

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

MAÍZ EXTRUSADO

Descripción del producto

Este producto se realiza a partir de granos de maíz argentino que son molidos y extrusados a una presión de entre 4 y 5 bares y a una temperatura de entre 120-130°C mejora la disposición de los almidones, la energía metabolizable y digestibilidad del maíz.

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

Análisis nutricional

Item	Expresado tal cual
Materia seca	88.0%
Humedad	12.0%
Energía Metabolizable, Rumiantes	3.5 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Porcinos	3.5 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Aves	3.3 Mcal/kg
Digestibilidad "in Vitro"	98.0%
Proteína cruda	7.5%
Extracto etéreo	4.0%
Cenizas	1.6%
Extracto no nitrogenado	74.9%
Fibra cruda	1.8%
Fibra detergente neutro	9.1%

Ingredientes

100% granos maíz Argentino.

Usos y ventajas

- Mejora la digestibilidad de producto comparado con el maíz grano.
- Mayor energía metabolizable que el maíz grano y roleado.

Presentación

A granel, en maxisacos de 1000 kilos y sacos de 40 o 50 kilos

Duración (vida útil)

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

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.