

CORN GLUTEN DESHYDRATE

Fiche produit

ÉQUILIBRÉ

Coproduit de l'amidonnerie de maïs



Association de Corn Steep (protéine soluble de maïs) et de drèche blanche de maïs, pouvant également contenir du tourteau de germes de maïs et des brisures de maïs. Il est présenté sous forme de pellets et disponible en vrac.



Propriétés

- Teneur en amidon et protéines élevées
- Bon équilibre entre énergie et protéine
- Alliance des fibres, amidon et protéines



Utilisation

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations.

Constituants analytiques sur sec

MS	88 %
Protéines	21 %
Amidon	17 %
Cellulose Brute	8 %
Matières minérales	6 %
Matières grasses	4,5 %
Calcium	3 g/kg
Phosphore	8 g/kg

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1,16
UFV	1,15
PDIN	145
PDIE	125
PDIA	55

Valeurs indicatives non contractuelles



Logistique et stockage

Peut être stocké en cellule ou sur un sol en béton sans remontées d'humidité. Il convient de respecter les précautions de stockage communes à toutes les matières premières (éviter les sources de condensation, protégé des oiseaux et des rongeurs, ...).

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans cette fiche technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de notre société. Les conditions de stockage et de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourraient en résulter.



COMPERAT
Père & Fils
CO - PRODUITS

26 rue Bourneil 89000 Auxerre
03 86 34 20 81 - contact@comperat.fr
www.comperat.fr