal blood cells, clotted and dried, 33  Animal blood cells, spray dehydrated, 31  Animal blood meal, conventional cooker dehydrated, 24  Animal blood meal, flash or ring dehydrated, 25  Animal blood meal, spray dehydrated, 25  Animal blood plasma spray dehydrated, 28  Animal bone charcoal, spent, 126  Animal bone collagen hydrolysed, 92  Animal bone meal steamed, 79  Animal by-products, dehydrated, 30  Animal digest, 30  Animal digest condensed, 30  Animal digest dehydrated, 30  Animal fat, 12  Animal fat hydrolyzed, 14</p>	<p>25- hydroxycholecalciférol cristallin, 132  25-hydroxyvitamine D3 cristalline, 132  2-polyphosphate de L-ascorbyle, 89  Acétate de calcium, 94  Acétate de <math>\alpha</math>-alpha-tocophéryle, 133  Acétate de sodium, 98  Acétate de vitamine E, 132  Acétate de zinc, 111  Acétate de zinc dihydraté C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>4</sub>Zn·2H<sub>2</sub>O, 111  Acétoménaphthone, 90  Acide 2-Hydroxy-4(méthylthio) butanoïque sur porteur, 77  Acide acétique, 92  Acide adipique, 100  Acide aminoacétique, 76  Acide ascorbique, 87  Acide ascorbique enrobé, 132  Acide benzoïque, 93  Acide butanoïque, 110  Acide butanoldioïque, 106  Acide butyrique, 110  Acide citrique, 95  Acide DL-lactique, 96  Acide érythorbique, 100  Acide folique, 88  Acide formique HCOOH, 95  Acide fumarique, 101  Acide gras de résine liquide, 114  Acide gras palmitique (C16:0), palme, 118  acide gras palmitique libre (C16:0), palme, 118  Acide hexanedécanoïque, 107  Acide hydroxy-succinique, 106  Acide isoascrobique, 100  Acide lactique, DL-, 96  Acide L-tartrique HO<sub>2</sub>CCH(OH)CH(OH)CO<sub>2</sub>H, 99  Acide malique, 106  Acide n-butanoïque, 110  Acide n-butyrique, 110  Acide nicotinique, 88  Acide octadéc-9-énoïque, 102  Acide octadécanoïque, 102  Acide oléique, 102  Acide orthophosphorique, 83  Acide orthophosphorique sur porteur, 86  Acide palmitique, 107  Acide palmitique (C16:0) de palme, 118  Acide p-aminobenzoïque, 87  Acide phosphorique H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>, 83  Acide phosphorique sur porteur, 86  Acide phytique, 141  Acide propionique CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>COOH, 97  Acide sorbique, 99  Acide stéarique, 102  Acide sulfurique en solution H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, 85  Acides gras acidulés, 14  Acides gras libres de palme, séchés, 119  Acides gras libres séchés, de palme, 119  Agar-Agar, 108  Aggloméré de sous produits de volaille, 33  Agglomérés de varech déshydraté, 107  Al(OH)<sub>3</sub>, 105  Albumen d'oeuf séché, 32  Alcool anhydre CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>OH, 101  Alcool d'isoamyle, 95  Alcool d'isopentyle, 95  Alcool d'isopropyle, 96  Alcool éthylique, 101</p>

<a href="#">Animal hair hydrolyzed</a> , 25	<a href="#">Alcool n-propylique</a> , 97
<a href="#">Animal meat and bone meal rendered</a> , 26	<a href="#">Alginate de sodium</a> , 103
<a href="#">Animal meat by-products fresh</a> , 25	<a href="#">Algine</a> , 103
<a href="#">Animal meat meal rendered</a> , 25	<a href="#">Algues rouges calcaires séchées et moulues</a> , 130
<a href="#">Animal meat products, cooked</a> , 32	<a href="#">Algues rouges calcifiées séchées et moulues</a> , 130
<a href="#">Animal meat solubles dehydrated</a> , 28	<a href="#">Algues rouges coralliennes séchées et moulues</a> , 130
<a href="#">Animal skin fleshing hydrolysed rendered dehydrated</a> , 29	<a href="#">AlH<sub>3</sub>O<sub>3</sub></a> , 105
<a href="#">Animal sterol irradiated</a> , 132	<a href="#">Alumino silicate hydraté de sodium calcium</a> , 103
<a href="#">Animal tankage rendered</a> , 26	<a href="#">Aluminosilicate de sodium</a> , 98
<a href="#">Animal tankage with bone meal rendered</a> , 26	<a href="#">Amidon de blé</a> , 19
<a href="#">Animal vegetable fat</a> , 12	<a href="#">Amidon de maïs</a> , 17
<a href="#">Animal vegetable fat residues</a> , 14	<a href="#">Amidon de maïs chauffé et hydrolysé</a> , 18
<a href="#">Animal vegetable feeding fat</a> , 12	<a href="#">Amidon de maïs modifié</a> , 112
<a href="#">Animal-plant distillers residue</a> , 14	<a href="#">Amidon de maïs modifié chimiquement</a> , 112
<a href="#">Annatto extract</a> , 105	<a href="#">Amidon de pois</a> , 24
<a href="#">Annatto seeds, extract</a> , 105	<a href="#">Amidon de pomme de terre brute</a> , 22
<a href="#">Antarctic krill meal</a> , 123	<a href="#">Amidon de pomme de terre non modifié</a> , 22
<a href="#">Antarctic krill meal, de-fatted</a> , 125	<a href="#">Aminobenzoïque, acide p-</a> , 87
<a href="#">Apple pomace dehydrated</a> , 18	<a href="#">Ammoniac NH<sub>3</sub></a> , 78
<a href="#">Apple pomace, fresh</a> , 20	<a href="#">Analogue calcique de DL-hydroxy méthionine</a> , 76
<a href="#">Apples, dehydrated, sliced, diced or ground</a> , 20	<a href="#">Analogue hydroxy de la DL-méthionine</a> , 77
<a href="#">Apples, fresh crushed</a> , 20	<a href="#">Analogue hydroxy de la DL-méthionine sur porteur</a> , 77
<a href="#">Artichoke, Jerusalem</a> , 3	<a href="#">Anhydre tétrabasique de pyrophosphate de sodium</a> , 109
<a href="#">Ascorbic acid</a> , 87	<a href="#">Argile de montmorillonite</a> , 102
<a href="#">Ascorbic acid monophosphate</a> , 90	<a href="#">Ascorbate de calcium</a> , 100
<a href="#">Ascorbic acid polyphosphate</a> , 89	<a href="#">Ascorbate de sodium</a> , 89
<a href="#">Ascorbyl palmitate</a> , 92	<a href="#">Astaxanthine diméthyle disuccinate, cristalline</a> , 143
<a href="#">Aspergillus aculeatus fermentation solubles condensed</a> , 141	<a href="#">Astaxanthine DMDS, cristalline</a> , 143
<a href="#">Aspergillus niger fermentation extract dehydrated</a> , 46	<a href="#">Astaxanthine, cristalline</a> , 134
<a href="#">Aspergillus niger fermentation product dehydrated</a> , 47	<a href="#">Attapulgite</a> , 105
<a href="#">Aspergillus niger fermentation product liquid</a> , 47	<a href="#">Autolysat de levure déshydraté</a> , 91
<a href="#">Aspergillus niger fermentation solubles dehydrated</a> , 47	<a href="#">Autolysat de poisson condensé</a> , 35
<a href="#">Aspergillus niger fermentation solubles liquid</a> , 65	<a href="#">Autolysat de poisson déshydraté</a> , 35
<a href="#">Aspergillus niger fermentation solubles meal extracted dehydrated</a> , 48	<a href="#">Autolysat de poisson séché</a> , 35
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation extract dehydrated</a> , 48	<a href="#">Autolysat de poisson, concentré</a> , 35
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation product dehydrated</a> , 48	<a href="#">Avoine à grains nus</a> , 7
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation product liquid</a> , 49	<a href="#">Avoine en grain</a> , 6
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation solubles dehydrated</a> , 49	<a href="#">Avoine mélangée à bétail</a> , 6
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation solubles liquid condensed</a> , 66	<a href="#">Babeurre de bovin déshydraté</a> , 27
<a href="#">Aspergillus oryzae fermentation solubles meal extracted dehydrated</a> , 49	<a href="#">Babeurre séché</a> , 27
<a href="#">Astaxanthin dimethyldisuccinate, crystalline</a> , 143	<a href="#">Balles d'avoine</a> , 2
<a href="#">Astaxanthin, crystalline</a> , 134	<a href="#">Balles de canola</a> , 4
<a href="#">Attapulgite clay</a> , 105	<a href="#">Balles de canola avec résidus solubles</a> , 9
<a href="#">Bacillus acidopullulyticus fermentation extract dehydrated</a> , 50	<a href="#">Balles de riz</a> , 3
<a href="#">Bacillus amyloliquefaciens fermentation product liquid</a> , 64	<a href="#">Balles de sarrasin</a> , 3
<a href="#">Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles condensed</a> , 66	<a href="#">Balles de soja</a> , 3
<a href="#">Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles liquid</a> , 62	<a href="#">Balles de tournesol</a> , 3
<a href="#">Bacillus culture dehydrated</a> , 135	<a href="#">Bentonite calcique</a> , 92
<a href="#">Bacillus licheniformis fermentation extract dehydrated</a> , 50	<a href="#">Bentonite sodique</a> , 93
<a href="#">Bacillus licheniformis fermentation solubles dehydrated</a> , 60	<a href="#">Benzoate de sodium</a> , 98
<a href="#">Bacillus licheniformis fermentation solubles liquid</a> , 64	<a href="#">Bêta carotène</a> , 131
<a href="#">Bacillus subtilis fermentation extract dehydrated</a> , 50	<a href="#">Bêta-apo-8' caroténoate d'éthyle, cristalline</a> , 133
<a href="#">Bacillus subtilis fermentation product dehydrated</a> , 51	<a href="#">Bétaïne</a> , 90
<a href="#">Bacillus subtilis fermentation product liquid</a> , 51	<a href="#">Betteraves potagères fraîches</a> , 21
<a href="#">Bacillus subtilis fermentation solubles dehydrated</a> , 51	<a href="#">BHA</a> , 94
<a href="#">Bacillus subtilis fermentation solubles liquid</a> , 65	<a href="#">Bicarbonate de potassium</a> , 83
<a href="#">Bakery waste dehydrated</a> , 17	<a href="#">Bicarbonate de sodium NaHCO<sub>3</sub></a> , 84
<a href="#">Barley brewers grains dehydrated</a> , 68	<a href="#">Biotine, d-</a> , 87
<a href="#">Barley brewers grains wet</a> , 68	<a href="#">Bisulfate de sodium</a> , 109
<a href="#">Barley condensed distillers' solubles</a> , 68	<a href="#">Bisulfite de diméthylepyrimidinol-ménadione</a> , 88
<a href="#">Barley distillers dried grains</a> , 68	<a href="#">Bisulfite de ménadione sodique enrobé</a> , 132
<a href="#">Barley distillers' dried grains with solubles</a> , 68	<a href="#">Bisulfite de sodium</a> , 113
<a href="#">Barley distillers' dried solubles</a> , 69	<a href="#">Bisulfite disodique</a> , 113
<a href="#">Barley distillers grains dehydrated</a> , 68	<a href="#">Bisulfite nicotinamide de ménadione</a> , 90
<a href="#">Barley distillers grains with solubles dehydrated</a> , 68	<a href="#">Bisulfite sodé de la ménadione</a> , 88
<a href="#">Barley distillers solubles condensed</a> , 68	<a href="#">Bitartrate de choline</a> , 89
<a href="#">Barley distillers solubles dehydrated</a> , 69	<a href="#">Biuret</a> , 78
<a href="#">Barley distillers' wet grains</a> , 73	<a href="#">Blanc d'oeuf séché</a> , 32
<a href="#">Barley distillers' wet grains with solubles</a> , 73	<a href="#">Blancs d'oeufs séchés par pulvérisation</a> , 32

<p> <u>Barley feed</u>, 7  <u>Barley grain</u>, 6  <u>Barley grass powder</u>, 4  <u>Barley malt flour dehydrated</u>, 92  <u>Barley malt sprouts dehydrated</u>, 69  <u>Barley mill by-product</u>, 7  <u>Barley mill run</u>, 7  <u>Barley mixed feed</u>, 7  <u>Barley mixed grain</u>, 6  <u>Barley pearl by-product</u>, 7  <u>Barley screened stillage</u>, 75  <u>Barley thin stillage</u>, 75  <u>Barley wet distillers' grains</u>, 73  <u>Barley wet distillers' grains with solubles</u>, 73  <u>Barley-cereals grain</u>, 6  <u>Basic copper chloride</u>, 126  <u>Bean navy seeds heat processed</u>, 36  <u>Beeswax</u>, 145  <u>Beet molasses</u>, 11  <u>Beet sugar</u>, 18  <u>Beet sugar molasses</u>, 11  <u>Beet sugar molasses, corn cob fractions dehydrated added</u>, 11  <u>Beet sugar molasses, soybean mill run dehydrated added</u>, 11  <u>Beet sugar pulp</u>, 12  <u>Beet sugar pulp dehydrated</u>, 11  <u>Beet sugar pulp, molasses added dehydrated</u>, 11  <u>Beet sugar Steffens filtrate condensed</u>, 78  <u>Beet sugar, separator byproduct, condensed</u>, 121  <u>Bentonite calcium</u>, 92  <u>Bentonite sodium</u>, 93  <u>Benzoic acid</u>, 93  <u>Beta-apo-8'-carotenoic acid ethyl ester, crystalline</u>, 133  <u>Beta-carotene</u>, 131  <u>Betaine</u>, 90  <u>Betaine hydrochloride</u>, 87  <u>Bifidobacteria culture dehydrated</u>, 140  <u>Biotin, d-</u>, 87  <u>Biuret</u>, 78  <u>Bixa orellana seed extract</u>, 105  <u>Blue mussel shell flour</u>, 131  <u>Blue mussel shells, crushed</u>, 131  <u>Bluestone</u>, 81  <u>Bone charcoal, spent</u>, 126  <u>Brassica carinata meal, solvent extracted</u>, 124  <u>Brewers dried grains</u>, 68  <u>Brewer's rice</u>, 9  <u>Brewers wet grains</u>, 68  <u>Brilliant blue FCF dye</u>, 100  <u>Brilliant blue FCF lake</u>, 94  <u>Broadbean seeds</u>, 36  <u>Broccoli Meal Dehydrated</u>, 24  <u>Broken rice</u>, 9  <u>Buckwheat grain</u>, 7  <u>Buckwheat hulls</u>, 3  <u>Buckwheat middlings</u>, 9  <u>Butanoic acid</u>, 110  <u>Butylated hydroxyanisole</u>, 94  <u>Butylated hydroxyanisole (BHA)</u>, 94  <u>Butylated hydroxytoluene</u>, 94  <u>Butylated hydroxytoluene (BHT)</u>, 94  <u>Butyric acid</u>, 110  <math>\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}</math>, 87  <u>Calcareous red seaweed, dried, ground</u>, 130  <u>Calciferol</u>, 132  <u>Calcified red seaweed, dried, ground</u>, 130  <u>Calcined petroleum coke</u>, 101  <u>Calcium 2-methylbutyrate</u>, 14  <u>Calcium acetate</u>, 94  <u>Calcium amino acid chelate</u>, 126 </p>	<p> <u>Bleu brillant F.C.F.</u>, 100  <u>Bleu brillant laque FCF</u>, 94  <u>Bleu d'outremer</u>, 105  <u>Brisures de riz poli</u>, 9  <u>Brocoli déshydratée en farine</u>, 24  <u>Brocoli séché en poudre</u>, 24  <math>\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}</math>, 87  <u>Caie précipitée</u>, 85  <u>Calcaire de magnésium</u>, 85  <u>Calcaire dolomitique moulu</u>, 85  <u>Calcifédiol</u>, 132  <u>Calcium, isobutyrate de</u>, 14  <u>Calcium, isovalérate de</u>, 14  <u>Calcium, méthyl-2-butyrate de</u>, 14  <u>Calcium, n-valérate de</u>, 15  <u>Caméline extrait par pression</u>, 45  <u>Caméline sativa (L.) Tourteau de Crantz, pressé à froid, extrait sans-solvant</u>, 45  <u>Canola entier à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u>, 42  <u>Canola extrait mécaniquement à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u>, 43  <u>Canthaxanthine, cristalline</u>, 133  <u>Caramel</u>, 100  <u>Carbonate cuivrique <math>\text{CuCO}_3</math></u>, 81  <u>Carbonate de calcium (<math>\text{CaCO}_3</math>) précipité</u>, 85  <u>Carbonate de calcium <math>\text{CaCO}_3</math></u>, 80  <u>Carbonate de cobalt <math>\text{CoCO}_3</math></u>, 80  <u>Carbonate de cuivre</u>, 81  <u>Carbonate de fer</u>, 81  <u>Carbonate de magnésium anhydre <math>\text{MgCO}_3 \cdot \text{Mg}(\text{OH})_2</math></u>, 82  <u>Carbonate de magnésium pentahydraté</u>, 82  <u>Carbonate de magnésium trihydraté <math>\text{MgCO}_3 \cdot \text{Mg}(\text{OH})_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}</math></u>, 82  <u>Carbonate de manganèse</u>, 86  <u>Carbonate de potassium <math>\text{K}_2\text{CO}_3</math></u>, 87  <u>Carbonate de sodium</u>, 84  <u>Carbonate ferreux <math>\text{FeCO}_3</math></u>, 81  <u>Carboxyméthylcellulose sodique</u>, 99  <u>Carmin d'indigo</u>, 102  <u>carmin d'indigo laque</u>, 102  <u>Carnitine, L-</u>, 77  <u>Carottes fraîches</u>, 20  <u>Caséinate de sodium</u>, 28  <u>Caséine</u>, 28  <u>Caséine déshydratée, précipitée à l'acide</u>, 28  <u>Caséine hydrolysée séchée</u>, 29  <u>Caséine hydrolysée, déshydratée</u>, 29  <u>Cellules sanguines animales</u>, 33  <u>Cellules sanguines animales coagulées, séchées</u>, 33  <u>Cellules sanguines d'animaux séchées par atomisation</u>, 31  <u>Cellules sanguines d'animaux, déshydratées par atomisation</u>, 31  <u>Cellulose</u>, 2  <u>Cellulose en poudre</u>, 2  <u>Cellulose glycolate de sodium</u>, 99  <u>Chair de peaux d'animaux hydrolysée, étuvée, déshydratée</u>, 29  <u>Charbon de bois</u>, 105  <u>Chaux hydratée</u>, 80  <u>Chaux vive</u>, 112  <u>Chaux vive à forte teneur en calcium</u>, 112  <u>Chélate de calcium et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de cobalt et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de cuivre et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de fer et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de Magnésium et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de manganèse et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chélate de zinc et d'acides aminés</u>, 126  <u>Chlorhydrate de bétaïne</u>, 87  <u>Chlorhydrate de pyridoxine</u>, 88  <u>Chlorhydrate de thiamine</u>, 89  <u>Chlorure basique de cuivre</u>, 126 </p>
--	---

<u>Calcium ascorbate</u> , 100	<u>Chlorure d'hydroxyde de cuivre</u> , 126
<u>Calcium Bentonite</u> , 92	<u>Chlorure d'ammonium</u> , 100
<u>Calcium carbonate CaCO<sub>3</sub></u> , 80	<u>Chlorure de calcium CaCl<sub>2</sub></u> , 80
<u>Calcium carbonate CaCO<sub>3</sub>, precipitated</u> , 85	<u>Chlorure de calcium dihydraté</u> , 87
<u>Calcium chloride CaCl<sub>2</sub></u> , 80	<u>Chlorure de choline avec support</u> , 88
<u>Calcium chloride dihydrate</u> , 87	<u>Chlorure de cuivre tribasique</u> , 126
<u>Calcium citrate</u> , 107	<u>Chlorure de di-cuivre trihydroxyde</u> , 126
<u>Calcium dl-pantothenate</u> , 88	<u>Chlorure de magnésium</u> , 82
<u>Calcium d-pantothenate</u> , 87	<u>Chlorure de manganèse</u> , 86
<u>Calcium flour</u> , 80	<u>Chlorure de manganèse tétrahydraté</u> , 86
<u>Calcium formate</u> , 100	<u>Chlorure de potassium KC1</u> , 83
<u>Calcium gluconate</u> , 107	<u>Chlorure de zinc tétrabasique (CZTB)</u> , 131
<u>Calcium hydroxide</u> , 80	<u>Chlorure ferrique</u> , 81
<u>Calcium iodate Ca(IO<sub>3</sub>)<sub>2</sub></u> , 80	<u>Chondrus crispus</u> , 107
<u>Calcium isobutyrate</u> , 14	<u>Cire d'abeille</u> , 145
<u>Calcium isovalerate</u> , 14	<u>Citrate d'ammonium ferrique</u> , 81
<u>Calcium lactate</u> , 100	<u>Citrate de calcium</u> , 107
<u>Calcium L-ascorbate</u> , 100	<u>Citrate de choline-cobalt</u> , 127
<u>Calcium n-valerate</u> , 15	<u>Citrate de choline-cuivre</u> , 127
<u>Calcium Oxide</u> , 112	<u>Citrate de choline-fer</u> , 127
<u>Calcium periodate</u> , 85	<u>Citrate de choline-manganèse</u> , 128
<u>Calcium phosphate dibasic CaHPO<sub>4</sub></u> , 80	<u>Citrate de sodium</u> , 99
<u>Calcium phosphate monobasic CaH<sub>2</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub></u> , 80	<u>Citrate de triéthyle</u> , 106
<u>Calcium phosphate tribasic Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub></u> , 80	<u>Citrate de triéthyle (citrate d'éthyle)</u> , 106
<u>Calcium propionate</u> , 94	<u>Citrate tricalcique</u> , 107
<u>Calcium proteinate</u> , 128	<u>Coagulées et séchées</u> , 33
<u>Calcium salts of fatty acids</u> , 114	<u>Coke de pétrole calciné</u> , 101
<u>Calcium silicate CaSiO<sub>3</sub></u> , 94	<u>Collagène d'os d'animal hydrolysé</u> , 92
<u>Calcium stearate Ca(C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>O<sub>4</sub>)<sub>2</sub></u> , 94	<u>Colorant amarante</u> , 100
<u>Calcium sulfate anhydrous CaSO<sub>4</sub></u> , 80	<u>Colorant caramel</u> , 100
<u>Calcium sulfate dihydrate CaSO<sub>4</sub>·2H<sub>2</sub>O</u> , 80	<u>Colorant rouge allura</u> , 106
<u>Camelina meal cold-pressed, non-solvent extracted</u> , 45	<u>Colorant tartrazine</u> , 99
<u>Camelina meal expeller-pressed</u> , 45	<u>Complexe bisulfite sodé de la ménadione</u> , 88
<u>Camelina meal, mechanical extracted</u> , 45	<u>Complexe cobalt-choline-citrate</u> , 127
<u>Camelina sativa (L.) Crantz meal, cold-pressed, non-solvent extracted</u> , 45	<u>Complexe cobalt-polysaccharide</u> , 127
<u>Candida famata fermentation solubles dehydrated</u> , 60	<u>Complexe cuivre-acide aminé</u> , 129
<u>Canola fibre by-product</u> , 5	<u>Complexe cuivre-choline-citrate</u> , 127
<u>Canola hulls</u> , 4	<u>Complexe cuivre-polysaccharide</u> , 127
<u>Canola hulls with solubles</u> , 9	<u>Complexe de glycine et de cuivre</u> , 131
<u>Canola meal</u> , 36, 37, 43	<u>Complexe de glycine et de fer</u> , 130
<u>Canola meal mechanical extracted</u> , 43	<u>Complexe de glycine et de manganèse</u> , 131
<u>Canola meal mechanical extracted low erucic acid low glucosinolates</u> , 43	<u>Complexe de glycine et de zinc (ou Sulfate de glycine et de zinc)</u> , 130
<u>Canola meal prepress solvent extracted low erucic acid low glucosinolates</u> , 36	<u>Complexe de lysine de cuivre</u> , 127
<u>Canola meal protein concentrate</u> , 44	<u>Complexe de lysine et de zinc</u> , 127
<u>Canola meal solvent extracted low erucic acid low glucosinolates</u> , 37	<u>Complexe de méthionine de fer</u> , 128
<u>Canola oil</u> , 13	<u>Complexe de méthionine et de manganèse</u> , 128
<u>Canola oil low erucic acid low glucosinolates</u> , 13	<u>Complexe fer-choline-citrate</u> , 127
<u>Canola protein hydrolysate</u> , 45	<u>Complexe fer-polysaccharide</u> , 127
<u>Canola protein isolate</u> , 44	<u>Complexe magnésium-acide aminé</u> , 127
<u>Canola seed</u> , 42	<u>Complexe magnésium-polysaccharide</u> , 127
<u>Canola, whole low erucic acid, low glucosinolates</u> , 42	<u>Complexe manganèse-acide aminé</u> , 129
<u>Canthaxanthin, crystalline</u> , 133	<u>Complexe manganèse-citrate de choline</u> , 128
<u>Caramel</u> , 100	<u>Complexe manganèse-polysaccharide</u> , 128
<u>Caramel colour</u> , 100	<u>Complexe potassium - acides aminés</u> , 128
<u>Carinata meal solvent extracted</u> , 124	<u>Complexe sulfate-méthionine-zinc</u> , 128
<u>Carnitine, L-</u> , 77	<u>Complexe zinc-acide aminé</u> , 130
<u>Carob bean gum</u> , 102	<u>Complexe zinc-citrate de choline</u> , 128
<u>Carrageenan</u> , 141	<u>Complexe zinc-polysaccharide</u> , 128
<u>Casein</u> , 28	<u>Concentré de protéine de poisson extrait par solvant</u> , 34
<u>Casein acid precipitated dehydrated</u> , 28	<u>Concentré de protéines de graines de soja</u> , 40
<u>Casein hydrolysed dehydrated</u> , 29	<u>Concentré de protéines de lactosérum séché</u> , 28
<u>Cassava tubers, sun-cured and chipped</u> , 20	<u>Concentré de protéines de maïs</u> , 44
<u>Cast steel grits</u> , 107	<u>Concentré de protéines de maïs et produit de fermentation de corynebacterium glutamicum, mélangé, séché</u> , 67
<u>Cattle buttermilk dehydrated</u> , 27	<u>Concentré de protéines de maïs et sulfate de L-lysine avec produit de fermentation, mélangé, séché</u> , 67
<u>Cattle cheese rind</u> , 29	<u>Concentré de protéines de soja</u> , 40
<u>Cattle cheese trimming dehydrated</u> , 29	<u>Concentré protéique de tourteau de canola</u> , 44
<u>Cattle milk dehydrated</u> , 27	<u>Condensé soluble de lactosérum de bovins</u> , 20
<u>Cattle milk protein dehydrated</u> , 29	
<u>Cattle skim milk cultured condensed</u> , 56	

<u>Cattle skim milk cultured dehydrated</u> , 56	<u>copeaux de bois franc, hydrolysés</u> , 146
<u>Cattle skim milk dehydrated</u> , 28	<u>Coques d'arachides</u> , 2
<u>Cattle whey and whey solubles, dehydrated</u> , 20	<u>Coquilles de moules bleues écrasées</u> , 131
<u>Cattle whey condensed</u> , 17	<u>Coquilles de moules bleues, farine de coquilles écrasées</u> , 131
<u>Cattle whey cultured condensed</u> , 17	<u>Coquilles de noix de Juglans regia broyées</u> , 3
<u>Cattle whey dehydrated</u> , 17	<u>Criblures à bétail n° 1, céréales</u> , 9
<u>Cattle whey fermentation solubles condensed</u> , 57	<u>Criblures à bétail n° 2, céréales</u> , 10
<u>Cattle whey low lactose dehydrated</u> , 17	<u>Criblures d'aliments du bétail n° 1, légumineuses à grains</u> , 10
<u>Cattle whey protein dehydrated</u> , 28	<u>Criblures d'aliments du bétail n° 2, légumineuses à grains</u> , 10
<u>Cattle whey solubles condensed</u> , 20	<u>Criblures de céréales non nettoyées</u> , 10
<u>Cattle whey solubles condensed modified</u> , 20	<u>Criblures de céréales, catégorie 1</u> , 9
<u>Cattle whey solubles dehydrated</u> , 30	<u>Criblures de céréales, catégorie 2</u> , 10
<u>Cattle whey solubles on carrier, dehydrated</u> , 31	<u>Criblures de légumineuses à grains non nettoyées</u> , 10
<u>Cellulose</u> , 2	<u>Criblures de légumineuses à grains, catégorie 1</u> , 10
<u>Cellulose ethyl ether</u> , 101	<u>Criblures de légumineuses à grains, catégorie 2</u> , 10
<u>Cellulose powdered</u> , 2	<u>Criblures de rebut de céréales</u> , 10
<u>Cephalopod mollusc oil</u> , 15	<u>Criblures de rebut, céréales</u> , 10
<u>Cereal grain straw</u> , 5	<u>Criblures non nettoyées, céréales</u> , 10
<u>Cereal grain straw, chopped</u> , 5	<u>Criblures non nettoyées, légumineuses à grains</u> , 10
<u>Cereal-offal</u> , 17	<u>Cubes de luzerne</u> , 4
<u>Cereals breakfast process residue</u> , 17	<u>Cubes de luzerne déshydratée</u> , 4
<u>Cereals food fines</u> , 17	<u>Cubes de luzerne et de maïs</u> , 4
<u>Cereals grain screenings grade 1</u> , 9	<u>Cubes de luzerne et phléole des prés</u> , 4
<u>Cereals grain screenings grade 2</u> , 10	<u>Cubes de luzerne-maïs déshydratés</u> , 4
<u>Cereals grain screenings refuse</u> , 10	<u>Cubes de luzerne-phléole des prés déshydratés</u> , 4
<u>Cereals grain screenings uncleaned</u> , 10	<u>Cubes de maïs-luzerne déshydratés</u> , 4
<u>Cereals grass meal dehydrated</u> , 2	<u>Cubes de phléole des prés</u> , 5
<u>Cereals mixed grains</u> , 6	<u>Cubes de phléole des prés et luzerne</u> , 4
<u>Chalk, precipitated</u> , 85	<u>Cubes de phléole des prés-luzerne déshydratés</u> , 4
<u>Cheese powder</u> , 29	<u>Cubes déshydratés de luzerne</u> , 4
<u>Cheese product dehydrated</u> , 31	<u>Cubes déshydratés de luzerne-maïs</u> , 4
<u>Cheese rind</u> , 29	<u>Culture de Bacillus déshydratée</u> , 135
<u>Chemically modified corn starch</u> , 112	<u>Culture de Bifidobacteria déshydratée</u> , 140
<u>Chipped rice</u> , 9	<u>Culture de Kluyveromyces déshydratée</u> , 141
<u>Chlorinated canola meal</u> , 121	<u>Culture de Kluyveromyces séchée</u> , 141
<u>Chlorinated soybean meal</u> , 122	<u>Culture de Lactobacillus déshydratée</u> , 135
<u>Chocolate manufacturing by-product</u> , 23	<u>Culture de Lactococcus déshydratée</u> , 139
<u>Choline bitartrate</u> , 89	<u>Culture de lactosérum condensée</u> , 17
<u>Choline chloride solution</u> , 88	<u>Culture de lactosérum de bovins condensée</u> , 17
<u>Choline chloride with carrier</u> , 88	<u>Culture de levure déshydratée</u> , 90
<u>Chondrus crispus</u> , 107	<u>Culture de Pédicoccus déshydratée</u> , 136
<u>Chopped, cereal grain straw</u> , 5	<u>Culture de Propionibacterium jensenii déshydratée</u> , 137
<u>Chromium enriched yeast</u> , 129	<u>Culture de Propionibacterium jensenii séchée</u> , 137
<u>Chromium propionate</u> , 130	<u>Culture de Streptococcus déshydratée</u> , 136
<u>Chromium yeast dehydrated</u> , 129	<u>Culture d'Enterococcus déshydratée</u> , 135
<u>Citric acid</u> , 95	<u>Culture sèche de Bifidobacteria</u> , 140
<u>Citric acid fermentation presscake meal extracted</u> , 52	<u>Culture sèche de Lactococcus</u> , 139
<u>Citric acid fermentation solids with solubles, liquid</u> , 52	<u>d1-pantothénate de calcium</u> , 88
<u>Citric acid fermentation solubles extracted dehydrated</u> , 52	<u>DAGHP hydrogénée</u> , 118
<u>Citric acid fermentation solubles meal extracted dehydrated</u> , 52	<u>DAGHPH</u> , 118
<u>Citric ester of mono and di- glycerides</u> , 105	<u>DAGP fractionnés</u> , 116
<u>Citrus pomace without fines dehydrated</u> , 3	<u>d-Biotine</u> , 87
<u>Clam meal</u> , 35	<u>Déchets alimentaires séchés</u> , 115
<u>Clam powder</u> , 35	<u>Déchets alimentaires, séchés, mélangés</u> , 115
<u>Clam process residue meal</u> , 35	<u>Déchets de boulangerie déshydratés</u> , 17
<u>Clotted animal blood cells, dried</u> , 33	<u>Déchets de céréales</u> , 17
<u>Coated ascorbic acid</u> , 132	<u>Dextrine</u> , 19
<u>Coated menadione sodium bisulphite</u> , 132	<u>Dextrose</u> , 18
<u>Coated paper tracer</u> , 140	<u>D-Glucose</u> , 18
<u>Cobalt amino acid chelate</u> , 126	<u>Diacétate de ménadiol</u> , 90
<u>Cobalt carbonate</u> , 80	<u>Diacétate de sodium CH<sub>3</sub>COONa.CH<sub>3</sub>COOH</u> , 99
<u>Cobalt choline citrate</u> , 127	<u>Diatomite</u> , 95
<u>Cobalt choline citrate complex</u> , 127	<u>Diformiate de potassium (sur support)</u> , 108
<u>Cobalt glucoheptonate</u> , 86	<u>Digestat animal</u> , 30
<u>Cobalt Gluconate</u> , 87	<u>Digestat animal condensé</u> , 30
<u>Cobalt polysaccharide complex</u> , 127	<u>Digestat animal déshydraté</u> , 30
<u>Cobalt proteinate</u> , 128	<u>Digestat animal séché</u> , 30
<u>Cobalt sulfate</u> , 80	<u>Digestat de protéines de crevette séché par pulvérisation</u> , 36
<u>Cobalt sulphate heptahydrate</u> , 80	<u>Digestat de protéines de poisson</u> , 33



<u>Cobaltous carbonate</u> $\text{CoCO}_3$ , 80	<u>Digestat de protéines de poisson séché</u> , 34
<u>Cobaltous sulfate heptahydrate</u> $\text{CoSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ , 80	<u>Digestat de volaille et de sang</u> , 31
<u>Cobaltous sulfate monohydrate</u> $\text{CoSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ , 80	<u>Dihydro-iodure d'éthylènediamine</u> , 81
<u>Coconut kernels with coats meal mechanical extracted</u> , 37	<u>Dihygénophosphate d'ammonium</u> $(\text{NH}_4)_2\text{H}_2\text{PO}_4$ , 79
<u>Coconut kernels with coats solvent extracted</u> , 37	<u>Diméthylpolysiloxane</u> , 106
<u>Coconut kernels with coats oil</u> , 13	<u>Dioxyde de silicium</u> $\text{SiO}_2$ , 98
<u>Coconut meal</u> , 37	<u>Diphosphate tétrasodique anhydre</u> , 109
<u>Coconut oil</u> , 13	<u>Distillat d'acides gras d'huile de palme hydrogénée</u> , 118
<u>Coded paper tracer</u> , 140	<u>Distillats d'acide gras de palme</u> , 116
<u>Coded paper tracer, coated</u> , 140	<u>Distillats d'acides gras de palme, fractionnés</u> , 116
<u>Concentrated milk permeate powder</u> , 23	<u>DL-alpha-tocophérol</u> , 110
<u>Concentrated milk permeate, dehydrated</u> , 23	<u>DL-méthionate de sodium, solution aqueuse</u> , 77
<u>Concentrated spray dried milk permeate</u> , 23	<u>DL-Méthionine</u> , 76
<u>Condensed <i>Aspergillus aculeatus</i> fermentation solubles</u> , 141	<u>DL-Tryptophane</u> , 76
<u>Condensed <i>Aspergillus oryzae</i> fermentation solubles, liquid</u> , 66	<u>D-mannitol</u> , 105
<u>Condensed <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> fermentation solubles</u> , 66	<u>d-pantothénate de calcium</u> , 87
<u>Condensed barley distillers solubles</u> , 68	<u>Drêche de brasserie de grains d'orge humide</u> , 68
<u>Condensed corn distillers' solubles</u> , 69	<u>Drêches de blé avec solubles, déshydratées</u> , 72
<u>Condensed cultured whey</u> , 17	<u>Drêches de blé déshydratées</u> , 72
<u>Condensed deproteinized cattle whey permeate</u> , 22	<u>Drêches de brasserie d'orge séchée</u> , 68
<u>Condensed fermented corn extractives</u> , 7	<u>Drêches de distillerie de blé avec solubles séchées</u> , 72
<u>Condensed fermented corn extractives with germ meal and bran dehydrated</u> , 78	<u>Drêches de distillerie de blé séchées</u> , 72
<u>Condensed fermented maize extractives</u> , 7	<u>Drêches de distillerie de maïs avec solubles séchées</u> , 69
<u>Condensed fermented maize extractives with germ meal and bran dehydrated</u> , 78	<u>Drêches de distillerie de maïs séchées</u> , 69
<u>Condensed fish protein digest</u> , 33	<u>Drêches de distillerie de seigle avec solubles séchées</u> , 70
<u>Condensed <i>Paenibacillus alvei</i> fermentation solubles</u> , 142	<u>Drêches de distillerie de seigle séchées</u> , 70
<u>Condensed <i>Penicillium funiculosum</i> fermentation solubles</u> , 66	<u>Drêches de distillerie de sorgho avec solubles séchées</u> , 71
<u>Condensed rye distillers' solubles</u> , 70	<u>Drêches de distillerie de sorgho séchées</u> , 71
<u>Condensed separator byproduct</u> , 121	<u>Drêches de maïs avec solubles, déshydratées</u> , 69
<u>Condensed sorghum distillers' solubles</u> , 71	<u>Drêches de maïs déshydratées</u> , 69
<u>Condensed Steffen filtrate</u> , 78	<u>Drêches de seigle avec solubles, déshydratées</u> , 70
<u>Condensed <i>Trichoderma reesei</i> 1391A fermentation solubles</u> , 142	<u>Drêches de sorgho déshydratées</u> , 71
<u>Condensed wheat distillers' solubles</u> , 72	<u>Drêches d'orge avec solubles séchées</u> , 68
<u>Condensed whey</u> , 17	<u>Drêches d'orge avec solubles, déshydratées</u> , 68
<u>Condensed whey fermentation solubles</u> , 57	<u>Drêches d'orge déshydratées</u> , 68
<u>Cooked meat products</u> , 32	<u>Drêches d'orge séchées</u> , 68
<u>Copper amino acid chelate</u> , 126	<u>Drêches humides de distillerie de blé</u> , 74
<u>Copper amino acid complex</u> , 129	<u>Drêches humides de distillerie de blé avec solubles</u> , 75
<u>Copper carbonate</u> , 81	<u>Drêches humides de distillerie de maïs</u> , 73
<u>Copper Chloride Hydroxide</u> , 126	<u>Drêches humides de distillerie de maïs avec solubles</u> , 73
<u>Copper choline citrate</u> , 127	<u>Drêches humides de distillerie de seigle</u> , 74
<u>Copper choline citrate complex</u> , 127	<u>Drêches humides de distillerie de seigle avec solubles</u> , 74
<u>Copper Gluconate</u> , 87	<u>Drêches humides de distillerie de sorgho</u> , 74
<u>Copper glycine complex</u> , 131	<u>Drêches humides de distillerie de sorgho avec solubles</u> , 74
<u>Copper glycine sulphate</u> , 131	<u>Drêches humides de distillerie d'orge</u> , 73
<u>Copper lysine complex</u> , 127	<u>Drêches humides de distillerie d'orge avec solubles</u> , 73
<u>Copper lysine sulfate</u> , 127	<u>Drupes non pelées de palmier extraites mécaniquement</u> , 41
<u>Copper oxide</u> , 81	<u>Eau de saindoux déshydratée</u> , 28
<u>Copper polysaccharide complex</u> , 127	<u>Eau de saindoux séchée</u> , 28
<u>Copper proteinate</u> , 129	<u>Écaillés d'huîtres moulues</u> , 83
<u>Copper sulfate</u> , 81	<u>Écales de noix broyées</u> , 3
<u>Copperas</u> , 81	<u>Écales de noyer</u> , 3
<u>Copra meal</u> , 37	<u>Écorce de fromage</u> , 29
<u>Coralline red algae, dried, ground</u> , 130	<u>Écorce de fromage de vache</u> , 29
<u>Corn and cob meal</u> , 7	<u>EDDI</u> , 81
<u>Corn bran</u> , 7	<u>EDTA disodique</u> $\text{C}_{10}\text{H}_{14}\text{O}_8\text{N}_2\text{Na}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , 95
<u>Corn cob fractions</u> , 2	<u>Ensilage de poisson</u> , 35
<u>Corn cobs, dehydrated, fine ground</u> , 2	<u>Enveloppe de la graine de Plantago</u> , 137
<u>Corn condensed distillers' solubles</u> , 69	<u>Enveloppe de la graine de psyllium</u> , 137
<u>Corn dent white grain</u> , 6	<u>Enveloppes de graines de coton</u> , 4
<u>Corn dent yellow grain</u> , 6	<u>Érythorbate de sodium</u> , 106
<u>Corn distillers' dried grains</u> , 69	<u>Érythrosine</u> , 100
<u>Corn distillers' dried grains with solubles</u> , 69	<u>Ester citrique de mono et de diglycérides</u> , 105
<u>Corn distillers' dried solubles</u> , 70	<u>Ester éthylique de l'acide bêta-<math>\alpha</math>-apo-8'-caroténoïque, cristalline</u> , 133
<u>Corn distillers' grains dehydrated</u> , 69	<u>Ester isopropylique de l'acide 2-hydroxy-4-méthylthiobutanoïque</u> , 122
<u>Corn distillers' grains with solubles dehydrated</u> , 69	<u>Ester isopropylique de l'analogue hydroxy de la DL-méthionine</u> , 122
<u>Corn distillers' solubles condensed</u> , 69	<u>Éthanol</u> , 101
	<u>Éther éthylique de cellulose</u> , 101
	<u>Éthoxyquine</u> , 95

