EP199

Fiche technique
Version 23.01.2026

EP 199 est un aliment complémentaire produit à partir de la farine de colza et d'algues fermentées avec des bactéries lactiques. **EP199** contient les métabolites de la fermentation, y compris l'acide lactique. Les acides lactiques stabilisent également la flore intestinale. Le processus de fermentation assure une forte digestibilité rend **EP199** très adapté au maintien de la santé du tube digestif.

EP199 ne doit pas dépasser 20 % de l'inclusion de l'aliment complet.

COMPOSANTS ANALYTIQUES	
Matière Sèche :	899 gr/kg
Protéine Brute :	339 gr/kg
Matières Grasses :	38 gr/kg
Fibres Brutes :	123 gr/kg
Cendres Brutes :	94 gr/kg
Sucres :	43 gr/kg

ENERGIE :	
EM porcs croissance :	10.6 MJ/kg
EM poulets :	6.9 MJ/kg
NE porcs croissance:	6.7 MJ/kg

ACIDES AMINES	T.Q,	SID Porc	SID Volailles	
Lysine	19.0	15.6	16.5	gr/kg
Méthionine	6.9	5.9	6.4	gr/kg
M+C	14.1	11.6	12.5	gr/kg
Thréonine	15.0	12.0	12.4	gr/kg
Tryptophane	4.6	3.7	4.1	gr/kg
Isoleucine	12.8	10.6	11.1	gr/kg
Arginine	19.6	17.5	17.7	gr/kg
Histidine	8.8	7.5	7.7	gr/kg
Leucine	23.5	19.7	20.5	gr/kg
Valine	17.1	13.7	14.6	gr/kg
Phénylalanine	13.3	11.2	11.6	gr/kg
Tyrosine	9.6	8.2	8.4	gr/kg

MINERAUX :	
Calcium :	8.0 gr/kg
Phosphore	10.0 mg/kg
Sodium :	1.4 gr/kg
Potassium :	11.9 gr/kg
Chlorures :	0.4 gr/kg

ACIDE LACTIQUE ET CFU	
Acide Lactique :	54 gr/kg
Bactéries lactiques *	> _10^6 CFU/gr

* Enterococcus faecium (NCIMB 10415)

CAPACITÉ À LIER DES ACIDES

ABC-4	176 mEq/kg
ABC-3	553 mEq/kg

APPARENCE : Produit de farine brun foncé avec un agréable parfum d'algues et 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.

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE PRODUIT (PEF)*

GWP en vrac w/o LUC	0.641 kg CO_2e/kg
GWP en big bags w/o LUC	0.691 kg CO_2e/kg
GWP en vrac w. LUC	0.711 kg CO_2e/kg
GWP en big bags w. LUC	0.762 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.

EP199*i 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.*