EP200

Fiche technique
Version 23.01.2026

EP 200 est un aliment complémentaire produit à partir de la farine de soja fermentée avec des bactéries lactiques. **EP 200** contient les métabolites de la fermentation, y compris l'acide lactique. Le processus de fermentation assure une haute digestibilité au produit et rend **EP200** très adapté au maintien de la santé du tube digestif. EP200 convient pour favoriser une croissance saine chez les jeunes animaux et les animaux vulnérables. EP200 ne doit pas dépasser 20 % de l'aliment complet.

COMPOSANTS ANALYTIQUES

Matière Sèche :	898 gr/kg
Protéine Brute :	497 gr/kg
Matières Grasses :	26 gr/kg
Fibres Brutes :	40 gr/kg
Cendres Brutes :	73 gr/kg
Sucres :	30 gr/kg

ENERGIE :

EM porcs croissance:	13.8 MJ/kg
EM poulets :	10.1 MJ/kg
EM pondeuses :	10.4 MJ/kg
EN porcs croissance :	8.5 MJ/kg

ACIDES AMINES

ACIDES AMINES	T.Q.	SID Porc	SID Volailles	
Lysine	29.2	25.1	25.4	gr/kg
Méthionine	6.3	5.8	5.9	gr/kg
M+C	12.8	11.2	11.9	gr/kg
Thréonine	19.4	17.3	18.3	gr/kg
Tryptophane	6.5	5.9	6.2	gr/Kg
Isoleucine	22.4	20.4	21.1	gr/kg
Arginine	34.0	32.3	33.0	gr/kg
Histidine	12.6	11.3	11.9	gr/kg
Leucine	38.3	34.8	36.4	gr/kg
Valine	23.5	21.2	21.7	gr/kg
Phénylalanine	25.8	23.7	24.5	gr/kg
Tyrosine	17.6	16.0	16.5	gr/kg

MINERAUX :

Calcium :	4.2 gr/kg
Phosphore	7.0 gr/kg
Phosphore digestible :	5.9 gr/kg
Sodium :	0.1 gr/kg
Potassium :	24.0 gr/kg
Chlorures :	0.3 gr/kg

SUBSTANCES ANTI NUTRITIONNELLES

TIA < 0.5 mg/g	
Lectin < 0.05 mg/g	
GOS: Raffinose,stachyose & verbacose	< 0.2 %/each

ACIDE LACTIQUE ET CFU

Acide Lactique :	75 kg/T
Bactéries lactiques *	> 10^6 CFU/gr

* Enterococcus faecium (NCIMB 10415)

CAPACITÉ À LIER DES ACIDES

ABC-4	173 mEq/kg
ABC-3	633 mEq/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.

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

EMBALLAGE : En vrac ou en big bags.lorsqu'ils sont stockés à 25 °C ou moins. La durée de conservation sera plus courte si stockée à une température plus élevée.

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION DES NUTRIMENTS : 12 mois à compter de la date de production

Les chiffres sont basés sur des analyses moyennes représentatives. EP200 est un aliment complémentaire issu de matière première naturelle. Des écarts dans la composition chimique sont possibles. EP 200 contient du soja OGM. Le produit contient de l'acide lactique, qui doit être inclus dans la teneur totale en acides organiques de la ration.