

# La supplémentation en vitamines et oligo-éléments<sup>1</sup> (régimes pour couvées commerciales)



Élément nutritif	SOURCE	UNITÉ	0 - 42 jours	43 - 84 jours	> 84 jours	% de récupération de l'élément nutritif <sup>2</sup>
Vitamine A	Acétate de vitamine A (stabilisé)	IU/kg	12 500	11 500	9 500	84
Vitamine D <sub>3</sub>	Vitamine D <sub>3</sub> , 25-Hydroxy Vitamine D <sub>3</sub>	IU/kg	5 000	5 000	4 800	84
Vitamine E	Acétate dl- $\alpha$ -tocophérol, Acétate d- $\alpha$ -tocophérol	IU/kg	100	70	50	84
K <sub>3</sub> (Ménadione)	MSBC <sup>3</sup> , MPB <sup>3</sup> , MNB <sup>3</sup>	mg/kg	5	3,5	3	56
Thiamine	Mononitrate de thiamine	mg/kg	4	3	2	84
Riboflavine	Riboflavine	mg/kg	15	10	8	84
Acide pantothénique	D-pantothénate de calcium	mg/kg	25	18	15	84
Niacine	Acide nicotinique, niacinamide	mg/kg	85	70	55	84
Pyridoxine	Hydrochlorure de pyridoxine	mg/kg	6,5	4,5	3,5	84
Biotine	Biotine	ug/kg	270	200	165	84
Acide folique	Acide folique	mg/kg	3	2	1,5	77
Vitamine B <sub>12</sub>	Cyanocobalamine	ug/kg	30	25	20	74
Choline	Chlorure de choline <sup>4</sup>	mg/kg	600	550	490	-
Manganèse	Oxyde manganéux, sulfate manganéux, complexe/chélate d'acides aminés manganéux, protéinate de manganèse	mg/kg	100	100	90	-
Fer	Sulfate de fer, complexe/chélate d'acides aminés ferreux, protéinate de fer	mg/kg	60	60	55	-
Cuivre	Sulfate cuprique, complexe/chélate d'acides aminés cuivreux, protéinate de cuivre	mg/kg	15	15	12	-
Iode	Iodate de calcium, Dihydroiodure d'éthylènediamine (EDDI)	mg/kg	1,5	1,5	1,3	-
Zinc	Oxyde de zinc, sulfate de zinc, complexe/chélate d'acides aminés de zinc, protéinate de zinc	mg/kg	100	100	90	-
Sélénium	Sélénite de sodium, sélénométhionine, protéinate de sélénium	mg/kg	0,3	0,3	0,3	-

1. Les quantités d'éléments nutritifs indiquées sont des quantités minimales à ajouter à des aliments complets, quelle que soit la méthode de chauffe ou le traitement chimique des aliments.
2. Récupération du minimum d'éléments nutritifs autorisé analysée dans des aliments complets après la chauffe ou le traitement chimique. Si la récupération des éléments nutritifs est inférieure à celle spécifiée en raison d'une chauffe excessive ou du traitement chimique des aliments, la quantité d'éléments nutritifs ajoutés aux aliments devra peut-être être augmentée pour compenser la faible récupération. Toutes les valeurs ont été en partie calculées sur la base des données fournies par DSM Nutritional Products, Inc.
3. Complexe de bisulfite de sodium et de ménadione (MSBC), bisulfate de ménadione diméthylpyrimidinol (MPB), bisulfate de ménadione nicotinamide (MNB). Le MNB est préféré car c'est la plus stable des sources de vitamine K.
4. Pour améliorer la stabilité de la vitamine, il convient de ne pas ajouter de chlorure de choline à un pré-mélange de vitamines et d'oligo-éléments. Il devra être directement ajouté à l'aliment complet, en fonction des besoins en choline.
5. Consultez l'onglet « Vitamines en pratique » de « L'Outil de personnalisation - conseils nutritionnels pour les produits de finition » pour plus de détails sur la supplémentation en vitamines et oligo-éléments.
6. Les renseignements donnés dans le présent document sont uniquement à titre indicatif et ne reflètent pas forcément les réglementations alimentaires en vigueur dans toutes les zones géographiques. Nous vous invitons à consulter vos réglementations alimentaires locales.