Descripción del producto

Es el subproducto del proceso de extracción del aceite de los granos de maní, mediante proceso de prensado continuo. Este proceso es 100% natural ya que no se usan solventes. La consistencia del producto es frágil lo que permite su fácil triturado y hasta se lo puede dar directamente en las raciones de los animales.

Las condiciones de proceso y la materia prima utilizada garantizan que el producto es libre de dioxinas.

El expeller de maní es libre de GMO.

Análisis nutricional

Expresado g/100g
92.0%
8.0%
3.4 Mcal/kg
3.4 Mcal/kg
2.9 Mcal/kg
96.0%
- H
43.0%
7.5%
4.8%
44.7%
4.3%
12.5%

Perfil Aminoacídico

Aminoácido	Gr/100 de expeller de maní
Ácido Aspártico	5.40
Acido glutámico	9.32
Serina	2.29
Glicina	2.76
Histidina	1.12
Treonina	1.52
Prolina	1.96
Tirosina	1.80
Valina	1.85
Isoleucina	1.56
Leucina	2.98
Fenilalanina	2.40
Lisina	1.68
Cisteína	0.57
Metionina	0.64
Triptofano	0.43
Arginina	5.29
Alanina	1.86

Presentación

Harina gruesa a granel, maxisacos de 1000 kilos o 1250 kilos y sacos de 50 kilos

Duración (vida útil)

La vida útil del producto es de 12 meses cuando se almacena a temperatura ambiente en depósitos con buena ventilación, a una humedad relativa ambiente de entre 60 - 70% y que tengan control de plagas.

Trazabilidad

A solicitud del cliente, el producto se lo puede entregar especificando el número de lote para realizar la trazabilidad desde las materias primas e insumos que se utilizaron para su elaboración, camiones y contenedores que lo transportaron hasta los clientes que lo recibieron. Por lo tanto en nuestros registros están asociado al número de lote: fecha de elaboración, lotes de materias primas e insumos utilizados, datos del camión o contenedores que lo transportaron y clientes que los recibieron.

Certificado de Análisis

A solicitud de cliente, cada lote de producto puede ser entregado con certificado de análisis de calidad emitido por laboratorios externos.