



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 TOURNESOL A FROID

Origine

Le tourteau de pression de tournesol est obtenu après pressage mécanique à froid de graines de tournesol partiellement décortiquées en vue d'en extraire l'huile.

Le process ne met pas en œuvre d'extraction au solvant.

Les graines de tournesol utilisées sont d'origines françaises à haute teneur en acide oléique et non issues de semences génétiquement modifiées.

Présentation

Le tourteau de pression de tournesol se présente sous la forme de granulés friables + farine présentant une couleur grise. La haute teneur en acide gras oléique de la matière grasse présente dans le tourteau lui assure une bonne conservation dans le temps (phénomènes de rancissement réduits).

Composition indicative (résultats/brut)

Humidité	7 / 9 %
Protéines brutes	24 / 26 % %
Cellulose brute	20 / 25 %
Matières grasses	14 %
Matières Minérales	6 %
Amidon Ewers	0 / 4 %
NDF	28 %

Valeurs nutritionnelles indicatives (résultat g/Kg de brut)

U F L	0.78
U F V	0.69
P D I N	187
P D I E	89
P D I A	62
AMEn (Volaille)	11 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°63/2013) : « Tourteau de pression de tournesol » 2.19.2.

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 tournesol 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.

