



Farina de colza

Fitxa tècnica

29/11/2019

Versió 1.01

Pàg.: 1 de 1

IDENTIFICACIÓ

Nom producte:	Farina de colza 00
Procés de producció:	Subproducte derivat de l'extracció de l'oli de colza i obtingut per la trituració de les llavors de colza
Descripció:	Farina de colza de color marró.
Origen:	Molturació nacional i UE
OGM:	La farina d'origen nacional no prové de llavor modificada genèticament. La farina d'origen UE prové de llavor modificada genèticament.
Aplicacions:	Nutrició animal

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES

		Màxim
Composició:	Humitat	12,50%
	Proteïna Bruta	33%
	Fibra bruta	12%
	Greix	4%
	Hexà	10 ppm

CONTAMINANTS:

Contaminants químics/Altres:	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Substàncies indesitjables	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Metalls pesants	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Hidrocarburs clorats	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors
Microbiologia (patògens)	en compliment de la Directiva 2002/32 / CE i modificacions posteriors

ENVAS:

Tipus d'envas:	Granel
-----------------------	--------