

Liste des produits (liée au formulaire TSM1)

Code	Matière première non transformée	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Matière première (sel. OSL)
		de	à	de	à	
101	Lait de non-ensilage	3.7	4.3	3.1	3.5	X
102	Lait d'ensilage	3.7	4.3	3.1	3.5	X
103	Lait de zone franche (de non-ensilage, Genève)	3.7	4.3	3.1	3.5	X
104	Lait de zone franche (d'ensilage, Genève)	3.7	4.3	3.1	3.5	X
105	Lait de non-ensilage (principauté du Liechtenstein)	3.7	4.3	3.1	3.5	X
106	Lait d'ensilage (principauté du Liechtenstein)	3.7	4.3	3.1	3.5	X
107	Autres laits de non-ensilage produits à l'étranger	3.7	4.3	3.1	3.5	X
108	Autres laits d'ensilage produits à l'étranger	3.7	4.3	3.1	3.5	X
109	Lait de brebis de non-ensilage	5.2	7.3	5.2	5.9	X
585	Lait de brebis d'ensilage	5.2	7.3	5.2	5.9	X
110	Lait de chèvre de non-ensilage	2.2	4.1	1.7	4.0	X
586	Lait de chèvre d'ensilage	2.2	4.1	1.7	4.0	X
611	Lait de bufflonne de non-ensilage	7.5	8.5	3.5	4.5	X
612	Lait de bufflonne d'ensilage	7.5	8.5	3.5	4.5	X
Matière première transformée						
117	Babeurre	0.4	0.7	3.0	3.7	X
501	Babeurre concentré	0.0	3.0	2.5	20.0	X
502	Concentré de lactosérum (perméat)	0.1	0.5	0.1	0.5	X
112	Crème de lait	15.0	55.0	2.0	3.0	X
433	Crème de lait (principauté du Liechtenstein)	28.0	42.0	2.0	3.0	X
426	Crème de lait (Mascarpone)	35.0	50.0	1.0	3.0	X
115	Crème de petit-lait	24.0	36.0	0.0	0.0	X
526	Lait de non-ensilage standardisé à 3.0% de matière grasse	3.0	3.0	3.1	3.5	X
550	Lait de non-ensilage standardisé à 3.2% de matière grasse	3.2	3.2	3.1	3.5	X
571	Lait d'ens. standardisé à 1.8% de matière grasse	1.8	1.8	3.1	3.5	X
590	Lait d'ens. standardisé à 2.0% de matière grasse	2.0	2.0	3.1	3.5	X
558	Lait d'ens. standardisé à 2.5% de matière grasse	2.5	2.5	3.1	3.5	X
523	Lait d'ens. standardisé à 3.0% de matière grasse	3.0	3.0	3.1	3.5	X
555	Lait d'ens. standardisé à 3.2% de matière grasse	3.2	3.2	3.1	3.5	X
556	Lait d'ens. standardisé à 3.3% de matière grasse	3.3	3.3	3.1	3.5	X
557	Lait d'ens. standardisé à 3.4% de matière grasse	3.4	3.4	3.1	3.5	X
505	Lait d'ens. standardisé à 3.6% de matière grasse	3.6	3.6	3.1	3.5	X
606	Lait de brebis écrémé	0.0	0.1	5.0	7.0	X
595	Lait de chèvre écrémé	0.0	0.1	2.4	2.8	X
607	Crème de lait de brebis	28.0	46.0	3.0	5.0	X
594	Crème de lait de chèvre	23.0	35.0	1.5	2.5	X
113	Lait écrémé	0.0	0.1	3.0	3.5	X
434	Lait écrémé (principauté du Liechtenstein)	0.0	0.1	3.0	3.5	X
387	Lait écrémé past./bact. sans suppl. de non-ensilage	0.0	0.1	3.0	3.5	X
116	Petit-lait	0.0	0.5	0.6	0.6	X

Code Fromage à pâte dure	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.	