<u>Corn distillers' solubles dehydrated</u> , 70	<u>Éthyl cellulose</u> , 101
<u>Corn distillers' wet grains</u> , 73	<u>Ethylènediaminetétracétate disodique</u> , 95
<u>Corn distillers' wet grains with solubles</u> , 73	<u>Extrait condensé de fermentation de Trichoderma longibrachiatum</u> , 59
<u>Corn ears ground</u> , 7	<u>Extrait condensé de fermentation de Trichoderma reesei</u> , 59
<u>Corn endosperm oil</u> , 13	<u>Extrait de drupes de palme</u> , 41
<u>Corn extractives condensed fermented with germ meal and bran dehydrated</u> , 78	<u>Extrait de fermentation d'Aspergillus niger déshydraté</u> , 46
<u>Corn extractives fermented condensed</u> , 7	<u>Extrait de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydraté</u> , 48
<u>Corn feed meal</u> , 7	<u>Extrait de fermentation d'Aspergillus oryzae séché</u> , 48
<u>Corn flour</u> , 7	<u>Extrait de fermentation de Bacillus subtilis déshydraté</u> , 50
<u>Corn germ meal (dry milled)</u> , 37	<u>Extrait de fermentation de Bacillus subtilis séché</u> , 50
<u>Corn gluten feed</u> , 38	<u>Extrait de fermentation d'extrait d'Aspergillus niger séché</u> , 46
<u>Corn gluten meal</u> , 38	<u>Extrait de graine de rocou</u> , 105
<u>Corn gluten with bran</u> , 38	<u>Extrait de graines de bixa orellana</u> , 105
<u>Corn grain</u> , 6	<u>Extrait de poisson soluble condensé</u> , 35
<u>Corn grain fines</u> , 7	<u>Extrait de poisson soluble déshydraté</u> , 35
<u>Corn grain starch heat hydrolyzed</u> , 18	<u>Extrait de rocou</u> , 105
<u>Corn grits</u> , 7	<u>Extrait déshydraté d'algues marines</u> , 108
<u>Corn grits by-product</u> , 7	<u>Extrait déshydraté de fermentation de Rhizopus oryzae</u> , 56
<u>Corn kernels heat processed</u> , 19	<u>Extrait déshydraté de fermentation de Trichoderma viridae</u> , 59
<u>Corn oil</u> , 13	<u>Extrait déshydraté de fermentation par Bacillus acidopullulyticus</u> , 50
<u>Corn opaque 2 grain (high lysine)</u> , 6	<u>Extrait déshydraté de fermentation par Bacillus licheniformis</u> , 50
<u>Corn protein concentrate</u> , 44	<u>Extrait déshydraté de fermentation par Humicola insolens</u> , 53
<u>Corn protein concentrate and corynebacterium glutamicum fermentation product, mixed, dried</u> , 67	<u>Extrait déshydraté de fermentation par Rhizopus arrhizus</u> , 61
<u>Corn protein concentrate and l-lysine sulfate with fermentation product, mixed, dried</u> , 67	<u>Extrait déshydraté de pancréas de porc</u> , 29
<u>Corn screened stillage</u> , 75	<u>Extrait déshydraté de fermentation de Trichoderma reesei</u> , 59
<u>Corn syrup</u> , 18	<u>Extrait huileux de rose d'Inde</u> , 104
<u>Corn syrup dehydrated</u> , 19	<u>Extrait huileux de tagètes</u> , 104
<u>Corn syrup process residue</u> , 18	<u>Extrait liquide de fermentation par Pichia pastoris</u> , 145
<u>Corn syrup process residue with filter</u> , 115	<u>Extrait liquide de fermentation par Saccharomyces</u> , 62
<u>Corn syrup refinery insoluble with filter</u> , 115	<u>Extrait liquide de varech</u> , 103
<u>Corn syrup refinery insolubles</u> , 18	<u>Extrait sec de fermentation par Bacillus acidopullulyticus</u> , 50
<u>Corn wet distillers' grains</u> , 73	<u>Extrait sec de fermentation par Bacillus licheniformis</u> , 50
<u>Corn wet distillers' grains with solubles</u> , 73	<u>Extrait sec de fermentation par Rhizopus arrhizus</u> , 61
<u>Corn zein</u> , 42	<u>Extrait sec de pancréas</u> , 29
<u>Corn, cob fractions, screened</u> , 2	<u>Extrait séché de fermentation de Rhizopus oryzae</u> , 56
<u>Corn, kibbled</u> , 9	<u>Extrait soluble de fermentation de Saccharomyces cerevisiae déshydraté</u> , 63
<u>Corn-alfalfa cubes dehydrated</u> , 4	<u>Extraits de maïs fermentés et condensés</u> , 7
<u>Corn-cereals grains</u> , 6	<u>Extraits fermentés et condensés de maïs, de germes et de son de maïs, déshydratés</u> , 78
<u>Cornstarch</u> , 17	<u>Extraits solubles de distillerie de blé séchées</u> , 72
<u>Cotton hulls</u> , 4	<u>Extraits solubles de distillerie de maïs séchées</u> , 70
<u>Cotton seeds meal mechanical extracted</u> , 38	<u>Extraits solubles de distillerie de seigle séchées</u> , 71
<u>Cotton seeds meal solvent extracted</u> , 38	<u>Extraits solubles de distillerie de sorgho séchées</u> , 72
<u>Cotton, seeds</u> , 38	<u>Extraits solubles de distillerie d'orge séchées</u> , 69
<u>Cottonseed hulls</u> , 4	<u>Extraits solubles de drèches de blé, condensés</u> , 72
<u>Cottonseed meal</u> , 38	<u>Extraits solubles de drèches de blé, déshydratés</u> , 72
<u>Crab/lobster meal</u> , 33	<u>Extraits solubles de drèches de maïs condensés</u> , 69
<u>Crambe meal</u> , 43	<u>Extraits solubles de drèches de maïs déshydratés</u> , 70
<u>Crambe meal, expeller-pressed</u> , 45	<u>Extraits solubles de drèches de seigle, condensés</u> , 70
<u>Crambe meal, mechanical extracted</u> , 45	<u>Extraits solubles de drèches de sorgho, condensés</u> , 71
<u>Crambe meal, solvent extracted</u> , 43	<u>Extraits solubles de drèches de sorgho, déshydratés</u> , 72
<u>Crude 1,2,3-propanetriol</u> , 116	<u>Extraits solubles de drèches d'orge, condensés</u> , 68
<u>Crude corn oil derived dried gums</u> , 16	<u>Extraits solubles de drèches d'orge, déshydratés</u> , 69
<u>Crude glycerin</u> , 116	<u>Extraits solubles de fermentation de Bacillus licheniformis déshydraté</u> , 60
<u>Crude glycerol</u> , 116	<u>Extraits solubles de fermentation de Candida famata déshydratés</u> , 60
<u>Crushed blue mussel shells</u> , 131	<u>Extraits solubles de fermentation de maïs séché</u> , 61
<u>Crushed stone</u> , 107	<u>Extraits solubles de fermentation de Penicillium, déshydratés</u> , 55
<u>Crustacean (crab/lobster) process residue meal</u> , 33	<u>Extraits solubles de fermentation de Saccharomyces cerevisiae séchés</u> , 63
<u>Crustacean meal</u> , 33	<u>Extraits solubles de fermentation de Streptomyces déshydratés</u> , 58
<u>Crystalline 25-Hydroxycholecalciferol</u> , 132	<u>Extraits solubles de fermentation pour la production d'acide citrique, déshydraté</u> , 52
<u>Crystalline 25-Hydroxyvitamin D<sub>3</sub></u> , 132	<u>Extraits solubles déshydratés de chair animale</u> , 28
<u>Crystalline astaxanthin</u> , 134	<u>Extraits solubles porcins séchés</u> , 121
<u>Crystalline astaxanthin DMDS</u> , 143	<u>Extraits solubles séchés de fermentation de Bacillus licheniformis</u> , 60
<u>Crystalline canthaxanthin</u> , 133	<u>Extraits solubles séchés de fermentation de Candida famata</u> , 60
<u>Crystalline ethyl-beta-apo-8' carotenoid</u> , 133	<u>Extrusion de soya moulue</u> , 41
<u>Cubed alfalfa dehydrated</u> , 4	<u>Farine basses de sarrasin</u> , 9
<u>Cubed alfalfa-corn dehydrated</u> , 4	<u>Farine d'algues Haematococcus séchée</u> , 139

<u>Cubed alfalfa-timothy, dehydrated</u> , 4	<u>Farine d'algues <i>Haematococcus</i>, finement moulue et déshydratée</u> , 139
<u>Cubed corn-alfalfa dehydrated</u> , 4	<u>farine d'<i>Euphausia superba</i> dégraissée</u> , 125
<u>Cubed timothy-alfalfa, dehydrated</u> , 4	<u>Farine de blé à moins de 1,5 pour cent de fibres</u> , 8
<u>Cull and/or sound potatoes, fresh</u> , 21	<u>Farine de calcium</u> , 80
<u>Cupric carbonate CuCO<sub>3</sub></u> , 81	<u>Farine de calmar</u> , 36
<u>Cupric Gluconate</u> , 87	<u>Farine de calmar de Humboldt</u> , 36
<u>Cupric oxide CuO</u> , 81	<u>Farine de coquilles d'oeufs déshydratée</u> , 87
<u>Cupric sulfate anhydrous CuSO<sub>4</sub></u> , 81	<u>Farine de coquilles de moules bleues</u> , 131
<u>Cupric sulfate pentahydrate CuSO<sub>4</sub>·5H<sub>2</sub>O</u> , 81	<u>Farine de coquilles d'oeufs sèche</u> , 87
<u>Curacao rock phosphate</u> , 83	<u>Farine de crabe/homard</u> , 33
<u>Cut stone</u> , 107	<u>Farine de crevettes</u> , 35
<u>D-activated animal sterol</u> , 132	<u>Farine de crustacés</u> , 33
<u>Dairy and egg by-products, mixed, dehydrated</u> , 116	<u>Farine de feuilles de luzerne</u> , 1
<u>Dairy food product dehydrated</u> , 29	<u>Farine de feuilles de luzerne déshydratée</u> , 1
<u>d-Alpha tocopheryl acetate</u> , 133	<u>Farine de foin de céréales déshydratées</u> , 2
<u>d-Biotin</u> , 87	<u>Farine de germe de blé</u> , 41
<u>De-fatted Antarctic Krill Meal</u> , 125	<u>Farine de graminées et de luzerne</u> , 2
<u>De-fatted <i>Euphausia superba</i> meal</u> , 125	<u>Farine de krill</u> , 123
<u>Defluorinated phosphate</u> , 83	<u>Farine de krill antarctique</u> , 123
<u>Dehulled soybean meal</u> , 41	<u>Farine de krill de l'Antarctique dégraissée</u> , 125
<u>Dehulled sunflower meal</u> , 41	<u>Farine de luzerne déshydratée</u> , 1
<u>Dehulled sweet lupine</u> , 42	<u>Farine de luzerne séchée au soleil</u> , 1
<u>Dehydrated alfalfa cubes</u> , 4	<u>Farine de luzerne-graminées</u> , 1
<u>Dehydrated apples</u> , 20	<u>Farine de maïs</u> , 7
<u>Dehydrated cereal grass</u> , 2	<u>Farine de maïs et rafles</u> , 7
<u>Dehydrated seaweed extract</u> , 108	<u>Farine de malt d'orge</u> , 92
<u>Dehydrated seaweed pellets</u> , 107	<u>Farine de malt d'orge à diastase</u> , 92
<u>Dehydrated sodium hydroxide lignin</u> , 110	<u>Farine de malt d'orge déshydraté</u> , 92
<u>Deproteinized cattle whey permeate condensed</u> , 22	<u>Farine de palourde</u> , 35
<u>Deproteinized whey permeate</u> , 22	<u>Farine de phléole des prés</u> , 5
<u>Dextrin</u> , 19	<u>Farine de plumes</u> , 27
<u>Dextrose</u> , 18	<u>Farine de plumes avec poils de porc</u> , 31
<u>D-Glucose</u> , 18	<u>Farine de plumes de volaille hydrolysées</u> , 27
<u>Diammonium phosphate</u> , 79	<u>Farine de plumes et de poils de porc</u> , 31
<u>Diatomaceous earth</u> , 95	<u>Farine de pois</u> , 43
<u>Dicalcium phosphate</u> , 80	<u>Farine de poisson</u> , 34
<u>Dicopper chloride trihydroxide</u> , 126	<u>Farine de poisson à extraction mécanique</u> , 34
<u>Dimethylpolysiloxane</u> , 106	<u>Farine de poisson avec extraits solubles</u> , 34
<u>Dipotassium phosphate</u> , 86	<u>Farine de poisson condensée</u> , 36
<u>Disodium Disulphite</u> , 113	<u>Farine de rafle de maïs</u> , 2
<u>Disodium EDTA C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O<sub>8</sub>N<sub>2</sub>Na<sub>2</sub>·2H<sub>2</sub>O</u> , 95	<u>Farine de résidu de la transformation des crustacés (crabe/homard)</u> , 33
<u>Disodium ethylenediamine tetraacetate</u> , 95	<u>Farine de résidu de la transformation des palourdes</u> , 35
<u>Disodium Pentaoxodisulphate</u> , 113	<u>Farine de sang d'animaux déshydratée instantanément ou à la vapeur</u> , 25
<u>Disodium phosphate</u> , 84	<u>Farine de sang d'animaux, déshydratée au cuiseur ordinaire</u> , 24
<u>Di-sodium-L-ascorbate-2-sulphate</u> , 89	<u>Farine de sang et de plumes de poulet hydrolysés</u> , 32
<u>Distilled acetylated monoglycerides</u> , 106	<u>Farine de seigle</u> , 9
<u>DL- α-tocopherol</u> , 110	<u>Farine de soja</u> , 40
<u>DL-alpha-tocopherol</u> , 110	<u>Farine de soja d'extraction mécanique</u> , 40
<u>DL-lactic acid</u> , 96	<u>Farine de soja d'extraction par solvant</u> , 40
<u>DL-Methionine</u> , 76	<u>Farine de soja fermentée, séchée</u> , 124
<u>DL-Methionine hydroxy analogue</u> , 77	<u>Farine de soja modifiée chimiquement et physiquement</u> , 40
<u>DL-Methionine hydroxy analogue calcium</u> , 76	<u>Farine de sous-produits de volaille d'équarrissage</u> , 27
<u>DL-methionine hydroxy analogue isopropyl ester</u> , 122	<u>Farine de tiges de luzerne</u> , 2
<u>DL-Methionine hydroxy analogue on carrier</u> , 77	<u>Farine de tourteau de lin d'extraction par solvant</u> , 39
<u>DL-Sodium methionate, aqueous solution</u> , 77	<u>Farine de varech entier déshydraté</u> , 98
<u>DL-Tryptophan</u> , 76	<u>Farine de varech séché</u> , 98
<u>D-mannitol</u> , 105	<u>Farine de viande</u> , 25
<u>Dolomitic limestone</u> , 85	<u>Farine de viande d'animale</u> , 25
<u>Dried animal blood plasma</u> , 28	<u>Farine de viande et d'os d'équarrissage d'animaux</u> , 26
<u>Dried animal by-products</u> , 30	<u>Farine de viande et d'os</u> , 26
<u>Dried animal digest</u> , 30	<u>Farine de viande et d'os d'animaux</u> , 26
<u>Dried apple pomace</u> , 18	<u>Farine d'épis de maïs</u> , 7
<u>Dried Aspergillus niger fermentation extract</u> , 46	<u>Farine d'euphausia superba</u> , 123
<u>Dried Aspergillus niger fermentation product</u> , 47	<u>Farine d'extrait des solubles de fermentation par Aspergillus oryzae</u> , 49
<u>Dried Aspergillus niger fermentation solubles</u> , 47	<u>Farine d'extraits solubles de fermentation de Penicillium</u> , 55
<u>Dried Aspergillus oryzae fermentation extract</u> , 48	<u>Farine d'extraits solubles de fermentation de Streptomyces</u> , 58
<u>Dried Aspergillus oryzae fermentation product</u> , 48	<u>Farine d'extraits solubles de fermentation pour la production d'acide citrique</u> , 52
<u>Dried Aspergillus oryzae fermentation solubles</u> , 49	<u>Farine d'os cuit à la vapeur</u> , 79
<u>Dried Bacillus acidopullulyticus fermentation extract</u> , 50	

<u>Dried Bacillus lichenformis fermentation extract</u> , 50	<u>Farine extraite des solubles de fermentation par Aspergillus niger</u> , 48
<u>Dried Bacillus lichenformis fermentation solubles</u> , 60	<u>Farine fraîche de plumes de volaille</u> , 121
<u>Dried Bacillus subtilis fermentation extract</u> , 50	<u>Farine galette d'extrait de fermentation de Penicillium</u> , 54
<u>Dried Bacillus subtilis fermentation product</u> , 51	<u>Farine galette d'extrait de fermentation de Streptomyces</u> , 57
<u>Dried Bacillus subtilis fermentation solubles</u> , 51	<u>Farine galette d'extrait de fermentation pour la production d'acide citrique</u> , 52
<u>Dried Barley distillers grains</u> , 68	<u>Farine hominy</u> , 7
<u>Dried barley distillers grains with solubles</u> , 68	<u>Faux-tremble écorcé broyé</u> , 3
<u>Dried barley distillers solubles</u> , 69	<u>FD&amp;C Bleu N° 1 laque</u> , 94
<u>Dried barley malt flour</u> , 92	<u>FD&amp;C bleue No.2</u> , 102
<u>Dried Bifidobacteria culture</u> , 140	<u>FD&amp;C bleue No.2 laque</u> , 102
<u>Dried Broccoli Powder</u> , 24	<u>FD&amp;C laque jaune No. 6</u> , 104
<u>Dried buttermilk</u> , 27	<u>FD&amp;C no. 40</u> , 106
<u>Dried Candida famata fermentation solubles</u> , 60	<u>FD&amp;C no. 40 laque d'aluminium</u> , 106
<u>Dried cheese product</u> , 31	<u>FD&amp;C Rouge no. 40</u> , 106
<u>Dried citrus pulp</u> , 3	<u>FD&amp;C teinture Bleu No. 1</u> , 100
<u>Dried condensed extracted glutamic acid fermentation product</u> , 61	<u>FD&amp;C teinture jaune No. 5</u> , 104
<u>Dried copperas</u> , 81	<u>FD&amp;C teinture Jaune No. 6</u> , 104
<u>Dried corn distillers' grains</u> , 69	<u>FD&amp;C teinture rouge No. 2</u> , 100
<u>Dried corn distillers' grains with solubles</u> , 69	<u>FD&amp;C teinture Rouge No. 3</u> , 100
<u>Dried corn distillers' solubles</u> , 70	<u>FD&amp;C teinture Verte No. 3</u> , 101
<u>Dried corn fermentation solubles</u> , 61	<u>Fécule de pomme de terre</u> , 22
<u>Dried corn syrup</u> , 19	<u>Fer réduit</u> , 85
<u>Dried Corynebacterium glutamicum fermentation product</u> , 62	<u>Ferrocyanure de sodium</u> , 99
<u>Dried crude corn oil gums</u> , 16	<u>Féveroles</u> , 36
<u>Dried dairy food product</u> , 29	<u>Fèves à cheval</u> , 36
<u>Dried egg albumen</u> , 32	<u>Filtrat de betterave à sucre Steffens condensé</u> , 78
<u>Dried egg shell meal</u> , 87	<u>Filtrat Steffens condensé</u> , 78
<u>Dried egg white</u> , 32	<u>Fin gluten de maïs</u> , 38
<u>Dried egg yolk</u> , 16	<u>Fines de maïs concassé</u> , 7
<u>Dried Enterococcus faecium fermentation product</u> , 56	<u>Fines recoupes de seigle</u> , 8
<u>Dried fermented soybean meal</u> , 124	<u>Fleur de soufre</u> , 85
<u>Dried fish autolysed</u> , 35	<u>Flocons de maïs</u> , 9
<u>Dried fish by-products with ground cereal grain</u> , 124	<u>Foin de céréales déshydratées</u> , 2
<u>Dried fish protein digest</u> , 34	<u>Foin de graminées et de luzerne séché au soleil et moulu</u> , 2
<u>Dried fleshings hydrolysate</u> , 29	<u>Foin de luzerne et de graminées séché au soleil et moulu</u> , 1
<u>Dried Free Fatty Acids, Palm</u> , 119	<u>Foin de luzerne séché au soleil et moulu</u> , 1
<u>Dried Haematococcus algae meal</u> , 139	<u>Folacine</u> , 88
<u>Dried hydrolysed casein</u> , 29	<u>Formaldéhyde en solution de 37 pour cent</u> , 101
<u>Dried Kluyveromyces culture</u> , 141	<u>Formaline</u> , 101
<u>Dried Lactobacillus acidophilus fermentation product</u> , 53	<u>Formiate de calcium</u> , 100
<u>Dried Lactobacillus buchneri fermentation product</u> , 63	<u>Formol</u> , 101
<u>Dried Lactobacillus bulgaricus fermentation product</u> , 54	<u>Fractions d'épis de maïs</u> , 2
<u>Dried lactococcus culture</u> , 139	<u>Fractions d'épis de maïs tamisées</u> , 2
<u>Dried lard water</u> , 28	<u>Frai de poissons déshydraté</u> , 36
<u>Dried Micro-algae fermentation product</u> , 146	<u>Fructose C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub></u> , 19
<u>Dried milk protein</u> , 29	<u>Fumarate ferreux FeC<sub>4</sub>H<sub>2</sub>O<sub>4</sub></u> , 81
<u>Dried North American ginseng root</u> , 140	<u>Gaisse pour bétail</u> , 12
<u>Dried Paracoccus carotinifaciens fermentation product</u> , 146	<u>Gallate de propyle</u> , 97
<u>Dried Pichia pastoris fermentation product</u> , 143	<u>Gel de silice</u> , 98
<u>Dried Pichia pastoris Fermentation Solubles</u> , 144	<u>Gélatine</u> , 106
<u>Dried porcine solubles</u> , 121	<u>Germes de malt</u> , 69
<u>Dried potato waste meal</u> , 18	<u>Germes de malt de blé déshydratés</u> , 73
<u>Dried Propionibacterium jensenii culture</u> , 137	<u>Germes de malt de seigle déshydratés</u> , 71
<u>Dried Rhizopus arrhizus fermentation extract</u> , 61	<u>Germes de malt d'orge déshydratés</u> , 69
<u>Dried Rhizopus oryzae fermentation extract</u> , 56	<u>Glucoheptonate de cobalt</u> , 86
<u>Dried rye distillers' grains</u> , 70	<u>Gluconate de calcium</u> , 107
<u>Dried rye distillers' grains with solubles</u> , 70	<u>Gluconate de cobalt</u> , 87
<u>Dried rye distillers' solubles</u> , 71	<u>Gluconate de cuivre</u> , 87
<u>Dried Saccharomyces cerevisiae fermentation solubles extract</u> , 63	<u>Gluconate de fer dihydraté Fe(C<sub>6</sub>H<sub>11</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub>.2H<sub>2</sub>O</u> , 81
<u>Dried Schizosaccharomyces pombe fermentation product</u> , 143	<u>Gluconate de magnésium</u> , 85
<u>Dried seaweed meal</u> , 98	<u>Gluconate ferreux</u> , 81
<u>Dried skimmed milk</u> , 28	<u>Glucose, D-</u> , 18
<u>Dried sorghum distillers' grains</u> , 71	<u>Gluten de blé</u> , 42
<u>Dried sorghum distillers' grains with solubles</u> , 71	<u>Gluten de blé modifié</u> , 42
<u>Dried sorghum distillers' solubles</u> , 72	<u>Gluten de maïs, avec son</u> , 38
<u>Dried Streptomyces fermentation solubles</u> , 58	<u>Glycérides hydrogénées</u> , 15
<u>Dried tomato pomace</u> , 79	<u>Glycérine</u> , 23, 95
<u>Dried Trichoderma longibrachiatum fermentation product</u> , 65	<u>Glycérine brute</u> , 116
<u>Dried wheat distillers' grains</u> , 72	

<p><u>Dried wheat distillers' grains with solubles</u>, 72</p> <p><u>Dried wheat distillers' solubles</u>, 72</p> <p><u>Dried whey</u>, 17</p> <p><u>Dried whey and whey solubles</u>, 20</p> <p><u>Dried whey product</u>, 17</p> <p><u>Dried whey protein concentrate</u>, 28</p> <p><u>Dried whey solubles</u>, 30</p> <p><u>Dried whey solubles on carrier</u>, 31</p> <p><u>Dried Whole Insect Larvae</u>, 125</p> <p><u>Dried whole milk</u>, 27</p> <p><u>Dried yucca schidigera</u>, 138</p> <p><u>Dried, clotted animal blood cells</u>, 33</p> <p><u>Dry food waste</u>, 115</p> <p><u>Dry infant formula product</u>, 121</p> <p><u>Dry molassed beet pulp</u>, 11</p> <p><u>Dry pancreas extract</u>, 29</p> <p><u>Dry spawn</u>, 36</p> <p><u>Dry whey solubles</u>, 30</p> <p><u>Dry whey solubles on carrier</u>, 31</p> <p><u>EDDI</u>, 81</p> <p><u>Egg shell meal dehydrated</u>, 87</p> <p><u>Eggs without shells dehydrated</u>, 27</p> <p><u>Enterococcus culture dehydrated</u>, 135</p> <p><u>Enterococcus faecium fermentation product dehydrated</u>, 56</p> <p><u>Enterococcus faecium fermentation product liquid</u>, 57</p> <p><u>Erythorbic acid</u>, 100</p> <p><u>Erythrosine dye</u>, 100</p> <p><u>Ethanol</u>, 101</p> <p><u>Ethanol distillers corn oil</u>, 117</p> <p><u>Ethoxyquin</u>, 95</p> <p><u>Ethyl alcohol CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>OH</u>, 101</p> <p><u>Ethyl cellulose</u>, 101</p> <p><u>Ethylenediamine dihydroiodide</u>, 81</p> <p><u>Euphausia superba meal</u>, 123</p> <p><u>Extracted mixed mono- and di- saccharide by-product, condensed</u>, 117</p> <p><u>Extracted sugar by-product, condensed</u>, 117</p> <p><u>Faba beans</u>, 36</p> <p><u>Fast green FCF dye</u>, 101</p> <p><u>FD&amp;C #40</u>, 106</p> <p><u>FD&amp;C #40 aluminium lake</u>, 106</p> <p><u>FD&amp;C blue no. 1 lake</u>, 94</p> <p><u>FD&amp;C blue no.2</u>, 102</p> <p><u>FD&amp;C blue No.2 lake</u>, 102</p> <p><u>FD&amp;C red #40</u>, 106</p> <p><u>FD&amp;C red #40 aluminium lake</u>, 106</p> <p><u>FD&amp;C yellow no. 5 dye</u>, 104</p> <p><u>FD&amp;C Yellow No. 5 lake</u>, 99</p> <p><u>FD&amp;C yellow no. 6 dye</u>, 104</p> <p><u>FD&amp;C yellow no. 6 lake</u>, 104</p> <p><u>FD&amp;C. blue no. 1 dye</u>, 100</p> <p><u>FD&amp;C. green no. 3 dye</u>, 101</p> <p><u>FD&amp;C. Red No. 2 dye</u>, 100</p> <p><u>FD&amp;C. red no. 3 dye</u>, 100</p> <p><u>Feather and hog hair meal</u>, 31</p> <p><u>Feather meal</u>, 27</p> <p><u>Feather meal with hog hair</u>, 31</p> <p><u>Feeding fat</u>, 12</p> <p><u>Feeding meat and bone tankage</u>, 26</p> <p><u>Feeding oat meal</u>, 9</p> <p><u>Feeding tankage</u>, 26</p> <p><u>Fermented soybean meal, dried</u>, 124</p> <p><u>Fermented whey with serum proteins added, spray-dried</u>, 123</p> <p><u>Fermented whey, spray-dried</u>, 122</p> <p><u>Ferric ammonium citrate</u>, 81</p> <p><u>Ferric chloride</u>, 81</p> <p><u>Ferric choline citrate</u>, 127</p> <p><u>Ferric choline citrate complex</u>, 127</p> <p><u>Ferric oxide</u>, 95</p> <p><u>Ferrous carbonate FeCO<sub>3</sub></u>, 81</p>	<p><u>glycérine, brute</u>, 116</p> <p><u>Glycérol</u>, 23, 95</p> <p><u>Glycérol brut</u>, 116</p> <p><u>Glycine</u>, 76</p> <p><u>Gomme acacia</u>, 102</p> <p><u>Gomme arabique</u>, 102</p> <p><u>Gomme d'huile de maïs brute séchée</u>, 16</p> <p><u>Gomme de caroube</u>, 102</p> <p><u>Gomme de caroubier</u>, 102</p> <p><u>Gomme de gaïac</u>, 102</p> <p><u>Gomme karaya</u>, 104</p> <p><u>Gomme séchée dérivée d'huile de maïs brute</u>, 16</p> <p><u>Gomme Sterculia</u>, 104</p> <p><u>Gomme xanthanique</u>, 100</p> <p><u>Gomme-laque décolorée sans cire</u>, 108</p> <p><u>Gomme-laque raffinée décolorée</u>, 108</p> <p><u>Gouranes</u>, 36</p> <p><u>Gousses d'arachides</u>, 2</p> <p><u>Grain de blé</u>, 6</p> <p><u>Grain de maïs</u>, 6</p> <p><u>Grain de maïs concassé extrudé</u>, 9</p> <p><u>Grain de maïs en flocons</u>, 9</p> <p><u>Grain de riz</u>, 6</p> <p><u>Grain de Sarrasin</u>, 7</p> <p><u>Grain de seigle</u>, 6</p> <p><u>Grain de sorgho</u>, 6</p> <p><u>Grain de sorgho milo</u>, 6</p> <p><u>Grain de Triticale</u>, 7</p> <p><u>Grain d'orge</u>, 6</p> <p><u>Grain d'orge à haute teneur en phosphore assimilable</u>, 7</p> <p><u>Graine de coton</u>, 38</p> <p><u>Graines de canola</u>, 42</p> <p><u>Graines de féverole</u>, 36</p> <p><u>Graines de haricots blancs traitées thermiquement</u>, 36</p> <p><u>Graines de lin</u>, 44</p> <p><u>Graines de lin entières</u>, 44</p> <p><u>Graines de lupin doux extraites par solvant</u>, 42</p> <p><u>Graines de lupin doux moulues</u>, 42</p> <p><u>Graines de lupin doux sans écailles, moulues</u>, 42</p> <p><u>Graines de pois</u>, 39</p> <p><u>Graines de soja traitées à la chaleur</u>, 40</p> <p><u>Graines de soya extrudées moulues</u>, 41</p> <p><u>Grains de céréales mélanges</u>, 6</p> <p><u>Grains de lin moulus</u>, 38</p> <p><u>Grains de maïs entiers transformés par la chaleur</u>, 19</p> <p><u>Grains de maïs traités à la chaleur</u>, 19</p> <p><u>Grains d'orge de brasserie déshydratés</u>, 68</p> <p><u>Graisse animale</u>, 12</p> <p><u>Graisse animale hydrolysée</u>, 14</p> <p><u>Graisse animale partiellement hydrogénée</u>, 15</p> <p><u>Graisse consistante</u>, 12</p> <p><u>Graisses animales et végétales</u>, 12</p> <p><u>Graisses animales et végétales pour bétail</u>, 12</p> <p><u>Granite</u>, 107</p> <p><u>Granulées de phléole des prés</u>, 5</p> <p><u>Graphite</u>, 101</p> <p><u>Gravier</u>, 107</p> <p><u>Gros gluten de maïs</u>, 38</p> <p><u>Gru blanc</u>, 8</p> <p><u>Gru rouge</u>, 8</p> <p><u>Gruau d'avoine</u>, 8</p> <p><u>Gruau de maïs</u>, 7</p> <p><u>Gruau hominy</u>, 7</p> <p><u>Haricots blancs</u>, 36</p> <p><u>Helianthus tuberosus, résidu de</u>, 3</p> <p><u>HTB</u>, 94</p> <p><u>Huile de canola</u>, 13</p> <p><u>Huile de canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u>, 13</p> <p><u>Huile de crevette récupérée</u>, 117</p>
---	--

<u>Ferrous fumarate</u> $\text{FeC}_4\text{H}_2\text{O}_4$ , 81	<u>Huile de drêches de maïs de distillerie extraite après fermentation</u> , 117
<u>Ferrous gluconate</u> , 81	<u>Huile de germe de blé</u> , 15
<u>Ferrous gluconate dihydrate</u> $\text{Fe}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ , 81	<u>Huile de glycine max (L.) merr</u> , 13
<u>Ferrous sulfate heptahydrate</u> $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ , 81	<u>Huile de graine de lin</u> , 15
<u>Ferrous sulfate monohydrate</u> $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ , 81	<u>Huile de graines de soja</u> , 13
<u>Field beans</u> , 36	<u>Huile de graisse de phoque raffinée</u> , 119
<u>Fine grind corn cob meal</u> , 2	<u>Huile de lin</u> , 15
<u>Fine grind maize cob meal</u> , 2	<u>Huile de maïs</u> , 13
<u>Fish autolysate, condensed</u> , 35	<u>Huile de mollusques céphalopodes</u> , 15
<u>Fish autolysed dehydrated</u> , 35	<u>Huile de noix de coco</u> , 13
<u>Fish by-products with ground cereal grain dehydrated</u> , 124	<u>Huile de phoque, raffinée</u> , 119
<u>Fish hydrolyzed condensed</u> , 33	<u>Huile de poisson</u> , 16
<u>Fish hydrolyzed dehydrated</u> , 34	<u>Huile de soja</u> , 13
<u>Fish meal</u> , 34	<u>Huile de son de riz</u> , 16
<u>Fish meal condensed</u> , 36	<u>Huile de soya</u> , 13
<u>Fish meal mechanical extracted</u> , 34	<u>Huile de vitamine E</u> , 132
<u>Fish meal with solubles</u> , 34	<u>Huile d'endosperme de maïs</u> , 13
<u>Fish oil</u> , 16	<u>Huile d'enveloppe et de noix de coco</u> , 13
<u>Fish protein concentrate solvent extracted</u> , 34	<u>Huile minérale</u> , 96
<u>Fish silage</u> , 35	<u>Huile végétale hydrogénée</u> , 15
<u>Fish solubles condensed</u> , 35	<u>Huile végétale</u> , 14
<u>Fish solubles dehydrated</u> , 35	<u>Huile végétale de transformation</u> , 16
<u>Fish spawn dehydrated</u> , 36	<u>Huile végétale résiduelle</u> , 16
<u>Flaked corn</u> , 9	<u>Huile végétale usée</u> , 16
<u>Flax oil</u> , 15	<u>Hydrobiotite</u> , 99
<u>Flax seed</u> , 44	<u>Hydrochlorure d'aspartate de magnésium</u> , 126
<u>Flax seeds ground</u> , 38	<u>Hydrogénodiformate de potassium sur support</u> , 108
<u>Flax seeds meal mechanical extracted</u> , 39	<u>Hydrogénophosphate de diammonium</u> $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ , 79
<u>Flax seeds meal solvent extracted</u> , 39	<u>Hydrolysate de chair séché</u> , 29
<u>Flowers of sulfur</u> , 85	<u>Hydrolysate de crevette, séché par pulvérisation</u> , 36
<u>Folacin</u> , 88	<u>Hydrolysate de poisson condensé</u> , 33
<u>Folic acid</u> , 88	<u>Hydrolysate de poisson déshydraté</u> , 34
<u>Food waste dry, mixed</u> , 115	<u>Hydrolysate protéique de canola</u> , 45
<u>Formaldehyde 37% solution</u> , 101	<u>Hydrolysate séché de caséine</u> , 29
<u>Formalin</u> , 101	<u>Hydroxide de magnésium</u> , 86
<u>Formic acid</u> $\text{HCOOH}$ , 95	<u>Hydroxyanisole butylé</u> , 94
<u>Fractionated palm fatty acid distillates</u> , 116	<u>Hydroxychlorure de zinc</u> , 131
<u>Fractionated PFAD</u> , 116	<u>Hydroxyde d'aluminium</u> , 105
<u>Fractionated Refined, Bleached, Deodorized Palm Stearin, Dried</u> , 120	<u>Hydroxyde d'aluminium (III)</u> , 105
<u>Free palmitic acid (C16:0), palm</u> , 118	<u>Hydroxyde d'ammonium</u> , 100
<u>Fresh carrots</u> , 20	<u>Hydroxyde de calcium</u> , 80
<u>Fresh crushed apples</u> , 20	<u>Hydroxyde de carbonate de magnésium</u> $(\text{MgCO}_3 \cdot \text{Mg}(\text{OH})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O})$ , 82
<u>Fresh garden beets</u> , 21	<u>Hydroxyde de chlorure de zinc monohydraté</u> , 131
<u>Fresh ground feathers</u> , 121	<u>Hydroxyméthyl-D,L-méthionine, sel calcique déshydraté de la N-</u> , 76
<u>Fresh Liquid Whey</u> , 18	<u>Hydroxytoluène butylé</u> , 94
<u>Fresh sweet potatoes</u> , 21	<u>Indigotine</u> , 102
<u>Fructose</u> $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ , 19	<u>Indigotine laque</u> , 102
<u>Fumaric acid</u> , 101	<u>Inositol</u> , 88
<u>Garden beet root, fresh</u> , 21	<u>Iodate de calcium</u> $\text{Ca}(\text{IO}_3)_2$ , 80
<u>Gelatin</u> , 106	<u>Iodate de potassium</u> $\text{KIO}_3$ , 83
<u>Glucose D-</u> , 18	<u>Iodure de potassium KI</u> , 83
<u>Glutamic acid fermentation residue concentrated</u> , 61	<u>Iodure de sodium</u> , 86
<u>Glycerides hydrogenated</u> , 15	<u>Isoascorbate de sodium</u> , 106
<u>Glycerin</u> , 23, 95	<u>Isolat de protéine de pomme de terre</u> , 79
<u>Glycerin polyethyleneglycol ricinoleate</u> , 109	<u>Isolat de protéines de graines de soja</u> , 40
<u>Glycerin, crude</u> , 116	<u>Isolat de protéines de soja</u> , 40
<u>Glycerol</u> , 23, 95	<u>Isolat protéique de canola</u> , 44
<u>Glycerol mono-oleate</u> , 95	<u>Isoleucine, L-</u> , 77
<u>glycerol, crude</u> , 116	<u>Isopropanol</u> , 96
<u>Glyceryl monostearate</u> , 106	<u>Issue de provende d'orge</u> , 7
<u>Glyceryl triacetate</u> , 95	<u>Issue d'orge</u> , 7
<u>Glycine</u> , 76	<u>Jaune N° 5 FD&amp;C laque</u> , 99
<u>Granite</u> , 107	<u>Jaune soleil F.C.F.</u> , 104
<u>Graphite</u> , 101	<u>Jaunes d'œuf séchés</u> , 16
<u>Grass-alfalfa hay sun-cured ground</u> , 2	<u>Kaolin</u> , 102
<u>Grass-alfalfa meal</u> , 2	<u>Kappa-carraghénine</u> , 141
<u>Grit</u> , 107	<u>L-monochlorhydrate de</u> , 77
<u>Ground debarked aspen</u> , 3	<u>L'acide chlorhydrique</u> , 111
<u>Ground extruded whole soybeans</u> , 41	<u>La carraghénine</u> , 141

