



Melassa de remolatxa

30/06/2022

Versió 1.06

Pag.: 1 de 1

IDENTIFICACIÓN

Nom producte:	Melassa de remolatxa sucrera
Origen/procés de producció:	Subproducte resultant de l'extracció i refinat del sucre de la remolatxa.
Descripció:	Producte líquid a semi líquid de color marró fosc l'origen del qual el tenim en la remolatxa sucrera.
Aplicacions:	Nutrició animal, agricultura.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMIQUES

Composició:	Matèria seca	69-71 %
	Sucres totals expressats en sacarosa (TSAS)	44-46%
	Cendra bruta	10-11%
	Proteïna bruta	7-12%
	*La seva composició y característiques depenen de diversos factors com l'origen, el clima o el tipus de sol y el procés de producció.	
Densitat específica:	1,2-1,45 Kg/L	
Durabilitat:	Fins a 12 mesos emmagatzemat en condicions de temperatura no superiors a 30º C	

CONTAMINANTS:

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

ENVAS:

Tipus d'envàs:	Cisternes de 25 th a granel
-----------------------	-----------------------------