	de	à	de	à		
208 Fromage à pâte dure, maigre	1.0	7.0	43.0	45.0		
520 Fromage industriel à pâte dure, maigre	1.0	7.0	43.0	45.0		
209 Fromage à pâte dure, quart-gras	7.5	12.4	37.6	42.5		
587 Fromage industriel à pâte dure, quart-gras	7.5	12.4	37.6	42.5		
210 Fromage à pâte dure, demi-gras	12.5	17.4	32.6	37.5		
519 Fromage industriel à pâte dure, demi-gras	12.5	17.4	32.6	37.5		
214 Autres fromages à pâte dure, trois-quarts gras	20.0	25.0	27.6	33.0		
211 Fromage d'alpage à pâte dure, trois-quarts gras	20.0	25.0	27.6	33.0		
212 Fromage à pâte dure avec adjonction de lait de brebis, moins de 45 % MG/ES	19.8	23.9	30.4	33.7		
213 Fromage à pâte dure avec adjonction de lait de chèvre, moins de 45 % MG/ES	19.8	23.9	30.4	33.7		
222 Autres fromages à pâte dure, gras	29.0	35.0	28.0	32.0		
574 Berner Alpkäse AOP	28.5	30.0	31.5	34.5		
216 Emmentaler AOP	31.5	32.5	30.0	31.0		
559 Emmental pour la fonte, gras	31.5	32.5	30.0	31.0		
533 Fromage à pâte dure au lait entier	35.0	42.0	27.0	32.0		
220 Fromage à pâte dure avec adjonction de lait de brebis, plus de 45 % MG/ES	25.6	28.6	28.6	31.3		
221 Fromage à pâte dure avec adjonction de lait de chèvre, plus de 45 % MG/ES	25.6	28.6	28.6	31.3		
215 Fromage d'alpage à pâte dure, gras	28.5	30.0	31.5	34.5		
518 Fromage industriel à pâte dure, gras	29.0	32.5	30.0	31.0		
217 Gruyère AOP	32.0	35.0	28.3	29.7		
575 L'Etivaz AOP	30.0	35.0	26.0	30.0		
218 Sbrinz AOP	29.0	33.0	28.0	32.0		
219 Switzerland Swiss, gras	28.0	31.0	27.0	30.0		
223 Fromage à pâte dure, crème	36.5	37.0	29.0	29.5		
Fromage à pâte mi-dure						
224 Fromage à pâte mi-dure, maigre	0.5	7.0	32.0	42.0		
522 Fromage industriel à pâte mi-dure, maigre	0.5	7.0	32.0	42.0		
225 Appenzell®, quart-gras	7.0	12.5	30.0	39.0		
227 Autres fromages à pâte mi-dure, quart-gras	7.0	12.5	30.0	39.0		
588 Fromage industriel à pâte mi-dure, quart-gras	7.0	12.5	30.0	39.0		
226 Tilsiter, quart-gras	7.0	12.5	30.0	39.0		
229 Fromage à pâte mi-dure, demi-gras	12.2	16.4	28.0	37.0		
521 Fromage industriel à pâte mi-dure, demi-gras	12.3	16.4	31.8	36.8		
525 Fromage à raclette suisse, demi-gras	13.6	17.6	34.0	38.0		
228 Tilsiter, demi-gras	11.2	15.4	31.3	35.5		

Code	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
	de	à	de	à	
239	Autres fromages à pâte mi-dure, trois-quarts gras				
236	Edam suisse, trois-quarts gras				
233	Fromage à pâte mi-dure, trois-quarts gras, affiné à froid				
230	Fromage d'alpage à pâte mi-dure, trois-quarts gras				
231	Fromage semi-préparé, trois-quarts gras				
234	Mutschli, trois-quarts gras				
237	Fromage à pâte mi-dure avec adjonction de lait de brebis, moins de 45 % MG/ES				
238	Fromage à pâte mi-dure avec adjonction de lait de chèvre, moins de 45 % MG/ES				
241	Appenzeller®, gras				
263	Autres fromages à pâte mi-dure, gras				
253	Edam suisse, gras				
247	Formagella, gras				
576	Formaggio d'alpe ticinese DOP				
534	Fromage à pâte mi-dure au lait entier				
577	Fromage à pâte mi-dure avec adjonct. de lait de brebis & chèvre, plus de 45 % MG/ES				
625	Fromage à pâte mi-dure avec adjonction de lait de brebis, chèvre & bufflonne, plus de 45 % MG/ES				
261	Fromage à pâte mi-dure avec adjonction de lait de brebis, plus de 45 % MG/ES				
262	Fromage à pâte mi-dure avec adjonction de lait de chèvre, plus de 45 % MG/ES				
