



SAS au capital de 100 000 €
N°SIRET : 51927761000019
N°TVA : FR38519277610

100B impasse Grandjean
38940 ROYBON
Tél : 04.76.36.20.66.
Fax : 04.76.36.21.21.

TOURTEAU DE PRESSION DE COLZA A FROID

Origine

Le tourteau de pression de colza est un co-produit issu du pressage de graines de colza 00 Non OGM en vue d'en extraire l'huile. Il est obtenu par pression mécanique à froid des graines de colza, sans utilisation de solvant.

Présentation

Le tourteau de pression de colza est d'une couleur vert / jaune et se présente sous la forme de granulés friables (6 à 7 mm de diamètre).

Composition indicative (résultats/brut)

	<u>Moyenne</u>
Humidité	8 %
Protéines brutes	29/30 %
Cellulose brute	12 %
Matières grasses	12 / 13 %
Matières Minérales	6 %
Amidon Ewers	0 %
Calcium	0.7 %
Phosphore	1.0 %
Potassium	1.1 %
Glucosinolates	< 30 µmol/g
NDF	21.6 %
ADF	15.9 %

Valeurs nutritionnelles indicatives (résultat g/Kg de brut)

U F L	0.98
U F V	0.92
P D I N	203
P D I E	128
P D I A	77
Energie Digestible Porc	3409 kcal/kg
Energie Nette Porc	9.42 MJ/Kg

Exigences légales

Matière première destinée à l'alimentation des animaux pour les professionnels (fabricants d'aliments ou éleveurs).

Catégorie du catalogue communautaire (règlement CE N°68/2013) : « tourteau de pression de colza » 2.14.2.

Produit conforme à la réglementation européenne en vigueur au moment du chargement ou de la livraison.

Conditionnement et Condition de Conservation

Le tourteau de pression de colza se présente en vrac ou en big bag et se stocke à l'abri de toute humidité et à température ambiante. Les lieux de stockage doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés.

Durée de stockage : 6 mois en conditions optimales de stockage.

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans ce bulletin technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de Huilerie de Chambarand SAS. Les conditions de mises en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourrait résulter de l'utilisation de celle-ci.