



Fiche technique

Nom du produit: Tourteau de Soja

Dénomination selon le catalogue des matières premières de l'UE : Tourteau de pression (de graines) de Soja » N°2.18.2.

Composition et origine : Tourteau de pression (de graines) de Soja. Le tourteau est obtenu par pression sans aucune utilisation de solvant ou d'additif.

Origine des graines : Bénin

Description

Farine granulées de consistance solide et de couleur brune, conditionnées dans des sacs de 50 Kg.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE ET PHYSICO-CHIMIQUE

<input type="checkbox"/> TENEUR EN PROTÉINES :	47,64%
<input type="checkbox"/> TENEUR EN MATIÈRES GRASSES :	4,72%
<input type="checkbox"/> TENEUR EN CENDRES :	6,59%
<input type="checkbox"/> TENEUR EN HUMIDITÉ :	6,8%

FONCTION

Utilisée comme matière première brute pour l'alimentation animale directe ou en tant qu'ingrédient pour la fabrication d'aliments composés.

CONDITION DE CONSERVATION ET DURÉE

A conserver à l'abri de l'humidité, à plat sur aire bétonnée propre, sans contact avec la terre et indemne de tout corps étranger. Stockés dans de bonnes conditions, le tourteau de soja peut être conservé sur **plusieurs mois**.

Dernière mise à jour : 21/09/2023