<u>Guaiac gum</u> , 102	<u>Lactate de calcium</u> , 100
<u>Guar gum</u> , 95	<u>Lactose C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub></u> , 17
<u>Guar mucilage</u> , 95	<u>Lactosérum condensé</u> , 17
<u>Gum acacia</u> , 102	<u>Lactosérum de bovin condensé</u> , 17
<u>Gum arabic</u> , 102	<u>Lactosérum de bovins déshydraté</u> , 17
<u>Haematococcus algae meal, comminuted, dehydrated</u> , 139	<u>Lactosérum de bovins déshydraté, à faible teneur en lactose</u> , 17
<u>Hardwood lignocellulose hydrolyzed</u> , 146	<u>Lactosérum de lait de vache et résidus solubles du lactosérum déshydratés</u> , 20
<u>Heat-treated potato process residue</u> , 22	<u>Lactosérum en poudre</u> , 17
<u>Helianthus tuberosus residue</u> , 3	<u>Lactosérum fermenté avec protéines lactosériques, desséché par pulvérisation</u> , 123
<u>Hexadecanoic acid</u> , 107	<u>Lactosérum fermenté desséché par pulvérisation avec protéines lactosériques</u> , 123
<u>High available phosphorus barley grain</u> , 7	<u>Lactosérum fermenté, desséché par pulvérisation</u> , 122
<u>High Calcium Quicklime</u> , 112	<u>Lactosérum liquide</u> , 18
<u>HMBi</u> , 122	<u>Lactosérum liquide frais</u> , 18
<u>Hominy feed</u> , 7	<u>Lactosérum séché et résidus solubles du lactosérum</u> , 20
<u>Hominy grits</u> , 7	<u>Lactosérum soluble sec sur support</u> , 31
<u>Honey</u> , 18	<u>Lactosérum soluble déshydraté de bovins</u> , 30
<u>Honey bee honey</u> , 18	<u>Lactosérum soluble déshydraté de bovins sur support</u> , 31
<u>Horse beans</u> , 36	<u>Lactosérum soluble sec</u> , 30
<u>HPFAD</u> , 118	<u>Lactosérum soluble séché</u> , 30
<u>Hulled sesame seed meal cold-pressed, non-solvent extracted</u> , 46	<u>Lactosérum soluble séché sur support</u> , 31
<u>Hulled sesame seed meal expeller-pressed</u> , 46	<u>Lait de bovin écrémé, fermenté, condensé et déshydraté</u> , 56
<u>Hulled sesame seed meal, mechanical extracted</u> , 46	<u>Lait de bovin écrémé, fermenté, et condensé</u> , 56
<u>Hulless oats</u> , 7	<u>Lait de bovins déshydraté</u> , 27
<u>Humboldt squid meal</u> , 36	<u>Lait de bovins écrémé, déshydraté</u> , 28
<u>Humicola insolens fermentation extract dehydrated</u> , 53	<u>Lait écrémé, séché</u> , 28
<u>Hydrated lime</u> , 80	<u>Laque d'aluminium rouge allura</u> , 106
<u>Hydrated sodium calcium aluminosilicate</u> , 103	<u>Laque de jaune soleil F.C.F.</u> , 104
<u>Hydrobiotite</u> , 99	<u>L-Arginine</u> , 78
<u>Hydrochloric acid</u> , 111	<u>Larve d'insecte entière séchée</u> , 125
<u>Hydrogen chloride solution</u> , 111	<u>L-Ascorbate de calcium</u> , 100
<u>Hydrogenated glycerides</u> , 15	<u>L-ascorbate-2-sulfate de disodium</u> , 89
<u>Hydrogenated Palm Fatty Acid Distillate</u> , 118	<u>L-Carnitine</u> , 77
<u>Hydrogenated PFAD</u> , 118	<u>Lécithine de graines de soya</u> , 13
<u>Hydrogenated RBD Palm Stearin, Dried</u> , 120	<u>Lécithine de soya</u> , 13
<u>Hydrogenated Refined, Bleached, Deodorized Palm Stearin, Dried</u> , 120	<u>Levure active déshydratée</u> , 137
<u>Hydrogenated vegetable oil</u> , 15	<u>Levure de brasserie déshydratée</u> , 90
<u>Hydrolysed canola protein</u> , 45	<u>Levure de brasserie liquide</u> , 92
<u>Hydrolysed chicken feathers and blood meal</u> , 32	<u>Levure de torula déshydratée</u> , 91
<u>Hydrolyzed hair</u> , 25	<u>Levure déshydratée riche en chrome</u> , 129
<u>Hydrolyzed poultry feathers</u> , 27	<u>Levure enrichie de chrome</u> , 129
<u>Hydrolyzed wood chip pulp</u> , 146	<u>Levure enrichie de sélénium</u> , 125
<u>Hydroxybutanedioic acid</u> , 106	<u>Levure irradiée déshydratée</u> , 91
<u>Hydroxymethyl,N,DL-methionine dehydrated calcium salt</u> , 76	<u>Levure phaffia rhodozyma</u> , 136
<u>Hydroxysuccinic acid</u> , 106	<u>Levure primaire déshydratée</u> , 91
<u>Ice cream manufacturing by-product</u> , 22	<u>Levure seleno déshydratée</u> , 125
<u>Indigo carmine</u> , 102	<u>Lignine à l'hydroxyde de sodium déshydratée</u> , 110
<u>Indigo carmine lake</u> , 102	<u>Lignine déshydratée à l'hydroxyde de sodium</u> , 110
<u>Indigotine</u> , 102	<u>Lignine déshydratée au carbonate de sodium</u> , 138
<u>Indigotine lake</u> , 102	<u>Lignocellulose de bois dur hydrolysé</u> , 146
<u>Infant formula product, dry</u> , 121	<u>Limailles d'acier inoxydable</u> , 104
<u>Inositol</u> , 88	<u>L-Isoleucine</u> , 77
<u>Irish moss</u> , 107	<u>L-Lysine</u> , 76
<u>Iron amino acid chelate</u> , 126	<u>L-lysine liquide</u> , 77
<u>Iron carbonate</u> , 81	<u>L-Proline</u> , 77
<u>Iron glycine complex</u> , 130	<u>L-Thréonine</u> , 76
<u>Iron glycine sulfate</u> , 130	<u>L-Tryptophane</u> , 76
<u>Iron grits</u> , 107	<u>Lupin doux sans écailles</u> , 42
<u>Iron methionine complex</u> , 128	<u>Luzerne déshydratée en cubes</u> , 4
<u>Iron methionine sulphate</u> , 128	<u>Luzerne-maïs déshydratés en cubes</u> , 4
<u>Iron oxide</u> , 95	<u>Luzerne-phléole des prés déshydratés en cubes</u> , 4
<u>Iron polysaccharide complex</u> , 127	<u>Lysine</u> , 77
<u>Iron proteinate</u> , 129	<u>Lysine, L-</u> , 76
<u>Iron reduced</u> , 85	<u>Magnésium hydraté</u> , 86
<u>Iron sulfate</u> , 81	<u>Maïs à forte teneur en lysine</u> , 6
<u>Isoamyl alcohol</u> , 95	<u>Maïs concassé</u> , 9
<u>Isoascorbic acid</u> , 100	<u>Maïs denté blanc en grains</u> , 6
<u>Isolated canola protein</u> , 44	
<u>Isoleucine, L-</u> , 77	
<u>Isopentyl alcohol</u> , 95	

<u>Isopropanol</u> , 96	<u>Maïs denté jaune en grains</u> , 6
<u>Isopropyl alcohol</u> , 96	<u>Maïs opaque 2 en grains</u> , 6
<u>Isopropyl ester of DL-methionine hydroxy analogue</u> , 122	<u>Maïs-luzerne déshydratés en cubes</u> , 4
<u>Jerusalem artichoke, aerial part, residues</u> , 3	<u>Malto dextrines</u> , 18
<u>Kaolin</u> , 102	<u>Mannitol, D-</u> , 105
<u>Kappa-carrageenan</u> , 141	<u>Marc d'agrumes sans particules fines déshydraté</u> , 3
<u>Karaya gum</u> , 104	<u>Marc de pomme humide</u> , 20
<u>Kibbled corn</u> , 9	<u>Marc de pommes déshydraté</u> , 18
<u>Kluyveromyces culture dehydrated</u> , 141	<u>Marc de pommes frais</u> , 20
<u>Krill meal</u> , 123	<u>Marc de pommes séché</u> , 18
<u>Lactic acid, DL-</u> , 96	<u>Marc de tomate déshydraté</u> , 79
<u>Lactobacillus acidophilus fermentation product dehydrated</u> , 53	<u>Marc de tomate séché</u> , 79
<u>Lactobacillus acidophilus fermentation product liquid</u> , 53	<u>Matières insolubles du raffinage du sirop de maïs avec filtre</u> , 115
<u>Lactobacillus buchneri fermentation product dehydrated</u> , 63	<u>Mélange d'avoine et de céréales</u> , 6
<u>Lactobacillus bulgaricus fermentation product dehydrated</u> , 54	<u>Mélange d'avoine, de folle avoine et de céréales</u> , 6
<u>Lactobacillus bulgaricus fermentation product liquid</u> , 54	<u>Mélange de blé et de céréales en grains</u> , 6
<u>Lactobacillus culture dehydrated</u> , 135	<u>Mélange de grains à base de seigle</u> , 6
<u>Lactococcus culture dehydrated</u> , 139	<u>Mélange de grains à base d'orge</u> , 6
<u>Lactose C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub></u> , 17	<u>Mélange de maïs et de céréales</u> , 6
<u>Lard water dehydrated</u> , 28	<u>Mélange de seigle et de céréales</u> , 6
<u>L-Arginine</u> , 78	<u>Mélange de sous produits de volaille</u> , 33
<u>L-Ascorbic acid-2-monophosphate-calcium salt</u> , 90	<u>Mélange d'orge et de céréales</u> , 6
<u>L-Ascorbyl-2-polyphosphate</u> , 89	<u>Mélasses de betterave</u> , 11
<u>L-Carnitine</u> , 77	<u>Mélasses de betterave à sucre</u> , 11
<u>Lignin sulfonate condensed</u> , 96	<u>Mélasses de betterave à sucre déshydratée avec fragments de rafles de maïs</u> , 11
<u>Lignin sulfonate dehydrated</u> , 96	<u>Mélasses de betterave à sucre déshydratée avec résidus de mouture de soja</u> , 11
<u>Limestone ground</u> , 82	<u>Mélasses de canne à sucre</u> , 11
<u>Limestone, dolomitic, ground</u> , 85	<u>Mélasses de sucre de canne avec enveloppes de graines de tournesol déshydratées</u> , 12
<u>Linseed meal</u> , 39	<u>Mélasses de sucre de canne déshydratée avec fragments de rafles de maïs</u> , 12
<u>Linseed oil</u> , 15	<u>Mélasses de sucre de canne déshydratée avec résidus de mouture de soja</u> , 11
<u>Linseed oilcake meal</u> , 39	<u>Métabisulfite de sodium</u> , 113
<u>Liquid Aspergillus niger fermentation product</u> , 47	<u>Methionate de sodium, DL-, solution aqueuse</u> , 77
<u>Liquid Aspergillus niger fermentation solubles</u> , 65	<u>Méthionine, sel calcique déshydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-</u> , 76
<u>Liquid Aspergillus oryzae fermentation product</u> , 49	<u>Méthionine, DL-</u> , 76
<u>Liquid Bacillus amyloliquefaciens fermentation product</u> , 64	<u>Méthylparaben</u> , 96
<u>Liquid Bacillus amyloliquefaciens fermentation solubles</u> , 62	<u>MHA</u> , 77
<u>Liquid Bacillus licheniformis fermentation solubles</u> , 64	<u>MHA sur porteur</u> , 77
<u>Liquid Bacillus subtilis fermentation product</u> , 51	<u>MHB</u> , 77
<u>Liquid Bacillus subtilis fermentation solubles</u> , 65	<u>MHB sur porteur</u> , 77
<u>Liquid cattle whey permeate, concentrated and deproteinized</u> , 24	<u>Mica de magnésium</u> , 84
<u>Liquid concentrated deproteinized cattle whey permeate</u> , 24	<u>Miel</u> , 18
<u>Liquid dairy recycled food products, mixed</u> , 115	<u>Miel d'abeilles</u> , 18
<u>Liquid Enterococcus faecium fermentation product</u> , 57	<u>Miolo</u> , 6
<u>Liquid Lactobacillus acidophilus fermentation product</u> , 53	<u>Molybdate de sodium</u> , 86
<u>Liquid lactobacillus bulgaricus fermentation product</u> , 54	<u>Mono et di-esters du propylène glycol, de lipides et d'acides gras</u> , 102
<u>Liquid Pichia pastoris fermentation extract</u> , 145	<u>Mono et diglycérides</u> , 97
<u>Liquid Saccharomyces Fermentation Extract</u> , 62	<u>Mono et diglycérides de lipides ou d'huiles comestibles</u> , 97
<u>Liquid Trichoderma longibrachiatum fermentation product</u> , 60	<u>Mono et di-oléate de PEG 400</u> , 97
<u>Liquid Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles</u> , 64	<u>Mono et di-oléate de polyéthylène glycol 400</u> , 97
<u>Liquid whey</u> , 18	<u>Mono et di-oléates du polyoxyéthylène glycol 400</u> , 102
<u>L-Isoleucine</u> , 77	<u>Monochlorhydrate de L-lysine</u> , 77
<u>L-Lysine</u> , 76	<u>Monoglycérides acétylés distillés</u> , 106
<u>L-Lysine liquid</u> , 77	<u>monohydrate de 25-hydroxycholecalciférol</u> , 132
<u>L-Lysine Monohydrochloride</u> , 77	<u>Monolaurate de sorbitanne</u> , 113
<u>L-Lysine solution</u> , 77	<u>Mononitrate de thiamine</u> , 89
<u>L-lysine sulfate with fermentation product</u> , 62	<u>Mono-oléate de glycérol</u> , 95
<u>Locust bean gum</u> , 102	<u>Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan</u> , 97
<u>Low phytate barley</u> , 7	<u>Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane</u> , 113
<u>L-Proline</u> , 77	<u>Monophosphate d'ammonium</u> , 79
<u>L-Tartaric acid HO<sub>2</sub>CCH(OH)CH(OH)CO<sub>2</sub>H</u> , 99	<u>Monophosphate de l'acide ascorbique</u> , 90
<u>L-Threonine</u> , 76	<u>Monostéarate de glycéryle</u> , 106
<u>L-Tryptophan</u> , 76	<u>Monostéarate de sorbitanne</u> , 106
<u>L-Valine</u> , 78	<u>Montmorillonite</u> , 102
<u>Lysine Monohydrochloride, L-</u> , 77	<u>Mousse d'Irlande</u> , 107
<u>Lysine, L-</u> , 76	
<u>Magnesium amino acid chelate</u> , 126	
<u>Magnesium amino acid complex</u> , 127	
<u>Magnesium aspartate hydrochloride</u> , 126	
<u>Magnesium carbonate anhydrous MgCO<sub>3</sub>·Mg(OH)<sub>2</sub></u> , 82	



<u>Magnesium carbonate hydroxide</u> ( $MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 5H_2O$ ), 82	<u>Mousse de Carex</u> , 108
<u>Magnesium carbonate pentahydrate</u> , 82	<u>Mousse de sphaigne</u> , 103
<u>Magnesium carbonate trihydrate</u> $MgCO_3 \cdot Mg(OH)_2 \cdot 3H_2O$ , 82	<u>Mucilage de guar</u> , 95
<u>Magnesium chloride</u> , 82	<u><math>Na_2S_2O_3</math></u> , 111
<u>Magnesium gluconate</u> , 85	<u>NaCl</u> , 84
<u>Magnesium hydrate</u> , 86	<u>Niacinamide</u> , 88
<u>Magnesium hydroxide</u> , 86	<u>Niacine</u> , 88
<u>Magnesium limestone</u> , 85	<u>Nicotinamide</u> , 88
<u>Magnesium oxide</u> $MgO$ , 82	<u>Nucléotides d'extrait de fermentation de Saccharomyces cerevisiae, séchés par pulvérisation</u> , 145
<u>Magnesium phosphate</u> , 82	<u>Oeufs décoquillés et déshydratés</u> , 27
<u>Magnesium polysaccharide complex</u> , 127	<u>Oeufs entiers déshydratés par pulvérisation</u> , 27
<u>Magnesium proteinate</u> , 129	<u>Okara</u> , 123
<u>Magnesium stearate</u> $Mg(C_{18}H_{35}O_2)_2$ , 96	<u>Oléo-extrait de rose d'Inde</u> , 104
<u>Magnesium sulfate anhydrous</u> $MgSO_4$ , 82	<u>Oléo-extrait de Tagetes erecta L.</u> , 104
<u>Magnesium sulfate heptahydrate</u> $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ , 82	<u>Oléorésine de la Rose d'Inde saponifiée</u> , 144
<u>Magnesium-aluminum-iron silicate</u> , 99	<u>Oléorésine saponifiée de la Rose d'Inde</u> , 144
<u>Magnesium-mica</u> , 84	<u>Oléorésine saponifiée de <i>Tagetes erecta</i> L.</u> , 144
<u>Maize and cob meal</u> , 7	<u>Orge à faible teneur en phytate</u> , 7
<u>Maize bran</u> , 7	<u>Oxyde cuivrique</u> $CuO$ , 81
<u>Maize cob fractions</u> , 2	<u>Oxyde de calcium</u> , 112
<u>Maize cobs, dehydrated, fine ground</u> , 2	<u>Oxyde de cuivre</u> , 81
<u>Maize dent white grain</u> , 6	<u>Oxyde de fer</u> , 95
<u>Maize dent yellow grain</u> , 6	<u>Oxyde de magnésium</u> $MgO$ , 82
<u>Maize distillers grains dehydrated</u> , 69	<u>Oxyde de zinc anhydre</u> $ZnO$ , 85
<u>Maize distillers grains with solubles dehydrated</u> , 69	<u>Oxyde ferrique</u> , 95
<u>Maize distillers solubles condensed</u> , 69	<u>Oxyde manganeux</u> $MnO$ , 82
<u>Maize distillers solubles dehydrated</u> , 70	<u>Paille de céréale</u> , 5
<u>Maize ears ground</u> , 7	<u>Paille de céréale hachée</u> , 5
<u>Maize endosperm oil</u> , 13	<u>Palmitate d'ascorbyle</u> , 92
<u>Maize extractives condensed fermented with germ meal and bran dehydrated</u> , 78	<u><i>Panax quinquefolius</i>, séchée</u> , 140
<u>Maize extractives fermented condensed</u> , 7	<u>Paroi cellulaire de levures</u> , 142
<u>Maize feed meal</u> , 7	<u>Particules d'acier moulé</u> , 107
<u>Maize flour</u> , 7	<u>Particules de fer</u> , 107
<u>Maize germs meal dry milled mechanical extracted</u> , 37	<u>Patates douces, fraîches</u> , 21
<u>Maize gluten feed</u> , 38	<u>Pâte de bois</u> , 137
<u>Maize gluten meal</u> , 38	<u>Peaux de graines de soja</u> , 3
<u>Maize gluten with bran</u> , 38	<u>PEG - monolaurate de sorbitanne</u> 20, 113
<u>Maize grain</u> , 6	<u>Pellicules d'arachides</u> , 3
<u>Maize grain fines</u> , 7	<u>Périodate de calcium</u> , 85
<u>Maize grain flaked</u> , 9	<u>Perlite</u> , 97
<u>Maize grain kibbled</u> , 9	<u>Perméat de lactosérum bovin déprotéinisé et condensé</u> , 22
<u>Maize grain starch heat hydrolyzed</u> , 18	<u>Perméat de lactosérum déprotéinisé</u> , 22
<u>Maize grits</u> , 7	<u>Perméat de lait concentré desséché par pulvérisation</u> , 23
<u>Maize grits by-product</u> , 7	<u>Perméat de lait concentré, déshydraté</u> , 23
<u>Maize kernels heat processed</u> , 19	<u>Perméat liquide concentré et déprotéinisé de lactosérum bovin</u> , 24
<u>Maize oil</u> , 13	<u>Perméat liquide de lactosérum bovin, concentré et déprotéinisé</u> , 24
<u>Maize opaque 2 grain (high lysine)</u> , 6	<u>Phaffia rhodozyma déshydraté</u> , 136
<u>Maize syrup</u> , 18	<u>Phléole des prés-luzerne déshydratés en cubes</u> , 4
<u>Maize syrup dehydrated</u> , 19	<u>Phosphate bicalcique</u> , 80
<u>Maize syrup process residue</u> , 18	<u>Phosphate de magnésium</u> , 82
<u>Maize syrup process residue with filter</u> , 115	<u>Phosphate de potassium dibasique</u> , $K_2HPO_4$ , 86
<u>Maize syrup refinery insoluble with filter</u> , 115	<u>Phosphate de potassium monobasique</u> , 86
<u>Maize syrup refinery insolubles</u> , 18	<u>Phosphate défluoré</u> , 83
<u>Maize thin stillage</u> , 75	<u>Phosphate diammonique</u> , 79
<u>Maize wet distillers' grains</u> , 73	<u>Phosphate dibasique d'ammonium</u> , 79
<u>Maize wet distillers' grains with solubles</u> , 73	<u>Phosphate dibasique de sodium</u> $Na_2HPO_4$ , 84
<u>Maize zein</u> , 42	<u>Phosphate dipotassique</u> , 86
<u>Maize, cob fractions, screened</u> , 2	<u>Phosphate disodique</u> , 84
<u>Maize-cereals grains</u> , 6	<u>Phosphate minéral de curaçao en poudre</u> , 83
<u>Malic acid</u> , 106	<u>Phosphate mono et dicalcique</u> , 86
<u>Malt extract syrup</u> , 12	<u>Phosphate monoacide de calcium</u> $CaH_2PO_4$ , 80
<u>Malt sprouts</u> , 69	<u>Phosphate monobasique</u> $CaH_4(PO_3)_2$ , 80
<u>Malted barley flour of malt diastase</u> , 92	<u>Phosphate monobasique d'ammonium</u> , 79
<u>Malto dextrins</u> , 18	<u>Phosphate monobasique de sodium</u> $NaH_2PO_4$ , 84
<u>Manganese amino acid chelate</u> , 126	<u>Phosphate monocalcique et dicalcique</u> , 86
<u>Manganese amino acid complex</u> , 129	<u>Phosphate monopotassique</u> , 86
<u>Manganese carbonate</u> , 86	<u>Phosphate tricalcique</u> $Ca_3(PO_4)_2$ , 80
<u>Manganese chloride</u> , 86	<u>Phosphate trisodique</u> $Na_3PO_4$ , 84

<p> <u>Manganese choline citrate</u>, 128  <u>Manganese choline citrate complex</u>, 128  <u>Manganese glycine complex</u>, 131  <u>Manganese glycine sulphate</u>, 131  <u>Manganese methionine complex</u>, 128  <u>Manganese methionine sulfate</u>, 128  <u>Manganese polysaccharide complex</u>, 128  <u>Manganese proteinate</u>, 129  <u>Manganous chloride tetrahydrate</u>, 86  <u>Manganous oxide MnO</u>, 82  <u>Manganous sulfate monohydrate MnSO<sub>4</sub>·H<sub>2</sub>O</u>, 82  <u>Manganous sulfate pentahydrate MnSO<sub>4</sub>·5H<sub>2</sub>O</u>, 83  <u>Manganous sulfate tetrahydrate MnSO<sub>4</sub>·4H<sub>2</sub>O</u>, 83  <u>Manganous sulfate trihydrate MnSO<sub>4</sub>·3H<sub>2</sub>O</u>, 87  <u>Mannitol, D-</u>, 105  <u>Marigold oil extract</u>, 104  <u>Marigold oleoresin, saponified</u>, 144  <u>Meat and bone meal</u>, 26  <u>Meat by-products</u>, 25  <u>Meat meal</u>, 25  <u>Menadiol diacetate</u>, 90  <u>Menadione dimethylpyrimidinol bisulphite</u>, 88  <u>Menadione nicotinamide bisulfite</u>, 90  <u>Menadione sodium bisulphite</u>, 88  <u>Menadione sodium bisulphite complex</u>, 88  <u>Methionine hydroxy analogue-DL</u>, 77  <u>Methionine, DL-</u>, 76  <u>Methionine, DL, N-hydroxymethyl, dehydrated calcium salt</u>, 76  <u>Methyl p-hydroxybenzoate</u>, 96  <u>Methylparaben</u>, 96  <u>MHA</u>, 77  <u>MHA on carrier</u>, 77  <u>MHAi</u>, 122  <u>MHB</u>, 77  <u>MHB on carrier</u>, 77  <u>MHBi</u>, 122  <u>Micro-algae fermentation product, dehydrated</u>, 146  <u>Milo</u>, 6  <u>Mineral oil</u>, 96  <u>Mixed feed oats</u>, 6  <u>Mixed Tocopherols</u>, 107  <u>Modified corn starch</u>, 112  <u>Modified soybean meal</u>, 122  <u>Modified wheat gluten</u>, 42  <u>Molasses distillers condensed solubles</u>, 11  <u>Molasses yeast condensed solubles</u>, 57  <u>Mono and dicalcium and monosodium phosphates</u>, 131  <u>Mono and dicalcium phosphate</u>, 86  <u>Mono- and diglycerides</u>, 97  <u>Monoammonium phosphate</u>, 79  <u>Mono-and diglycerides of edible fats or oils</u>, 97  <u>Monocalcium dicalcium monosodium phosphates</u>, 131  <u>Monocalcium dicalcium phosphate</u>, 86  <u>Monocalcium phosphate</u>, 80  <u>Monopotassiumphosphate</u>, 86  <u>Monosodium phosphate</u>, 84  <u>Montmorillonite</u>, 102  <u>Montmorillonite clay</u>, 102  <u>NaCl</u>, 84  <u>Naked oats grain</u>, 7  <u>n-butanoic acid</u>, 110  <u>n-Butyric acid</u>, 110  <u>N-Hydroxymethyl-DL-methionine dehydrated calcium salt</u>, 76  <u>Niacin</u>, 88  <u>Niacinamide</u>, 88  <u>Nicotinamide</u>, 88  <u>Nicotinic acid</u>, 88  <u>No. 1 Feed screenings</u>, 9  <u>No. 1 Feed screenings pulse grains</u>, 10 </p>	<p> <u>Phosphates mono et dicalciques et monosodiques</u>, 131  <u>Phosphates monocalciques, dicalciques, monosodiques</u>, 131  <u>P-hydroxybenzoate de méthyle</u>, 96  <u>P-hydroxybenzoate de propyle</u>, 98  <u>Pierre à chaux dolomitique moulue</u>, 85  <u>Pierre à chaux moulue</u>, 82  <u>Pierre à chaux pulvérisée</u>, 82  <u>Pierre concassée</u>, 107  <u>Pierre taillée</u>, 107  <u>Plasma de sang animal déshydraté par pulvérisation</u>, 28  <u>Plasma de sang animal séché</u>, 28  <u>Plombagine</u>, 101  <u>Plumes de volaille hydrolysées</u>, 27  <u>Plumes fraîches broyées</u>, 121  <u>Poils d'animaux hydrolysés</u>, 25  <u>Poils hydrolysés</u>, 25  <u>Poly(2-vinylpyridine-co-styrène)</u>, 137  <u>Polyalcool de vinyle</u>, 111  <u>Polydiméthylsiloxane</u>, 106  <u>Polymannuronate de sodium</u>, 103  <u>Polyméthylolcarbamide</u>, 134  <u>Polyphosphate de l'acide ascorbique</u>, 89  <u>Polysorbate 20</u>, 113  <u>Polysorbate 60</u>, 97  <u>Polysorbate 80</u>, 97  <u>Polyvinylpyrrolidone</u>, 97  <u>Pommes de terre saines et/ou de rebut fraîches</u>, 21  <u>Pommes déshydratées</u>, 20  <u>Pommes déshydratées, tranchées, coupées en dés ou moulues</u>, 20  <u>Pommes fraîches broyées</u>, 20  <u>Posphate monocalcique</u>, 80  <u>Posphate monosodique</u>, 84  <u>Poudre d'extrait d'algues marines</u>, 108  <u>Poudre d'herbe d'orge</u>, 4  <u>Poudre de fromage</u>, 29  <u>Poudre de lait entier</u>, 27  <u>Poudre de palourde</u>, 35  <u>Poudre de perméat de lait concentré</u>, 23  <u>Poudre d'écailles d'huîtres</u>, 83  <u>Poudre d'oeufs</u>, 27  <u>Poudre d'oeufs, frai sec</u>, 36  <u>Préparation pour nourrissons sèche</u>, 121  <u>Produit alimentaire recyclé à base d'eau sucrée</u>, 115  <u>Produit d'aliments humides, recyclés et mélangés</u>, 118  <u>Produit d'aliments recyclés et mélangés, traités à la chaleur et déshydratés</u>, 114  <u>Produit de fermentation d'Aspergillus niger liquide</u>, 47  <u>Produit de fermentation d'Aspergillus niger séché</u>, 47  <u>Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydraté</u>, 48  <u>Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae liquide</u>, 49  <u>Produit de fermentation d'Aspergillus oryzae séché</u>, 48  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus, déshydraté</u>, 53  <u>Produit de fermentation de Bacillus amyloliquifaciens liquide</u>, 64  <u>Produit de fermentation de Bacillus subtilis déshydraté</u>, 51  <u>Produit de fermentation de Bacillus subtilis liquide</u>, 51  <u>Produit de fermentation de Bacillus subtilis séché</u>, 51  <u>Produit de fermentation de Corynebacterium glutamicum séché</u>, 62  <u>Produit de fermentation de Enterococcus faecium séché</u>, 56  <u>Produit de fermentation de Enterococcus faecium, déshydraté</u>, 56  <u>Produit de fermentation de Enterococcus faecium, liquide</u>, 57  <u>Produit de fermentation de l'acide glutamique, extrait, condensé, séché</u>, 61  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus séché</u>, 53  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus acidophilus, liquide</u>, 53  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus buchneri déshydraté</u>, 63  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus buchneri séché</u>, 63  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, déshydraté</u>, 54  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, liquide</u>, 54  <u>Produit de fermentation de Lactobacillus bulgaricus, séché</u>, 54  <u>Produit de fermentation de micro algues séchées</u>, 146 </p>
---	---

<u>No. 2 Feed screenings</u> , 10	<u>Produit de fermentation de micro algues, déshydraté</u> ), 146
<u>No. 2 Feed screenings pulse grains</u> , 10	<u>Produit de fermentation de Paracoccus carotinifaciens, déshydraté</u> , 146
<u>North American ginseng root, dried</u> , 140	<u>Produit de fermentation de Paracoccus carotinifaciens, séché</u> , 146
<u>n-Propyl alcohol</u> , 97	<u>Produit de fermentation de <i>Pichia Pastoris</i> séché</u> , 143
<u>Nucleotides from <i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation extract, spray-dried</u> , 145	<u>Produit de fermentation de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, desséché par pulvérisation et granulé</u> , 67
<u>Oat feed</u> , 2	<u>Produit de fermentation de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> séché</u> , 143
<u>Oat mill by-product</u> , 2	<u>Produit de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i>, déshydraté</u> , 65
<u>Oats cereal by-product less than 4% fibre</u> , 9	<u>Produit de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i>, liquide</u> , 60
<u>Oats grain</u> , 6	<u>Produit de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i>, séché</u> , 65
<u>Oats groats</u> , 8	<u>Produit de fermentation liquide de <i>Bacillus amyloliquifaciens</i></u> , 64
<u>Oats groats by-product less than 22 per cent fibre</u> , 2	<u>Produit de la fermentation d'<i>Aspergillus niger</i> déshydraté</u> , 47
<u>Oats hulls</u> , 2	<u>Produit de la fermentation de <i>Pichia Pastoris</i> déshydraté</u> , 143
<u>Oats wild-oats-cereals grain</u> , 6	<u>Produit de la fermentation de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> déshydraté</u> , 143
<u>Oats-cereals grain</u> , 6	<u>Produit de lactosérum séché</u> , 17
<u>Octadec-9-enoic acid</u> , 102	<u>Produit fromager déshydraté</u> , 31
<u>Octadecanoic acid</u> , 102	<u>Produit fromager séché</u> , 31
<u>Oil of glycine max. (L) Merr</u> , 13	<u>Produit laitier comestible déshydraté</u> , 29
<u>Oil of soya</u> , 13	<u>Produit laitier comestible séché</u> , 29
<u>Okara</u> , 123	<u>Produit liquide de fermentation d'<i>Aspergillus oryzae</i></u> , 49
<u>Oleic acid</u> , 102	<u>Produit liquide de fermentation de <i>Bacillus subtilis</i></u> , 51
<u>Orthophosphoric acid</u> , 83	<u>Produit liquide de fermentation de <i>Enterococcus faecium</i></u> , 57
<u>Orthophosphoric acid on carrier</u> , 86	<u>Produit liquide de fermentation de <i>Lactobacillus acidophilus</i></u> , 53
<u>Oxidized coal solution</u> , 143	<u>Produit liquide de fermentation de <i>Lactobacillus bulgaricus</i></u> , 54
<u>Oyster shell flour</u> , 83	<u>Produit liquide de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i></u> , 60
<u>Oyster shells ground</u> , 83	<u>Produit sec de fermentation de <i>Trichoderma longibrachiatum</i></u> , 65
<u><i>Paenibacillus alvei</i> fermentation solubles condensed</u> , 142	<u>Produits alimentaires recyclés contenant des produits laitiers liquides mélangés</u> , 115
<u>Palm Fatty Acid Distillate, hydrogenated</u> , 118	<u>Produits cuits de viande animale</u> , 32
<u>Palm fatty acid distillates</u> , 116	<u>Produits de viande cuits</u> , 32
<u>Palm Free Fatty Acids, Dried</u> , 119	<u>Proline, L-</u> , 77
<u>Palm kernels expeller</u> , 41	<u>Propane-1,2,3-triol</u> , 23, 95
<u>Palm kernels with coats oil residues, mechanical extracted</u> , 41	<u>Propanetriol-1,2,3, brut</u> , 116
<u>Palm kernels with coats, mechanical extracted</u> , 41	<u>Propionate de calcium</u> , 94
<u>Palm meal</u> , 41	<u>Propionate de chrome</u> , 130
<u>Palm palmitic (C16:0) fatty acid</u> , 118	<u>Propionate de sodium CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>COONa</u> , 99
<u>Palm palmitic acid (C16:0)</u> , 118	<u>Propylèneglycol</u> , 97
<u>Palmitic acid</u> , 107	<u>Propylique, alcool-n</u> , 97
<u>p-Aminobenzoic acid</u> , 87	<u>Propylparaben</u> , 98
<u><i>Panax quinquefolius</i>, dried</u> , 140	<u>Protéinate de calcium</u> , 128
<u>Paracoccus carotinifaciens fermentation product, dehydrated</u> , 146	<u>Protéinate de cobalt</u> , 128
<u>Partially deproteinized canola meal</u> , 45	<u>Protéinate de cuivre</u> , 129
<u>Partially hydrogenated animal fat</u> , 15	<u>Protéinate de fer</u> , 129
<u>Pea field seeds</u> , 39	<u>Protéinate de magnésium</u> , 129
<u>Pea Meal</u> , 43	<u>Protéinate de manganèse</u> , 129
<u>Pea protein</u> , 39	<u>Protéinate de sélénium</u> , 129
<u>Pea Starch</u> , 24	<u>Protéinate de zinc</u> , 129
<u>Pea, field, protein product, spray dehydrated</u> , 39	<u>Protéine de pomme de terre</u> , 79
<u>Peanut hulls</u> , 2	<u>Protéine hydrolysée de canola</u> , 45
<u>Peanut meal</u> , 39	<u>Protéine isolée de canola</u> , 44
<u>Peanut pods</u> , 2	<u>Protéines de gluten de blé modifié</u> , 42
<u>Peanut seed coats</u> , 3	<u>Protéines de lactosérum de bovins déshydratées</u> , 28
<u>Peanut seeds without coats meal mechanical extracted</u> , 39	<u>Protéines de lait séchées</u> , 29
<u>Peanut seeds without coats meal solvent extracted</u> , 39	<u>Protéines de pois</u> , 39
<u>Peanut skins</u> , 3	<u>Protéines déshydratées de lait de vache</u> , 29
<u>Peat moss, sedge</u> , 108	<u>Prussiate jaune de sodium</u> , 99
<u>Pediococcus culture dehydrated</u> , 136	<u>Pulpe d'agrumes déshydraté</u> , 3
<u>PEG -20 sorbitan monolaurate</u> , 113	<u>Pulpe de betterave à sucre</u> , 12
<u>PEG 400 mono and di-oleate</u> , 97	<u>Pulpe de betterave à sucre déshydratée</u> , 11
<u>Pelleted pulse seeds</u> , 43	<u>Pulpe de betterave à sucre, humide</u> , 12
<u>Pelleted whole seaweed</u> , 107	<u>Pulpe de betterave séchée, additionnée de mélasse</u> , 11
<u>Penicillium fermentation presscake meal extracted</u> , 54	<u>Pulpe de copeaux de bois hydrolysée</u> , 146
<u>Penicillium fermentation solids with solubles, liquid</u> , 55	<u>Pulpe de soja</u> , 123
<u>Penicillium fermentation solubles extracted dehydrated</u> , 55	<u>Pulpe de <i>Yucca mohavensis</i> déshydratée</u> , 4
<u>Penicillium fermentation solubles meal extracted dehydrated</u> , 55	<u>Pulpe de <i>yucca schidigera</i> déshydratée</u> , 4
<u><i>Penicillium funiculosum</i> fermentation solubles condensed</u> , 66	<u>Pulpe séchée de betterave</u> , 11
<u>Pentaoxodisulphate disodique</u> , 113	<u>PVA</u> , 111
<u>Perlite</u> , 97	
<u><i>Phaffia rhodozyma</i> yeast</u> , 136	
<u><i>Phaffia rhodozyma</i>, dehydrated</u> , 136	

