

EXPELLER DE SOJA DON OLEO



DETALLES DEL PRODUCTO: Es el producto obtenido mediante el acondicionamiento del poroto de soja, que a través del extrusado-prensado, proceso natural que logra una alta concentración proteica y un amplio aporte de materia grasa y energía (a diferencia de los extraídos por solvente con residuos químicos y menor digestibilidad). Esto lo convierte en un producto de gran valor nutricional para la elaboración de alimentos balanceados y raciones para tambos, producciones porcinas, avícolas, peces, mascotas, entre otros.

ALMACENAMIENTO: En depósito en un lugar fresco, seco y adecuadamente ventilado.

EMPAQUE: A granel

CALIDAD CERTIFICADA: Plantas habilitadas por SENASA, habilitaciones de producto SENASA, análisis fisicoquímicos de todas las partidas mediante laboratorio en planta y tecnología NIRS.

Más de 10 años de experiencia en alimentación animal, apoyando al productor y comprometidos con el agregado de valor en origen.

Parámetro	Resultado	Unidad	Método
<i>Salmonella SPP</i>	No Detectado	/25 g	ISO 6579:2002/Cor1:2004
<i>Aflatoxina B1, B2, G1, G2</i>	No Detectado	µg/kg	AOAC 991.31
<i>Valor Energético</i>	361,50	KCal %	Teórico
<i>Hidratos de Carbono</i>	30,68	%	Teórico
<i>Proteína Cruda</i>	42±2	%	Kjeldahl
<i>Materia Grasa</i>	7±1	%	Extracción Butt
<i>Fibra Cruda</i>	6,0	%	GAFTA 10:0
<i>Cenizas</i>	6,0	%	AOAC 923.03
<i>Humedad Máxima</i>	10,0	%	Punto 5.3 - Norma XIX
<i>Calcio</i>	3281	mg/kg	ICP-MS
<i>Fósforo</i>	7211	mg/kg	ICP-MS
<i>Digestibilidad de la proteína</i>	92±2	%	AOAC 971.09
<i>Actividad Ureásica Máxima</i>	0,08	upH	IRAM 5608