

	Harina de colza
Ficha técnica	30/06/2022 Versión 1.06 Pág.: 1 de 1

IDENTIFICACIÓN

Nombre Producto:	Harina de colza
Proceso de producción:	Subproducto derivado de la extracción del aceite de colza y obtenido por la moltura de la semilla de colza.
Descripción:	Harina de color marrón.
Origen:	Molturación nacional y UE
OGM:	La harina de origen nacional no proviene de semilla modificada genéticamente. La harina de origen UE proviene de semilla modificada genéticamente.
Aplicaciones:	Nutrición animal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Máximo
Composición:	Humedad 12,50%
	Proteína Bruta 33%
	Fibra bruta 12%
	Grasa 4%
	Hexano 10 ppm

CONTAMINANTES:

Contaminantes químicos/Otros:	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Sustancias indeseables	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Metales pesados	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Hidrocarburos clorados	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores
Microbiología (patógenos)	en cumplimiento de la Directiva 2002/32 / CE y sus modificaciones posteriores

ENVASE:

Tipo de envase:	Granel
------------------------	--------