EP100

Fiche technique
Version 23.01.2026

EP 100i est un aliment complémentaire produit à partir de la farine de colza fermentée avec des bactéries lactiques. **EP100i** contient les métabolites de la fermentation, y compris l'acide lactique. Il contient également les acides stabilisant la flore intestinale. Le processus de fermentation assure une haute digestibilité au produit et rend **EP100i** très adapté au maintien de la santé du tube digestif.



EP100i ne doit pas dépasser 20 % de l'inclusion de l'aliment complet.

COMPOSANTS ANALYTIQUES :

Matière Sèche :	899 g/kg
Protéine Brute :	340 g/kg
Matières Grasses :	38 g/kg
Fibres Brutes :	124 g/kg
Cendres Brutes :	93 g/kg
Sucres :	43 g/kg

ENERGIE :

EM porcs croissance :	10.6 MJ/kg
EM poulets :	7.0 MJ/kg
NE porcs croissance:	6.7 MJ /kg

ACIDE LACTIQUE ET CFU

Acide Lactique :	53 g/kg
Bactéries lactiques *	> 10^6 CFU/gr

* Enterococcus faecium (NCIMB 10415)

CAPACITÉ À LIER DES ACIDES

ABC-4	180 mEq/kg
ABC-3	553 mEq/kg

APPARENCE : Produit de farine brun foncé avec un agréable parfum de fermentation.

EMBALLAGE : En vrac ou en big bags.

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION DES NUTRIMENTS :

12 mois à compter de la date de production lorsqu'ils sont stockés à 25 °C ou moins. La durée de conservation sera plus courte si stockée à une température plus élevée.

ACIDES AMINES

ACIDES AMINES	T.Q.	SID Porc	SID Volailles	
Lysine	19.5	15.7	16.6	g/kg
Méthionine	7.0	6.0	6.5	g/kg
M+C	14.2	11.6	12.6	g/kg
Thréonine	15.2	12.1	12.5	g/kg
Tryptophane	4.6	3.7	4.1	g/kg
Isoleucine	12.9	10.7	11.1	g/kg
Arginine	19.8	17.6	17.8	g/kg
Histidine	8.8	7.6	7.8	g/kg
Leucine	23.6	19.8	20.6	g/kg
Valine	17.2	13.8	14.7	g/kg
Phénylalanine	13.4	11.2	11.7	g/kg
Tyrosine	9.7	8.1	8.5	g/kg

MINERAUX

Calcium :	8.0 g/kg
Phosphore	10.1 g/kg
Phosphore digestible :	6.6 g/kg
Sodium :	1.3 g/kg
Potassium :	11.6 g/kg
Chlorures :	0.4 g/kg

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE PRODUIT (PEF)*

GWP en vrac w/o LUC	0.615 kg CO_2e/kg
GWP en big bags w/o LUC	0.661 kg CO_2e/kg
GWP en vrac w. LUC	0.686 kg CO_2e/kg
GWP en big bags w. LUC	0.733 kg CO_2e/kg

*Product Environmental Footprint calculation of Global Warming Potential (GWP) of fermented complementary protein from cradle to gate produced at European Proteins factory site in Denmark. Calculated by Bureau Veritas HSE Denmark following the LCA and PEF core rules from ISO 14025:2006 and EU COM EF Annex 1 and 2, 2023, version 1.1. The GWP-values are subject to continuous improvements and will be revised as processes and inputs are optimised.

EP100i est un aliment complémentaire fermenté composé de matières premières naturelles sans OGM. Les chiffres sont basés sur des analyses représentant une moyenne. Certaines variations dans la composition chimique peuvent survenir. Le produit contient de l'acide lactique, qui doit être inclus dans la teneur totale en acides organiques de la ration.

GMP+ FSA