<p>Phosphate defluorinated, 83  Phosphoric acid <math>H_3PO_4</math>, 83  Phosphoric acid on carrier, 86  Phytic acid, 141  <i>Pichia pastoris</i> fermentation extract, liquid, 145  <i>Pichia pastoris</i> fermentation product dehydrated, 143  <i>Pichia pastoris</i> fermentation solubles dehydrated, 144  Plain beet pulp, 12  Plain dried beet pulp, 11  Plantago seed husk, 137  Poly(2-vinylpyridine-co-styrene), 137  Polydimethylsiloxane, 106  Polyethylene glycol 400 mono and di-oleate, 97  Polyethylene glycol stearate, 106  Polymethylolcarbamide, 134  Polyoxyethylene (20) Sorbitan Mono-Oleate, 97  Polyoxyethylene glycol 400 mono-and di-oleates, 102  Polyoxyethylene monostearate, 106  Polyoxyethylene sorbitan monolaurate, 113  Polyoxyethylene stearate, 106  Polysorbate 20, 113  Polysorbate 60, 97  Polysorbate 80, 97  Polyvinyl alcohol, 111  Polyvinylpyrrolidone, 97  Porcine solubles, dried, 121  Post fermentation distillers corn oil, 117  Potassium amino acid complex, 128  Potassium and magnesium sulfate <math>K_2SO_4 \cdot 2MgSO_4</math>, 83  Potassium bicarbonate, 83  Potassium carbonate <math>K_2CO_3</math>, 87  Potassium chloride KCl, 83  Potassium diformate (on carrier), 108  Potassium hydrogen diformate on carrier, 108  Potassium iodate <math>KIO_3</math>, 83  Potassium iodide KI, 83  Potassium phosphate dibasic <math>K_2HPO_4</math>, 86  Potassium phosphate monobasic <math>KH_2HPO_4</math>, 86  Potassium sodium copper chlorophyllin, 102  Potassium sorbate, 97  Potassium sulfate <math>K_2SO_4</math>, 83  Potato process residue dehydrated, 18  Potato process residue heat-treated, wet, 22  Potato process residue raw, wet, 22  Potato Protein, 79  Potato Protein Isolate, 79  Potato starch, native, 22  Potato starch, unmodified, 22  Potatoes, cull and/or sound, fresh, 21  Poultry and blood digest, 31  Poultry by-product meal rendered, 27  Poultry by-products, 27  Poultry by-products aggregate, 33  Poultry by-products conglomerate, 33  Poultry by-products fresh, 27  Poultry feather meal fresh, 121  Poultry feathers meal hydrolyzed, 27  Poultry residue, 27  Powdered egg, 27  Processed cassava root, 20  Proline, L-, 77  Propionibacterium jensenii culture, dehydrated, 137  Propionic acid <math>CH_3CH_2COOH</math>, 97  Propyl alcohol, n-, 97  Propyl gallate, 97  Propyl p-hydroxybenzoate, 98  Propylene glycol, 97  Propylene glycol mono-and di-esters of fats and fatty acids, 102  Propylparaben, 98</p>	<p>PVOH, 111  Pyrophosphate acide de sodium, 84  Pyrophosphate tétrasodique anhydre, 109  Pyrosulphite de sodium, 113  Racine de carottes fraîche moulues, 20  Racine de ginseng d'Amérique du Nord, séchée, 140  Racine de manioc transformée, 20  Racine séchée de ginseng d'Amérique du Nord, 140  Racines de betteraves potagères, fraîches, 21  Rafle de maïs déshydratés, concassés, 2  Rebut de criblures de légumineuses à grains, 10  Rebut de criblures, légumineuses à grains, 10  Rebuts de grignotines déshydratés, 19  Remoulaques de sarrasin, 9  Résidu concentré de la fermentation de l'acide glutamique, 61  Résidu de distillation d'origine animale et végétale, 14  Résidu de farine de pommes de terre séché, 18  Résidu de la fabrication du sirop de maïs, 18  Résidu de la préparation de céréales de table, 17  Résidu de la transformation du sirop de maïs avec filtre, 115  Résidu de mouture de blé, 8  Résidu de mouture de blé à moins de 9,5 pour cent de fibres, 8  Résidu de pommes de terre déshydraté, 18  Résidu d'orge, 7  Résidu soluble du lactosérum de bovins, condensé et modifié, 20  Résidus traités à la chaleur du conditionnement des pommes de terre, 22  Résidus crus humides du conditionnement des pommes de terre, 22  Résidus de la fabrication d'aliments sucrés, 19  Résidus de la fabrication de crème glacée, 22  Résidus de la fabrication du chocolat, 23  Résidus de matières grasses animales et végétales, 14  Résidus de volaille, 27  Résidus extraits mécaniquement d'huile de drupes de palmier non pelées, 41  Résidus humides du conditionnement des légumes, 21  Résidus humides, traités à la chaleur, du conditionnement des pommes de terre, 22  Résidus insolubles de la fabrication du sirop de maïs, 18  Résidus solubles de distillation de blé, 76  Résidus solubles de distillation de maïs, 75  Résidus solubles de distillation de seigle, 75  Résidus solubles de distillation de sorgho, 75  Résidus solubles de distillation d'orge, 75  Résine de gaiac, 102  Résine d'urée-formaldéhyde, 134  Restes de fromage déshydratés, 29  Retailles de fromage de vache déshydratées, 29  Riboflavine, 89  Riboflavine-5'-phosphate de sodium, 89  Ricinoléate de polyéthylène glycol glycérol, 109  Riz de distillerie, 9  rouge allura AC, 106  Rouge allura laque, 106  Rouge no. 40, 106  Rouge no. 40 laque d'aluminium, 106  Saccharine sodique, 98  Saccharomyces active déshydratée, 137  Sang d'animaux déshydraté par pulvérisation sous vide, 25  Sel, 84  Sel calcique 2-monophosphate d'acide L-ascorbique, 90  Sel calcique de l'acide 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylique, 107  Sel calcique déshydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine, 76  Sel de sodium d'acide octadécanoïque, 145  Sel de sodium d'acide stéarique, 145  Sel de sodium de l'acide alginique, 103  Sel de sodium potassium de la chlorophylle de cuivre, 102  Sel non raffiné, 130  Sel sodique d'acides gras, 103  Sel sodique de la chlorophylle de cuivre, 103</p>
--	--

<u>Psyllium seed husk</u> , 137	<u>Sélénate de sodium Na<sub>2</sub>SeO<sub>4</sub></u> , 84
<u>Pulse grain screenings grade 1</u> , 10	<u>Sélénite de sodium Na<sub>2</sub>SeO<sub>3</sub></u> , 84
<u>Pulse grain screenings grade 2</u> , 10	<u>Sels calciques d'acides gras</u> , 114
<u>Pulse grain screenings refuse</u> , 10	<u>Semences de légumineuses à grains</u> , 43
<u>Pulse grain screenings uncleaned</u> , 10	<u>Semences granulées de légumineuses à grains</u> , 43
<u>Pulse seeds</u> , 43	<u>Semoule de maïs</u> , 7
<u>Pulverized limestone</u> , 82	<u>Semoule de riz</u> , 9
<u>PVA</u> , 111	<u>Sépiolite</u> , 103
<u>PVOH</u> , 111	<u>Sesquicarbonate de sodium</u> , 84
<u>Pyridoxine hydrochloride</u> , 88	<u>Silicate de calcium CaSiO<sub>3</sub></u> , 94
<u>Quicklime</u> , 112	<u>Silicate de magnésium, d'aluminium et de fer</u> , 99
<u>RBD Palm Stearin (Hydrogenated), Dried</u> , 120	<u>Sirop de maïs</u> , 18
<u>RBD Palm Stearin, Dried</u> , 120	<u>Sirop de maïs déshydraté</u> , 19
<u>RBD Palm Stearin, Fractionated</u> , 120	<u>Sirop de maïs séché</u> , 19
<u>Recuperated Shrimp Oil</u> , 117	<u>Sirop d'extrait de malt</u> , 12
<u>Recycled Food Products, Mixed, Heat-treated and Dehydrated</u> , 114	<u>Smectite-vermiculite</u> , 84
<u>Recycled Food Products, Mixed, Wet</u> , 118	<u>Sodique bentonite</u> , 93
<u>Red dye #40</u> , 106	<u>Soja d'extraction</u> , 43
<u>Red dye #40 aluminium lake</u> , 106	<u>Solides de fermentation de l'acide citrique avec liquide de solubles</u> , 52
<u>Refined bleached shellac</u> , 108	<u>Solides de fermentation de Penicillium avec liquide et solubles</u> , 55
<u>Refined seal blubber oil</u> , 119	<u>Solides de fermentation de Streptomyces avec liquide de solubles</u> , 58
<u>Refuse screenings</u> , 10	<u>Solubles condensés de fermentation d'Aspergillus aculeatus</u> , 141
<u>Refuse screenings pulse grains</u> , 10	<u>Solubles condensés de fermentation d'Aspergillus oryzae liquides</u> , 66
<u>Resin guaiac</u> , 102	<u>Solubles condensés de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens</u> , 66
<u>Rhizopus arrhizus fermentation extract dehydrated</u> , 61	<u>Solubles condensés de fermentation de Paenibacillus alvei</u> , 142
<u>Rhizopus oryzae fermentation extract dehydrated</u> , 56	<u>Solubles condensés de fermentation de Penicillium funiculosum</u> , 66
<u>Riboflavin</u> , 89	<u>Solubles condensés de fermentation de Trichoderma longibrachiatum</u> , 63
<u>Riboflavin-5'-phosphate sodium</u> , 89	<u>Solubles condensés de fermentation de Trichoderma reesei</u> , 63
<u>Rice bran</u> , 8	<u>Solubles condensés de fermentation de Trichoderma reesei 1391A</u> , 142
<u>Rice bran oil</u> , 16	<u>Solubles condensés de fermentation du lactosérum de bovin</u> , 57
<u>Rice bran with germs</u> , 8	<u>Solubles condensés de la fabrication de levure à partir de mélasse de betterave à sucre ou de canne à sucre</u> , 57
<u>Rice bran with germs, meal, solvent extracted</u> , 8	<u>Solubles condensés de levure de mélasse</u> , 57
<u>Rice bran, solvent extract</u> , 8	<u>Solubles de distillerie de mélasse condensés</u> , 11
<u>Rice bran, stabilized</u> , 114	<u>Solubles de distillerie de mélasse de canne à sucre condensés</u> , 11
<u>Rice grain</u> , 6	<u>Solubles de fermentation d'Pichia pastoris séché</u> , 144
<u>Rice groats, polished, broken</u> , 9	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus niger, liquide</u> , 65
<u>Rice hulls</u> , 3	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus aculeatus condensés</u> , 141
<u>Rock phosphate curacao ground</u> , 83	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus niger déshydratés</u> , 47
<u>Rye condensed distillers' solubles</u> , 70	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus niger séché</u> , 47
<u>Rye distillers' dried grains</u> , 70	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus oryzae déshydratés</u> , 49
<u>Rye distillers' dried grains with solubles</u> , 70	<u>Solubles de fermentation d'Aspergillus oryzae séché</u> , 49
<u>Rye distillers' dried solubles</u> , 71	<u>Solubles de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens liquide</u> , 62
<u>Rye distillers grains dehydrated</u> , 70	<u>Solubles de fermentation de Bacillus licheniformis, liquide</u> , 64
<u>Rye distillers grains with solubles dehydrated</u> , 70	<u>Solubles de fermentation de Bacillus subtilis déshydratés</u> , 51
<u>Rye distillers solubles condensed</u> , 70	<u>Solubles de fermentation de Bacillus subtilis séchés</u> , 51
<u>Rye distillers' solubles dehydrated</u> , 71	<u>Solubles de fermentation de Bacillus subtilis, liquide</u> , 65
<u>Rye distillers' wet grains</u> , 74	<u>Solubles de fermentation de Paenibacillus alvei condensés</u> , 142
<u>Rye distillers' wet grains with solubles</u> , 74	<u>Solubles de fermentation de Penicillium funiculosum condensés</u> , 66
<u>Rye Flour</u> , 9	<u>Solubles de fermentation de Streptomyces déshydratés</u> , 58
<u>Rye flour by-product less than 8.5 percent fibre</u> , 8	<u>Solubles de fermentation de Streptomyces séchés</u> , 58
<u>Rye grain</u> , 6	<u>Solubles de fermentation de Trichoderma longibrachiatum déshydratés</u> , 62
<u>Rye malt sprouts dehydrated</u> , 71	<u>Solubles de fermentation de Trichoderma longibrachiatum, liquide</u> , 64
<u>Rye middlings</u> , 8	<u>Solubles de fermentation de Trichoderma reesei 1391A condensés</u> , 142
<u>Rye mixed grain</u> , 6	<u>Solubles de fermentation de Trichoderma reesei déshydratés</u> , 62
<u>Rye screened stillage</u> , 75	<u>Solubles de fermentation d'Pichia pastoris déshydratés</u> , 144
<u>Rye thin stillage</u> , 75	<u>Solubles liquide de fermentation d'Aspergillus niger</u> , 65
<u>Rye wet distillers' grains</u> , 74	<u>Solubles liquide de fermentation de Bacillus licheniformis</u> , 64
<u>Rye wet distillers' grains with solubles</u> , 74	<u>Solubles liquide de fermentation de Bacillus subtilis</u> , 65
<u>Rye-cereals grain</u> , 6	<u>Solubles liquide de fermentation de Trichoderma longibrachiatum</u> , 64
<u>Saccharin sodium</u> , 98	<u>Solubles liquides de fermentation d'Aspergillus oryzae condensés</u> , 66
<u>Saccharomyces active dehydrated</u> , 137	<u>Solubles liquides de fermentation de Bacillus amyloliquefaciens</u> , 62
<u>Saccharomyces cerevisiae fermentation product, spray-dried, granulated</u> , 67	<u>Solution d'acide chlorhydrique</u> , 111
<u>Saccharomyces cerevisiae fermentation solubles extracted, dehydrated</u> , 63	<u>Solution de chlorure de choline</u> , 88
<u>Saccharomyces Fermentation extract, liquid</u> , 62	<u>Solution de houille oxydée</u> , 143
<u>Safflower meal</u> , 39	<u>Solution de L-Lysine</u> , 77
<u>Safflower seeds meal mechanical extracted</u> , 39	<u>Solution de métrasilicate de sodium pentahydraté</u> , 110
<u>Safflower seeds meal solvent extracted</u> , 39	<u>Solution de polyphosphate d'ammonium</u> , 79
<u>Salt</u> , 84	<u>Solution d'hydroxyde de sodium NaOH</u> , 99
<u>Salt, unrefined</u> , 130	

<u>Saponified marigold oleoresin</u> , 144	<u>Son de blé</u> , 8
<u>Saponified <i>Tagetes erecta</i> L. oleoresin</u> , 144	<u>Son de maïs</u> , 7
<u><i>Schizosaccharomyces pombe</i> fermentation product dehydrated</u> , 143	<u>Son de riz</u> , 8
<u>Seal oil, refined</u> , 119	<u>Son de riz, avec germes</u> , 8
<u>Seaweed extract liquid</u> , 103	<u>Son de riz, extrait par solvant</u> , 8
<u>Seaweed extract powder</u> , 108	<u>Son de riz, stabilisé</u> , 114
<u>Seaweed meal whole dehydrated</u> , 98	<u>Sorbate de potassium</u> , 97
<u>Sedge peat moss</u> , 108	<u>Sorbitol</u> , 99
<u>Selenium enriched yeast</u> , 125	<u>Souffre</u> , 85
<u>Selenium proteinate</u> , 129	<u>Sous-produit d'avoine de provende</u> , 2
<u>Seleno yeast dehydrated</u> , 125	<u>Sous-produit de céréale d'avoine contenant moins de 4 % de fibres</u> , 9
<u>Sepiolite</u> , 103	<u>Sous-produit de farine de blé à moins de 7 pour cent de fibres</u> , 8
<u>Shell egg processing by-product</u> , 32	<u>Sous-produit de farine de blé à moins de 9,5 pour cent de fibres</u> , 8
<u>Shrimp hydrolysate, spray dried</u> , 36	<u>Sous-produit de farine de seigle à moins de 8,5 pour cent de fibres</u> , 8
<u>Shrimp meal</u> , 35	<u>Sous-produit de fibres de canola</u> , 5
<u>Shrimp oil, recuperated</u> , 117	<u>Sous-produit de la farine de soja</u> , 8
<u>Shrimp process residue meal</u> , 35	<u>Sous-produit de la transformation des oeufs en coquille</u> , 32
<u>Silica gel</u> , 98	<u>Sous-produit de l'orge perlé</u> , 7
<u>Silicon dioxide SiO<sub>2</sub></u> , 98	<u>Sous-produit de monosaccharides et de disaccharides extraits, condensés</u> , 117
<u>Smectite-vermiculite</u> , 84	<u>Sous-produit de mouture d'avoine</u> , 2
<u>Snack food waste dehydrated</u> , 19	<u>Sous-produit de sucres extraits, condensés</u> , 117
<u>Sodium acetate</u> , 98	<u>Sous-produit d'eau sucrée</u> , 115
<u>Sodium acid pyrophosphate</u> , 84	<u>Sous-produit d'orge</u> , 7
<u>Sodium acid sulfate</u> , 109	<u>Sous-produit d'os calcinés</u> , 126
<u>Sodium alginate</u> , 103	<u>Sous-produit d'os d'animaux calcinés</u> , 126
<u>Sodium aluminosilicate</u> , 98	<u>Sous-produit du gruau d'avoine à moins de 22 pour cent de fibres</u> , 2
<u>Sodium ascorbate</u> , 89	<u>Sous-produit du gruau de maïs</u> , 7
<u>Sodium bentonite</u> , 93	<u>Sous-produit séparé condensé</u> , 121
<u>Sodium benzoate</u> , 98	<u>Sous-produit séparé, condensé, du sucre de betterave</u> , 121
<u>Sodium bicarbonate NaHCO<sub>3</sub></u> , 84	<u>Sous-produits animaux déshydratés</u> , 30
<u>Sodium bisulfate</u> , 109	<u>Sous-produits animaux séchés</u> , 30
<u>Sodium calcium aluminosilicate hydrated</u> , 103	<u>Sous-produits d'aliments sucrés</u> , 19
<u>Sodium carbonate</u> , 84	<u>Sous-produits de la fabrication de crème glacée</u> , 22
<u>Sodium carbonate lignin dehydrated</u> , 138	<u>Sous-produits de la fabrication du chocolat</u> , 23
<u>Sodium carboxymethylcellulose</u> , 99	<u>Sous-produits de viande</u> , 25
<u>Sodium caseinate</u> , 28	<u>Sous-produits de volaille</u> , 27
<u>Sodium celluloseglycolate</u> , 99	<u>Sous-produits de volaille frais</u> , 27
<u>Sodium citrate</u> , 99	<u>Sous-produits du poisson déshydratés contenant des céréales moulues</u> , 124
<u>Sodium copper chlorophyllin</u> , 103	<u>Sous-produits du poisson séchés contenant des céréales moulues</u> , 124
<u>Sodium diacetate CH<sub>3</sub>COONa.CH<sub>3</sub>COOH</u> , 99	<u>Sous-produits frais de viande animale</u> , 25
<u>Sodium Disulphite</u> , 113	<u>Sous-produits laitiers et d'œufs mélangés et déshydratés</u> , 116
<u>Sodium erythorbate</u> , 106	<u>Stabilisé, son de riz</u> , 114
<u>Sodium ferrocyanide</u> , 99	<u>Stéarate de calcium Ca(C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>O<sub>2</sub>)<sub>2</sub></u> , 94
<u>Sodium hydrogen sulfate</u> , 109	<u>Stéarate de magnésium Mg (C<sub>18</sub>H<sub>35</sub>O<sub>2</sub>)<sub>2</sub></u> , 96
<u>Sodium hydroxide lignin dehydrated</u> , 110	<u>Stéarate de polyéthylène glycol</u> , 106
<u>Sodium hydroxide solution NaOH</u> , 99	<u>Stéarate de polyoxyéthylène</u> , 106
<u>Sodium iodide</u> , 86	<u>Stéarate de sodium</u> , 145
<u>Sodium isoascorbate</u> , 106	<u>Stéarine de palme fractionnée, raffinée, blanchie, désodorisée et séchée</u> , 120
<u>Sodium Metabisulphite</u> , 113	<u>Stéarine de palme hydrogénée, raffinée, blanchie, désodorisée et séchée</u> , 120
<u>Sodium metasilicate pentahydrate solution</u> , 110	<u>stéarine de palme RBD (hydrogénée), séchée</u> , 120
<u>Sodium methionate DL-, aqueous solution</u> , 77	<u>stéarine de palme RBD hydrogénée, séchée</u> , 120
<u>Sodium molybdate</u> , 86	<u>stéarine de palme RBD, fractionnée</u> , 120
<u>Sodium phosphate dibasic Na<sub>2</sub>PHO<sub>4</sub></u> , 84	<u>stéarine de palme RBD, séchée</u> , 120
<u>Sodium phosphate monobasic NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub></u> , 84	<u>Stérol animal activé</u> , 132
<u>Sodium phosphate tribasic Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub></u> , 84	<u>Substance de saponification acidulée</u> , 14
<u>Sodium polymannuronate</u> , 103	<u>Sucre de betterave à sucre</u> , 18
<u>Sodium propionate CH<sub>3</sub>CH<sub>2</sub>COONa</u> , 99	<u>Sucre de canne à sucre</u> , 18
<u>Sodium pyrophosphate tetrabasic anhydrous</u> , 109	<u>Sucrose</u> , 18
<u>Sodium Pyrosulphite</u> , 113	<u>Sulfate d'acide sodique</u> , 109
<u>Sodium salt of octadecanoic acid</u> , 145	<u>Sulfate d'ammonium (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> , 79
<u>Sodium salt of stearic acid</u> , 145	<u>Sulfate de calcium anhydre CaSO<sub>4</sub></u> , 80
<u>Sodium salts of fatty acids</u> , 103	<u>Sulfate de calcium dihydraté CaSO<sub>4</sub>.2H<sub>2</sub>O</u> , 80
<u>Sodium selenate Na<sub>2</sub>SeO<sub>4</sub></u> , 84	<u>Sulfate de cobalt</u> , 80
<u>Sodium selenite Na<sub>2</sub>SeO<sub>3</sub></u> , 84	<u>Sulfate de cobalt heptahydraté (CoSO<sub>4</sub>.7H<sub>2</sub>O)</u> , 80
<u>Sodium sesquicarbonate</u> , 84	<u>Sulfate de cobalt monohydraté CoSO<sub>4</sub>.H<sub>2</sub>O</u> , 80
<u>Sodium stearate</u> , 145	
<u>Sodium sulfate anhydrous Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> , 85	
<u>Sodium sulfate decahydrate Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.10H<sub>2</sub>O</u> , 85	
<u>Sodium sulfite</u> , 103	

<u>Sodium sulfite anhydrous</u> , 103	<u>Sulfate de cuivre</u> , 81
<u>Sodium thiosulfate</u> , 111	<u>Sulfate de cuivre anhydre</u> $\text{CuSO}_4$ , 81
<u>Sodium tetrakisphosphate</u> , $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , 111	<u>Sulfate de cuivre pentahydraté</u> $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ , 81
<u>Sodium tripolyphosphate</u> $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ , 85	<u>Sulfate de fer</u> , 81
<u>Sorbic acid</u> , 99	<u>Sulfate de fer et de glycine</u> , 130
<u>sorbitan monolaurate</u> , 113	<u>Sulfate de glycine et de cuivre</u> , 131
<u>Sorbitan monostearate</u> , 106	<u>Sulfate de glycine et de manganèse</u> , 131
<u>Sorbitol</u> , 99	<u>Sulfate de L-lysine avec produit de fermentation</u> , 62
<u>Sorghum condensed distillers' solubles</u> , 71	<u>Sulfate de lysine de cuivre</u> , 127
<u>Sorghum distillers' dried grains</u> , 71	<u>Sulfate de lysine et de zinc</u> , 127
<u>Sorghum distillers' dried grains with solubles</u> , 71	<u>Sulfate de magnésium anhydre</u> $\text{MgSO}_4$ , 82
<u>Sorghum distillers grains dehydrated</u> , 71	<u>Sulfate de magnésium heptahydraté</u> $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ , 82
<u>Sorghum distillers grains with solubles dehydrated</u> , 71	<u>Sulfate de manganèse monohydraté</u> $\text{MnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ , 82
<u>Sorghum distillers solubles condensed</u> , 71	<u>Sulfate de manganèse pentahydraté</u> $\text{MnSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ , 83
<u>Sorghum distillers solubles dehydrated</u> , 72	<u>Sulfate de manganèse tétrahydraté</u> $\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ , 83
<u>Sorghum distillers' wet grains</u> , 74	<u>Sulfate de manganèse trihydraté</u> $\text{MnSO}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ , 87
<u>Sorghum distillers' wet grains with solubles</u> , 74	<u>Sulfate de méthionine de fer</u> , 128
<u>Sorghum distillers' dried solubles</u> , 72	<u>Sulfate de méthionine et de manganèse</u> , 128
<u>Sorghum grain</u> , 6	<u>Sulfate de méthionine et de zinc</u> , 128
<u>Sorghum milo grain</u> , 6	<u>Sulfate de potassium et de magnésium</u> $\text{K}_2\text{SO}_4 \cdot 2\text{MgSO}_4$ , 83
<u>Sorghum screened stillage</u> , 75	<u>Sulfate de potassium</u> $\text{K}_2\text{SO}_4$ , 83
<u>Sorghum thin stillage</u> , 75	<u>Sulfate de sodium anhydre</u> $\text{Na}_2\text{SO}_4$ , 85
<u>Sorghum wet distillers' grains</u> , 74	<u>Sulfate de sodium décahydraté</u> $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ , 85
<u>Sorghum wet distillers' grains with solubles</u> , 74	<u>Sulfate de zinc heptahydraté</u> $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ , 85
<u>Soy flour</u> , 40	<u>Sulfate de zinc monohydraté</u> $\text{ZnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ , 85
<u>Soy lecithin</u> , 13	<u>Sulfate ferreux heptahydraté</u> $\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ , 81
<u>Soy protein concentrate</u> , 40	<u>Sulfate ferreux monohydraté</u> $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ , 81
<u>Soy protein isolate</u> , 40	<u>Sulfate sodique d'hydrogène</u> , 109
<u>Soy pulp</u> , 123	<u>Sulfite de sodium</u> , 103
<u>Soybean feed</u> , 43	<u>Sulfite de sodium anhydre</u> , 103
<u>Soybean feed, solvent extracted</u> , 43	<u>Sulfonate de lignine condensé</u> , 96
<u>Soybean flour by-product</u> , 8	<u>Sulfonate de lignine déshydraté</u> , 96
<u>Soybean flour mechanical extracted</u> , 40	<u>Talc</u> , 104
<u>Soybean flour solvent extracted</u> , 40	<u>Tartrazine</u> , 104
<u>Soybean hulls</u> , 3	<u>Taurine</u> , 77
<u>Soybean lecithin</u> , 13	<u>Teinture d'iodésine</u> , 100
<u>Soybean meal</u> , 40, 43	<u>Thaumatococine</u> , 104
<u>Soybean meal, chemically and/or physically modified</u> , 122	<u>Thiosulfate de sodium</u> , 111
<u>Soybean mill feed</u> , 8	<u>Thréonine, L-</u> , 76
<u>Soybean oil</u> , 13	<u>Tiges de luzerne séchées au soleil et moulues</u> , 2
<u>Soybean protein concentrate</u> , 40	<u>Tocophérols mélangés</u> , 107
<u>Soybean protein isolate</u> , 40	<u>Topinambour</u> , 3
<u>Soybean seed coats</u> , 3	<u>Topinambour, parties aériennes, résidus</u> , 3
<u>Soybean seeds extruded ground</u> , 41	<u>Tourteau d'avoine</u> , 9
<u>Soybean seeds heat processed</u> , 40	<u>Tourteau d'amandes de noix de coco avec enveloppes, d'extraction mécanique</u> , 37
<u>Soybean seeds meal mechanical extracted</u> , 43	<u>Tourteau d'amandes de noix de coco avec enveloppes, d'extraction par solvant</u> , 37
<u>Soybean seeds meal solvent extracted</u> , 40	<u>Tourteau d'arachides</u> , 39
<u>Soybean seeds oil</u> , 13	<u>Tourteau d'arachides dépelliculées d'extraction mécanique</u> , 39
<u>Soybean seeds without hulls meal solvent extracted</u> , 41	<u>Tourteau d'arachides dépelliculées d'extraction par solvant</u> , 39
<u>Soyflour chemically and physically modified</u> , 40	<u>Tourteau de <i>Brassica carinata</i>, extrait au solvant</u> , 124
<u>Spawn powder</u> , 36	<u>Tourteau de <i>caméline</i>, extrait mécaniquement</u> , 45
<u>Spent vegetable oil</u> , 16	<u>Tourteau de <i>caméline</i> pressé à froid, extrait, non-solvant</u> , 45
<u>Sphagnum peat moss</u> , 103	<u>Tourteau de canola</u> , 36, 37, 43
<u>Spray dried animal blood cells</u> , 31	<u>Tourteau de canola chloré</u> , 121
<u>Spray dried egg whites</u> , 32	<u>Tourteau de canola extrait mécaniquement</u> , 43
<u>Spray dried whole egg</u> , 27	<u>Tourteau de canola lavé, partiellement déprotéiné</u> , 45
<u>Spray-dried fermented whey</u> , 122	<u>Tourteau de canola partiellement déprotéiné</u> , 45
<u>Spray-dried fermented whey with serum proteins added</u> , 123	<u>Tourteau de canola, d'extraction par solvant et pressage, à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u> , 36
<u>Spray-dried shrimp hydrolysate</u> , 36	<u>Tourteau de canola, extrait par solvant, à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates</u> , 37
<u>Spray-dried shrimp protein digest</u> , 36	<u>tourteau de <i>carinata</i>, extrait au solvant</u> , 124
<u>Spray-dried, granulated, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> fermentation product</u> , 67	<u>Tourteau de carthame</u> , 39
<u>Squid meal</u> , 36	<u>Tourteau de carthame d'extraction mécanique</u> , 39
<u>Stabilized rice bran</u> , 114	<u>Tourteau de carthame d'extraction par solvant</u> , 39
<u>Stainless steel grits</u> , 104	<u>Tourteau de copra</u> , 37
<u>Stearic acid</u> , 102	<u>Tourteau de coton</u> , 38
<u>Sterculia gum</u> , 104	
<u>Streptococcus culture dehydrated</u> , 136	
<u>Streptomyces fermentation presscake meal extracted</u> , 57	
<u>Streptomyces fermentation solids with solubles, liquid</u> , 58	

<u>Streptomyces fermentation solubles dehydrated</u> , 58	<u>Tourteau de coton d'extraction par solvant</u> , 38
<u>Streptomyces fermentation solubles extracted dehydrated</u> , 58	<u>Tourteau de coton, d'extraction mécanique</u> , 38
<u>Streptomyces fermentation solubles meal extracted dehydrated</u> , 58	<u>Tourteau de Crambe</u> , 43
<u>Sucrose</u> , 18	<u>Tourteau de Crambe d'extraction mécanique</u> , 45
<u>Sugar foods by-product</u> , 19	<u>Tourteau de crambe extraction par solvant</u> , 43
<u>Sugar foods process residue</u> , 19	<u>Tourteau de crambe, extraite par pression</u> , 45
<u>Sugar water by-product</u> , 115	<u>Tourteau de germe de maïs (moulu à sec)</u> , 37
<u>Sugar water recycled food product</u> , 115	<u>Tourteau de germe de maïs, moulu à sec et d'extraction mécanique</u> , 37
<u>Sugarcane molasses</u> , 11	<u>Tourteau de graines de sésame avec écales extrait mécaniquement</u> , 46
<u>Sugarcane molasses distillers solubles condensed</u> , 11	<u>Tourteau de graines de sésame avec écales extrait par pression</u> , 46
<u>Sugarcane molasses, corn cob fractions dehydrated added</u> , 12	<u>Tourteau de graines de sésame avec écales pressé à froid, extrait sans solvant</u> , 46
<u>Sugarcane molasses, soybean mill run dehydrated added</u> , 11	<u>Tourteau de graines de soya d'extraction mécanique</u> , 43
<u>Sugarcane molasses, sunflower hull dehydrated added</u> , 12	<u>Tourteau de lin</u> , 39
<u>Sugarcane sugar</u> , 18	<u>Tourteau de lin d'extraction mécanique</u> , 39
<u>Sugarcane-beet sugar molasses yeast solubles condensed</u> , 57	<u>Tourteau de lupin doux</u> , 42
<u>Sulfur</u> , 85	<u>Tourteau de noix de coco</u> , 37
<u>Sulfuric acid solution H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></u> , 85	<u>Tourteau de palme</u> , 41
<u>Sun-cured alfalfa meal</u> , 1	<u>Tourteau de soja</u> , 40
<u>Sunflower hulls</u> , 3	<u>Tourteau de soja chloré</u> , 122
<u>Sunflower meal</u> , 41	<u>Tourteau de soja chloré en milieu acide</u> , 122
<u>Sunflower seeds meal mechanical extracted</u> , 41	<u>Tourteau de soja d'extraction par solvant</u> , 40
<u>Sunflower seeds meal solvent extracted</u> , 41	<u>Tourteau de soja modifié</u> , 122
<u>Sunflower seeds without hulls meal mechanical extracted</u> , 41	<u>Tourteau de soja sans écorce</u> , 41
<u>Sunflower seeds without hulls meal solvent extracted</u> , 41	<u>Tourteau de soja sans écorce, d'extraction par solvant</u> , 41
<u>Sunset yellow FCF dye</u> , 104	<u>Tourteau de soja, modifié chimiquement et/ou physiquement</u> , 122
<u>Sunset yellow FCF lake</u> , 104	<u>Tourteau de son de riz, avec germe, extrait par solvant</u> , 8
<u>Sweet lupine meal</u> , 42	<u>Tourteau de soya</u> , 43
<u>Sweet lupine seeds ground</u> , 42	<u>Tourteau de tournesol</u> , 41
<u>Sweet lupine seeds solvent extracted</u> , 42	<u>Tourteau de tournesol décortiqué</u> , 41
<u>Sweet lupine seeds without hulls, ground</u> , 42	<u>Tourteau de tournesol décortiqué d'extraction mécanique</u> , 41
<u>Sweet potatoes, fresh</u> , 21	<u>Tourteau de tournesol décortiqué d'extraction par solvant</u> , 41
<u>Swine Pancreas extract dehydrated</u> , 29	<u>Tourteau de tournesol d'extraction mécanique</u> , 41
<u>Tagetes erecta L. oil extract</u> , 104	<u>Tourteau de tournesol d'extraction par solvant</u> , 41
<u>Talc</u> , 104	<u>Traceur de papier codé</u> , 140
<u>Tall oil fatty acid</u> , 114	<u>Traceur de papier codé, revêtu</u> , 140
<u>Tapioca</u> , 20	<u>Traceur de papier revêtu</u> , 140
<u>Tartrazine dye</u> , 104	<u>Triacétate de glycéryle</u> , 95
<u>Tartrazine lake</u> , 99	<u>Triacétine</u> , 95
<u>Taurine</u> , 77	<u>Tripolyphosphate de sodium Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub></u> , 85
<u>Tetra basic zinc chloride (TBZC)</u> , 131	<u>Tryptophane, DL-</u> , 76
<u>Tetrasodium diphosphate anhydrous</u> , 109	<u>Tryptophane, L-</u> , 76
<u>Tetrasodium pyrophosphate anhydrous, Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub></u> , 109	<u>Tubercules de curcuma déshydratés</u> , 99
<u>Thaumatococcus</u> , 104	<u>Tubercules de manioc séchés au soleil et déchiquetés</u> , 20
<u>Thiamine hydrochloride</u> , 89	<u>Tween 20</u> , 113
<u>Thiamine mononitrate</u> , 89	<u>Tween 60</u> , 97
<u>Threonine, L-</u> , 76	<u>Tween 80</u> , 97
<u>Timothy alfalfa cubes</u> , 4	<u>Urée</u> , 78
<u>Timothy cubes</u> , 5	<u>Urée à 45 pour cent d'azote et équivalent protéique de 281 pour cent</u> , 78
<u>Timothy meal</u> , 5	<u>Varech entier aggloméré</u> , 107
<u>Timothy pellets</u> , 5	<u>Vermiculite</u> , 99
<u>Timothy-alfalfa cubes, dehydrated</u> , 4	<u>Vert solide F.C.F.</u> , 101
<u>Tomato pomace dehydrated</u> , 79	<u>Verxite, granules</u> , 99
<u>Tree (tall) oil fatty acid</u> , 114	<u>Viande d'équarrissage d'animaux</u> , 26
<u>Triacetin</u> , 95	<u>Vinasse léger de maïs</u> , 75
<u>Tribasic copper chloride</u> , 126	<u>Vinasse léger de seigle</u> , 75
<u>Tricalcium citrate</u> , 107	<u>Vinasse léger de sorgho</u> , 75
<u>Tricalcium phosphate</u> , 80	<u>Vinasse léger d'orge</u> , 75
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation extract condensed</u> , 59	<u>Vitamine A</u> , 90
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation extract dehydrated</u> , 59	<u>Vitamine B<sub>12</sub></u> , 89
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation product dehydrated</u> , 65	<u>Vitamine D<sub>3</sub></u> , 132
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation product liquid</u> , 60	<u>Vitamine E</u> , 132
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles condensed</u> , 63	<u>Vitamine K<sub>4</sub></u> , 90
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles dehydrated</u> , 62	<u>Yucca mohavensis, extrait de</u> , 138
<u>Trichoderma longibrachiatum fermentation solubles liquid</u> , 64	<u>Yucca mohavensis, sève de</u> , 139
<u>Trichoderma reesei 1391A fermentation solubles condensed</u> , 142	<u>Yucca schidigera séché</u> , 138
<u>Trichoderma reesei fermentation extract condensed</u> , 59	<u>Yucca schidigera, extrait de</u> , 138
<u>Trichoderma reesei fermentation extract dehydrated</u> , 59	<u>Yucca schidigera, poudre de</u> , 138
<u>Trichoderma reesei fermentation solubles condensed</u> , 63	<u>Yucca schidigera, sève de</u> , 139
<u>Trichoderma reesei fermentation solubles dehydrated</u> , 62	