250	Fromage à pâte mi-dure, gras, affiné à froid				
254	Fromage à raclette suisse, gras				
240	Fromage d'alpage à pâte mi-dure, gras				
243	Fromage de montagne, gras				
242	Fromage de montagne des Grisons, gras				
260	Fromage des vigneron, gras				
249	Fromage du Jura, gras				
259	Fromage du Valais, gras				
252	Fromage industriel à pâte mi-dure, gras				
244	Fromage semi-préparé, gras				
622	Glarner Alpkäse AOP				
251	Mutschli, gras				
573	Raclette du Valais AOP				
255	St-Paulin suisse, gras				
256	Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOP				
257	Tilsiter le rouge, gras				
258	Tilsiter le vert, pasteurisé, gras				
248	Vacherin Fribourgeois AOP				
265	Autres fromages à pâte mi-dure, crème				
264	Tilsiter le jaune, à la crème				

Code Fromage à pâte molle	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
	de	à	de	à	
269 Autres fromages à pâte molle, maigres	1.0	5.9	34.5	34.9	
267 Fromage à pâte molle à croûte lavée, maigre	1.0	5.9	34.5	34.9	
268 Fromage à pâte molle à croûte fleurie, maigre	1.0	5.9	34.5	34.9	
266 Fromage à pâte molle persillée, maigre	3.7	4.6	25.8	33.7	
581 Liechtensteiner Sauerkäse AOP	1.0	5.9	34.5	34.9	
580 Werdenberger Sauerkäse AOP	1.0	5.9	34.5	34.9	
273 Autres fromages à pâte molle, quart-gras	5.3	8.7	26.3	29.7	
271 Fromage à pâte molle à croûte lavée, quart-gras	5.3	8.7	26.3	29.7	
272 Fromage à pâte molle à croûte fleurie, quart-gras	5.3	8.7	26.3	29.7	
270 Fromage à pâte molle persillée, quart-gras	5.3	8.7	26.3	29.7	
278 Autres fromages à pâte molle, demi-gras	11.0	14.0	20.0	25.0	
275 Fromage à pâte molle à croûte lavée, demi-gras	11.0	14.0	20.0	25.0	
277 Fromage à pâte molle à croûte fleurie, demi-gras	11.0	14.0	20.0	25.0	
274 Fromage à pâte molle persillée, demi-gras	8.7	8.8	26.3	29.7	
276 Tomme, fromage à pâte molle, demi-gras	12.0	13.9	21.0	26.1	
284 Autres fromages à pâte molle, trois-quarts gras	12.5	18.4	18.5	20.6	
280 Fromage à pâte molle à croûte lavée, trois-quarts gras	12.5	18.4	18.5	20.6	
281 Fromage à pâte molle à croûte fleurie, trois-quarts gras	12.5	18.4	18.5	20.6	
279 Fromage à pâte molle persillée, trois-quarts gras	12.5	18.4	18.5	20.6	
282 Fromage à pâte molle avec adjonction de lait de brebis, moins de 45 % MG/ES	17.1	17.5	22.3	29.0	
283 Fromage à pâte molle avec adjonction de lait de chèvre, moins de 45 % MG/ES	17.1	17.5	22.3	29.0	
293 Autres fromages à pâte molle, gras	18.0	23.0	18.0	23.0	
286 Fromage à pâte molle à croûte lavée, gras	18.0	23.0	18.0	23.0	
535 Fromage à pâte molle au lait entier	24.0	30.0	18.0	22.0	
503 Fromage à pâte molle avec adjonct. de lait de brebis & chèvre, plus de 45% MG/ES	21.3	22.3	21.3	27.2	
290 Fromage à pâte molle avec adjonction de lait de brebis, plus de 45 % MG/ES	25.0	30.0	18.0	25.0	
291 Fromage à pâte molle avec adjonction de lait de chèvre, plus de 45 % MG/ES	23.0	28.0	18.0	20.0	
289 Fromage à pâte molle à croûte fleurie, gras	18.0	23.0	18.0	23.0	
285 Fromage à pâte molle persillée, gras	18.5	23.0	21.0	22.5	
292 Fromage industriel à pâte molle, gras	18.0	23.0	18.0	23.0	
287 Tomme, fromage à pâte molle, gras	18.0	23.0	18.0	23.0	
500 Tommes vaudoises	18.0	23.0	17.0	19.0	
288 Vacherin Mont d'Or AOP	20.0	24.0	16.0	20.0	

Code	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.			
