Ficha Técnica

Torta de Germen

La Torta de Germen es manufacturada por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile, y es obtenida del prensado del germen de maíz durante el proceso de extracción de aceite. Se elabora bajo estrictos controles de proceso, asegurando calidad y uniformidad en cada lote.

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	**Máximo**
% Humedad	-	6,0
% Extracto Etéreo, b.c.	-	15.0
% Proteína, b.c.	17,0	-

Información del producto

Aspecto	Afrecho grueso.
Olor	Leve olor a tostado, característico.
Color	Café.

Aplicaciones

- Nutrición animal directa o a través de la elaboración de alimentos balanceados.

Ventajas

- Alta fuente energética. Buen aporte para el balance proteico de las raciones, especialmente para el equilibrio de los aminoácidos esenciales.
- Dado su contenido de fibra, es recomendable para la formulación de rumiantes en general.

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl

Ficha Técnica

Torta de Germen

Presentación del producto

- Granel.
- Maxisacos de 1000 kg.

Vida útil

- 6 meses.

Almacenaje

- Almacenar en lugar cubierto, seco y ventilado.

La información indicada en esta ficha muestra las posibilidades técnicas de uso, no implicando garantía de resultado si no es aplicado correctamente. PROMAIZ S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl