GRANOTRADE

Ficha Técnica

Premezcla expeller extrusado de soya-maíz (90:10)

Descripción del producto

Es el subproducto del proceso de extracción del aceite de los granos de soya, los cuales fueron extrusados y sometidos a un proceso de prensado continuo. La extrusión es un proceso que aumenta la digestibilidad del producto manteniendo una excelente calidad de proteína. Además el producto tiene una elevada carga energética. Este proceso es 100% natural ya que no se usan solventes (hexano) en el proceso de extracción del aceite y por lo tanto no quedan residual de hexano en el producto final. Finalmente se le premezcla con un 10% de maíz argentino molido.
Las condiciones de proceso y la materia prima utilizada garantizan que el producto es libre de dioxinas.

Análisis nutricional

Item	Expresado sobre Materia seca
Materia seca	92.0%
Humedad	8.0%
Energía Metabolizable, Rumiantes	3.3 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Porcinos	3.3 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Aves	2.9 Mcal/kg
Digestibilidad "in Vitro"	95.0%
Proteína cruda	42.0%
Extracto etéreo	6.2%
Cenizas	4.5%
Extracto no nitrogenado	46.5%
Fibra cruda	3.2%
Fibra detergente neutro	13.3%
Actividad ureásica	<0,2

Perfil Aminoacídico

Aminoácido	Gr/100 de expeller de soya
Ácido Aspártico	4.45
Acido glutámico	7.41
Serina	2.51
Glicina	2.08
Histidina	1.21
Treonina	1.75
Prolina	2.50
Tirosina	1.70
Valina	2.04
Isoleucina	2.08
Leucina	3.26
Fenilalanina	2.25
Lisina	2.68
Cisteína	0.72
Metionina	0.61
Triptofano	0.65
Arginina	3.09
Alanina	2.01

Ingredientes

90% expeller extrusado de soya y 10% granos de maíz molido.

Usos y ventajas

- El proceso de extrusión mejora la digestibilidad del producto.
- Además, el proceso de extrusión asegura una máxima calidad de proteína muy superior respecto a de productos similares como las harinas de soja.
- Este producto que tiene más aceite que el afrecho de soya y por lo tanto tiene mayor nivel de energía metabolizable.
- Es un producto más natural respecto al afrecho de soya, ya que no se usa solvente para la extracción del aceite y por lo tanto no contiene residuo de hexano en la torta final.
- Tiene entre un 40-60% de proteína by-pass.
- Tiene grasas by-pass que permite bajar e incluso eliminar el uso de ácidos grasos en la dieta.

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.

Los valores nutricionales pueden tener una variación de hasta un ±5% de su valor especificado. Esto es normal en un producto de origen natural que está sujeto a variaciones por efecto genético y ambiental durante su producción a campo.

Manuel Bulnes Nº 667, Oficina 112
+56 (45) 2683500 - 2683501
info@granotrade.cl