	de	à	de	à				
299	Autres fromages à pâte molle, crème				25.0	34.0	15.0	19.0
295	Fromage à pâte molle à croûte lavée, crème				25.0	34.0	15.0	19.0
297	Fromage à pâte molle à croûte fleurie, crème				25.0	34.0	15.0	19.0
294	Fromage à pâte molle persillée, crème				25.5	33.0	20.5	24.0
298	Fromage industriel à pâte molle, crème				22.3	24.1	20.5	27.2
296	Tomme, fromage à pâte molle, crème				25.0	34.0	15.0	19.0
304	Autres fromages à pâte molle, double-crème				34.0	39.5	16.5	18.0
301	Fromage à pâte molle à croûte lavée, double-crème				34.0	39.5	15.0	18.0
302	Fromage à pâte molle à croûte fleurie, double-crème				34.0	39.5	15.0	18.0
300	Fromage à pâte molle persillée, double-crème				34.0	39.5	16.5	18.0
303	Fromage industriel à pâte molle, double-crème				39.4	41.0	15.9	21.2
Fromage frais								
308	Autres fromages frais fermes, maigres				2.2	3.1	17.5	19.6
307	Autres fromages frais tartinables, maigres				0.0	1.0	10.0	14.0
582	Bloderkäse AOP				2.2	3.1	17.5	19.6
134	Caillé de fromage frais, maigre				0.0	1.9	10.0	12.0
305	Cottage cheese, maigre				2.0	2.8	15.6	17.7
136	Ricotta (au petit-lait ou au lait écrémé)				5.0	8.0	5.0	8.0
583	Rohziger als Rohstoff für Glarner Schabziger				0.1	0.1	33.0	34.0
135	Sérac / Ricotta maigre				0.0	0.0	0.0	0.0
306	Sérac brut, maigre				0.1	0.1	33.0	34.0
311	Autres fromages frais fermes, quart-gras				3.4	5.4	17.0	19.3
310	Autres fromages frais tartinables, quart-gras				3.1	4.8	15.2	17.5
476	Caillé de fromage frais, quart-gras				0.0	1.9	9.0	11.0
309	Cottage cheese, quart-gras				4.0	5.0	11.0	13.0
572	Mozzarella, quart-gras				6.0	10.0	19.0	25.0
591	Sérac / Ricotta de ¼ à ¾ gras				8.0	10.5	13.0	17.0
314	Autres fromages frais fermes, demi-gras				6.3	8.5	16.5	18.8
313	Autres fromages frais tartinables, demi-gras				4.0	7.0	8.0	12.0
477	Caillé de fromage frais, demi-gras				1.9	3.5	9.0	10.0
312	Cottage cheese, demi-gras				5.7	7.6	14.8	17.0
593	Fromage en saumure au lait de vache, demi-gras				6.2	8.6	16.4	18.8
589	Mozzarella, demi-gras				9.0	13.0	25.0	33.0
319	Autres fromages frais fermes, trois-quarts gras				9.7	12.4	15.8	18.1
318	Autres fromages frais tartinables, trois-quarts gras				8.8	11.2	14.2	16.4
478	Caillé de fromage frais, trois-quarts gras				3.5	5.6	8.5	9.0
592	Fromage en saumure au lait de vache, trois-quarts gras				9.6	12.4	15.5	18.5
626	Mozzarella avec adjonction de lait de bufflonne, ¾ gras				13.5	18.5	24.5	33.5
315	Mozzarella, trois-quarts gras				13.5	18.5	24.5	33.5
623	Ricotta avec adjonction de lait de bufflonne, ¾ gras				8.0	10.5	11.0	15.0
316	Fromage frais avec adjonction de lait de brebis, moins de 45 % MG/ES				11.6	12.0	14.2	15.9
317	Fromage frais avec adjonction de lait de chèvre, moins de 45 % MG/ES				11.6	12.0	14.2	15.9

Code	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.		
