

	<h1>ProNut SRL</h1>	
	Entre Rios 126 5925 Ticino, Provincia de Córdoba Contacto: Ruben Grosso. Tel (54)9353-4067738 e-mail: nrgrosso@nutrin.com.ar	

## EXPELLER DE MANÍ EXTRUSADO-PRENSADO

### Descripción del producto

Es el subproducto del proceso de extracción del aceite de los granos de maní, mediante proceso de extrusión y prensado. El proceso de extrusión garantiza una elevada calidad de proteína. La presentación del producto es en forma de expellers triturado grueso lo que permite dar directamente en las raciones de los animales. El producto es manufacturado en la planta de Pronut SRL, Ticino, Prov. Córdoba, Argentina.

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

Item	Expresado g/100g
Materia seca	92.0%
Humedad	8.0%
Energía Metabolizable, Rumiantes	3.8 Mcal/kg
Digestibilidad "in Vitro"	95.0%
Proteína cruda	44.0%
Extracto etéreo	6.0%
Cenizas	5.0%
Extracto no nitrogenado	37.0%
Fibra cruda	4.0%
Fibra detergente neutro	14.0%

### Perfil Aminoácido

Aminoácido	Gr/100 de expeller de maní
Ácido Aspártico	5.40
Acido glutámico	9.32
Serina	2.29

Aprobado:	Firma:	Fecha:	Validity:
Ruben Grosso, Technical Director		January, 2013	2015

	<h1>ProNut SRL</h1>	
	Entre Rios 126 5925 Ticino, Provincia de Córdoba Contacto: Ruben Grosso. Tel (54)9353-4067738 e-mail: nrgrasso@nutrin.com.ar	

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 o expellers, 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.

Aprobado:	Firma:	Fecha:	Validity:
Ruben Grosso, Technical Director		January, 2013	2015