

	<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>	

EXPELLER DE SOYA Y MANÍ (50:50)

Descripción del producto

Es el subproducto del proceso de extracción del aceite por prensado continuo de granos de soya y maní. Los granos de soja son desactivados por extrusión. El producto tiene elevado contenido de proteína y carga energética. Las condiciones de proceso y la materia prima utilizada garantizan que el producto es libre de dioxinas.

Análisis nutricional

Item	Expresado g/100g
Materia seca	92.0%
Humedad	8.0%
Energía Metabolizable, Rumiantes	3.30 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Porcinos	3.30 Mcal/kg
Energía Metabolizable, Aves	2.70 Mcal/kg
Digestibilidad "in Vitro"	90.0%
Proteína cruda	42.0%
Extracto etéreo	5.0%
Cenizas	6.0%
Extracto no nitrogenado	39.0%
Fibra cruda	10.8%
Fibra detergente neutro	18.0%
Actividad uréasica	<0,2
Aflatoxina, ppb	<20

Ingredientes

Para su preparación se parte de granos soya y granos de maní. La mezcla tiene 50% de expeller de maní y 50% de expeller de soja extrusado.

Usos y ventajas

- Tiene una alta palatabilidad para los animales dada por el sabor dulce y característico del expeller de maní.
- Este producto que tiene más aceite que el afrecho de soya y por lo tanto tiene mayor nivel de energía metabolizable.
- El residual de materia grasa mejora el nivel de proteína by-pass.

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

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.