	de	à	de	à			
325	Autres fromages frais fermes, gras		23.0	28.0	18.0	21.0	
324	Autres fromages frais tartinables, gras		12.8	15.8	13.5	15.7	
479	Caillé de fromage frais, gras		5.6	8.6	7.5	8.5	
537	Fromage en saumure au lait de vache, gras		22.0	28.0	18.0	22.0	
536	Fromage frais au lait entier		11.0	28.0	9.0	22.0	
322	Fromage frais avec adjonction de lait de brebis, plus de 45 % MG/ES		20.0	29.0	20.0	26.0	
323	Fromage frais avec adjonction de lait de chèvre, plus de 45 % MG/ES		17.0	24.0	13.0	18.0	
320	Mozzarella, gras		20.5	25.5	20.0	28.5	
624	Ricotta avec adjonction de lait de bufflonne, gras		11.0	14.0	12.0	16.0	
321	Sérac / Ricotta gras		11.7	14.1	13.2	17.2	
480	Caillé de fromage frais, crème		8.6	11.9	6.0	8.0	
326	Tous les fromages frais à tartiner, crème		18.0	22.2	12.5	14.8	
327	Tous les fromages frais fermes, crème		19.6	24.2	13.6	16.1	
328	Autres fromages frais à tartiner, double-crème		24.0	28.0	6.0	10.0	
329	Autres fromages frais fermes, double-crème		27.1	29.6	12.7	14.6	
481	Caillé de fromage frais, double-crème		11.9	17.0	5.0	7.0	
605	Fromage frais, double-crème (sans suppléments)		29.0	30.0	5.0	6.0	
549	Mascarpone 65 % MG/ES		24.0	26.0	4.0	6.0	X
330	Mascarpone 80 % MG/ES		45.0	47.0	3.0	5.0	X
Spécialités							
491	Fromage de brebis à pâte mi-dure, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
331	Fromage de brebis à pâte molle, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
489	Fromage de brebis frais, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
495	Fromage de chèvre à pâte mi-dure, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
332	Fromage de chèvre à pâte molle, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
493	Fromage de chèvre frais, moins de 45% MG/ES		19.5	23.9	30.4	36.2	
551	Büscion di capra		21.2	22.8	16.5	20.5	
552	Formaggini di capra		21.2	22.8	16.5	20.5	
570	Fromage de brebis & chèvre à pâte mi-dure, plus de 45% MG/ES		33.0	36.0	26.0	31.0	
504	Fromage de brebis & chèvre à pâte molle, plus de 45% MG/ES		26.9	28.6	28.6	32.9	
610	Fromage de brebis & chèvre frais, plus de 45% MG/ES		23.0	27.0	18.0	30.0	
547	Fromage de brebis à pâte dure, plus de 45% MG/ES		35.0	38.0	28.0	33.0	
492	Fromage de brebis à pâte mi-dure, plus de 45% MG/ES		35.2	36.8	28.0	32.0	
333	Fromage de brebis à pâte molle, plus de 45% MG/ES		29.7	31.3	22.5	26.5	
490	Fromage de brebis frais, plus de 45% MG/ES		26.9	28.6	28.6	32.9	
618	Fromage de bufflonne à pâte mi-dure		35.0	27.0	28.0	32.0	
616	Fromage de bufflonne à pâte molle		15.0	35.0	29.5	31.5	
609	Fromage de chèvre à pâte dure, plus de 45% MG/ES		33.5	35.5	26.0	30.0	
496	Fromage de chèvre à pâte mi-dure, plus de 45% MG/ES		32.2	33.8	24.5	28.5	
334	Fromage de chèvre à pâte molle, plus de 45% MG/ES		26.2	27.8	21.0	25.0	
494	Fromage de chèvre frais, plus de 45% MG/ES		21.2	22.8	16.5	20.5	
614	Fromage frais de bufflonne		25.0	30.0	13.0	17.0	
613	Mozzarella de bufflonne		28.0	30.0	15.0	17.0	
615	Ricotta de bufflonne		20.0	25.0	12.0	16.0	

Code Séré	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
	de	à	de	à	
602 Séré au lait de brebis	12.0	24.0	5.0	20.0	
619 Séré au lait de bufflonne	12.0	24.0	5.0	20.0	
599 Séré au lait de chèvre	6.0	12.0	3.0	11.0	
150 Séré, maigre	0.0	0.1	7.0	14.0	X
473 Séré, quart-gras	2.7	3.5	9.0	11.0	X
152 Séré, demi-gras	4.9	9.0	9.0	12.0	X
474 Séré, trois-quarts gras	7.9	8.5	8.5	9.0	X
154 Séré, gras	8.0	16.0	3.5	13.0	X
156 Séré, crème	16.4	17.0	6.0	8.0	X