<p> <u>Trichoderma Viridae fermentation extract dehydrated</u>, 59  <u>Triethyl citrate</u>, 106  <u>Triethyl citrate (ethyl citrate)</u>, 106  <u>Triticale grain</u>, 7  <u>Tryptophan, DL-</u>, 76  <u>Tryptophan, L-</u>, 76  <u>Tumeric, tubers, dehydrated</u>, 99  <u>Tween 20</u>, 113  <u>Tween 60</u>, 97  <u>Tween 80</u>, 97  <u>Ultramarine blue</u>, 105  <u>Uncleaned screenings</u>, 10  <u>Uncleaned screenings pulse grains</u>, 10  <u>Unmodified potato starch</u>, 22  <u>Unrefined salt</u>, 130  <u>Urea</u>, 78  <u>Urea 45 percent nitrogen 281 percent protein equivalent</u>, 78  <u>Urea-Formaldehyde Resin</u>, 134  <u>Vegetable oil</u>, 14  <u>Vegetable process residue, wet</u>, 21  <u>Vegetable processing oil</u>, 16  <u>Vermiculite</u>, 99  <u>Verxite, granules</u>, 99  <u>Vitamin A</u>, 90  <u>Vitamin B<sub>12</sub></u>, 89  <u>Vitamin E</u>, 132  <u>Vitamin E acetate</u>, 132  <u>Vitamin E oil</u>, 132  <u>Vitamin K<sub>4</sub></u>, 90  <u>Walnut shell meal</u>, 3  <u>Walnut, persian, shells, ground</u>, 3  <u>Washed canola meal, partially deproteinized</u>, 45  <u>Waste vegetable oil</u>, 16  <u>Wax-free bleached shellac</u>, 108  <u>Wet apple pomace</u>, 20  <u>Wet barley distillers' grains</u>, 73  <u>Wet barley distillers' grains with solubles</u>, 73  <u>Wet corn distillers' grains</u>, 73  <u>Wet corn distillers' grains with solubles</u>, 73  <u>Wet raw potato process residue</u>, 22  <u>Wet rye distillers' grains</u>, 74  <u>Wet rye distillers' grains with solubles</u>, 74  <u>Wet sorghum distillers' grains</u>, 74  <u>Wet sorghum distillers' grains with solubles</u>, 74  <u>Wet vegetable process residue</u>, 21  <u>Wet wheat distillers' grains</u>, 74  <u>Wet wheat distillers' grains with solubles</u>, 75  <u>Wheat bran</u>, 8  <u>Wheat condensed distillers' solubles</u>, 72  <u>Wheat distillers' dried grains</u>, 72  <u>Wheat distillers' dried grains with solubles</u>, 72  <u>Wheat distillers' dried solubles</u>, 72  <u>Wheat distillers grains dehydrated</u>, 72  <u>Wheat distillers grains with solubles dehydrated</u>, 72  <u>Wheat distillers solubles condensed</u>, 72  <u>Wheat distillers solubles dehydrated</u>, 72  <u>Wheat distillers' wet grains</u>, 74  <u>Wheat distillers' wet grains with solubles</u>, 75  <u>Wheat flour by-product less than 7 percent fibre</u>, 8  <u>Wheat flour by-product less than 9.5 percent fibre</u>, 8  <u>Wheat flour less than 1.5 percent fibre</u>, 8  <u>Wheat germ ground</u>, 41  <u>Wheat germ oil</u>, 15  <u>Wheat gluten</u>, 42  <u>Wheat gluten protein modified</u>, 42  <u>Wheat grain</u>, 6  <u>Wheat malt sprouts dehydrated</u>, 73  <u>Wheat middlings</u>, 8  <u>Wheat mill run</u>, 8 </p>	<p> <u>Zeine de blé d'Inde</u>, 42  <u>Zeine de maïs</u>, 42  <u>Zéolite</u>, 138  <u>Zinc-citrate de choline</u>, 128  <u>Zoostérol irradié</u>, 132 </p>
--	--

Wheat mill run less than 9.5 percent crude fibre, 8  
Wheat screened stillage, 76  
Wheat shorts, 8  
Wheat starch, 19  
Wheat thin stillage, 76  
Wheat wet distillers' grains, 74  
Wheat wet distillers' grains with solubles, 75  
Wheat-cereals grain, 6  
Whey, liquid fresh, 18  
White beans, 36  
Whole corn heat processed, 19  
Whole cottonseed, 38  
Whole flax seed, 44  
Whole linseed, 44  
Wood charcoal, 105  
Wood chips, hydrolyzed, 146  
Wood pulp, 137  
Xanthan gum, 100  
Yeast active dehydrated, 137  
Yeast autolysate dehydrated, 91  
Yeast brewers dehydrated, 90  
Yeast cell wall, 142  
Yeast culture dehydrated, 90  
Yeast irradiated dehydrated, 91  
Yeast primary dehydrated, 91  
Yeast torula dehydrated, 91  
Yeast, brewers liquid, 92  
Yellow grease, 12  
Yellow prussiate of soda, 99  
Yucca mohave pulp, dehydrated, 4  
Yucca mohave, extract, 138  
Yucca mohave, sap, 139  
Yucca schidigera extract, 138  
Yucca schidigera powder, 138  
Yucca schidigera pulp, dehydrated, 4  
Yucca schidigera sap, 139  
Zeolite ore, 138  
Zinc acetate, 111  
Zinc acetate dehydrate  $C_4H_6O_4Zn \cdot 2H_2O$ , 111  
Zinc amino acid chelate, 126  
Zinc amino acid complex, 130  
Zinc chloride hydroxide monohydrate, 131  
Zinc choline citrate, 128  
Zinc choline citrate complex, 128  
Zinc glycine complex, 130  
Zinc glycine sulfate, 130  
Zinc hydroxychloride, 131  
Zinc lysine complex, 127  
Zinc lysine sulfate, 127  
Zinc methionine complex, 128  
Zinc methionine sulfate, 128  
Zinc oxide anhydrous  $ZnO$ , 85  
Zinc polysaccharide complex, 128  
Zinc proteinate, 129  
Zinc sulfate heptahydrate  $ZnSO_4 \cdot 7H_2O$ , 85  
Zinc sulfate monohydrate  $ZnSO_4 \cdot H_2O$ , 85  
Zonolite, 99

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
1.1	Acetaldehyde	Ethanal	8-17-920	1.1	Acétaldéhyde	Éthanal Aldéhyde acétique	8-17-920
1.2	Acetoin	Acetyl methyl carbinol	8-18-619	1.2	Acétoïne	Acétyl méthyle carbinyle	8-18-619
1.3	2'-Acetonaphthone	Methyl b-naphtyl ketone	8-15-854	1.3	2'-Acétonaphthone	B-naphtylméthylcétone, Méthyl B-naphtylcétone	8-15-854
1.4	Acetophenone	Methyl phenyl ketone	8-17-858	1.4	Acétophénone		8-17-858
1.5	2-Acetylpyridine	Methyl-2-pyridyl-ketone	8-16-620	1.5	2-Acétyl pyridine	Méthyl-2-pyridyl-cétone	8-16-620
1.6	2-Acetylthiazole		8-18-584	1.6	Acétyl-2 thiazole		8-18-584
1.7	Allyl-3-cyclohexyl propionate		8-18-314	1.7	Allyle, cyclohexyl-3 propionate d'	3 Cyclohexane d'allyle	8-18-314
1.8	Allyl hexanoate	Allyl caproate, Allyl capronate, 2-Propenyl n-hexanoate	8-18-312	1.8	Allyle, hexanoate d'	Caproate d'allyle, Capronate d'allyle, Propenyl-2 hexanoate	8-18-312
1.9	Allyl phenoxyacetate	Acetate PA	8-18-311	1.9	Allyle, phenoxyacétate	Acétate PA	8-18-311
1.10	Anethole		8-17-860	1.10	Anéthole		8-17-860
1.11	Anisaldehyde	Anisic aldehyde, Aubepine	8-17-861	1.11	Anisaldéhyde	Anis aldéique, Aubépine	8-17-861
1.12	Anise, oil	<i>Illicium verum</i> H. oil	8-17-846	1.12	Anis, essence d'	Essence d' <i>Illicium verum</i> H.	8-17-846
1.13	Anise seeds	Aniseed, <i>Pimpinella anisum</i> L. seeds	8-00-416	1.13	Anis, graines d'	Graines de <i>Pimpinella anisum</i> L.	8-00-416
1.14	Anisyl acetate	p-Methoxybenzyl acetate	8-18-585	1.14	Anisyle, acétate d' p	Méthoxybenzyle, acétate de	8-18-585
1.15	Apple, wildcrab, peelings, extract, condensed	Apple extract, Apple flavor isolates	8-19-660	1.15	Pommette, extrait concentré de pelures	Extrait de pomme, Isolats de saveur de pomme	8-19-660
1.16	Alfalfa extract	<i>Medicago sativa</i> L. extract, Lucerne extract	8-19-117	1.16	Extrait de luzerne	Extrait de <i>Medicago sativa</i> L.	8-19-117
1.17	Angelica root powder	Angelica root, <i>Angelica archangelica</i> L. root dehydrated ground	8-32-166	1.17	Angélique broyées, racine d'	Racines d'Angéliques Racines séchées d' <i>Angelica archangelica</i> L. broyées	8-32-166
1.18	Anisyl alcohol	p-Methoxybenzyl alcohol		1.18	Alcool anisique	Alcool p méthoxybenzylque	
1.19	Anisyl formate	p-Methoxybenzyl formate		1.19	Formate d'anisyle	Formate de p méthoxybenzyle	
1.20	Apple essence	Apple essence		1.20	Essence de pommes		
1.21	Apple juice concentrate	Apple juice concentrate		1.21	Jus de pommes concentré		
2.1	Balsam, Peru, bark extract	Peru Balsam extract, <i>Myroxylon pereira</i> extract	8-19-687	2.1	Baume du Pérou, extrait	Extrait de Baume du Pérou, Extrait de <i>Myroxylon pereira</i>	8-19-687
2.2	Balsam, Peru, oil	<i>Myroxylon pereira</i> oil	8-17-855	2.2	Baume du Pérou, essence de	Essence de <i>Myroxylon pereira</i>	8-17-855
2.3	Benzaldehyde, free from chlorine	Benzoic Aldehyde	8-17-862	2.3	Benzaldéhyde, sans chlore	Aldéhyde benzoïque	8-17-862
2.4	Benzyl acetate		8-17-922	2.4	Benzyle, acétate de		8-17-922
2.5	Benzyl alcohol	Phenyl carbinol	8-17-863	2.5	Benzylque, alcool	Carbinol de phényle	8-17-863
2.6	Benzyl benzoate		8-15-824	2.6	Benzyle, benzoate de		8-15-824
2.7	Benzyl isovalerate	Benzyl 3-methyl butyrate	8-18-622	2.7	Benzyle, isovalérate de	Benzyle méthyle-3-butyrate	8-18-622
2.8	Benzyl phenyl acetate	Benzyl alpha toluate	8-18-586	2.8	Benzyle, phényl acétate de	Benzyle, alpha toluate de	8-18-586
2.9	Benzyl propionate		8-18-587	2.9	Propionate de benzyle		8-18-587
2.10	beta gamma Hexenol	3-Hexen-1-ol, cis-3-	8-18-588	2.10	Béta gamma	2-Hexèn-1-ol	8-18-588

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
		Hexenol, Hex-3-en-1-ol, Leaf alcohol			hénéol		
2.11	Birch, sweet, oil		8-15-826	2.11	Merisier rouge, essence de	Essence de <i>Betula lenta</i> L.	8-15-826
2.12	Bois de rose, oil	Rosewood oil, <i>Aniba rosaodora</i> oil	8-17-842	2.12	Bois de rose, essence de	Essence de palissandre, essence d' <i>Aniba rosaodora</i>	8-17-842
2.13	Butanedione	Diacetyl	8-17-866	2.13	Butanedione	Diacétyle	8-17-866
2.14	Butter acids		8-15-827	2.14	Lait, acides gras du		8-15-827
2.15	Butter esters		8-18-576	2.15	Esters du beurre		8-18-576
2.16	n-Butyl acetate		8-15-913	2.16	n-Butyle, acétate de		8-15-913
2.17	Butyl isovalerate		8-18-589	2.17	Isovalérate de butyle		8-18-589
2.18	Butyl butyryllactate	Butyl butyrolactate	8-15-828	2.18	Butyle, butyryl- lactate de		8-15-828
2.19	Butyl lactate		8-17-923	2.19	Butyle, lactate de		8-17-923
2.20	4-butyl-1,4- octanolactone	4,4-Dibutyl-γ- butyrolactone, 4-Butyl-4- octanolide	8-18-807	2.20	Butyl-4, octano-1, 4 lactone	Dibutyl-4,4 y- butyrolactone, Butyl-4 octanolide-4	8-18-807
2.21	Butyric acid		8-17-864	2.21	Butyrique acide		8-17-864
2.22	1,4-butyrolactone	Gamma-butyrolactone	8-18-623	2.22	Butyro-1,4 lactone	Gamma-butyrolactone	8-18-623
2.23	Birch, sweet leaves dehydrated	<i>Betula alba</i> L. leaves dehydrated, ground; Sweet birch leaves	8-32-168	2.23	Bouleau, extrait de feuilles de	Feuilles de bouleau, Feuilles de <i>Betula alba</i> L. séché	8-32-168
2.24	2-Butanone	Ethyl methyl ketone, Methyl ethyl ketone	8-30-389	2.24	2 Butanone-2	Ethyl-methyl cétone, méthyl-éthyl cétone	8-30-389
2.25	Barley distillers extract denatured	<i>Hordeum vulgare</i> , Denatured beer	8-32-196	2.25	Houblon dénaturé, extraits distillats de		8-32-196
2.26	Banana Oil	Oil of <i>Musa</i> spp., Oil of Banana		2.26	Essence de banane	Essence de <i>Musa</i> sp., essence de banana	
2.27	Benzyl butyrate	Benzyl butanoate		2.27	Butyrate de benzyle	Butanoate de benzyle	
2.28	Benzyl cinnamate	Cinnamein		2.28	Cinnamate de benzyle	Cinnaméine	
2.29	Benzyl isobutyrate	Benzyl 2-methyl propanoate		2.29	Isobutyrate de benzyle	Propionate de 2-méthyl benzyle	
2.30	Benzyl salicylate	Benzyl o-hydroxybenzoate		2.30	Salicylate de benzyle	o-hydroxybenzoate de benzyle	
2.31	Black wattle	Mimosa, <i>Acacia decurrens</i> Willd. var. <i>dealbata</i>		2.31	Acacia noir	Mimosa, <i>Acacia decurrens</i> Willd. var. <i>dealbata</i>	
2.32	Butylamine			2.32	Butylamine		
2.33	Butyraldehyde	Butyl aldehyde, Butyric aldehyde		2.33	Butyraldéhyde	Aldéhyde butyrique, butanal	
2.34	Bergamot oil	<i>Citrus aurantium</i> L. ssp. <i>bergamia</i> , oil		2.34	Essence de bergamote	<i>Citrus aurantium</i> L. ssp. <i>bergamia</i> , essence	
2.35	Blackberry Juice Concentrate			2.35	Jus de mûres concentré		
2.36	Blackcurrant Juice Concentrate			2.36	Jus de cassis concentré		
2.37	Blueberry Juice Concentrate			2.37	Jus de bleuets concentré		
2.38	Balsam, tolu tree extract	Myroxylon balsanum L. Harms., extract		2.38	Essence de baume de Tolu	Extrait de <i>Myroxylon balsanum</i> (L.) Harms.	
2.39	Benzophenone	Benzoilbenzene, Diphenyl Ketone		2.39	Benzophénone		

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
2.40	Butyl butyrate	n-Butyl butyrate		2.40	Butyrate de n-butyle		
3.1	Capsicum	Paprika	8-17-838	3.1	Piment doux	Paprika, poivrin, <i>Capsicum annum</i> L.	8-17-838
3.3	Caraway, oil	Carum carvi L. oil	8-18-808	3.3	Carvi, essence de	Essence de <i>Carum carvi</i> L.	8-18-808
3.4	Caraway seeds	Carum carvi L. seeds	8-01-131	3.4	Carvi, graines de	Graines de <i>Carum carvi</i> L.	8-01-131
3.5	Carob bean, oil	St. John's bread, Locust bean oil, <i>Ceratonia siliqua</i> L. oil	8-17-843	3.5	Caroube, essence de	Pains de la Saint-Jean Essence de <i>Ceratonia</i> <i>siliqua</i> L.	8-17-843
3.6	Carvone	p-Mentha-6,8-dien-2-one	8-18-624	3.6	Carvone	p-Menthadiène 6,8 one- 2	8-18-624
3.7	Celery seed, oleoresin	<i>Apium graveolens</i> L. seed, oleoresin	8-18-934	3.7	Céleri, oléorésine de graines de	Oléorésine de graines d' <i>Apium graveolens</i> L.	8-18-934
3.8	Cinnamaldehyde	Cinnamic aldehyde	8-17-865	3.8	Cinnaldéhyde	Aldéhyde cinnamique	8-17-865
3.9	Cinnamon, Ceylon	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees	8-17-844	3.9	Cannelle du Ceylan	<i>Cinnamomum</i> <i>zeylanicum</i> Nees	8-17-844
3.10	Cinnamon, Ceylon, oil	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees oil	8-17-911	3.10	Cannelle du Ceylan, essence de	Essence de <i>Cinnamomum</i> <i>zeylanicum</i> Nees	8-17-911
3.11	Cinnamon, Chinese, bark, oil	Cassia oil, <i>Cinnamomum</i> <i>aromaticum</i> Nees oil	8-15-829	3.11	Cannelle de Chine, essence d'écorce de	Essence de cannelle de Chine	8-15-829
3.12	Cinnamyl acetate		8-18-625	3.12	Cinnamyle, acétate de		8-18-625
3.13	Cinnamyl alcohol	Cinnamic alcohol	8-19-665	3.13	Cinnamyle, alcool	Alcool cinnamique	8-19-665
3.14	Cinnamyl isobutyrate		8-15-830	3.14	Cinnamyle, isobutyrate de		8-15-830
3.15	Cinnamyl phenyl-acetate	Cinnamyl alpha-toluate	8-18-590	3.15	Phénylacétate de cinnamyle	Alpha-toluate de cinnamyle	8-18-590
3.16	Citral	Geranial, Neral	8-19-666	3.16	Citral	Géranial, Néral	8-19-666
3.17	Clove, oil	<i>Eugenia caryophyllus</i> oil	8-17-912	3.17	Girofle, essence de	Essence d' <i>Eugenia</i> <i>caryophyllus</i>	8-17-912
3.18	Cocoa powder	<i>Theobroma cacao</i> L. powder	8-17-909	3.18	Cacao, poudre de	Poudre de <i>Theobroma</i> <i>cacao</i> L.	8-17-909
3.19	Coriander, oil	<i>Coriandrum sativum</i> L. oil	8-17-913	3.19	Coriandre, essence de		8-17-913
3.20	Cornmint oil	<i>Mentha arvensis</i> L. oil	8-18-627	3.20	Menthe des champs, essence de	Essence de <i>Mentha</i> <i>arvensis</i> L.	8-18-627
3.21	Cumin, fruit, dehydrated	<i>Cuminum cyminum</i> L. fruit, dehydrated	8-19-667	3.21	Cumin, fruit déshydraté de	Fruit déshydraté de <i>Cuminum cyminum</i> L.	8-19-667
3.22	Cyclohexyl acetate		8-19-668	3.22	Cyclohexyle, acétate de		8-19-668
3.23	Cyclohexyl butyrate		8-18-313	3.23	Cyclohexyle, butyrate de		8-18-313
3.24	Chicory root powder	Chicory root, <i>Chicorium</i> <i>intybus</i> L. root dehydrated, ground	8-32-169	3.24	Chicorée broyées, racines de	Racines de chicorée, Racines de <i>Chicorium</i> <i>intybus</i> L. séchées, broyées	8-32-169
3.25	Clove powder	<i>Eugenia caryophyllus</i> flower-buds dried	8-32-170	3.25	Girofle, poudre de	Fleurs séchées d' <i>Eugenia caryophyllus</i> , Clou de girofle séché	8-32-170
3.26	Cherry Juice, concentrated		8-30-457	3.26	Cerise jus de, concentré		8-30-457
3.27	Coriander seeds	<i>Coriandrum sativum</i> L. seeds	4-24-224	3.27	Coriandre, graines de	Graines de <i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.	4-24-224

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
3.28	Cyclotene	, 3-methyl cyclo-pentane-1,2-dione, Corylone	80-71-7	3.28	Cyclotène	3-méthyl cyclo-pentane-1,2-dione, Corylone	80-71-7
3.29	Capsicum oleoresin	Capsicum anuum L. oleoresin, Paprika oleoresin		3.29	<i>Capsicum annum</i> L., oléorésine de,	Oléorésine de Capsicum, Paprika, oléorésine de	
3.30	Camphor Crystals	2-Bornanone		3.30	Cristaux de camphre	2-bornanone	
3.31	Camphor oil, white	Cinnamomum camphora oil		3.31	Huile blanche de camphre	Essence de <i>Cinnamomum camphora</i>	
3.32	Castoreum resin	Castor fibre L., Castor canadensis Kerbil		3.32	Résine de castoréum	<i>Castor fibre</i> L., <i>Castor canadensis</i> Kerbli	
3.33	Citronella oil (formosan)	Cymbopogon nardus (L.) Rendle, Cymbopogon winterianus, Citronella oil(Ceylan).		3.33	Essence de citronelle (de Formose)	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle, <i>Cymbopogon winterianus</i> , Essence de citronelle de Ceylan	
3.34	Citronellal	3,7 - Dimethyloct-6-enal		3.34	Citronellal	3,7-diméthyl-octène-6-al	
3.35	Citronellyl acetate	3,7 - Dimethyl-6-octen-1-yl acetate		3.35	Acétate de citronellyle	Acétate de 3,7-diméthyl-6-octényle	
3.36	Carrot, dehydrated, sliced, diced or ground	Daucus carota L., dried, sliced, diced or ground		3.36	Carotte déshydratées, tranchées, coupées en dé ou moulues	<i>Daucus carota</i> L., déshydratée	
3.37	Chamomile flower powder	Matricaria chamomilla L. flowerdehydrated, ground; Camomille allemande matricaire	8-32-177	3.37	<i>Camomille</i> , poudre de fleurs	<i>Matricaria chamomilla</i> L., fleurs de, séchées, broyées, <i>Camomille allemande Matricaire</i>	8-32-177
3.38	Carrot root, ground	Daucus carota L., ground		3.38	Carottes, frais, moulues	<i>Daucus carota</i> L., frais, moulues	
3.39	Camphene			3.39	Camphène		
3.40	Chocolate extract	Cocoa extract		3.40	Chocolat, extrait de	Extrait de cacao	
4.1	Decanal	Capric aldehyde, Aldehyde C-10	8-15-831	4.1	Décanal	Caprique aldéhyde Aldéhyde C-10	8-15-831
4.2	Decanoic acid	n-Capric acid	8-19-663	4.2	Décanoïque, acide	Acide n-caprique	8-19-663
4.3	1,4-decanolactone	gamma-Decalactone, 1,4-decanolide	8-18-591	4.3	Décano 1,4 lactone	Gamma-décalactone 4-decanolide	8-18-591
4.4	1,5-Decanolactone	delta-Decalactone		4.4	1,5-Décanolactone	delta-Décalactone	
4.5	Decyl acetate	Acetate C-10, Decanyl acetate		4.5	Decyle acétate de	Acétate C-10, Acétate de décanyle	
4.6	Diethyl malonate	Ethyl malonate		4.6	Malonate de diéthyle	Malonate d'éthyle	
4.7	Diethyl succinate	Diethyl butanedioate, Ethyl succinate		4.7	Diéthyle, succinate de		
4.8	3,4-Dihydrocoumarin	1,2-Benzodihydropyrone		4.8	3,4-Dihydrocoumarine	Benzodihydropyrone	
4.9	5,7-Dihydro-2-methyl-thieno' (3,4d) pyrimidine	Thienylpyrimidine		4.9	Dihydro-5,7 methyl-2 thiénopyrimidine (3,4d)	Thiénylpyrimidine	
4.10	Dill seeds	<i>Anethum graveolens</i> L. seeds		4.10	Graines d'aneth		
4.11	p-Dimethoxybenzene	Dimethyl hydroquinone		4.11	Diméthoxy p-benzène	Diméthyle hydroquinone	
4.12	2,6-Dimethoxy phenol			4.12	Diméthoxy-2,6 phénol		
4.13	1,2-dimethoxy-4-propenyl-benzene	Isoeugenyl methyl ether, o-Methyl isoeugenol		4.13	Diméthoxy-1,2 propényl-4 benzène	iso-eugényl méthyl éther, o-Méthyl iso-eugénol	
4.14	Dimethyl disulphide	Methyl disulfide, Methyl disulphide, Dimethyl		4.14	Diméthyle, disulfure		

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
		disulfide					
4.15	2,6-Dimethyl-5-heptenal	Melonal		4.15	Diméthyl-2,6 heptène-5-al	Melonal	
4.16	2,5-Dimethyl-4-hydroxy-2,3-dihydrofuran-3-one	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-furan-3-one		4.16	Diméthyl-2,5 hydroxy-4 dihydro-2,1 furane one-3	Hydroxy-4 diméthyl-2,5 furanone-3	
4.17	3,7-Dimethyl oct-6-en-1-ol	Citronellol, d-Citronellol		4.17	Diméthyl-3,7 octène-6 ol-1	Citronnellal	
4.18	3,7-Dimethyl-octa-2,6-dien-1-yl isobutyrate	Geranyl isobutyrate		4.18	Isobutyrate de diméthyl-3,7 octadiène-2,6 yl-1	Isobutyrate de géranyle	
4.19	1,1-dimethyl-2-phenyl-ethyl acetate	Dimethyl benzyl carbinyol acetate		4.19	Acétate de diméthyl-1,1 phényl-2 éthyle	Acétate de diméthyl benzyl carbinyol	
4.20	2,5 Dimethylpyrazine	Glycoline, Ketine		4.20	Diméthyl-2,5 pyrazine	Glycoline, Kétine	
4.21	2,6-Dimethylpyrazine			4.21	Diméthyl-2,6 pyrazine		
4.22	Dimethyl sulfide	Methyl Sulfide		4.22	Sulfure de diméthyle		
4.23	Dipentene	dl-Limonene; p-Mentha-1,8-diene		4.23	Dipentène	d-Limonène	
4.24	Dodecan-1-ol	Alcohol C-12, Lauryl alcohol, Dodecyl alcohol		4.24	Dodécanol-1	Alcool C-12, Laurique, alcool, Dodécyl, alcool	
4.25	1,5 Dodecanolactone	delta-Dodecalactone		4.25	1,5 Dodécanolactone	delta-Dodécalactone	
4.26	Dodecyl acetate	Dodecanyl acetate, Acetate C-12, Lauryl acetate		4.26	Dodécyle, acétate de	Acétate de dodécanyle, Acétate C-12, Acétate de lauryl	
4.27	Diethyl sebacate	Diethyl decanedioate, Ethyl sebacate		4.27	Sébacate de diéthyle		
4.28	1,1-dimethoxy-2-phenylethane	Phenyl acetaldehyde dimethyl acetal		4.28	1,1-diméthoxy-2-phényléthane		
4.29	Dodecanal	Lauric aldehyde		4.29	Dodécanal		
4.30	Dodecanoic acid	Lauric acid		4.30	Acide dodécanoïque		
4.31	1-Decanol	Decyl alcohol, Capric alcohol, Alcohol C-10		4.31	1-Décanol		
5.1	1,8 Epoxy-p menthane	Eucalyptol, 1,8 Cineole		5.1	p-Menthane-1-epoxy-8	Eucalyptol	
5.2	3-Ethoxy-4-hydroxy-benzaldehyde	Ethyl protal, Ethyl vanillin		5.2	3-Ethoxy-4-hydroxy-benzaldéhyde	Éthyle protale, Éthyle vanilline	
5.3	2-Ethoxy naphthalene	Nerolin, b-Naphthylethyl ether, Bromelia		5.3	2-Ethoxy naphthalène	Nérolin bromélia, b-Naphthyl éthyle éther bromélia	
5.4	Ethyl acetate			5.4	Acétate d'éthyle		
5.5	Ethyl acetoacetate	Acetoacetic ester, Ethyl-beta-ketobutyrate, Ethyl-3-oxobutanoate		5.5	Éthyle, acétoacétate d'	Ester acétoacétique, Éthyle beta kéthyle beta-kétobutyrate, Éthyle-3-oxobutanoate	
5.6	Ethyl acrylate	Ethyl propenoate		5.6	Éthyl acrylate d'	Éthyle propénoate d'	
5.7	Ethyl anthranilate	Ethyl o-aminobenzoate		5.7	Éthyl anthranilate	Éthyl o-aminobenzoate	
5.8	Ethyl benzoylacetate	Benzoyl acetic ester		5.8	Éthyl benzoylacétate	Benzoylacétate	
5.9	Ethyl benzoate			5.9	Éthyle, benzoate d'		
5.10	Ethyl butyrate	Ethyl butanoate		5.10	Éthyle, butyrate d'	Éthyl butanoate	
5.11	Ethyl cinnamate			5.11	Éthyle, cinnamate d'		
5.12	Ethyl formate			5.12	Éthyle, formite d'		
5.13	Ethyl heptanoate	Ethyl oenanthat, Oenanthic ether		5.13	Éthyle, heptanoate d'Ether oenanthique	Oenanthat d'éthyle	
5.14	Ethyl hexanoate	Ethyl caproate		5.14	Éthyle, hexanoate d'	Caproate d'éthyle	
5.15	2-Ethyl-3-hydroxy-4-	Ethyl maltol		5.15	2-Éthyle-3-hydroxy-	Éthyle maltol	

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
	pyrone				4-pyrone		
5.16	Ethyl isovalerate			5.16	Éthyle, isovalérate d'		
5.17	Ethyl lactate			5.17	Éthyle, lactate d'		
5.18	2-Ethyl-3,(5or6)-dimethyl pyrazine	2,(5or6)-Dimethyl-3-Ethyl Pyrazine		5.18	Éthyle-2- diméthyl-3, 5(6) pyrazine	2,5(6)-diméthyl-3-éthyl pyrazine	
5.19	Ethyl 2-methyl-butyrate			5.19	Éthyle, 2-méthyl-butyrate d'		
5.20	2-Ethyl-3-methyl pyrazine			5.20	2-Éthyle-3-méthyl-pyrazine		
5.21	Ethyl nonanoate	Ethyl pelargonate		5.21	Éthyle, nonanoate d'	Éthyle, pélargonate d'	
5.22	Ethyl octanoate	Ethyl caprylate		5.22	Éthyle, octanoate d'		
5.23	Ethyl phenyl acetate			5.23	Éthyle, phényl-acétate d'		
5.24	Ethyl 3-phenylglycidate			5.24	Éthyle, phényl-3 glycidate		
5.25	Ethyl propionate			5.25	Éthyle, propionate d'		
5.26	Ethyl salicylate	Ethyl o-hydroxybenzoate		5.26	Éthyle, salicylate d'	o-Hydroxybenzoate d'éthyle	
5.27	Ethyl n-valerate			5.27	Éthyle, n-valérate d'		
5.28	Eugenol			5.28	Eugenol		
5.29	Ethyl decanoate	Ethyl caprate		5.29	Décanoate d'éthyl	Caprate d'éthyl	
5.30	Ethyl dodecanoate	Ethyl laurate		5.30	Dodécanoate d'éthyl	Laurate d'éthyl, Ethyl ester d'acide dodécanoïque	
5.31	Ethyl hexadecanoate	Ethyl palmitate		5.31	Hexadécanoate d'éthyl	Palmitate d'éthyl	
5.32	Ethyl oleate			5.32	Oléate d'Ethyl		
5.33	Ethyl levulinate	Ethyl 4-oxopentanoate, Ethyl levulate		5.33	Lévulinate d'éthyle	4-oxopentanoate d'éthyle, lévulate d'éthyle	
5.34	Elderberry Juice Concentrate			5.34	Jus de sureau concentré		
5.35	Ethyl anisate	Ethyl p-methoxybenzoate		5.35	Anisate d'éthyle		
5.36	Ethyl tetradecanoate	Ethyl myristate		5.36	Tétradécanoate d'éthyle	p-méthoxybenzoate d'éthyle	
5.37	Eucalyptus Oil	Eucalyptus globulus, oil		5.37	Essence d'eucalyptus	Essence d' <i>Eucalyptus</i> , Essence de gommier bleu	
6.1	Fennel seeds	Fennel, <i>Foeniculum vulgare</i> seeds		6.1	Fenouil, graines de	Fenouil	
6.2	Fenugreek oleoresine	<i>Trigonella foenum - graecum</i> L. oleoresin		6.2	Fenugrec oléorésine de		
6.3	Fenugreek seeds	<i>Trigonella foenum - graecum</i> L. seeds		6.3	Fenugrec, graines de		
6.4	Fenugreek seed, extract	<i>Trigonella foenum - graecum</i> L. seed extract		6.4	Fenugrec, extrait de graines de		
6.5	Fusel oil, refined			6.5	Fusel raffiné, huile de		
6.6	Fenchyl alcohol	Fenchol, 1,3,3-trimethyl-2-norbornanol		6.6	Alcool fenchylique		
6.7	Florentine Orris Concrete	Orris Oil		6.7	Concret d'iris de Florence		
6.8	Fennel Terpenes			6.8	Terpènes de fenouil		
7.1	Garlic	<i>Allium sativum</i> L.		7.1	Ail		
7.2	Garlic, oil	<i>Allium sativum</i> L. oil		7.2	Ail, huile d'		
7.3	Geraniol			7.3	Géranol		
7.4	Geranyl acetate	Geraniol acetate		7.4	Acétate de géranyle	Acétate de géranol	
7.5	Geranyl butyrate	3,7-Dimethyl-octa-2,6-dienyl butyrate		7.5	Butyrate de géranyle	Butyrate de diméthyl-3,7 octadiényle-2,6	



SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
7.6	Geranyl formate	3,7-Dimethyl-octa-2,6-dien-1-yl formate, geraniol formate		7.6	Géranyle, formate de	Formate de diméthyl-3,7 octadiényle-2,6	
7.7	Geranyl isovalerate			7.7	Géranyle, isovalérate de		
7.8	Geranyl propionate			7.8	Géranyle, propionate de		
7.9	Geranyl valerate			7.9	Géranyle, valérate de		
7.10	Ginger, oleoresin	<i>Zingibar officinale</i> Rosc. oleoresin		7.10	Gingembre, oléorésine de		
7.11	Ginger tubers dehydrated	Ginger, <i>Zingibar officinale</i> Rosc. tubers, dehydrated		7.11	Gingembre déshydraté, tubercules de	Gingembre	
7.12	Glycyrrhiza	Licorice, <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.		7.12	Glycyrrhiza	Régliasse	
7.13	Glycyrrhiza extract powder	Licorice extract powder, <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. extract powder		7.13	Glycyrrhiza, extrait de	Extrait de réglisse	
7.14	Guaiacol	o-Hydroxyanisole, o-Methoxyphenol		7.14	Guaiacol	o-Hydroxyanisole, o-Méthoxyphénol	
7.15	Geranium, rose, oil	Geranium oil, <i>Pelargonium graveolens</i> oil, <i>Pelargonium</i> oil		7.15	Géranium rose, huile de		
7.16	Grapefruit extract condensed	<i>Citrus paradisi</i> M. extract condensed, <i>Citrus decumana</i> L. extract condensed		7.16	Pamplemousse, extrait condensé de		
7.17	Ginger oil			7.17	Essence de gingembre		
7.18	Grape juice concentrate			7.18	Jus de raisin concentré		
7.19	Glycerol Tributyrate	Tributylin, Tributanoylglycerol, Glyceryl Tributyrate	60-01-5	7.19	Tributyrate de glycérol	Tributyline, tributanoylglycérol, Tributyrate de glycérile	60-01-5
8.1	Hemlock, oil	Oil of spruce, <i>Tsuga heterophylla</i> oil, <i>Tsuga canadensis</i> L. oil		8.1	Pruche, huile de	Huile d'épinette, Huile de Tsuga	
8.2	Heptan-4-one	Dipropyl ketone, 4-Heptanone		8.2	Heptanone-4	Dipropyl cétone, m Heptanone-4	
8.3	cis Hept-4-enal	cis-4-Heptenal		8.3	cis Heptène-4-ol	cis 4-Hepténol	
8.4	Heptan-2-one	Methyl amyl ketone		8.4	Heptan-2-one	Méthyle amyle cétone	
8.5	1,4-Heptanolactone	Gamma heptalactone, 1,4-Heptanolide		8.5	Heptanolactone-1,4	Gamma heptalactone	
8.6	Heptyl acetate			8.6	Heptyle, acétate d'		
8.7	Hexanal	Aldehyde C-6, Caproic aldehyde, Hexoic aldehyde, n-Caproaldehyde		8.7	Hexanal	Aldéhyde C-6, Aldéhyde caproïque, Aldéhyde hexoïque, n-Caproatdaldéhyde	
8.8	Trans-2-hexenal			8.8	Trans-hexène-2-al	Transhex-2-énal	
8.9	Hexane 2,3-dione	Acetyl butyryl		8.9	Hexanedione-2,3	Acétyl butyryl	
8.10	Hexanoic acid	n-Caproic acid		8.10	Hexanoïque, acide	Acide n-caproïque	
8.11	Hex-3-enal	cis-3-Hexenal		8.11	Hexène-3-al	Cis Hexène-3-yle	
8.12	1,4 Hexanolactone	Ethyl butyrolactone, gamma-Hexalactone		8.12	Hexanolactone-1,4	Éthyle butyrolactone d', Gamma-hexalactone	
8.13	Hex-2-en-1-ol	2-Hexenol, trans-2-Hexenol		8.13	Hex-3-ène-1-ol	Alcool de feuilles	
8.14	Hexyl acetate			8.14	Hexyle, acétate d'		
8.15	n-Hexyl alcohol	1-Hexanol, Hexan-1-ol		8.15	n-Hexylique, alcool	1-Hexanol	
8.16	Hexyl hexanoate	Hexyl caproate, Hexyl capronate		8.16	Hexanoate d'héxyle	Caproate d'héxyle, Capronate d'héxyle	
8.17	4(p-Hydroxy-phenyl)-	p-Hydroxy benzyl acetone		8.17	(Hydroxy-4-phenyl)-	p-Hydroxy benzyl	

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
	butan-2-one				4 butanone-2	acétone	
8.19	Hydrolyzed vegetable protein			8.19	Protéines végétales hydrolysées		
8.20	7-Hydroxy-3,7-dimethyl-octanal	Hydroxy-citronellal		8.20	Hydroxy-7, diméthyl-3,7 octanal		
9.1	Indole	1-Benzazole, 2,3-Benzopyrrole		9.1	Indole	1-Benzazole, 2,3-Benzopyrrole	
9.2	alpha-Ionone	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohex-1-enyl)-but-3-en-2-one		9.2	Alpha-Ionone		
9.3	beta-Ionone	4-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohex-1-enyl)-but-3-en-2-one		9.3	Beta-Ionone		
9.4	Isobornyl acetate	2-Camphanyl acetate		9.4	Isobornyle, acétate d'	Acétate 2-camphanyle	
9.5	Isobutyl acetate			9.5	Isobutyle, acétate d'		
9.6	Isobutyl phenylacetate			9.6	Isobutyle, phénylacétate d'		
9.7	Isobutyraldehyde	2-Methylpropanal		9.7	Isobutyraldéhyde		
9.8	Isopentyl acetate	Isoamyl acetate, Amylacetate ester		9.8	Isopentyle, acétate d'	Acétate d'isoamyle, Ester amylicétique	
9.9	Isopentyl formate	Isoamyl formate		9.9	Isopentyle, formiate	Formiate d'isoamyle	
9.10	Isopentyl isovalerate	Isoamyl isovalerate		9.10	Isopentyle, isovalérate d'	Isovalérate d'isoamyle	
9.11	Isopentyl propionate	Isoamyl propionate		9.11	Isopentyle, propionate d'	Propionate d'isoamyle	
9.12	Isopentyl salicylate	Isoamyl salicylate		9.12	Isopentyle, salicylate d'	Salicylate d'isoamyle	
9.13	4-Isopropyl benzaldehyde	Cuminaldehyde, Cumenic aldehyde		9.13	Isopropyl-4 benzaldéhyde	Cuminaldéhyde, Cuminique, aldéhyde	
9.14	Isobutyric acid	2-Methylpropanoic acid		9.14	Isobutyrique, acide		
9.15	Isovaleraldehyde	3-Methylbutyraldehyde		9.15	Isovaléraldéhyde	Méthyl-3 butyl aldéhyde	
9.16	Isovaleric acid			9.16	Isovalérique, acide		
9.17	Isoamyl butyrate	Isopentyl butyrate		9.17	Butyrate d'isoamyle		
9.18	Isobutyl formate			9.18	Formate d'isobutyle		
9.19	Isoeugenol	2-Methoxy-4-propenyl phenol		9.19	Iso-eugénol		
9.20	Isopentylamine	1-Amino-3-methyl butane, Isoamylamine		9.20	Isopentylamine		
9.21	Isopropyl acetate			9.21	Acétate d'isopropyle		
10.1	Juniper, oil	<i>Juniperus communis</i> L., oil		10.1	Essence de baies de genévrier		
10.2	Juniperberry powder	Juniperberry, <i>Juniperberry communis</i> L. powder		10.2	Genévrier, poudre de		
11.1	Dried ground whole krill	Whole krill, dried and ground		11.1	Krill entier, broyé, séché	krill entier, séché et broyé	
11.2	Pasteurized whole krill	Whole krill, pasteurized		11.2	Krill entier, pasteurisé		
12.1	Lemon, oil	<i>Citrus limonum</i> L. oil		12.1	Citron, huile de		
12.2	Lime, oil	<i>Citrus aurantifolia</i> S. oil		12.2	Limette, huile de		
12.3	Linalool			12.3	Linalol		
12.4	Linalyl acetate			12.4	Linalyle, acétate de		
12.5	Linalyl formate	Linalool formate		12.5	Linalyle, formiate de	Formiate de linalol	
12.6	Linalyl propionate	3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl-propanoate		12.6	Linalyle, propionate de	Diméthyl-3,7 octadiène-1,6 yl- 3, propanoate de	

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
12.7	Lovage root oil	<i>Levisticum officinale</i> K. root oil		12.7	Essence de livèche		
12.8	Lemon, oil, terpenes	<i>Citrus limonum</i> L. oil terpenes		12.8	Citron, terpènes d'essence d'		
12.9	Labdanum, resin	<i>Cistus ladaniferus</i> L., <i>Labdanum ciste</i> resin		12.9	Labdanum, résine		
12.10	Lime, oil terpenes	<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle oil terpenes		12.10	Lime, terpènes		
12.11	Linalyl butyrate	3,7-Dimethyl-octa-1,6-dien- 3-yl butyrate		12.11	Butyrate de linalyle		
12.12	Lemon Juice Concentrate			12.12	Jus de citron concentré		
12.13	d-Limonene	d-p-Mentha-1,8-diene		12.13	d-limonène		
13.1	Mace, oil	<i>Myristica fragans</i> H. arillodes oil		13.1	Essence de macis	Hydroxy	
13.2	Maltol	3-Hydroxy-2-methyl-4- pyrone		13.2	Maltol	Hydroxy-3 méthyle - 2 pyrone 4	
13.3	Mandarin oil	Tangerine oil, <i>Citrus reticula blanco</i> oil		13.3	Mandarine, huile de	Huile de tangerine	
13.4	Marjoram, sweet	<i>Marjorana hortensis</i> M.		13.4	Marjolaine douce		
13.5	4-(p- Methoxyphenyl)butan- 2-one	Raspberry ketone methyl ether, Anisyl acetone		13.5	(p-Méthoxyphényl)- 4 butanone-2	Méthyle éther cétone de framboise, Anisylacétone	
13.6	2-Methoxy-4- vinylphenol	4-Vinyl guaiacol		13.6	Méthoxy-2 vinyl-4 phénol	Vinyl-4 guaiacol	
13.7	p- Methylacetophenone	4-methylacetophenone		13.7	p-Méthylacéto- phénone	4-méthylacéto-phénone	
13.8	Methyl anthranilate			13.8	Méthyle, anthranilate de		
13.9	2-Methylbutyric acid	2-Methylbutanoic acid		13.9	Acide méthyl-2 butyrique	Acide méthyl-2 butanoïque	
13.11	Methyl cinnamate			13.11	Méthyle, cinnamate de		
13.12	6-Methyl coumarin			13.12	Méthyl-6 coumarine		
13.14	5-Methylhexan-2-one	Isoamyl methyl ketone		13.14	5-Méthylhexanone-2	Isoamyle, méthyle cétone d'	
13.15	Methyl hexyl ketone	2-Octanone		13.15	Méthyle hexyle cétone	2-Octanone	
13.16	Methyl non-2-ynoate	Methyl octine carbonate, Methyl octyne carbonate		13.16	Méthyle, nonyne-2 oate de	Méthyle, octyne carbonate de, Méthyle, octine carbonate de	
13.17	Methyl oct-2-ynoate	Methyl heptine carbonate		13.17	Méthyle, octyne-2 oate de	Méthyle, heptine carbonate de	
13.18	4-Methyl-1-phenyl-2- pentanone	Isobutyl benzyl ketone		13.18	Méthyl-4 phényl-1 pentanone-2	Isobutyle, benzyle cétone de	
13.19	Methyl salicylate			13.19	Méthyle, salicylate de		
13.20	Methyl thiobutyrate	Methane thiol-n-butyrate		13.20	Butyrate de thiométhyle	Butyrate de n- thiométhane	
13.21	3- Methylthiopropionalde hyde	Methyl beta- mercaptopropionaldehyde		13.21	3-Méthylthiopro- pionaldéhyde	Méthyle bêta-mer- captopropional-déhyde	
13.22	Monosodium glutamate			13.22	Glutamate monosodique		
13.23	Musk ambrette			13.23	Musc ambrette		
13.24	Marshmallow root powder	<i>Althaeae officinalis</i> L. root dehydrated, ground; Marsh mallow root		13.24	Guimauve broyées, racines de		
13.25	l-and dl-Menthol	Menthol		13.25	L et DL-Menthol		
13.27	2-Methoxy cinnamic aldehyde	o-Methoxy cinnamic aldehyde, Methoxycinnamaldehyde		13.27	Aldéhyde 2-méthoxy cinnamique		

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
13.28	1-(4-methoxyphenyl)pent-1-en-3-one	Ethone		13.28	1-(4-méthoxyphényl) pent-1-én-3-one		
13.29	4-Methoxytoluene	p-Tolyl methyl ether, p-Cresyl methyl ether, p-Methylanisole		13.29	4-méthoxytoluène		
13.30	2-Methyl-butan-2-ol	t-Amyl alcohol		13.30	2-méthyl-butén-2-ol		
13.31	Methyl isobutyrate	2-Methyl propanoic acid methyl ester		13.31	Isobutyrate de méthyle		
13.32	Methyl N-methyl anthranilate	Dimethyl anthranilate		13.32	Anthranilate de méthyl N-méthyle		
13.33	Methyl-alpha-ionone			13.33	Alpha-ionone de méthyle		
13.34	Methyl-beta-ionone			13.34	Bêta-ionone de méthyle		
13.35	Methyl phenylacetate	Methyl alpha-toluate		13.35	Méthylphényl acétate 14.1		
14.1	n-Nonanal	Aldehyde C-9		14.1	n-Nonanal	Aldéhyde C-9	
14.2	Gamma-nonalactone	Aldehyde C-18		14.2	Gamma-nonalactone	Aldéhyde C-18	
14.3	Nutmeg, oil	<i>Myristica fragans</i> Houtt. oil		14.3	Muscade, huile de		
14.4	Nonan-1-ol	Nonyl alcohol		14.4	Nonan-1-ol		
14.5	Nonan-2-one	Methyl heptyl ketone		14.5	Nonan-2-one		
14.6	Neroli extract	<i>Citrus aurantium</i> L. subspecies <i>amara</i> L. extract		14.6	Essence de néroli		
14.7	Neohesperidin dihydrochalcone			14.7	Dihydrochalcone de néohespéridine (NHDC)		
15.1	n-Octanal	Aldehyde C-8, Caprylic aldehyde		15.1	n-Octanal	Aldéhyde C-8, Aldéhyde caprilique	
15.2	Octanoic acid	n-Caprylic acid		15.2	Octanoïque, acide	Acide n-caprilique	
15.3	Octan-1-ol	n-Octyl alcohol, Caprylic alcohol, Alcohol C-8		15.3	Octanol-1	Alcool n-octylique, Alcool caprylique, Alcool C-8	
15.4	1,4Octanolactone	gamma-Octalactone, n-Octalactone		15.4	Octanolactone-1,4	Gamma octalactone, n-Octalactone	
15.5	Oct-1-en-3-ol	Amyl vinyl carbinol		15.5	Octène-1 ol-3	Vinyl amylocarbinol	
15.6	Onion, oil	<i>Allium cepa</i> L. oil		15.6	Oignon, huile d'		
15.7	Orange, oil	<i>Citrus sinensis</i> oil		15.7	Orange, huile d'		
15.8	Orange, oil, terpenes	<i>Citrus sinensis</i> oil, terpenes		15.8	Terpènes de l'essence d'orange		
15.9	Orange, oil, terpeneless	<i>Citrus sinensis</i> oil terpeneless		15.9	Essence d'orange sans terpènes		
15.10	Orange Juice Concentrate			15.10	Jus d'orange concentré		
16.1	1,15-pentadecanolactone			16.1	Lactone-15 pentadécanol-1	Pentadécanolide-15 lacton d'angélique, Thibétolide	
16.2	2,3-Pentanedione	Acetyl propionyl		16.2	Pentanedione-2,3	Acétyl propionyle	
16.3	Pentyl acetate	Amyl acetate		16.3	Pentyle, acétate de	Acétate d'amyle	
16.4	Pentyl benzoate	Amyl benzoate		16.4	Pentyle, benzoate de	Benzoate d'amyle	
16.5	Pentyl butyrate	Amyl butyrate		16.5	Pentyle, butyrate de	Butyrate d'amyle	
16.6	alpha-Pentyl cinnamaldehyde	alpha-Amyl cinnamaldehyde		16.6	alpha-Pentylcinnamique aldéhyde	alpha-Amylcinnamique aldéhyde	
16.7	Pentyl cinnamate	Amyl cinnamate		16.7	Pentyle, cinnamate de	Amyle, cinnamate de	

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
16.8	Pentyl formate	Amyl formate		16.8	Pentyle, formiate de	Formiate d'amyle	
16.9	Pentyl hexanoate	Amyl caproate, Amyl hexanoate, Pentyl caproate		16.9	Pentyle, hexanoate de	Caproate d'amyle, Hexanoate d'amyle, Caproate de pentyle	
16.11	Pentyl phenylacetate	Amyl phenylacetate		16.11	Pentyle, phénylacétate de	Amyle, phénylacétate d'	
16.12	Pentyl propionate	Amyl propionate		16.12	Pentyle, propionate	Propionate d'amyle	
16.13	Pentyl salicylate	Amyl salicylate		16.13	Pentyle, salicylate	Salicylate d'amyle	
16.14	Pentyl valerate	Amyl valerate		16.14	Pentyle, valérate de	Valérate d'amyle	
16.15	Pepper, black	<i>Piper nigrum</i> L. leaves and twigs		16.15	Poivre noir		
16.16	Pepper, black, oil	<i>Piper nigrum</i> L. oil		16.16	Poivre noir, huile		
16.17	Pepper, black, oleoresin	<i>Piper nigrum</i> L. oleoresin		16.17	Poivre noir, oléorésine de		
16.18	Pepper, tabasco	Cayenne pepper, Chillies, <i>Capsicum frutescens</i> L.		16.18	Piment tabasco	Piment de Cayenne, Piment fort	
16.19	Peppermint	<i>Mentha piperita</i> L.		16.19	Menthe poivrée		
16.20	Peppermint, oil	<i>Mentha piperita</i> L. oil		16.20	Menthe poivrée, huile de		
16.21	Petitgrain, oil	<i>Citrus aurantium</i> L. leaves and twigs oil		16.21	Petitgrain, huile de		
16.22	alpha-Phellandrene	p-Mentha-1,5-diene		16.22	alpha-Phellandrène	p-Menthadiène 1,5	
16.23	Phenylacetic acid	alpha-Toluic acid		16.23	Phénylacétique, acide	Acide alpha-toluique	
16.24	4-Phenyl-3-buten-2-one	Benzylidene acetone, Benzal acetone		16.24	Phényl-4 butène-3 one-2	Benzylidène acétone, Benzylacétone	
16.25	2-Phenyl ethanol	2-Phenyl-ethyl alcohol		16.25	Phényléthylque, alcool secondaire	Phényl-2 éthyle, alcool de	
16.26	2-Phenyl ethyl acetate	Phenyl ethyl acetate		16.26	Acétate de phényl-2 éthyle	Phényl éthyle, acétate de	
16.27	2-Phenyl ethyl phenyl acetate			16.27	Phényl-2 éthyle, phénylacétate de		
16.28	2-Phenyl ethyl propionate			16.28	Phényl-2 éthyle, propionate de		
16.29	3-phenyl propionaldehyde	Hydrocinnamaldehyde		16.29	Phényl-3 propionaldéhyde	Hydrocinnamique, aldéhyde	
16.30	1-Phenylpropan-1-ol	alpha-Ethyl-benzyl alcohol, Phenylethyl carbinol		16.30	1-Phenylpropan-ol-1	Alcool alpha-éthylbenzyle, Phényléthyle carbinol	
16.31	3-Phenylpropan-1-ol	Benzyl ethyl alcohol, 3-Phenyl propyl alcohol, Hydrocinnamic alcohol		16.31	Phényl-3 propanol-1	Alcool de benzyl éthyle, Alcool de phényl-3 propyle, Alcool hydrocinnamique	
16.32	Pimenta, oil	Allspice oil, <i>Pimenta dioica</i> oil		16.32	Piment de la Jamaïque, huile de	Huile de toute-épice, Huile de quatre-épice	
16.33	Pin-2-ene	Alpha-Pinene		16.33	Pinène-2	Alpha-pinène	
16.34	Piperonaldehyde	Piperonal, Heliotropine		16.34	Pipéronaldéhyde	Pipéronal, Héliotropine	
16.35	Propan-1-ol	n-Propyl alcohol		16.35	1-Propanol	Alcool n-propylique	
16.36	Prop-2-enethiol	Allyl mercaptan		16.36	Prop-2-énéthiol	Allyl mercaptan	
16.37	Propenylguaethol	2-Ethoxy-5-propenyl-phenol, Cinnamyl methyl ketone		16.37	5-Propenylguaethole	2-Ethoxy-5-propenyl phénol, Méthyle cétone cinnamyle	
16.38	Propyl acetate			16.38	Acétate de propyle		
16.39	Propyl benzoate			16.39	Benzoate de propyle		
16.40	Peach juice concentrated			16.40	Pêche jus de, concentré		
16.41	Pentan-2-one	Methyl propyl ketone, 2-Pentanone		16.41	Pentan-2-one		
16.42	Phenyl acetaldehyde			16.42	Acétaldéhyde de phényle		
16.43	2-Phenyl ethyl	Phenethyl cinnamate,		16.43	Cinnamate de 2-		

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
	cinnamate	Benzyl carbiny l cinnamate			phényl éthyle		
16.44	Propionaldehyde	Propyl aldehyde, Methyl acetaldehyde, Propanal		16.44	Propionaldéhyde		
16.45	Pineapple Juice Concentrate			16.45	Jus d'ananas concentré		
16.46	Pyruvic acid			16.46	Acide pyruvique		
16.47	Curly Parsley Flakes, dehydrated	Curly Parsley Flakes; or <i>Petroselinum crispum</i> , L., dehydrated		16.47	Persil frisé en flocons, déshydraté	or Persil frisé en flocons; or <i>Petroselinum crispum</i> , L., déshydraté)	
17.1	Quassia	<i>Quassia amara</i> L. wood		17.1	Quassier		
17.2	Quillaia extract	Quillaia saponaria molina, soap bark tree		17.2	Extrait de quillaia		
18.1	Rhodinol	alpha-Citronellol, l-Citronellol, 3,7-Dimethyl-7-octen-1-ol		18.1	Rhodinol		
18.2	Rum extractives			18.2	Extraits de rhum		
18.3	Rose oil Bulgarian	Attar of roses		18.3	Essence de rose de Damas		
18.4	Rosemary oil	<i>Rosmarinus officinalis</i> L. oil		18.4	Huile de romarin		
18.5	Ribotide	Disodium Inosinate/Disodium Guanylate		18.5	Ribotide		
19.1	Sage	<i>Salvia officinalis</i> L.		19.1	Sauge		
19.2	Skatole			19.2	Skatole		
19.3	Storax resinoid	Styrax resinoid, <i>Liquidambar styraciflua</i> L. resinoid, <i>Liquidambar orientalis</i> Mill. resinoid		19.3	Storax, résine de	Styrax, résine de	
19.4	Sugarcane molasses, extract	Molasses extract condensed		19.4	Mélasses de canne à sucre, extrait condensé de	Extrait de mélasses	
19.5	Spearmint oil	<i>Menta spicata</i> Houds oil		19.5	Menthe piquante, essence de		
19.6	Sage oil	Salva officinalis oil, Dalmatian oil of sage		19.6	Essence de sauge		
20.1	alpha-Terpineol			20.1	Alpha-Terpineol		
20.2	Terpinyl acetate	p-Menth-1-en-8-yl-acetate		20.2	Acétate de terpinyle	p-Menthène-1 yl-8, acétate de	
20.3	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	Cyclohexapyrazine		20.3	Tétra-5,6,7,8 hydroquinoxaline	Cyclohexapyrazine	
20.4	Thyme	<i>Thymus vulgaris</i> , <i>Thymus zygis</i>		20.4	Thym, rouge d'Espagne		
20.5	Thyme, oil	<i>Thymus vulgaris</i> oil, <i>Thymus zygis</i> oil		20.5	Thym, rouge d'Espagne, huile de		
20.6	p-Tolyl acetate	p-Cresyl acetate		20.6	Acétate de p-tolyle	Acétate de p-crésyle	
20.7	Tolualdehydes	Tolyl aldehydes		20.7	Tolualdéhydes (mélange d'isomère o,m,p)	Aldéhydes de tolyl	
20.8	<i>not in English version</i>			20.8	(Triméthyl-2,6,6 cyclo-hexène-2-yl)-pentène-1 one-3	Méthyl alpha-ionone, Méthylionone alpha	
20.9	2,3,5-Trimethylpyrazine			20.9	Triméthyl-2,3,5 pyrazine		
20.10	Tetradecanal	Myristaldehyde; Aldehyde C-14, myristic		20.10	Tetradécanal		
20.11	Thymol	3-p-Cymenol		20.11	Thymol		
20.12	Thyme, wild, powder,	<i>Thymus serpyllum</i> L. aerial part dehydrated, ground (serpolet)		20.12	Thym sauvage, serpolet, poudre de		

SCHEDULE V PART I				ANNEXE V PARTIE I			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
20.13	4-Terpinenol	Terpinen-4-ol, p-Menth-1-en-4-ol		20.13	4-terpinéol		
20.14	Tetradecanoic acid	Myristic acid		20.14	Acide tétradécanoïque		
20.15	2,3,5,6-Tetramethyl pyrazine			20.15	2,3,5,6,-tétraméthylpyrazine		
20.17	Turmeric oleoresin	<i>Curcuma longa</i> L. oleoresin		20.17	Oléorésine de curcuma		
21.1	gamma-Undecalactone	Aldehyde-C14; Peach aldehyde		21.1	Gamma-Undecalactone	Aldéhyde-C14, Aldéhyde de pêche	
21.2	Undecan-2-one	Methyl nonyl ketone, 2-Undecanone		21.2	Undécanone-2	Méthyl nonyl cétone	
21.3	10-Undecen-1-al	Undec-10-enal, 10-Undecylenic aldehyde, 10-Undecenal		21.3			
22.1	n-Valeric acid	Pentanoic acid		22.1	n-Valérique, acide	Acide pentanoïque	
22.2	Vanilla, oleoresin			22.2	Vanille, oléorésine de		
22.3	Vanilla pods with seeds,			22.3	Vanille, écales et graines immatures, bouillies, déshydratées	Vanille	
22.4	Vanillin			22.4	Vanilline		
22.5	Veratraldehyde	Methylvanillin		22.5	Vératraldéhyde		
23.1	Wintergreen oil	<i>Gaultheria procumbens</i> L. oil		23.1	Huile de Gaulthérie		
25.3	Ylang Ylang oil	<i>Cananga odorata</i> (Lam) Hook & Thoms, Cananga Ylang-Ylang		25.3	Essence de Ylang Ylang courant		
26.1	Zingerone	4-(4-Hydroxy-3-methoxy phenyl)-2-butanone		26.1	Zingérone		
<b>SCHEDULE V PART II</b>				<b>ANNEXE V PARTIE II</b> Tous les items figurant à la partie I de la présente annexe qui portent l'une ou l'autre des désignations "Qualité fourragère" ou "Feed Grade".			
	Column I International Name	Column II Common name(s)	Colonne III CAS		Colonne I Nom International de l'aliment	Colonne II Nom(s) commun(s)	Colonne III CAS
12.1	Liquid Smoke	Smoke flavoring		12.1	Fumée liquide	Arôme de fumée	
15.1	Origanum Oil	<i>Origanum vulgare</i> spp. <i>hirtum</i> oil		15.1	essence d'Origanum	essence d' <i>Origanum vulgare</i> spp. <i>hirtum</i>	

SCHEDULE V - PART I INDEX				ANNEXE V - PARTIE I INDEX			
Ingredient Name	Item	Max Limit (Ppm)	CAS #	Nom De L' Ingrédient	Article	Limite Max. (Ppm)	No. CAS
<b>-A-</b>				<b>-A-</b>			
Acacia decurrens Willd. var. dealbata	2.31	0.17	-- -- --	Acacia noir *	2.31	0.17	----
Acetaldehyde *	1.1	10	75-07-0	Acétaldéhyde *	1.1	10	75-07-0
Acetate C 10	4.5	100	112-17-4	Acétaldéhyde de méthyle	16.44	1	123-38-6
Acetate C 12	4.26	5	112-66-3	Acétaldéhyde de phényle *	16.42	5	122-78-1
Acetate PA	1.9	100	7493-74-5	Acétate 2-camphanyl	9.4	5	125-12-2
Acetic aldehyde	1.1	10	75-07-0	Acétate C-10	4.5	100	112-17-4
Acetoacetic ester	5.5	50	141-97-9	Acétate C-12	4.26	5	112-66-3
Acetoin *	1.2	50	513-86-0	Acétate d'amyle	16.3	100	628-63-7
2' Acetonaphthone *	1.3	5	93-08-3	Acétate d'anisyle*	1.14	15	104-21-2
Acetophenone *	1.4	10	98-86-2	Acétate d'éthyle *	5.4	100	141-78-6
Acetyl butyryl	8.9	5	3848-24-6	Acétate d'heptyle	8.6	5	112-06-1
Acetyl methyl-carbinol	1.2	50	513-86-0	Acétate d'hexyle	8.14	50	108-84-9
Acetyl propionyl	16.2	20	600-14-6	Acétate d'isoamyle	9.8	100	123-92-2
2 Acetylpyridine *	1.5	3	1122-62-9	Acétate d'isobornyle*	9.4	5	125-12-2
2 Acetylthiazole *	1.6	1	24295-03-2	Acétate d'isobutyle*	9.5	100	110-19-0
Alcohol C 8	15.3	5	111-87-5	Acétate d'isopentyle*	9.8	100	123-92-2
Alcohol C-10	4.31	10	112-30-1	Acétate d'isopropyle *	9.21	70	108-21-4
Alcohol C 12	4.24	10	112-53-8	Acétate de benzyle*	2.4	100	140-11-4
Aldehyde C 6	8.7	100	66-25-1	Acétate de <i>n</i> -butyle*	2.16	30	123-86-4
Aldehyde C 8	15.1	1.5	124-13-0	Acétate de cinnamyle*	3.12	100	103-54-8
Aldehyde C 9	14.1	1.5	124-19-6	Acétate de citronellyle *	3.35	10	150-84-5
Aldehyde C 10	4.1	14	112-31-2	Acétate de <i>p</i> -crésyle	20.6	100	140-39-6
Aldehyde C-14	21.1	31.25	104-67-6	Acétate de cyclohexyle	3.22	100	622-45-7
Aldehyde C-14, Myristic	20.10	100	124-25-4	Acétate de décanyle	4.5	100	112-17-4
Aldehyde C 18	14.2	32	104-61-0	Acétate de décyle	4.5	100	112-17-4
Alfalfa extract *	1.16	100	99999-19-5	Acétate de diméthyl	4.19	100	151-05-3
Allium cepa L. oil	15.6	100	8002-72-0	Acétate de diméthyl-1, benzyl carbinyle *	4.19	100	151-05-3
Allium sativum L.	7.1	100	----	Acétate de 3,7-diméthyl- 6-octényle	3.35	10	150-84-5
Allium sativum L., oil	7.2	100	8000-78-0	Acétate de dodécanyle	4.26	5	112-66-3
Allspice oil	16.32	100	8006-77-7	Acétate de dodécyle	4.26	5	112-66-3
Allyl 3 cyclohexyl 1 propionate *	1.7	10	2705-87-5	Acétate de géranol	7.4	12.5	105-87-3
Allyl caproate	1.8	3	123-68-2	Acétate de géranyle *	7.4	12.5	105-87-3
Allyl cyclohexane Propionate	1.7	10	2705-87-5	Acétate de lauryl	4.26	5	112-66-3
Allyl hexanoate *	1.8	3	123-68-2	Acétate de linalyle*	12.4	12.5	115-95-7
Allyl mercaptan	16.36	2	870-23-5	Acétate de <i>p</i> -méthoxybenzyle	1.14	15	104-21-2
Allyl phenoxyacetate *	1.9	100	7493-74-5	Acétate de pentyle*	16.3	100	628-63-7
Althaeae officinalis L. root dehydrated, ground	13.24	100	----	Acétate de phényl-2 éthyle *	16.26	5	103-45-7
1-Amino-3-methyl butane	9.20	1	107-85-7	Acétate de phényl éthyle	16.26	5	103-45-7
Amyl acetate	16.3	100	628-63-7	Acétate de propyle *	16.38	15	109-60-4
Amyl acetic ester	9.8	100	123-92-2	Acétate de terpinyle *	20.2	40	80-26-2
t-Amyl alcohol	13.30	2	75-85-4	Acétate de <i>p</i> -tolyle *	20.6	100	140-39-6
Amyl benzoate	16.4	100	2049-96-9	Acétate PA	1.9	100	7493-74-5
Amyl butyrate	16.5	10	540-18-1	Acétoïne *	1.2	50	513-86-0
Amyl caproate	16.9	20	540-07-8	Acétoacétate d'éthyle*	5.5	50	141-97-9
alpha-Amyl cinnamaldehyde	16.6	5	1331-92-6	2'-Acétonaphthone *	1.3	5	93-08-3
Amyl cinnamate	16.7	100	3487-99-8	Acétophénone *	1.4	10	98-86-2
Amyl formate	16.8	30	638-49-3	Acétyl-2 thiazole *	1.6	1	4295-03-2
Amyl hexanoate	16.9	20	540-07-8	Acétyl butyryl	8.9	5	3848-24-6
Amyl isovalerate	16.10	30	25415-62-7	Acétyl méthyle de carbinol	1.2	50	513-86-0 <sup>0</sup>
Amyl phenylacetate	16.11	5	102-19-2	Acétyl propionyle	16.2	20	600-14-6
Amyl propionate	16.12	70	624-54-4	Acétyl-2 pyridine *	1.5	3	1122-62-9
Amyl salicylate	16.13	100	2050-08-0	Acide butyrique *	2.21	100	107-92-6
Amyl valerate	16.14	50	2173-56-0	Acide <i>n</i> -caprilique	15.2	50	124-07-2
Amyl vinyl carbinol	15.5	100	3391-86-4	Acide <i>n</i> -caprique	4.2	10	334-48-5
trans-Anethole *	1.10	62.5	104-46-1	Acide <i>n</i> -caproïque	8.10	10	142-62-1
Anethum graveolens L. seeds	4.10	100	----				



Angelica archangelica L. root dehydrated *	1.17	100	-- --	Acide décanoïque	4.2	10	334-48-5
Angelica lactone	16.1	1	106-02-5	Acide dodécanoïque *	4.30	100	143-07-7
Angelica root ground	1.17	100	-- --	Acide hexanoïque	8.10	10	142-62-1
Angelica root powder	1.17	100	-- --	Acide isobutyrique*	9.14	40	79-31-2
Aniba rosaedora oil	2.12	100	-- --	Acide isovalérique*	9.16	15	503-74-2
p-Anisaldehyde *	1.11	50	123-11-5	Acide laurique	4.30	100	143-07-7
Anise, oil *	1.12	<62.5	8007-70-3	Acide méthyl-2 butanoïque	13.9	100	116-53-0
				Acide méthyl-2 butyrique *	13.9	100	116-53-0
Anise seeds *	1.13	<1 <sup>Safrole</sup>	99999-27-4	Acide méthyl-2 propanoïque	9.14	40	79-31-2
		<62.5 <sup>Anethole</sup>		Acide myristique	20.14	10	544-63-8
Aniseed	1.13	<1 <sup>Safrole</sup>	99999-27-4	Acide octanoïque*	15.2	50	124-07-2
		<62.5 <sup>Anethole</sup>		Acide pentanoïque	22.1	10	142-62-1
Anisic aldehyde	1.11	50	123-11-5	Acide phénylacétique*	16.23	30	103-82-2
Anisyl acetate *	1.14	15	104-21-2	Acide pyruvique *	16.46	30	127-17-3
Anisyl acetone	13.5	20	104-20-1	Acide tétradécanoïque *	20.14	10	544-63-8
Anisyl alcohol	1.18	20	105-13-5	Acide a-toluique	16.23	30	103-82-2
Anisyl formate	1.19	15	104-01-8	Acide n-valérique*	22.1	10	142-62-1
Apium graveolens L. seed oleoresin	3.7	100	-- --	Acides du beurre *	2.14	100	9999-21-1
Apple essence	1.20	100	-- --	Acrylate d' éthyl	5.6	1	140-88-5
Apple extract	1.15	100	-- --	Ail *	7.1	100	-- --
Apple flavor isolates	1.15	100	-- --	Alcool C-12	4.24	10	112-53-8
Apple juice concentrate	1.21	100	-- --	Alcool C-8	15.3	5	111-87-5
Apple, wild crab, peelings, extract, condensed	1.15	100	-- --	Alcool C-10	4.31	10	112-30-1
Attar of roses	18.3	100	8007-01-0	Alcool t-amylque	13.30	2	75-85-4
Aubepine liquid	1.11	50	123-11-5	Alcool anisique *	1.18	20	105-13-5
				Alcool benzylique*	2.5	100	100-51-6
<b>-B-</b>				Alcool caprique	4.31	10	112-30-1
Balsam, Peru, bark extract *	2.1	100	8007-00-9	Alcool caprylique	15.3	5	111-87-5
Balsam, Peru, oil *	2.2	8	8007-00-9	Alcool cinnamique	3.13	30	104-54-1
Banana oil *	2.26	100	-- --	Alcool de benzyl éthyle	16.31	100	122-97-4
Balsam, tolu tree extract *	2.38	100	9000-64-0	Alcool de feuilles	8.13	5	928-95-0
Barley distillers extract denatured (Hordeum vulgare) *	2.25	100	-- --	Alcool de phényl-2 éthyle	16.25	20	60-12-8
Benzaldehyde, free from chlorine *	2.3	100	100-52-7	Alcool de phényl-3 propyle	16.31	100	122-97-4
1 Benzazole	9.1	0.5	120-72-9	Alcool décylque	4.31	10	112-30-1
1,2-Benzodihydropyrone	4.8	30	119-84-6	Alcool dodécylque	4.24	10	112-53-8
Benzoic aldehyde	2.3	100	100-52-7	Alcool a-éthylbenzyle	16.30	100	93-54-9
Benzoylbenzene	2.39	5	119-61-9	Alcool fenhylique *	.6	2	1632-73-1
Benzophenone	2.39	5	119-61-9	Alcool n-hexylique*	.15	30	111-27-3
2,3 Benzopyrrole	9.1	0.5	120-72-9	Alcool hydrocinnamique	16.31	100	122-97-4
Benzoyl acetate	5.8	100	94-02-0	Alcool laurique	4.24	10	112-53-8
Benzyl 3 methyl butyrate	2.7	100	103-38-8	Alcool n-octylique	15.3	5	111-87-5
Benzyl acetate *	2.4	100	140-11-4	Alcool p-méthoxybenzylique	1.18	20	105-13-5
Benzyl acetone	16.24	2	122-57-6	Aldéhyde 2-méthoxy cinnamique *	13.27	10	1504-74-1
Benzyl alcohol *	2.5	100	100-51-6	Alcool nonylique	14.4	2	143-08-8
Benzyl alpha toluate	2.8	5	102-16-9	Alcool n-propylique	16.35	100	71-23-8
Benzyl benzoate *	2.6	100	120-51-4	Alcool secondaire phényléthylique*	16.25	20	60-12-8
Benzyl butanoate	2.27	50	103-37-7	Aldéhyde C-10	4.1	14	112-31-2
Benzyl butyrate *	2.27	50	103-37-7	Aldéhyde C-18	14.2	32	104-61-0
Benzyl carbonyl cinnamate	16.43	5	103-53-7	Aldéhyde C-6	8.7	100	66-25-1
Benzyl cinnamate *	2.28	5	103-41-3	Aldéhyde C-8	15.1	1.5	124-13-0
Benzyl ethyl alcohol	16.31	100	122-97-4	Aldéhyde C-9	14.1	1.5	124-19-6
Benzyl o-hydroxybenzoate	2.30	2	118-58-1	Aldéhyde C-14 (myristique)	20.10	8	124-25-4
Benzylidene acetone	16.24	2	122-57-6	Aldéhyde C-14	21.1	31.25	104-67-6
Benzyl isobutyrate *	2.29	10	103-28-6	Aldéhyde acétique	1.1	10	75-07-0
Benzyl isovalerate *	2.7	100	103-38-8	Aldéhyde a-amylcinnamique	16.6	5	1331-92-6
Benzyl-2-methyl Propanoate	2.29	10	103-28-6	Aldéhyde benzoïque	2.3	100	100-52-7
Benzyl phenyl acetate *	2.8	5	102-16-9	Aldéhyde butyrique	2.33	1	123-72-8
Benzyl propionate *	2.9	20	122-63-4	Aldéhyde caprilque	15.1	1.5	124-13-0
Benzyl salicylate *	2.30	2	118-58-1	Aldéhyde caprique	4.1	14	112-31-2
Bergamot oil *	2.34	100	8007-75-8	Aldéhyde caproïque	8.7	100	66-25-1
Betula albe L.leaves, dehydrated, ground	2.23	12.5	-- --	Aldéhyde cinnamique	3.8	17.5	104-55-2
Betula lenta L. oil	2.11	12.5	68917-50-0	Aldéhyde cuminique	9.13	15	122-03-2
Birch, sweet leaves, dehydrated, ground *	2.23	12.5	-- --	Aldéhyde de pêche	21.1	31.25	104-67-6
Birch, sweet, oil *	2.11	12.5	68917-50-0	Aldéhyde de propyle	16.44	1	123-38-6
Blackberry juice concentrate *	2.35	100	-- --	Aldéhyde de tolyl	20.7	30	1334-78-7
Black current juice concentrate *	2.36	100	-- --	Aldéhyde hexoïque	8.7	100	66-25-1
Black wattle *	2.31	0.17	-- --	Aldéhyde hydrocinnamique	16.29	100	104-53-0
				Aldéhyde laurique	4.29	7	112-54-9

