

FICHA TECNICA

PELLET DE AFRECHILLO DE TRIGO

DESCRIPCIÓN / OBTENCIÓN

Le Pellet de afrechillo de trigo se entendió como un producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con partes del albumen (Endospermo y Perderme), de acuerdo al [artículo 671 de la CAA](#), le Coda Alimentarían de Argentina.

CARACTERÍSTICAS

Parámetros orgánicos: polvo escamoso granular, olor y sabor suave a cereal, color marrón uniforme.

Ingredientes: Afrechillo de trigo

Ausencia de: Partículas extrañas, partículas metálicas e insectos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

PARAMETRO	VALORES
Humedad	Max 15, 00%
Proteína	Min 14, 00%
Almidón	Min 9, 00%
Fibra	Min 10, 00%
Cenizas	Approx. 6,950%

CONSERVACION

En un lugar fresco, seco y ventilado.

VIDA UTIL

Consumir preferentemente dentro de los 180 días de fecha de elaboración.

EMPLEO

Este subproducto está destinado a la alimentación animal exclusivamente, se caracteriza por poseer elevado valor proteínico, altos niveles de fibra y gran valor energético.