475 Séré, double-crème	16.4	23.0	5.0	7.0	X
Lait de consommation					
Lait enrichi en matière grasse					
118 Lait enrichi en matière grasse pasteurisé	5.0	5.5	3.0	3.5	X
119 Lait enrichi en matière grasse UHT	5.0	5.5	3.0	3.5	X
Lait entier					
120 Lait entier cru	3.7	4.3	3.1	3.5	X
121 Lait entier pasteurisé	3.7	4.3	3.1	3.5	X
122 Lait entier UHT	3.7	4.3	3.1	3.5	X
553 Lait entier standardisé pasteurisé, 3.5% MG	3.5	3.6	3.1	3.5	X
554 Lait entier standardisé UHT, 3.5% MG	3.5	3.6	3.1	3.5	X
Lait partiellement écrémé					
512 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 0.5 à 1.0% MG	0.5	1.0	3.1	3.5	X
510 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 1.0 à 1.5% MG	1.0	1.5	3.1	3.5	X
125 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 1.5 à 2.0% MG	1.5	2.0	3.1	3.5	X
508 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 2.0 à 2.5% MG	2.0	2.5	3.1	3.5	X
123 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 2.5 à 3.0% MG	2.5	3.0	3.1	3.5	X
506 Lait partiellement écrémé pasteurisé plus de 3.0% MG	3.0	3.5	3.1	3.5	X
513 Lait partiellement écrémé UHT plus de 0.5 à 1.0% MG	0.5	1.0	3.1	3.5	X
511 Lait partiellement écrémé UHT plus de 1.0 à 1.5% MG	1.0	1.5	3.1	3.5	X
126 Lait partiellement écrémé UHT plus de 1.5 à 2.0% MG	1.5	2.0	3.1	3.5	X
509 Lait partiellement écrémé UHT plus de 2.0 à 2.5% MG	2.0	2.5	3.1	3.5	X
124 Lait partiellement écrémé UHT plus de 2.5 à 3.0% MG	2.5	3.0	3.1	3.5	X
507 Lait partiellement écrémé UHT plus de 3.0% MG	3.0	3.5	3.1	3.5	X
Lait écrémé de consommation					
127 Lait écrémé de consommation pasteurisé	0.1	0.5	3.1	3.5	X
128 Lait écrémé de consommation UHT	0.1	0.5	3.1	3.5	X

Code	Spécialités	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
		de	à	de	à	
141	Yogourt écrémé	0.0	0.5	2.8	10.5	X
143	Yogourt partiellement écrémé	0.5	3.4	2.4	8.5	X
145	Yogourt au lait entier	2.5	4.2	2.4	8.5	X
147	Yogourt enrichi en matière grasse	4.9	10.0	1.9	3.3	X
516	Yogourt au lait de brebis	5.0	7.0	5.0	6.0	X
620	Yogourt au lait de bufflonne	5.0	7.0	5.0	6.0	X
598	Yogourt au lait de chèvre	2.0	3.5	2.0	3.6	X
Desserts						
132	Desserts (crèmes, flans, coupes, etc.)	0.5	10.0	3.0	5.0	
Boissons à base de lait						
130	Boissons à base de babeurre	0.2	0.4	2.5	3.0	
545	Boissons à base de lait / boissons de table au lait, entre 1.5 et 3.5 % MG	1.5	3.5	2.5	3.5	
544	Boissons à base de lait / boissons de table au lait, max. 1.5 % MG	0.1	1.5	2.5	3.5	
546	Boissons à base de lait / boissons de table au lait, plus de 3.5 % MG	3.5	5.5	2.5	3.5	
131	Boissons à base de petit-lait	0.0	0.5	0.5	0.8	
Kéfir						
472	Kéfir écrémé	0.0	0.3	4.0	5.0	
471	Kéfir partiellement écrémé	0.3	3.4	3.8	4.0	
149	Kéfir au lait entier	3.5	4.0	3.0	3.6	
470	Kéfir enrichi en matière grasse	5.0	10.0	2.5	3.0	
Glace comestible						
527	Glace au lait	3.0	6.0	2.0	5.0	
138	Crème glacée	6.0	12.0	2.0	5.0	
139	Glace double-crème	12.0	13.0	2.0	5.0	
140	Autres sortes de glaces	2.0	10.0	2.0	5.0	
Autres spécialités à base de lait						
413	Lait de brebis pasteurisé	6.0	7.0	5.2	5.5	
621	Lait de bufflonne pasteurisé	7.5	8.5	3.5	4.5	
412	Lait de chèvre pasteurisé	3.0	3.6	2.8	3.4	
137	Préparations au fromage	5.0	35.0	5.0	35.0	
Lait acidulé, produits à base de lait acidulé						
Lait acidulé						
466	Lait acidulé écrémé	0.0	0.3	4.5	5.0	
465	Lait acidulé partiellement écrémé	0.5	3.4	3.1	3.5	
133	Lait acidulé	3.5	4.3	3.1	3.5	
464	Lait acidulé enrichi en matière grasse	3.5	5.0	2.9	3.5	