Blueberry juice concentrate *	2.37	100	-- --	Aldéhyde myristique	20.10	8	124-25-4	
Bois de rose, oil *	2.12	100	-- --	Aldéhyde orthométhoxy				
2-Bornanone	3.30	25	76-22-2	cinnamique	13.27	10	1504-74-1	
Bromélia	5.3	100	93-18-5	Aldéhyde $\alpha$ -pentylcinnamique *	16.6	5	1331-92-6	
Butanal	2.33	1	123-72-8	Aldéhyde 10-undécylénique,	21.3	5	112-45-8	
Butanedione *	2.13	50	431-03-8	<i>Allium sativum</i> L.	7.1	100	-- --	
2-Butanone *	2.24	100	78-93-3	1-amino-3-méthyl butane	9.20	1	107-85-7	
Butter acids *	2.14	100	99999-21-1	Amyl vinyl carbinol	15.5	100	3391-86-4	
Butter esters *	2.15	100	99999-21-2	<i>trans</i> -Anéthole *	1.10	62.5	104-46-1	
n Butyl acetate *	2.16	30	123-86-4	Angélique broyées, racine d' *	1.17	100	-- --	
Butyl aldehyde	2.33	1	123-72-8	<i>p</i> -Anisaldéhyde *	1.11	50	123-11-5	
Butylamine *	2.32	1	109-73-9	Anis aldéique	1.11	50	123-11-5	
Butyl butyrate *	2.40	50	109-21-7	Anisate d'éthyle *	5.35	0.5	94-30-4	
n-Butyl butyrate	2.40	50	109-21-7	Anisylacétone	13.5	20	104-20-1	
Butyl butyrolactate	2.18	10	7492-70-8	Anthranilate de diméthyle		13.32	5	85-91-6
Butyl butyryllactate *	2.18	10	7492-70-8	Anthranilate de méthyl <i>n</i> -méthyle *		13.32	5	85-91-6
Butyl isovalerate *	2.17	100	109-19-3	Anthranilate de méthyle*		13.8	37.5	134-20-3
Butyl lactate *	2.19	10	138-22-7	Arôme de 1,3,3-Triméthyl bornan-2-ol		6.6	2	1632-73-1
4 Butyl 1,4 octanolactone *	2.20	100	7774-47-2	Aubépine		1.11	50	123-11-5
4 Butyl 4 octanolide	2.20	100	7774-47-2					
Butyraldehyde *	2.33	1	123-72-8	<b>-B-</b>				
Butyric acid *	2.21	100	107-92-6	Benzaldéhyde, sans chlore *		2.3	100	100-52-7
Butyric aldehyde	2.33	1	123-72-8	1-Benzarole		9.1	0.5	120-72-9
1,4 Butyrolactone *	2.22	10	96-48-0	Benzoate d'amyle		16.4	100	2049-96-9
gamma Butyrolactone	2.22	10	96-48-0	Benzoate d'éthyle*		5.9	10	93-89-0
				Benzoate de benzyle*		2.6	100	120-51-4
<b>-C-</b>				Benzoate de pentyle*		16.4	100	2049-96-9
<i>Camomille allemande Matricaria</i>	3.37	100	-- --	Benzoate de propyle *		16.39	100	2315-68-6
2 Camphanyl acetate	9.4	5	125-12-2	1,2-Benzodihydropyrone		4.8	30	119-84-6
Camphene *	3.39	2	79-92-5	Benzophénone		2.39	5	119-61-9
Camphor crystals *	3.30	25	76-22-2	2,3-Benzopyrrole		9.1	0.5	120-72-9
Camphor oil, white *	3.31	0.03	8008-51-3	Benzoylacétone		16.24	2	122-57-6
Cananga odorata (Lam) Hook & Thoms	25.3	100	8006-81-3	Benzoylacétate		5.8	100	94-02-0
Cananga ylang-ylang	25.3	100	8006-81-3	Benzoylbenzène		2.39	5	119-61-9
n Capric acid	4.2	10	334-48-5	Benzylcétone d'isobutyle		13.18	100	5349-62-2
Capric alcohol	4.31	10	112-30-1	Benzylédène acétone		16.24	2	122-57-6
Capric aldehyde	4.1	14	112-31-2	Bière dénaturée		2.25	100	-- --
n Caproaldehyde	8.7	100	66-25-1	Bois de Panama		17.2	100	9999-24-6
n Caproic acid	8.10	10	142-62-1	Bois de <i>Quassia amara</i> L.		17.1	5	68915-32-2
Caproic aldehyde	8.7	100	66-25-1	2-Bornanone		3.30	25	76-22-2
n Caprylic acid	15.2	50	124-07-2	Butanal		2.33	1	123-72-8
Caprylic alcohol	15.3	5	111-87-5	Butanedioate de diéthyle		4.7	50	123-25-1
Caprylic aldehyde	15.1	1.5	124-13-0	Butanedione *		2.13	50	431-03-8
Capsicum *	3.1	100	8023-77-6	Butanoate de benzyle		2.27	50	103-37-7
Capsicum anuum L.	3.1	100	8023-77-6	Butanone-2 *		2.24	100	78-93-3
Capsicum anuum L. Oleoresin	3.29	100	8023-77-6	Butyl-4, octano-1, 4 lactone *		2.20	100	7774-47-2
Capsicum frutescens L.	16.18	100	8023-77-6	Butyl-4 octanolide-4		2.20	100	7774-47-2
Capsicum oleoresin *	3.29	100	8023-77-6	Butylamine *		2.32	1	109-73-9
Caraway, oil *	3.3	100	8000-42-8	Butyraldéhyde *		2.33	1	123-72-8
Caraway seeds *	3.4	100	-- --	Butyrate de butyle (ou de <i>n</i> -butyl) *		2.40	50	109-21-7
Carob bean, oil *	3.5	100	9000-40-2	Butyrate d'amyle		16.5	10	540-18-1
Carrot root, dehydrated, sliced, diced or ground *	3.36	100	-- --	Butyrate d'éthyle*		5.10	100	105-54-4
Carrot root, ground *	3.38	100	-- --	Butyrate d'isoamyle *		9.17	75	106-27-4
Carum carvi L. oil	3.3	100	8000-42-8	Butyrate d'isopentyle		9.17	75	106-27-4
Carum carvi L. seeds	3.4	100	-- --	Butyrate de 3,7-diméthyl-octa-1, 6-dièn-3-yle		12.11	15	78-36-4
Carvone *	3.6	100	2244-16-8	Butyrate de benzyle *		2.27	50	103-37-7
Cassia oil	3.11	<17.5	8007-80-5	Butyrate de cyclohexyle		3.23	100	1551-44-6
			cinnamaldehyde	Butyrate de diméthyl-3,7 octadiényle-2,6		7.5	10	106-29-6
Castor canadensis Kerbil	3.32	0.1	-- --	Butyrate de géranyle *		7.5	10	106-29-6
Castoreum resin *	3.32	0.1	-- --	Butyrate de linalyle *		12.11	15	78-36-4
Castor fibre L.	3.32	0.1	-- --	Butyrate de pentyle*		16.5	10	540-18-1
Cayenne pepper	16.18	100	8023-77-6	Butyrate de <i>n</i> -thiométhane		13.20	100	2432-51-1
Celery seed, oleoresin*	3.7	100	-- --	Butyrate de thiométhyle *		13.20	100	2432-51-1
Ceratonia siliqua L. oil	3.5	100	9000-41-2	Butyrolactate de butyle		2.18	10	7492-70-8
Chamomile flower powder *	3.37	100	-- --	Butyryl-lactate de butyle*		2.18	10	7492-70-8
Cherry juice concentrated *	3.26	100	-- --	Butyro-1,4 lactone *		2.22	10	96-48-0
Chicory root	3.24	100	-- --	g-Butyrolactone		2.22	10	96-48-0
Chicory root power root dehydrated ground *	3.24	100	-- --	Butyrolactone d'éthyle		8.12	5	695-06-7

Chillies	16.18	100	8023-77-6				
Chocolate extract	3.40	100	---				
Cichorium intybus L. (Chicore)	3.24	100	---				
1,8-Cineole	5.1	5	470-82-6				
Cinnamaldehyde *	3.8	17.5	104-55-2				
Cinnamein	2.28	5	103-41-3				
Cinnamic alcohol	3.13	30	104-54-1				
Cinnamic aldehyde	3.8	17.5	104-55-2				
<i>Cinnamomum aromaticum</i> Nees oil	3.11	<17.5	8007-80-5				
<i>Cinnamomum camphora</i> oil	3.31	0.03	8008-51-3				
<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees	3.9	<17.5	---				
<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees oil	3.1	<17.5	8007-80-5				
Cinnamon, Ceylon *	3.9	<17.5	---				
Cinnamon, Ceylon, oil *	3.1	<17.5	8007-80-5				
Cinnamon, Chinese, bark, oil *	3.11	<17.5	8007-80-5				
Cinnamyl acetate *	3.12	100	103-54-8				
Cinnamyl alcohol *	3.13	30	104-54-1				
Cinnamyl alpha toluate	3.15	100	7492-65-1				
Cinnamyl isobutyrate *	3.14	20	103-59-3				
Cinnamyl methyl ketone	16.37	20	94-86-0				
Cinnamyl phenylacetate *	3.15	100	7492-65-1				
Citral *	3.16	12.5	5392-40-5				
Citronellal *	3.34	12.5	106-23-0				
Citronella oil (Ceylan)	3.33	100	8000-29-1				
Citronella oil (Formosan) *	3.33	100	8000-29-1				
Citronellol	4.17	12.5	106-22-9				
alpha-Citronellol	18.1	12.5	141-25-3				
d-Citronellol	4.17	12.5	106-22-9				
l-Citronellol	18.1	12.5	141-25-3				
Citronellyl acetate *	3.35	10	150-84-5				
Cistus ladaniferus L., Labdanum ciste resin	12.9	0.5	8016-26-0				
Citrus aurantifolia S. oil	12.2	<37.5	8008-26-2				
Citrus aurantifolia Swingle oil, terpenes	12.10	100	---				
Citrus aurantium L. leaves, twigs oil	16.21	100	8014-17-3				
Citrus aurantium L., ssp. amara L., extract	14.6	100	---				
Citrus aurantium L., ssp. bergamia L., oil	2.34	100	8007-75-8				
Citrus decumana L., extract condensed	7.16	100	---				
Citrus limonum L. oil	12.1	<37.5	8008-56-8				
Citrus limonum L., oil Terpenes	12.8	<37.5	---				
Citrus paradisi M., extract condensed	7.16	100	---				
Citrus reticula blanco oil	13.3	100	8008-31-9				
Citrus sinensis oil	15.7	<37.5	8008-57-9				
Citrus sinensis oil, Terpeneless	15.9	100	8008-57-9				
Citrus sinensis oil, terpenes	15.8	100	---				
Clove, oil *	3.17	<62.5	8000-34-8				
Clove powder *	3.25	<62.5	---				
Cocoa extract	3.40	100	---				
Cocoa powder *	3.18	100	---				
Coriander, oil *	3.19	100	8008-52-4				
Coriander seeds * 3.27	100	---	---				
Coriandrum sativum L. oil	3.19	100	8008-52-4				
Coriandrum sativum L. Seeds	3.27	100	---				
Coriander oil *	3.20	8	68917-18-0				
Corylone	3.28	50	80-71-7				
p-Cresyl acetate	20.6	100	140-39-6				
p-Cresyl methyl ether	13.29	5	104-93-8				
Cumin, fruit, dehydrated *	3.21	100	---				
				<b>-C-</b>			
				Camphène *	3.39	2	79-92-5
				Cananga odorata (Lam)			
				Hook & Thoms,	25.3	0.01	8006-81-3
				Cananga Ylang Ylang	25.3	0.01	8006-81-3
				Cannelle du Ceylan *	3.9	<17.5	cinnamaldehyde ---
				Caproate d'éthyl	5.29	10	110-38-3
				n-Caproaldéhyde	8.7	100	66-25-1
				Caproate d'allyle	1.8	3	123-68-2
				Caproate d'amyle	16.9	20	540-07-8
				Caproate d'éthyle	5.14	40	123-66-0
				Caproate d'héxyle	8.16	100	6378-65-0
				Caproate de pentyle	16.9	20	540-07-8
				Caprylate d'éthyle	5.22	50	106-32-1
				Carbinol de phényle	2.5	100	100-51-6
				Carotte déshydratée, tranchées,			
				coupées en dé ou moulues *	3.36	100	---
				Carotte, moulues, frais *	3.38	100	---
				Carvone *	3.6	100	2244-16-8
				Castor fibre L.,			
				Castor canadensis Kerbli	3.32	0.1	---
				b-Cétobutyrate	5.5	50	141-97-9
				Cinéole-1,8	5.1	5	470-82-6
				Cinnamaldéhyde *	3.8	17.5	104-55-2
				Cinnamate d'amyle 1	6.7	100	3487-99-8
				Cinnamate d'éthyle*	5.11	10	103-36-6
				Cinnamate de 2-phényl éthyle *	16.43	5	103-53-7
				Cinnamate de benzyle *	2.28	5	103-41-3
				Cinnamate de benzyle carbinyle	16.43	5	103-53-7
				Cinnamate de méthyle*	13.11	10	103-26-4
				Cinnamate de pentyle*	16.7	100	3487-99-8
				Cinnamate de phénéthyle	16.43	5	103-53-7
				Cinnaméine	2.28	5	103-41-3
				<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees	3.9	<17.5	cinnamaldehyde ---
				Cistus ladaniferus L.,			
				Labdanum de ciste	12.9	0.5	8016-26-0
				Citral *	3.16	12.5	5392-40-5
				Citronellal *	3.34	12.5	106-23-0
				Citronellol	4.17	12.5	106-22-9
				Clou de girofle séché	3.25	<62.5	Eugenol ---
				Concentré de jus de cerise	3.26	100	---
				Concret d'iris de Florence *	6.7	100	8002-73-1
				Corylone	3.28	50	80-71-7
				Cristaux de camphre *	3.30	25	76-22-2
				Cumin (fruit déshydraté de) *	3.21	100	---
				Cuminaldéhyde	9.13	15	122-03-2
				Cyclohexane propionate d'allyle *	1.7	10	2705-87-5
				Cyclohexyl-3 propionate d'allyle	1.7	10	2705-87-5
				Cyclohexapyrazine	20.3	100	34413-35-9
				Cyclotène 3.28	50		80-71-1
				Cymbopogon nardus (L.) Rendle,	3.33	100	8000-29-1
				Cymbopogon winterianus	3.33	100	8000-29-1
				p-Cyménol-3	20.11	5	89-83-8
				<b>-D-</b>			
				Daucus carota L. déshydratée,			
				tranchées, coupées en dé			
				ou moulues	3.36	100	---
				Daucus carota moulues, frais	3.38	100	---
				Décanal *	4.1	14	112-31-2
				1-Décanol *	4.31	10	112-30-1
				4-Décanolide	4.3	20	706-14-9
				Décanedioate de diéthyle	4.27	10	110-40-7
				Décano-1,4 lactone *	4.3	20	706-14-9
				Décano-1,5 lactone *	4.4	20	705-86-2
				Décanoate d'éthyl *	5.29	10	110-38-3
				d-Décalactone	4.4	20	705-86-2
				g-Décalactone	4.3	20	706-14-9
				d-Dodécalactone	4.25	40	713-95-1

Cuminaldehyde	9.13	15	122-03-2	Diacétyle	2.13	50	431-03-8
Cuminic aldehyde	9.13	15	122-03-2	Dibutyl-4,4 g-butyrolactone	2.20	100	7774-47-2
Cuminum cyminum L. fruit dehydrated	3.21	100	---	3,4-Dihydrocoumarine *	4.8	30	119-84-6
Curcuma longa L., Oleoresin	20.17	100	8024-37-1	Dihydro-5,7 methyl-2			
Curly Parsley Flakes	16.47	100	---	thiénopyrimidine (3,4d)	4.9	0.5	36267-71-7
Curly Parsley Flakes, dehydrated	16347	100	---	Dihydrochalcone de néohespéridine			
Cyclohexapyrazine	20.3	100	34413-35-9	(NHDC)	14.7	35	20702-77-6
Cyclohexyl acetate *	3.22	100	622-45-7	Diméthoxy p-benzène *	4.11	5	150-78-7
Cyclohexyl butyrate *	3.23	100	1551-44-6	Diméthoxy-1,2 propényl-4 benzène *	4.13	30	93-16-3
Cyclotene	3.28	50	80-71-1	Diméthoxy-2,6 phénol *	4.12	100	91-10-1
3-methylcyclo-pentane-1,2-dione	3.28	50	80-71-1	1,1-Diméthoxy-2-phényléthane *	4.28	1	101-48-4
Cymbopogon nardus L. Rendle	3.33	100	8000-29-1	2,5(6)-diméthyl-3-éthyl pyrazine	5.18	5	13925-07-0
Cymbopogon winterianus	3.33	100	8000-29-1	Diméthyl-2,5 hydroxy-4			
3-p-Cymenol	20.11	5	89-83-8	dihydro-2,1 furane one-3	4.16	5	3658-77-3
<b>-D-</b>				Diméthyl-2,5 pyrazine *	4.20	100	123-32-0
Dalmatian oil of sage	19.6	<0.5 <sup>Thujone</sup>	8022-56-8	Diméthyl-2,6 heptène-5-al *	4.15	10	106-72-9
Daucus carota L., dehydrated, sliced, diced or ground	3.36	100	---	Diméthyl-2,6 pyrazine *	4.21	100	108-50-9
Daucus carota L., ground	3.38	100	---	3,7-Diméthyl-2,6 octène-6 ol-1 *	3.34	12.5	106-23-0
delta Decalactone	4.4	20	705-86-2	Diméthyl-3,7 octène-6 ol-1 *	4.17	12.5	106-22-9
gamma Decalactone	4.3	20	706-14-9	Diméthylacétal d'acétaldéhyde			
Decanal *	4.1	14	112-31-2	de phényle	4.28	1	101-48-4
Decanoic acid *	4.2	10	334-48-5	Diméthyle hydroquinone	4.11	5	150-78-7
1-Decanol *	4.31	10	112-30-1	Dipentène *	4.23	37.5	138-86-3
1,4 Decanolactone *	4.3	20	706-14-9	Diphényl cétone	2.39	5	119-61-9
1,5 Decanolactone *	4.4	20	705-86-2	Dipropyl cétone	8.2	30	123-19-3
1,4 Decanolide	4.3	20	706-14-9	Disulfure de diméthyle	4.14	1	624-92-0
Decanyl acetate	4.5	100	112-17-4	Dodécane *	4.29	7	112-5-9
Decyl acetate *	4.5	100	112-17-4	Dodécanoate d'éthyl *	5.30	100	106-33-2
Decyl alcohol	4.31	10	112-30-1	Dodécaneol-1 *	4.24	10	112-53-8
Dehydrated apple	1.22	100	---	Dodécaneol-1,5 lactone *	4.25	40	713-95-1
Denatured beer	2.25	100	---	<b>-E-</b>			
Diacetyl	2.13	50	431-03-8	Essence d'ail*	7.2	100	8000-78-0
4,4 Dibutyl γ Butyrolactone	2.20	100	7774-47-2	Essence d'Allium cepa L.	15.6	100	8002-72-0
Diethyl butanedioate	4.7	50	123-25-1	Essence d'Allium sativum L.	7.2	100	8000-78-0
Diethyl decanodioate	4.27	10	110-40-7	Essence d'Aniba rosaeodora	2.12	100	---
Diethyl malonate *	4.6	15	105-53-3	Essence d'anis*	1.12	<62.5	Anethol 8007-70-3
Diethyl sebacate *	4.27	10	110-40-7	Essence d'écorce de			
Diethyl succinate *	4.7	50	123-25-1	Cannelle de Chine*	3.11	<17.5	cinnamaldehyde 8007-80-5
3,4 Dihydrocoumarin *	4.8	30	119-84-6	Essence d'épinette	8.1	100	8008-80-8
5,7 Dihydro 2 methyl thieno(3,4) pyrimidine *	4.9	0.5	36267-71-7	Essence d'eucalyptus *	5.37	1	8000-48-4
Dill seeds *	4.10	100	---	Essence d'Eucalyptus globulus	5.37	1	8000-48-4
p Dimethoxybenzene *	4.11	5	150-78-7	Essence d'Eugenia caryophyllus	3.17	<62.5	Eugenol 8000-34-8
2,6-Dimethoxy phenol *	4.12	100	91-10-1	Essence d'Illicium verum H.	1.12	<62.5	Anethol 8007-70-3
1,1-Dimethoxy-2- phenylethane *	4.28	1	101-48-4	Essence d'iris	6.7	100	8002-73-1
1,2 Dimethoxy 4-propenyl benzene	4.13	30	93-16-3	Essence d'oignon*	15.6	100	8002-72-0
Dimethyl anthranilate	13.32	5	85-91-6	Essence d'orange*	15.7	<37.5	Limonene 8008-57-9
Dimethyl benzyl carbonyl acetate	4.19	100	151-05-3	Essence d'orange sans terpènes*	15.9	<37.5	Limonene 8008-57-9
Dimethyl disulfide	4.14	1	624-92-0	Essence de banane *	2.26	100	---
Dimethyl disulphide *	4.14	1	624-92-0	Essence de baume de Tolu*	2.38	100	9000-64-0
2,(5 or 6)-Dimethyl-3- ethyl pyrazine	5.18	5	13925-07-0	Essence de baume du Pérou*	2.2	8	8007-00-9
2,6 Dimethyl 5 heptenal *	4.15	10	106-72-9	Essence de bergamote *	2.34	100	8007-75-8
Dimethyl hydroquinone	4.11	5	150-78-7	Essence de Betula lenta L.	2.11	12.5	68917-50-0
2,5 Dimethyl 4 hydroxy 2,3 dihydrofuran 3 one	4.16	5	3658-77-3	Essence de Bois de rose*	2.12	100	---
3,7-Dimethyl-octa-1,6-dien-3-yl butyrate	12.11	15	78-36-4	Essence de cannelle de Chine	3.11	<17.5	cinnamaldehyde 8007-80-5
3,7 Dimethyl octa 2, 6 dienyl butyrate	7.5	10	106-29-6	Essence de Cannelle du Ceylan*	3.10	<17.5	cinnamaldehyde 8007-80-5
3,7 Dimethyl octa 2, 6 dien 1 yl formate	7.6	30	105-86-2	Essence de Caroube*	3.5	100	9000-40-2
3,7 Dimethyl octa 2,6 dien 1 yl isobutyrate	4.18	100	2345-26-8	Essence de Carvi*	3.3	100	8000-42-8
3,7 Dimethyl 1, 6 octadien 3 yl propanoate	12.6	10	144-39-8	Essence de Carum carvi L.	3.3	100	8000-42-8
3,7 Dimethyl oct 6 en 1-ol *	4.17	12.5	106-22-9	Essence de Ceratonia siliqua L.	3.5	100	9000-40-2
3,7-Dimethyl oct-7-en-1-ol	18.1	12.5	141-25-3	Essence de Cinnamomum aromaticum Nees	3.11	<17.5	cinnamaldehyde 8007-80-5
3,7-Dimethyloct-6-enal	3.34	12.5	106-23-0	Essence de Cinnamomum camphora	3.31	0.03	8008-51-3
3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl acetate	3.35	100	150-84-5	Essence de Cinnamomum zeylanicum Nees	3.10	<17.5	cinnamaldehyde 8007-80-5
1,1 Dimethyl 2 phenyl ethyl acetate	4.19	100	151-05-3	Essence de Citron*	12.1	<37.5	Limonene 8008-56-2
2,5 Dimethylpyrazine *	4.20	100	123-32-0	Essence de citronnelle (de Formose) *	3.33	100	8000-29-1
2,6 Dimethylpyrazine *	4.21	100	108-50-9	Essence de citronnelle de Ceylan	3.33	100	8000-29-1
Dimethyl sulfide *	4.22	5	75-18-3	Essence de Citrus aurantifolia S.	12.2	100	8008-26-2
Dipentene *	4.23	37.5	138-86-3	Essence de Citrus aurantifolia			
Diphenyl ketone	2.39	5	119-61-9				

Dipropyl ketone	8.2	30	123-19-3	Swingle, terpènes	12.10	100	---	
Disodium Inosinate/ Disodium Guanylate	18.5	100	80702-47-2	Essence de Citrus aurantium L.				
delta-Dodecalactone	4.25	40	713-95-1	ssp. bergamia	2.34	100	8007-75-8	
Dodecanal *	4.29	7	112-54-9	Essence de Citrus limonum L. 12.1	<37.5	Limone	8008-56-2	
Dodecanoic acid *	4.3	100	143-07-7	Essence de Citrus reticula blanco	13.3	100	8008-31-9	
Dodecan 1 ol *	4.24	10	112-53-8	Essence de Citrus sinensis	15.7	<37.5	Limone	8008-57-9
1,5-Dodecanolactone *	4.25	40	713-95-1	Essence de Citrus sinensis				
Dodecanyl acetate	4.26	5	112-66-3	sans terpènes	15.9	<37.5	Limone	8008-57-9
Dodecyl acetate *	4.26	5	112-66-3	Essence de Coriandrum sativum L.	3.19	100	8008-52-4	
Dodecyl alcohol	4.24	10	112-53-8	Essence de coriandre*	3.19	100	8008-52-4	
Dried ground whole krill	11.1	100	---	Essence de feuilles et ramiges				
				de Citrus aurantium L.*	16.21	100	8014-17-3	
<b>-E-</b>				Essence de gingembre *	7.17	100	8007-08-7	
Elderberry juice concentrate *	5.34	100	---	Essence de gommier bleu	5.37	1	8000-48-4	
1,8-Epoxy-p menthane *	5.1	5	470-82-6	Essence de Gaulthéria procumbens L.	23.1	12.5	119-36-8	
Ethanal	1.1	10	75-07-0	Essence de Gaulthérie*	23.1	12.5	119-36-8	
Ethone	13.28	15	122-51-0	Essence de genévrier	10.1	100	8002-68-4	
3 Ethoxy 4 hydroxy benzaldehyde *	5.2	100	121-32-4	Essence de baies de Genévrier	10.1	100	8002-68-4	
			250T vanillins	Essence de girofle*	3.17	<62.5	Eugeni	8000-34-8
2 Ethoxy naphthalene *	5.3	100	93-18-5	Essence de Juniperus				
2 Ethoxy 5 propenyl Phenol	16.37	20	94-86-0	communis L.	10.1	100	8002-68-4	
Ethyl acetate *	5.4	100	141-78-6	Essence de Limette*	12.2	100	8008-26-2	
Ethyl acetoacetate *	5.5	50	141-97-9	Essence de Livèche*	12.7	100	8016-31-7	
Ethyl acrylate *	5.6	1	140-88-5	Essence de Macis *	13.1	100	8007-12-3	
Ethyl o aminobenzoate	5.7	20	87-25-2	Essence de Mandarine*	13.3	100	8008-31-9	
Ethyl anisate *	5.35	0.5	94-30-4	Essence de Mentha arvensis L.	3.20	8	68917-18-0	
Ethyl anthranilate *	5.7	20	87-25-2	Essence de Mentha piperita L.	16.20	100	8006-90-4	
Ethyl benzoate *	5.9	10	93-89-0	Essence de Mentha spicata Houds	19.5	100	8008-79-5	
Ethyl benzoylacetate *	5.8	100	94-02-0	Essence de Menthe des champs*	3.20	8	68917-18-0	
alpha Ethyl benzyl alcohol	16.30	100	93-54-9	Essence de Menthe piquante*	19.5	100	8008-79-5	
Ethyl butanoate	5.10	100	105-54-4	Essence de Menthe poivrée*	16.20	100	8006-90-4	
Ethyl butyrate *	5.10	100	105-54-4	Essence de Merisier rouge*	2.11	12.5	68917-50-0	
Ethyl butyrolactone	8.12	5	695-06-7	Essence de Musa sp.,				
Ethyl caprate	5.29	10	110-38-3	essence de banane	2.26	100	---	
Ethyl caproate	5.14	40	123-66-0	Essence de Muscade*	14.3	1	8008-45-5	
Ethyl caprylate	5.22	50	106-32-1	Essence de Myristica fragans H.	13.1	100	8007-12-3	
Ethyl cinnamate *	5.11	10	103-36-6	Essence de Myristica fragrans Houtt.	14.3	1	8008-45-5	
Ethyl decanoate *	5.29	10	110-38-3	Essence de Myroxylon pereina	2.2	8	8007-00-9	
2-Ethyl-3,(5 or 6) dimethyl pyrazine	5.18	5	13925-07-0	Essence de néroli *	14.6	100	---	
Ethyl dodecanoate *	5.30	100	106-33-2	Essence de palissandre	2.12	100	---	
Ethyl formate *	5.12	75	109-94-4	Essence de Petitgrain*	16.21	100	8014-17-3	
Ethyl heptanoate *	5.13	62.5	106-30-9	Essence de Pimenta dioica	16.32	100	8006-77-7	
Ethyl hexadecanoate *	5.31	100	628-97-7	Essence de Piment de la Jamaïque*	16.32	100	8006-77-7	
Ethyl hexanoate *	5.14	40	123-66-0	Essence de Piper nigrum L.	16.16	100	---	
Ethyl o hydroxybenzoate	5.26	15	118-61-6	Essence de Poivre noir*	16.16	100	---	
2-Ethyl-3-hydroxy-4- pyrone	5.15	50	4940-11-8	Essence de pommes *	1.20	100	---	
Ethyl isovalerate *	5.16	30	108-64-5	Essence de Pruche*	8.1	100	8008-80-8	
Ethyl beta ketobutyrate	5.5	50	141-97-9	Essence de quatre-épice	16.32	100	8006-77-7	
Ethyl lactate *	5.17	100	97-64-3	Essence de racines de				
Ethyl laurate	5.30	100	106-33-2	Levisticum officinale K.	12.7	100	8016-31-7	
Ethyl levulate	5.33	2	539-88-8	Essence de rose	18.3	100	8007-01-0	
Ethyl levulinate *	5.33	2	539-88-8	Essence de rose de				
Ethyl malonate	4.6	15	105-53-3	Damas (ou bulgare) *	18.3	100	8007-01-0	
Ethyl maltol	5.15	50	4940-11-8	Essence de sauge *	19.6	<0.5	Thujone	8022-56-8
Ethyl p-methoxybenzoate	5.35	0.5	94-30-4	Essence de Sauge officinale	19.6	<0.5	Thujone	8022-56-8
Ethyl 2-methyl butyrate	5.19	5	7452-79-1	Essence de tangerine	13.3	100	8008-31-9	
2-Ethyl-3-methyl pyrazine	5.20	100	15707-23-0	Essence de thé du Canada *	23.1	12.5	119-36-8	
Ethyl methyl ketone	2.24	100	78-93-3	Essence de thym	20.5	100	8007-46-3	
Ethyl myristate	5.36	1	124-06-1	Essence de Thym rouge d'Espagne*	20.5	100	8007-46-3	
Ethyl nonanoate *	5.21	62.5	123-29-5	Essence de Thymus vulgaris	20.5	100	8007-46-3	
Ethyl octanoate *	5.22	50	106-32-1	Essence de Thymus zygis	20.5	100	8007-46-3	
Ethyl oenanthate	5.13	65	106-30-9	Essence de toute-épice	16.32	100	8006-77-7	
Ethyl oleate *	5.32	100	111-62-6	Essence de tsuga	8.1	100	8008-80-8	
Ethyl-3-oxobutanoate	5.5	50	141-97-9	Essence de Tsuga canadensis L.	8.1	100	8008-80-8	
Ethyl 4-oxopentanoate	5.33	2	539-88-8	Essence de Tsuga heterophylla	8.1	100	8008-80-8	
Ethyl palmitate	5.31	100	628-97-7	Essence de Ylang Ylang courant *	25.3	0.01	8006-81-3	
Ethyl pelargonate	5.21	62.5	123-29-5	Ester acétoacétique	5.5	50	141-97-9	
Ethyl phenyl acetate *	5.23	50	101-97-3	Ester amylocétique	9.8	100	123-92-2	
Ethyl 3-phenylglycidate	5.24	2.3	121-39-1	Ester de méthyle d'acide				
Ethyl propenoate	5.6	1	140-88-5	2-méthyl propanoïque	13.31	100	547-63-7	

Ethyl propionate *	5.25	80	105-37-3	Esters de beurre *	2.15	100	99999-21-2
Ethyl protal	5.2	100	121-32-4	Éthanal	1.1	10	75-07-0
			250T vanillin	Ether oenanthique	5.13	65	106-30-9
Ethyl salicylate *	5.26	15	118-61-6	Éther de bromélia	5.3	100	93-18-5
Ethyl sebacate	4.27	10	110-40-7	Éther de p-crésyl méthyle	13.29	5	104-93-8
Ethyl succinate	4.7	50	123-25-1	Éther de p-tolyl méthyle	13.29	5	104-93-8
Ethyl tetradecanoate *	5.36	1	124-06-1	Éthone	13.28	15	122-51-0
Ethyl n valerate *	5.27	100	539-82-2	3-Ethoxy-4-hydroxy-benzaldéhyde *	5.2	100	121-32-4
Ethyl vanillin	5.2	100	121-32-4				250T vanilline
			250T vanillin	2-Ethoxy naphthalène *	5.3	100	93-18-5
Eucalyptol	5.1	5	470-82-6	2-Ethoxy-5-propenyl phénol	16.37	20	94-86-0
Eucalyptus Globulus, oil	5.37	1	8000-48-4	Ethyl ester d'acide dodécanoïque	5.30	100	106-33-2
Eucalyptus oil *	5.37	1	8000-48-4	Éthyl o-aminobenzoate	5.7	20	87-25-2
Eugenia caryophyllus oil	3.17	<62.5 <sub>Eugenol</sub>	8000-34-8	Éthyl anthranilate *	5.7	20	87-25-2
Eugenia caryophyllus powder	3.25	<62.5 <sub>Eugenol</sub>	---	Éthyl benzoylacétate *	5.8	100	94-02-0
Eugenol *	5.28	62.5	97-53-0				0
<b>-F-</b>				2-Éthyl-3-hydroxy-4-pyrone *	5.15	50	4940-11-8
Fenchol	6.6	2	1632-73-1	Éthylméthyl cétone	2.24	100	78-93-3
Fenchyl alcohol *	6.6	2	1632-73-1	Éthyle-2- diméthyl-3,5(6) pyrazine *	5.18	5	13925-07-0
Fennel	6.1	<62.5 <sub>Anethole</sub>	8006-84-6	2-Éthyl-3-methyl-pyrazine *	5.20	100	15707-23-0
Fennel seeds *	6.1	<62.5 <sub>Anethole</sub>	8006-84-6	Éthyl-3-oxobutanoate	5.5	50	141-97-9
Fennel terpenes *	6.8	5	---	Éthyle b-céthyle	5.5	50	141-97-9
Fenugreek oleoresin *	6.2	<62.5 <sub>Anethole</sub>	68990-15-8	Éthyle maltol	5.15	50	4940-11-8
Fenugreek seed, extract *	6.4	<62.5 <sub>Anethole</sub>	68990-15-8	Éthyle protale	5.2	100	121-32-4
Fenugreek seeds *	6.3	<62.5 <sub>Anethole</sub>	68990-15-8				250T vanilline
Florentine Orris concrete *	6.7	100	8002-73-1	Éthyle vanilline	5.2	100	121-32-4
Foeniculum vulgare seeds	6.1	<62.5 <sub>Anethole</sub>	8006-84-6				250T vanilline
Fusel oil, refined *	6.5	30	8013-75-0	Eucalyptol	5.1	5	470-82-6
				Eugenol *	5.28	62.5	97-53-0
<b>-G-</b>				Extrait concentré de pelures de Pommelte	1.15	100	---
Garlic *	7.1	100	---	Extrait condensé de Citrus decumana L.	7.16	100	---
Garlic, oil *	7.2	100	8000-78-0	Extrait condensé de Citrus paradisi M.	7.16	100	---
Gaultheria procumbens L. oil	23.1	100	119-36-8	Extrait condensé de pamplemousse,	7.16	100	---
Geranial	3.16	12.5	5392-40-5	Extrait de baume de Myroxylon balsanum L. Harms	2.38	100	9000-64-0
Geraniol *	7.3	12.5	106-24-1	Extrait de baume de Tolu *	2.38	100	9000-64-0
Geranium oil	7.15	100	8000-46-2	Extrait d'écorce de Baume du Pérou*	2.1	100	8007-00-9
Geranium, rose, oil *	7.15	100	8000-46-2	Extrait de cacao	3.40	100	---
Geraniol acetate	7.4	12.5	105-87-3	Extrait de chocolat	3.40	100	---
Geraniol formate	7.6	30	105-86-2	Extrait de Citrus aurantium L. ssp. amara L.	14.6	100	---
Geranyl acetate *	7.4	12.5	105-87-3	Extraits de distillats de houblon dénaturé	2.25	100	---
Geranyl butyrate *	7.5	10	106-29-6	Extrait de feuilles de Bouleau*	2.23	12.5	---
Geranyl formate *	7.6	30	105-86-2	Extrait de graines de Fenugrec	6.4	<62.5 <sub>Anethole</sub>	68990-15-8
Geranyl isobutyrate	4.18	100	2345-26-8	Extrait de graines de Trigonella foenum-graecum L.	6.4	<62.5 <sub>Anethole</sub>	68990-15-8
Geranyl isovalerate *	7.7	10	109-20-6	Extrait de luzerne *	1.16	100	99999-19-5
Geranyl propionate *	7.8	100	105-90-8	Extrait de Medicago sativa L.	1.16	100	99999-19-5
Geranyl valerate *	7.9	100	10402-47-8	Extrait de mélasse	19.4	100	---
Ginger, oleoresin *	7.10	100	8007-08-7	Extrait de Myroxylon balsanum (L.) Harms.	2.38	100	9000-64-0
Ginger, oil *	7.17	100	8007-08-7	Extrait d'écorce de Myroxylon pereina	2.1	100	8007-00-9
Ginger tubers dehydrated *	7.11	100	---	Extrait de pomme	1.15	100	---
Ginger, Zingibar officinale Rosc. tubers dehydrated	7.11	100	---	Extrait de quillaya *	17.2	100	99999-24-6
Glycoline	4.20	100	123-32-0	Extrait sec de Glycyrrhiza glabra L.	7.13	100	8008-94-4
Glycerol Tributrylate	7.19	50	60-01-5	Extrait sec de Glycyrrhiza	7.13	100	8008-94-4
Glyceryl Tributrylate	7.19	50	60-01-5	Extrait sec de réglisse	7.13	100	8008-94-4
Glycyrrhiza *	7.12	100	68916-91-6	Extraits de rhum *	18.2	100 <sub>(acetates)</sub> 75 <sub>(butyrates)</sub>	---
Glycyrrhiza extract powder *	7.13	100	8008-94-4				
Glycyrrhiza glabra L. extract powder	7.13	100	8008-94-4	<b>-F-</b>			
Grapefruit extract	7.16	100	---	Farine de Zooplancton	11.1	100	---
Grape juice concentrate *	7.18	100	---	Fenchol	6.6	2	1632-73-1
Guaiacol *	7.14	0.5	90-05-1	Feuilles de Betula alba L. séché	2.23	12.5	---
				Feuilles de bouleau	2.23	12.5	---
				Feuilles et ramiges de			
<b>-H-</b>							
Heliotropine	16.34	62.5	120-57-0				
Hemlock, oil *	8.1	100	8008-80-8				
gamma-Heptalactone	8.5	100	105-21-5				
Heptan 2 one *	8.4	30	110-43-0				
Heptan 4 one *	8.2	30	123-19-3				
4 Heptanone	8.2	30	123-19-3				
1,4 Heptanolactone *	8.5	100	105-21-5				