596	Lait de chèvre acidulé	2.8	3.5	1.5	3.5	

Code		Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
		de	à	de	à	
Crème acidulée						
468	Demi-crème acidulée	15.0	34.0	3.0	4.0	
467	Crème acidulée	35.0	44.0	2.2	2.5	
469	Double-crème acidulée	45.0	50.0	2.0	2.3	
Crème Double-crème						
158	Double-crème	45.0	46.0	2.0	2.1	X
Crème entière						
159	Crème entière 35%	35.0	36.0	2.0	2.2	X
Demi-crème						
163	Demi-crème 25%	25.0	26.0	2.8	2.9	X
162	Demi-crème 28%	28.0	29.0	2.7	2.8	X
161	Demi-crème 30 %	30.0	31.0	2.6	2.7	X
160	Demi-crème 32 %	32.0	33.0	2.5	2.6	X
Crème à café						
166	Crème à café 15 %	15.0	16.0	2.9	3.0	X
165	Crème à café 18 %	18.0	19.0	2.9	3.0	X
164	Crème à café 20 %	20.0	21.0	2.9	3.0	X
Beurre et graisses de beurre						
Beurre aqueux						
168	Beurre 82%, grands emballages ≥ 1 kg (sans beurre de crème de petit-lait)	81.8	86.9	0.4	1.7	X
167	Beurre 82%, petits emballages < 1 kg (sans beurre de choix, sans beurre de fromagerie, sans beurre de crème de petit-lait)	81.8	86.9	0.4	1.7	X
569	Beurre 74% (exportation)	73.8	75.0	0.5	1.7	
608	Beurre de brebis	80.0	84.0	0.2	0.8	
169	Beurre de choix 82%, < 1 kg	81.8	86.9	0.5	1.7	X
170	Beurre de crème de petit-lait 82%	81.8	86.9	0.1	1.0	X
597	Beurre de chèvre	80.0	84.0	0.2	0.8	
171	Beurre de fromagerie 82%, < 1 kg	81.8	86.9	0.3	1.0	X
172	Beurre importé	82.2	84.0	1.2	1.7	X
385	Préparations de beurre, moins de 82%	61.8	64.6	0.7	1.4	X
Beurre anhydre						
176	Beurre fondu	99.8	100.0	0.0	0.0	X
178	Crème à rôtir	99.8	100.0	0.0	0.0	X
177	Fractions de graisse de lait	99.8	100.0	0.0	0.0	X

Code	Poudre de lait ou de crème avec teneur en MG	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
		de	à	de	à	
180	Poudre de lait partiellement écrémé, 18% de matière grasse	18.0	18.5	20.0	22.0	X
181	Poudre de lait partiellement écrémé, 25% de matière grasse	25.0	25.5	25.0	29.0	X
183	Poudre de lait entier, 27% de matière grasse	27.0	27.5	23.0	27.0	X
402	Poudre de lait entier, 30% de matière grasse	30.0	30.5	22.0	25.0	X
184	Poudre de lait entier, 38% de matière grasse	38.0	38.5	18.0	22.0	X
185	Poudre de lait enrichie, 42% de matière grasse	42.0	42.5	17.0	20.0	X
186	Poudre de demi-crème, 50% de matière grasse	50.0	50.5	17.0	19.0	X
187	Poudre de demi-crème, plus de 50% de matière grasse	50.0	65.0	14.0	16.0	X
188	Poudre de crème, au moins 65% de matière grasse	65.0	75.0	10.0	12.0	X
Poudre de lait						
182	Poudre de lait entier, 26% de matière grasse	26.0	26.5	24.0	28.0	X
Poudre de lait écrémé						
179	Poudre de lait écrémé	0.3	0.8	34.0	36.0	X
Poudre de petit-lait						
192	Poudre de petit-lait	0.5	1.5	10.0	14.0	X
Autres poudres de lait						
191	Poudre de babeurre acide	5.0	12.0	30.0	70.0	X
190	Poudre de babeurre doux	5.0	12.0	30.0	70.0	X
Lait condensé						
436	Lait condensé non sucré, jusqu'à 8.99% de matière grasse	0.0	9.0	8.0	14.0	X
435	Lait condensé sucré, jusqu'à 8.99% de matière grasse	0.0	9.0	8.0	14.0	X
437	Lait condensé non sucré, 9% de matière grasse	7.0	7.5	7.5	8.0	X
193	Lait condensé sucré, 9% de matière grasse	9.0	9.5	7.5	8.0	X
439	Lait condensé non sucré, plus de 9% de matière grasse	9.5	20.0	6.0	12.5	X
438	Lait condensé sucré, plus de 9% de matière grasse	9.5	20.0	6.0	12.5	X
Autres concentrés						
442	Concentré de petit-lait / babeurre	0.0	0.5	2.5	3.5	X
440	Petit-lait concentré	0.0	0.5	2.5	3.5	X

Code	Autres produits laitiers	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
		de	à	de	à	