Isovaleraldehyde *	9.15	100	590-86-3	Hexanoate de pentyle*	16.9	20	540-07-8
Isovaleric acid *	9.16	15	503-74-2	n-Hexanoate de 2-propényle	1.8	3	123-68-2
<b>-J-</b>				g-Hexalactone	8.12	5	95-06-7
Juniperberry	10.2	100	---	Hexanolactone-1,4 *	8.12	5	95-06-7
Juniper oil *	10.1	100	8002-68-4	Hexèn-3-al *	8.11	100	6789-80-6
Juniperberry powder	10.2	100	---	b-g-Hexèol *	2.10	20	928-96-1
Juniperus communis L.	10.2	100	---	2-Hexèn-1-ol	2.10	20	928-96-1
fruit dehydrated, ground *			---	cis Hexèn-3-yle	8.11	100	6789-80-6
Juniperus communis L. oil	10.1	100	8002-68-4	Hexyle cétone de méthyle	13.15	5	111-13-7
<b>-K-</b>				Huile blanche de camphre *	3.31	0.03	8008-51-3
Ketine	4.2	100	123-32-0	Huile de Fusel raffiné	6.5	30	8013-75-0
Dried ground whole krill*	11.1	100	---	Huile de géranium	7.15	100	8000-46-2
Pasteurized whole krill *	11.2	100	---	Huile de Géranium rose	7.15	100	8000-46-2
<b>-L-</b>				Huile de Pelargonium	7.15	100	8000-46-2
Labdanum, resin *	12.9	0.5	8016-26-0	Huile de Pelargonium graveolens	7.15	100	8000-46-2
Labdanum ciste, resin	12.9	0.5	8016-26-0	Huile de romarin *	18.4	100	8000-25-7
Lauric acid	4.30	100	143-07-7	Huile de Rosmarinus officinalis L.	18.4	100	8000-25-7
Lauric aldehyde	4.29	7	112-54-9	o-Hydroxyanisole	7.14	0.5	90-05-1
Lauryl acetate	4.26	5	112-66-3	o-Hydroxybenzoate d'éthyle	5.26	15	118-61-6
Lauryl alcohol	4.24	10	112-53-8	o-Hydroxybenzoate de benzyle	2.30	2	118-58-1
Leaf alcohol	2.10	20	928-96-1	p-Hydroxy benzyl acétone	8.17	70	5471-51-2
Lemon juice concentrate *	12.12	100	---	Hydroxy-3 méthyle-2 pyrone 4	13.2	50	118-71-8
Lemon, oil *	12.1	<37.5 <sub>Limonene</sub>	8008-56-2	Hydroxy-4 diméthyl-2,5 furanone-3	4.16	5	3658-77-3
Lemon, oil, terpenes *	12.8	<37.5 <sub>Limonene</sub>	---	Hydroxy-7, diméthyl-3,7 octanal *	8.20	100	107-75-5
Levisticum officinale K. Root oil	12.7	100	8016-31-7	Hydroxycitronellal	8.20	100	107-75-5
Licorice extract powder	7.13	100	8008-94-4	(Hydroxy-4-phenyl)-4 butanone-2 *	8.17	70	5471-51-2
Licorice, Glycyrrhiza glabra L.	7.12	100	68916-91-6	<b>-I-</b>			
Lime, oil *	12.2	<37.5 <sub>Limonene</sub>	8008-26-2	Indole *	9.1	0.5	120-72-9
Lime, oil terpenes *	12.10	100	---	a-Ionone *	9.2	12.5	127-41-3
d-Limonene	12.13	37.5	5989-27-5	b-Ionone *	9.3	12.5	79-77-6
dl-Limonene	4.23	37.5	138-86-3	Inosinate disodique/guanylate disodique	18.5	100	---
Linalool *	12.3	12.5	78-70-6	Iso-eugényl méthyl éther	4.13	30	93-16-3
Linalool formate	12.5	100	115-99-1	Iso-eugéol *	9.19	30	97-54-1
Linalyl acetate *	12.4	12.5	115-95-7	Isoamylamine	9.20	1	107-85-7
Linalyl butyrate *	12.11	15	78-36-4	Isobutyraldéhyde *	9.7	1	78-84-2
Linalyl formate *	12.5	100	115-99-1	Isobutyrate de benzyle *	2.29	10	103-28-6
Linalyl propionate *	12.6	10	144-39-8	Isobutyrate de cinnamyle	3.14	20	103-59-3
Liquidambar orientalis Mills resinoid	19.3	100	1401-55-4	Isobutyrate de			
Liquidambar styraciflua L. resinoid	19.3	100	1401-55-4	diméthyl-3,7 octadiène-2, 6 yl-1 *	4.18	100	2345-26-8
Locust bean oil	3.5	100	9000-40-2	Isobutyrate de géranyle	4.18	100	2345-26-8
Lovage root oil *	12.7	100	8016-31-7	Isobutyrate de méthyle *	13.31	200	547-63-7
Lucerne extract	1.16	100	---	Isolats de saveur de pomme	1.15	100	---
<b>-M-</b>				-			
Mace, oil *	13.1	100	8007-12-3	Isopentylamine *	9.20	1	107-85-7
Maltol *	13.2	50	118-71-8	Isopropyl-4 benzaldéhyde *	9.13	15	122-03-2
Mandarin oil *	13.3	100	8008-31-9	Isovaléraldéhyde *	9.15	100	590-86-3
Marjoram, sweet *	13.4	100	---	Isovalérate d'amyle	16.10	30	25415-62-7
Marjorana hortensis M.	13.4	100	---	Isovalérate d'éthyle*	5.16	30	108-64-5
Marsh mallow root	13.24	100	---	Isovalérate d'isoamyle	9.10	60	659-70-1
Marshmallow root powder *	13.24	100	---	Isovalérate d' isopentyle	9.10	60	659-70-1
Matricaria chamomilla	3.37	100	---	Isovalérate de benzyle*	2.7	100	103-38-8
flower dehydrated ground			---	Isovalérate de butyle *	2.17	100	109-19-3
Medicago sativa L. extract	1.16	100	99999-19-5	Isovalérate de géranyle*	7.7	10	109-20-6
Melon	4.15	10	106-72-9	Isovalérate de pentyle*	16.10	30	25415-62-7
p-Ment-1-en-4-ol	20.13	50	562-74-3	<b>-J-</b>			
Mentha arvensis L. oil	3.20	8	68917-18-0	Jus d'ananas concentré *	16.45	100	---
d-p-Mentha-1,8-diene	12.13	37.5	5989-27-5	Jus d'orange concentré *	15.10	100	---
p-Mentha-1,8-diene	4.23	37.5	138-86-3	Jus de bleuets concentré *	2.37	100	---
p Mentha 1,5 diene	16.22	100	99-83-2	Jus de cassis concentré *	2.36	100	---
p Mentha 6, 8 dien 2 one	3.6	100	2244-16-8	Jus de citron concentré *	12.12	100	---
Mentha piperita L.	16.19	100	---	Jus de mûres concentré *	2.35	100	---
Mentha piperita L. oil	16.20	100	8006-90-4	Jus de pêche concentré *	16.40	100	---
Mentha spicata Houds oil	19.5	100	8008-79-5	Jus de pommes concentré *	1.21	100	---
p Menth 1 en 8 yl acetate	20.2	40	80-26-2	Jus de raisin concentré *	7.18	100	---
Menthol	13.25	5	89-78-1	Jus de sureau concentré *	5.34	100	---
l-and dl-Menthol *	13.25	5	89-78-1	<b>-K-</b>			
				Kétine	4.20	100	123-32-0



Methane thiol n butyrate	13.20	100	2432-51-1	Krill entier, broyé, séché	11.1	100	
p-Methoxybenzaldehyde	1.11	50	123-11-5	Krill entier, séché, broyé	11.1	100	
p Methoxybenzyl acetate	1.14	15	104-21-2	Krill entier, pasteurisé	11.2	100	----
p-Methoxybenzyl alcohol	1.18	20	105-13-5				
p-Methoxybenzyl formate	1.19	15	104-01-8	<b>-L-</b>			
Methoxy cinnamaldehyde	13.27	10	1504-74-1	L et DL-Menthol *	13.25	5	89-78-1
2-Methoxy cinnamic aldehyde *	13.27	10	1504-74-1	Lactate d' éthyle*	5.17	100	97-64-3
o-Methoxy cinnamic aldehyde	13.27	10	1504-74-1	Lactate de butyle*	2.19	10	138-22-7
o Methoxyphenol	7.14	0.5	90-05-1	Lactone-15 pentadécanol-1 *	16.1	1	106-02-5
4 (p Methoxyphenyl) butan-2-one *	13.5	20	104-20-1	Laurate d'éthyl	5.30	100	106-33-2
1-(4-Methoxyphenyl) pent-1-en-3-one *	13.28	15	122-51-0	Lévulate d'éthyle	5.33	2	539-88-8
2-Methoxy-4- propenyl phenol	9.19	30	97-54-1	Lévulinate d'éthyle *	5.33	2	539-88-8
4-Methoxytoluene *	13.29	5	104-93-8	Limonène inactif	4.23	37.5	138-86-3
2 Methoxy 4 vinylphenol *	13.6	1	7786-61-0	Linalol *	12.3	12.5	78-70-6
Methyl acetaldehyde	16.44	1	123-38-6				
p-Methylacetophenone *	13.7	5	122-00-9	<b>-M-</b>			
4 Methylacetophenone	13.7	5	122-00-9	Malonate d'éthyle	4.6	15	105-53-3
Methyl amyl ketone	8.4	30	110-43-0	Malonate de diéthyle *	4.6	15	105-53-3
p-Methylanisole	13.29	5	104-93-8	Maltol *	13.2	50	118-71-8
Methyl anthranilate *	13.8	37.5	134-20-3	Marjolaine douce *	13.4	100	----
2 Methyl butanoic acid	13.9	100	116-53-0	Marjorana hortensis H.	13.4	100	----
2-Methyl butan-2-ol *	13.30	2	75-85-4	Matricaria chamomilla L.,			
3 Methyl butyraldehyde	9.15	100	590-86-3	fleurs de, séchées,	3.37	100	----
2 Methyl butyric acid *	13.9	100	116-53-0	Mélasse de canne à sucre,			
Methyl cinnamate *	13.11	10	103-26-4	extrait condensé de *	19.4	100	----
6 Methyl coumarin *	13.12	40	92-48-8	Melonal	4.15	10	106-72-9
Methyl disulfide	4.14	1	624-92-0	Mentha piperita L.	16.19	100	----
methyl disulphide	4.14	1	624-92-0	p-Menthadiène 1,5	16.22	100	99-83-2
Methyl ethyl ketone	2.24	100	78-93-3	p-Mentha-1, 8-diène	4.23	37.5	138-86-3
Methyl heptine carbonate	13.17	5	111-12-6	p-Menthadiène 6,8 one-2	3.6	100	2244-16-8
Methyl heptyl ketone	14.5	5	821-55-6	p-Menthane-1-epoxy-8 *	5.1	5	470-82-6
5 Methylhexan 2 one *	13.14	100	110-12-3	p-Menthèn-1-yl-8, acétate de	20.1	25	2438-12-2
Methyl hexyl ketone *	13.15	5	111-13-7	p-Menth-1-èn-4-ol	20.13	50	562-74-3
Methyl alpha ionone	13.33	5	1322-70-9	Menthe poivrée *	16.19	100	----
Methyl beta-ionone	13.34	5	127-43-5	Menthol	13.25	5	89-78-1
Methyl isobutyrate *	13.31	100	547-63-7	Mercaptan d'allyle	16.36	2	870-23-5
o Methyl isoeugenol	4.13	30	93-16-3	b-Mercaptopropionaldéhyde			
Methyl beta- mercaptopropionaldehyde	13.21	1	3268-49-3	de méthyle	13.21	1	3268-49-3
Methyl-N-methyl anthranilate *	13.32	5	85-91-6	p-Méthoxybenzaldéhyde	1.11	50	123-11-5
Methyl beta naphthyl ketone	1.3	5	93-08-3	p-Méthoxybenzoate d'éthyle	5.35	0.5	94-30-4
Methyl non 2 ynoate *	13.16	1	111-80-8	Méthoxy-2 vinyl-4 phénol *	13.6	1	7786-61-0
Methyl nonyl ketone	21.2	5	112-12-9	Méthoxy-cinnamaldehyde	13.27	10	1504-74-1
Methyl oct 2 ynoate *	13.17	5	111-12-6	o-Méthoxyphénol	7.14	0.5	90-05-1
Methyl octine carbonate	13.16	1	111-80-8	p-Méthoxyphenyl-4 butanone-2 *	13.5	20	104-20-1
Methyl octyne carbonate	13.16	1	111-80-8	1-(4-Méthoxy-phényl)			
Methyl phenylacetate	13.35	5	101-41-7	pent-1-én-3-one *	13.28	15	122-51-0
Methyl phenyl ketone	1.4	10	98-86-2	4-Méthoxytoluène *	13.29	5	104-93-8
4 Methyl 1 phenyl-2- pentanone *	13.18	100	5349-62-2	4-Méthylacétophénone	13.7	5	122-00-9
2-Methylpropanal	9.7	1	78-84-2	p-Méthylacétophénone *	13.7	5	122-00-9
2-Methylpropanoic acid	9.14	40	79-31-2	Méthylamyle cétone	8.4	30	110-43-0
2-Methyl propanoic acid methyl ester	13.31	100	547-63-7	p-Méthylanisole	13.29	5	104-93-8
Methyl propyl ketone	16.41	10	107-87-9	2-Méthylbutan-2-ol *	13.30	2	75-85-4
Methyl 2 pyridyl ketone	1.5	3	1122-62-9	Méthyl-3 butyl aldéhyde	9.15	100	590-86-3
Methyl salicylate *	13.19	12.5	119-36-8	Méthyl-2-butyrate d' éthyle*	5.19	5	7452-79-1
Methyl sulfide	4.22	5	75-18-3	Méthyl-3-butyrate de benzyle	2.7	100	103-38-8
Methyl thiobutyrate *	13.20	100	2432-51-1	Méthyl cétone cinnamyle	16.37	20	94-86-0
3 Methylthio- propionaldehyde	13.21	1	3268-49-3	Méthylcétone d' isoamyle	13.14	100	110-12-3
Methyl alpha-toluuate	13.35	5	101-41-7	Méthyl-6 coumarine *	13.12	40	92-48-8
Methylvanillin	22.5	30	120-14-9	3-Méthyl cyclopentane-1,2-dione *	3.28	50	80-71-1
			250T vanillins	Méthyl éther cétonique de framboise	13.5	20	104-20-1
Mimosa	2.31	0.17	----	Méthyl éthyl cétone	2.24	100	78-93-3
Mixed amyl alcohols	6.5	30	8013-75-0	5-Méthylhexanone-2 *	13.14	100	110-12-3
Molasses extract	19.4	100	----	Méthyl a-ionone	13.33	5	1322-70-9
Monosodium glutamate *	13.22	100	142-47-2	Méthyl b-ionone	13.34	5	127-43-5
Musk ambrette *	13.23	1	123-69-3	o-Méthyl isoeugénol	4.13	30	93-16-3
Myristaldehyde	20.10	8	124-25-4	Méthyl b-naphtylcétone	1.3	5	93-08-3
Myristic acid	20.14	10	544-63-8	Méthyl nonyl cétone	21.2	5	112-12-9
Myristica fragans Houitt. oil	14.3	1	8008-45-5	Méthyl-4 phényl-1 pentanone-2 *	13.18	100	5349-62-2
Myristica fragans H. arillodes oil	13.1	100	8007-12-3	Méthyl-2-pyridyl-cétone	1.5	3	1122-62-9
Myroxylon balsanum L. Harms, extract	2.38	100	9000-64-0	Méthylheptylcétone	14.5	5	111-12-6

Myroxylon pereira extract	2.1	100	8007-00-9	Méthylphénylcétone	1.4	10	98-86-2
Myroxylon pereira oil	2.2	8	8007-00-9	2-Méthylpropanal	9.7	1	78-84-2
<b>-N-</b>				Méthylpropylcétone	16.41	10	107-87-9
β Naphthyl ethyl ether	5.3	100	93-18-5	3-Méthylthiopropionaldéhyde	13.21	1	3268-49-3
beta-Naphthylmethyl ketone	1.3	5	93-08-3	Mimosa, Acacia decurrens Willd. var. dealbata	2.31	0.17	-- --
Neohesperidin Dihydrochalcone	14.7	35	---	Musc ambrette *	13.23	1	123-69-3
Neral	3.16	12.5	5392-40-5	Myristate d'éthyle	5.36	1	124-06-1
Neroli extract *	14.6	100	---	<b>-N-</b>			
Nerolin	5.3	100	93-18-5	β-Naphthyl éthyle éther	5.3	100	93-18-5
gamma Nonalactone *	14.2	32	104-61-0	β-Naphtyl méthylcétone	1.3	5	93-08-3
n Nonanal *	14.1	1.5	124-19-6	Néral	3.16	12.5	5392-40-5
Nonan-1-ol *	14.4	2	143-08-8	Nérolin de bromélia	5.3	100	93-18-5
Nonan-2-one *	14.5	2	821-55-6	n-Nonanal *	14.1	1.5	124-19-6
Nonyl alcohol	14.4	2	143-08-8	g-Nonalactone *	14.2	32	104-61-0
Nutmeg, oil *	14.3	1	8008-45-5	Nonanoate d' éthyle*	5.21	62.5	123-29-5
<b>-O-</b>				Nonan-1-ol *	14.4	2	143-08-8
gamma-Octalactone	15.4	30	104-50-7	Nonan-2-one *	14.5	5	111-12-6
n Octalactone	15.4	30	104-50-7	Nonyn-2 -oate de méthyle*	13.16	1	111-80-8
n Octanal *	15.1	1.5	124-13-0	<b>-O-</b>			
Octanoic acid *	15.2	50	124-07-2	n-Octanal *	15.1	1.5	124-13-0
Octan 1 ol *	15.3	5	111-87-5	Octanoate d' éthyle*	5.22	50	106-32-1
1,4 Octanolactone *	15.4	30	104-50-7	Octanol-1 *	15.3	5	111-87-5
2 Octanone	13.15	5	111-13-7	Octanolactone-1,4 *	15.4	30	104-50-7
1-Octen 3 ol *	15.5	100	3391-86-4	g -Octalactone	15.4	30	104-50-7
n Octyl alcohol	15.3	5	111-87-5	n-Octalactone	15.4	30	104-50-7
Oenanthic ether	5.13	65	106-30-9	2-Octanone	13.15	5	111-13-7
Oil of banana	2.26	100	---	Octène-1 ol-3 *	15.5	100	3391-86-4
Oil of clove	3.17	<62.5 <sup>Eugenol</sup>	8000-34-8	Octine carbonate de méthyle	13.16	1	111-80-8
Oil of Musa spp.	2.26	100	---	Octyne-2 oate de méthyle*	13.17	5	111-12-6
Oil of Spruce	8.1	100	8008-80-8	Octyne carbonate de méthyle	13.16	1	111-80-8
Onion, oil *	15.6	100	8002-72-0	Oenanthe d'éthyle	5.13	65	106-30-9
Orange juice concentrate *	15.10	100	---	Oléate d'éthyle *	5.32	100	111-62-6
Orange, oil *	15.7	<37.5 <sup>Limonene</sup>	8008-57-9	Oléorésine de Capsicum annum L.*	3.29	100	8023-77-6
Orange, oil, terpeneless *	15.9	<37.5 <sup>Limonene</sup>	8008-57-9	Oléorésine de curcuma *	20.17	100	8024-37-1
Orange, oil, terpenes *	15.8	<37.5 <sup>Limonene</sup>	---	Oléorésine de Curcuma lenga L.	20.17	100	8024-37-1
Orris oil	6.7	100	8002-73-1	Oléorésine de Fenugrec *	6.2	<62.5 <sup>Anethole</sup>	68990-15-8
<b>-P-</b>				Oléorésine de Gingembre*	7.10	100	8007-08-7
Paprika	3.1	100	8023-77-6	Oléorésine de graines d'Apium graveolens L.	3.7	100	---
Paprika oleoresin	3.29	100	8023-77-6	Oléorésine de graines de Céleri*	3.7	100	---
Pasteurized whole krill *	11.2	100	---	Oléorésine de paprika	3.29	100	8023-77-6
Peach aldehyde	21.1	31.25	104-67-6	Oléorésine de Piper nigrum L.	16.17	100	---
Peach juice concentrated *	16.40	100	---	Oléorésine de Poivre noir*	16.17	100	---
Pelargonium graveolens oil	7.15	100	8000-46-2	Oléorésine de Trigonella foenum-graecum L.6.2	<62.5 <sup>Anethole</sup>	68990-15-8	
Pelargonium oil	7.15	100	8000-46-2	Oléorésine de Vanilla planifolia	22.2	100	8024-06-4
omega Pentadecalactone *	16.1	1	106-02-5	Oléorésine de Vanille*	22.2	100	8024-06-4
Pentadecanolide	16.1	1	106-02-5	Oléorésine de Zingibar officinale Rosc	7.10	100	8007-08-7
2,3 Pentanedione *	16.2	20	600-14-6	4-Oxopentanoate d'éthyle	5.33	2	539-88-8
Pentanoic acid	22.1	20	109-52-4	<b>-P-</b>			
Pentan-2-one *	16.41	10	107-87-9	Pains de la Saint-Jean	3.5	100	9000-40-2
2-Pentanone	16.41	10	107-87-9	Palmitate d'éthyl	5.31	100	628-97-7
Pentyl acetate *	16.3	100	628-63-7	Paprika, poivre, Capsicum annum L.	3.1	100	8023-77-6
Pentyl benzoate *	16.4	100	2049-96-9	Parties aériennes déshydratées et moulues de Thymus serpyllum L.	20.12	100	---
Pentyl butyrate *	16.5	10	540-18-1	Pélagonate d' éthyle	5.21	62.5	123-29-5
Pentyl caproate	16.9	20	540-07-8	Pentadécanolide-15 lacton d'angélique	16.1	1	106-02-5
alpha Pentyl cinnamaldehyde *	16.6	5	1331-92-6	Pentan-2-one *	16.41	10	107-87-9
Pentyl cinnamate *	16.7	100	3487-99-8	Pentanedione-2,3 *	16.2	20	600-14-6
Pentyl formate *	16.8	30	638-49-3	2-Pentanone	16.41	10	107-87-9
Pentyl hexanoate *	16.9	20	540-07-8	Persil frisé en flocons	16.47	100	---
Pentyl isovalerate *	16.10	30	25415-62-7	Persil frisé en flocons, déshydraté	16.47	100	---
Pentyl phenylacetate *	16.11	5	102-19-2	Petroselinum crispum, L., déshydraté	16.47	100	---
Pentyl propionate *	16.12	70	624-54-4	a-Phellandrène *	16.22	100	99-83-2
Pentyl salicylate *	16.13	100	2050-08-0	Phénol de 2-méthoxy-4-propényle	9.19	30	97-54-1
Pentyl valerate *	16.14	50	2173-56-0				
Pepper, black *	16.15	100	---				
Pepper, black, oil *	16.16	100	---				
Pepper, black,oleoresin *	16.17	100	---				
Pepper, tabasco *	16.18	100	8023-77-6				

Peppermint *	16.19	100	-- --	Phénoxyacétate d'allyle*	1.9	100	7493-74-5
Peppermint, oil *	16.20	100	8006-90-4	Phénylacétate d'amyle	16.11	5	102-19-2
Peru Balsam extract	2.1	100	8007-00-9	Phénylacétate d'éthyle*	5.23	50	101-97-3
Petitgrain, oil *	16.21	100	8014-17-3	Phénylacétate d'isobutyle*	9.6	5	102-13-6
Petroselinum crispum, L., dehydrated	16.47	100	-- --	Phénylacétate de benzyle*	2.8	5	102-16-9
alpha Phellandrene *	16.22	130	99-83-2	Phénylacétate de cinnamyle *	3.15	100	7492-65-1
Phenethyl cinnamate	16.43	5	103-53-7	Phénylacétate de phényl-2 éthyle*	16.27	100	102-20-5
Phenyl acetaldehyde *	16.42	5	122-78-1	Phénylacétate de pentyle*	16.11	5	102-19-2
Phenyl acetaldehyde dimethyl acetal	4.28	1	101-48-4	Phényl-4 butène-3 one-2 *	16.24	2	122-57-6
Phenylacetic acid *	16.23	30	103-82-2	1 Phényl-2 éthyle	4.19	100	151-05-3
4 Phenyl-3- buten 2 one *	16.24	2	122-57-6	Phényl-3 glycidate d'éthyle*	5.24	2.3	121-39-1
Phenyl carbinol	2.5	100	100-51-6	1-Phenylpropan-ol-1 *	16.30	100	93-54-9
2 Phenyl ethanol *	16.25	20	60-12-8	Phényl-3 propanol-1 *	16.31	100	122-97-4
2 Phenyl ethyl acetate *	16.26	5	103-45-7	Phényl-3 propionaldéhyde *	16.29	100	104-53-0
Phenyl ethyl acetate	16.26	5	103-45-7	Phényléthyle carbinol	16.30	100	93-54-9
2 Phenyl ethyl alcohol	16.25	20	60-12-8	Piment de Cayenne	16.18	100	8023-77-6
2-Phenyl ethyl cinnamate *	16.43	5	103-53-7	Piment doux *	3.1	100	8023-77-6
Phenylethyl carbinol	16.30	100	93-54-9	Piment fort, Capsicum frutescens L.	16.18	100	8023-77-6
2 Phenyl ethyl phenyl acetate *	16.27	100	102-20-5	Piment tabasco *	16.18	100	8023-77-6
2 Phenyl ethyl propionate *	16.28	100	122-70-3	Pinène-2 *	16.33	40	80-56-8
1 Phenylpropan 1 ol *	16.30	100	93-54-9	a-Pinène	16.33	40	80-56-8
3 Phenylpropan 1 ol *	16.31	100	122-97-4	Pipéronal	16.34	62.5	120-57-0
3 Phenyl propionaldéhyde *	16.29	100	104-53-0	Pipéronaldéhyde *	16.34	62.5	120-57-0
3 Phenyl propyl alcohol	16.31	100	122-97-4	Poivre noir *	16.15	100	----
Pimenta dioica oil	16.32	100	8006-77-7	Poudre de Cacao*	3.18	100	----
Pimenta, oil *	16.32	100	8006-77-7	Poudre de fleurs de Camomille*	3.37	100	----
Pimpinella anisum L. seeds	1.13	< 1 <sup>Safrrole</sup>	99999-27-4	Poudre de Genévrier	10.2	100	----
		<62.5 <sup>Anethole</sup>		Poudre de girofle*	3.25	<62.5 <sup>Eugenol</sup>	----
Pineapple juice concentrate *	16.45	100	----	Poudre de Juniperus communis L.	10.2	100	----
Pin 2 ene *	16.33	40	80-56-8	Poudre de Theobroma cacao L.	3.18	100	----
alpha Pinene	16.33	40	80-56-8	Poudre de Thym sauvage, serpolet	20.12	100	----
Piper nigrum L. leaves and twigs	16.15	100	----	Propanal	16.44	1	123-38-6
Piper nigrum L. oil	16.16	100	----	1-Propanol *	16.35	100	71-23-8
Piper nigrum L. oleoresin	16.17	100	----	Propénoate d'éthyle	5.6	1	140-88-5
Piperonal	16.34	62.5	120-57-0	Prop-2-énéthiol *	16.36	2	870-23-5
Piperonaldehyde *	16.34	62.5	120-57-0	5-Propenylguaethole *	16.37	20	94-86-0
Propanal	16.44	1	123-38-6	Propionaldéhyde *	16.44	1	123-38-6
Propan 1 ol *	16.35	100	71-23-8	Propionate d'amyle	16.12	70	624-54-4
Prop 2 enéthiol *	16.36	2	870-23-5	Propionate d'éthyle*	5.25	80	105-37-3
Propenylguaethol *	16.37	20	94-86-0	Propionate d'isoamyle	9.11	100	105-68-0
2 Propenyl n-hexanoate	1.8	3	123-68-2	Propionate d'isopentyle*	9.11	100	105-68-0
Propionaldehyde *	16.44	1	123-38-6	Propionate de benzyle *	2.9	20	122-63-4
Propyl acetate *	16.38	15	109-60-4	Propionate de diméthyl-3,7			
n Propyl alcohol	16.35	100	71-23-8	octadiène-1,6 yl-3	12.6	10	144-39-8
Propyl aldehyde	16.44	1	123-38-6	Propionate de géranyle*	7.8	100	105-90-8
Propyl benzoate *	16.39	100	2315-68-6	Propionate de linalyle*	12.6	10	144-39-8
Pyruvic acid *	16.46	30	127-17-3	Propionate de 2-méthyl benzyle	2.29	10	103-28-6
				Propionate de pentyle*	16.12	70	624-54-4
<b>-Q-</b>				Propionate de phényl-2 éthyle*	16.28	100	122-70-3
Quassia	17.1	5	68915-32-2	Protéines végétales hydrolysées *	8.19	100	----
Quassia amara L. Wood *	17.1	5	68915-32-2				
Quillaia extract *	17.2	100	99999-24-6	<b>-Q-</b>			
Quillaia Saponaria Molina	17.2	100	99999-24-6	Quillaia Saponaria Molina	17.2	100	99999-24-6
				Quassier *	17.1	5	68915-32-2
<b>-R-</b>							
Raspberry ketone methyl ether	13.5	20	104-20-1	<b>-R-</b>			
Red pepper oleoresin	3.29	100	8023-77-6	Racines d'Angéliques broyées*	1.17	100	----
Rhodinol *	18.1	12.5	141-25-3	Racines de chicorée	3.24	100	----
Ribotide *	18.5	100	80702-47-2	Racines de Chicorium intybus L.			
Rosemary oil *	18.4	100	8000-25-7	séchées, broyées	3.24	100	----
Rosemarinus officinalis L. oil	18.4	100	8000-25-7	Racines de Chicorée broyées	3.24	100	----
Rose oil Bulgarian	18.3	100	8007-01-0	Racines de Guimauve	13.24	100	----
Rosewood oil	2.12	100	----	Racines de Guimauve broyées*	13.24	100	----
Rum extractives *	18.2	100 <sup>(acetates)</sup>	----	Racines séchées d'Althaena			
		75 <sup>(butyrates)</sup>		officinales L. broyées	13.24	100	----
				Racines séchées d'Angelica			
<b>-S-</b>				archangelica L. broyées	1.17	100	----
Sage *	19.1	100	----	Réglisse	7.12	100	68916-91-6
Sage oil *	19.6	<0.5 <sup>Thujone</sup>	8022-56-8	Résine de castoréum *	3.32	0.1	----
Salva officinalis L.	19.1	100	----	Résine de Labdanum	12.9	0.5	8016-26-0

Salva officinalis,oil	19.6	<0.5	Thujone	8022-56-8	Résine de Liquidambar orientalis Mill	19.3	100	1401-55-4
Skatole *	19.2	1		83-34-1	Résine de Liquidambar styracaiflua L.	19.3	100	1401-55-4
Soap bark tree	17.2	100		99999-24-6	Résine de storax *	19.3	100	1401-55-4
Spearmint, oil *	19.5	100		8008-79-5	Résine de styrax	19.3	100	1401-55-4
St. John's bread	3.5	100		9000-40-2	Rhodinol *	18.1	12.5	141-25-3
Storax resinoid *	19.3	100		1401-55-4	Ribotide	18.5	100	---
Styrax resinoid	19.3	100		1401-55-4				
Sugarcane molasses, extract,condensed *	19.4	100		---	<b>-S-</b>			
Sweet birch leaves	2.23	12.5		---	Salicylate d'amyle	16.13	100	2050-08-0
					Salicylate d'éthyle*	5.26	15	118-61-6
<b>-T-</b>					Salicylate d'isoamyle	9.12	4	87-20-7
Tangerine oil	13.3	100		8008-31-9	Salicylate d'isopentyle*	9.12	4	87-20-7
Terpinen-4-ol	20.13	50		562-74-3	Salicylate de benzyle *	2.30	2	118-58-1
4-Terpinenol *	20.13	50		562-74-3	Salicylate de méthyle *	13.19	12.5	119-36-8
alpha Terpineol *	20.1	25		2438-12-2	Salicylate de pentyle*	16.13	100	2050-08-0
Terpinyl acetate *	20.2	40		80-26-2	Salvia officinalis L.	19.1	100	---
Tetradecanal *	20.10	8		124-25-4	Sauge *	19.1	100	---
Tetradecanoic acid *	20.14	10		544-63-8	Sébacate d'éthyle	4.27	10	110-40-7
5,6,7,8 Tetra hydroquinoxaline *	20.3	100		34413-35-9	Sébacate de diéthyle *	4.27	10	110-40-7
2,3,5,6-Tetramethyl pyrazine *	20.15	5		1124-11-4	Skatole *	19.2	1	83-34-1
Theobroma cacao L. powder	3.18	100		---	Succinate d'éthyle	4.7	50	123-25-1
Thibetolide	16.1	1		106-02-5	Succinate de diéthyle	4.7	50	123-25-1
Thienylpyrimidine	4.9	0.5		36267-71-7	Sulfure de diméthyle *	4.22	5	75-18-3
Thyme *	20.4	100		8007-46-3	Sulfure de méthyle	4.22	5	75-18-3
Thyme, oil *	20.5	100		8007-46-3				
Thyme, wild, powder *	20.12	100		---	<b>-T-</b>			
Thymol *	20.11	5		89-83-8	Tétra-5,6,7,8 hydroquinoxaline *	20.3	100	34413-35-9
Thymus vulgaris	20.4	100		8007-46-3	Terpènes d'essence de Citron*	12.8	<37.5	Limonene ---
Thymus vulgaris oil	20.5	100		8007-46-3	Terpènes d'essence de Citrus			
Thymus serpyllum L.,	20.12	100		---	limonum L.	12.8	<37.5	imonene ---
aerial part dehydrated, ground (serpolet)					Terpènes d'essence de Citrus sinensis	15.8	<37.5	Limonene
Thymus zygis	20.4	100		8007-46-3	Terpènes d'essence d'oranges	15.8	<37.5	Limonene
Thymus zygis oil	20.5	100		8007-46-3	Terpènes de fenouil *	6.8	5	---
Tolualdehydes	20.7	30		1334-78-7	Terpènes de Lime*	12.10	100	---
alpha Toluic acid	16.23	30		103-82-2	Terpinén-4-ol	20.13	50	562-74-3
p Tollyl acetate *	20.6	100		140-39-6	4-Terpinénol *	20.13	50	562-74-3
Tollyl aldehydes	20.7	30		1334-78-7	a-Terpinéol *	20.1	25	2438-12-2
p-Tollyl methyl ether (mixed o,m,p, isomers) *	13.29	5		104-93-8	Tetradécanal *	20.10	8	124-25-4
Tributanoylglycerol	7.19	50		60-01-5	Tétradécanoate d'éthyle *	5.36	1	124-06-1
Tributyrin	7.19	50		60-01-5	2,3,5,6,-Tétraméthylpyrazine *	20.15	5	1124-11-4
Trigonella foenum- graecum L.,oleoresin	6.2	<62.5	Anethole	68990-15-8	Thibétolide	16.1	1	106-02-5
Trigonella foenum- graecum L. seeds,extract	6.4	<62.5	Anethole	68990-15-8	Thiénylpyrimidine	4.9	0.5	36267-71-7
Trigonella foenum graecum L. seeds -	6.3	<62.5	Anethole	68990-15-8	Thym rouge d'Espagne *	20.4	100	8007-46-3
4-(2,6,6-Trimethyl-1-	9.3	12.5		79-77-6	Thym, Thymus vulgaris, Thymus zygis	20.4	100	8007-46-3
cyclohex-1-enyl) -but-3-en-2-one					Thymol *	20.11	5	89-83-8
4-(2,6,6-Trimethyl-2-	9.2	12.5		127-41-3	Thymus serpyllum L.	20.12	100	---
cyclohex-1-enyl)- -but-3-en-2-one					Tolualdéhydes (mélange			
1,3,3-Trimethyl-2-norbornanol	6.6	2		1195-73-1	d'isomère o,m,p) *	20.7	30	1334-78-7
2,3,5 Trimethyl pyrazine *	20.9	1		14667-55-1	a-Toluate de benzyle	2.8	5	102-16-9
Tsuga canadensis L. oil	8.1	100		8008-80-8	a-Toluate de cinnamyle	3.15	100	7492-65-1
Tsuga heterophylla oil	8.1	100		8008-80-8	Trans-hexène-2-al *	8.8	10	6728-26-3
Turmeric oleoresin *	20.17	100		8024-37-1	Trans-hex-2-énal	8.8	10	6728-26-3
					Tributanoylglycérol	7.19	50	60-01-5
<b>-U-</b>					Tributyrate de glycérol	7.19	50	60-01-5
gamma Undecalactone *	21.1	31.25		104-67-6	Tributyrate de glycéryle	7.19	50	60-01-5
Undecan 2 one *	21.2	5		112-12-9	Tributyrine	7.19	50	60-01-5
10-Undecen-1-al *	21.3	5		112-45-8	4-(2,6,6-triméthyl-cyclohex-1-ényl)			
10-Undecenal	21.3	5		112-45-8	-but-3-en-2-one	9.3	12.5	79-77-6
Undec-10-enal	21.3	5		112-45-8	4-(2,6,6-triméthyl cyclohex-2-ényl)-but			
10-Undecylenic aldehyde	21.3	5		112-45-8	-3-en-2-one	9.2	12.5	127-41-3
2-Undecanone	21.2	5		112-12-9	(Triméthyl-2,6,6 cyclohex-2-ényl)			
					-pentène-1 one-3	20.8	100	---
<b>-V-</b>					Triméthyl-2,3,5 pyrazine *	20.9	1	14667-55-1
n Valeric acid *	22.1	20		109-52-4	Tubercules de Gingembre	7.11	100	---
Vanilla	22.3	100		2236899	Tubercules déshydratés de			
Vanilla, oleoresin *	22.2	100		8024-06-4	Zingibar officinale Rosc.	7.11	100	---
Vanilla planifolia	22.3	100		8024-06-4				
Vanilla planifolia oleoresin	22.2	100		8024-06-4	<b>-U-</b>			
Vanilla pods with seeds,	22.3	100		8024-06-4	Undécan-10-al	21.3	5	112-45-8
boiled, dehydrated,immature *					10-Undécan-1-al *	21.3	5	112-45-8

## Schedule V

## Annexe V

Vanillin *	22.4	250	121-33-5	g-Undecalactone *	21.1	31.25	104-67-6
		250T vanillins		Undécanone-2 *	21.2	5	112-12-9
Veratraldehyde *	22.5	30	120-14-9	10-Undécanal	21.3	5	112-45-8
		250T vanillins					
4 Vinyl guaiacol	13.6	1	7786-61-0	<b>-V-</b>			
<b>-W-</b>				Valérate d'amyle	16.14	50	2173-56-0
Whole krill, pasteurized	11.2	100	-- --	n-Valérate d'éthyle*	5.27	100	539-82-2
Whole krill, dried and ground	11.1	100	-- --	Valérate de géranyle*	7.9	100	10402-47-8
Wintergreen oil *	23.1	12.5	119-36-8	Valérate de pentyle*	16.14	50	2173-56-0
				Vanille, écales et graines immatures, bouillies, déshydratées *	22.3	100	8024-06-4
<b>-Y-</b>				Vanille, Vanilla planifolia	22.3	100	8 024-06-4
Ylang-Ylang oil *	25.3	0.01	8006-81-3	Vanilline *	22.4	250	121-33-5
						250T vanilline	
<b>-Z-</b>				Véatraldéhyde *	22.5	30	120-14-9
Zingibar officinale Rosc.oleoresin	7.10	100	8007-08-7			250T vanilline	
Zingerone	26.1	10	122-48-5	Vinyl-4 guaiacol	13.6	1	7786-61-0
				<b>-Z-</b>			
				Zooplanton	11.2	100	-- --
				Zooplanton entier, pasteurisé *	11.2	100	-- --
				Zooplanton entier séché, broyé *	11.1	100	-- --