452	Produits finis avec fraction de lait, 0 - 3% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	0.0	3.0	0.0	11.0	X
453	Produits finis avec fraction de lait, 0 - 3% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	0.0	3.0	11.0	20.0	X
454	Produits finis avec fraction de lait, 0 - 3% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	0.0	3.0	20.0	33.0	X
455	Produits finis avec fraction de lait, 3.01 - 12% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	3.0	12.0	0.0	11.0	X
456	Produits finis avec fraction de lait, 3.01 - 12% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	3.0	12.0	11.0	20.0	X
457	Produits finis avec fraction de lait, 3.01 - 12% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	3.0	12.0	20.0	33.0	X
458	Produits finis avec fraction de lait, 12.01 - 25% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	12.0	25.0	0.0	11.0	X
459	Produits finis avec fraction de lait, 12.01 - 25% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	12.0	25.0	11.0	20.0	X
460	Produits finis avec fraction de lait, 12.01 - 25% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	12.0	25.0	20.0	33.0	X
461	Produits finis avec fraction de lait, 25.01 - 75% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	25.0	75.0	0.0	11.0	X
462	Produits finis avec fraction de lait, 25.01 - 75% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	25.0	75.0	11.0	20.0	X
463	Produits finis avec fraction de lait, 25.01 - 75% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	25.0	75.0	20.0	33.0	X
196	Produits semi-finis avec fraction de lait, 0 - 7.99% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	0.0	8.0	0.0	11.0	X
443	Produits semi-finis avec fraction de lait, 0 - 7.99% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	0.0	8.0	11.0	20.0	X
444	Produits semi-finis avec fraction de lait, 0 - 7.99% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	0.0	8.0	20.0	33.0	X
445	Produits semi-finis avec fraction de lait, 8 - 24.99% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	8.0	25.0	0.0	11.0	X
446	Produits semi-finis avec fraction de lait, 8 - 24.99% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	8.0	25.0	11.0	20.0	X
447	Produits semi-finis avec fraction de lait, 8 - 24.99% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	8.0	25.0	20.0	33.0	X
448	Produits semi-finis avec fraction de lait, 25 - 75% de matière grasse, 0 - 10.99% de protéine	25.0	75.0	0.0	11.0	X
449	Produits semi-finis avec fraction de lait, 25 - 75% de matière grasse, 11 - 19.99% de protéine	26.0	75.0	11.0	20.0	X
450	Produits semi-finis avec fraction de lait, 25 - 75% de matière grasse, 20 - 33% de protéine	27.0	75.0	20.0	33.0	X
198	Produits semi-finis avec fraction de lait écrémé et de petit-lait	0.1	0.5	24.0	30.0	X
451	Produits semi-finis avec fraction de petit-lait	0.0	0.5	8.0	9.0	X

Code	Concentrés de protéines	Teneur en matière grasse en %		Teneur protéique en %		Mat. pr.
		de	à	de	à	
204	Caséinates	0.0	1.0	92.0	96.0	X
202	Caséine acide	0.5	1.5	45.0	55.0	X
203	Caséine-présure	0.0	1.0	92.0	96.0	X
498	Concentré de lactoprotéine, liquide, > 80%	0.2	0.4	13.0	16.0	X
499	Concentré de lactoprotéine, liquide, 50 - 80%	0.3	0.5	10.0	16.0	X
497	Lait écrémé concentré	0.1	0.3	10.0	11.0	X
206	Protéine du lait à 50 - 80%	1.5	2.5	50.0	80.0	X
205	Protéine du lait à plus de 80%	1.0	2.0	80.0	87.0	X
207	Protéine du petit-lait	4.0	8.0	50.0	85.0	X
384	Rétentat de lait écrémé (liquide)	0.5	1.0	16.0	17.0	X