



La farine de maïs est obtenue pendant les phases de dégermage, de tamisage et d'aspiration sous forme de pellets



Propriétés

- Teneur en amidon élevé
- Correcteur énergétique



Utilisation

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



Logistique et stockage

Peut être stockée en cellule ou sur sol 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, protéger des oiseaux et des rongeurs, ...)

Constituants analytiques sur sec

MS	88 %
Protéines	8,5 %
Amidon	50 %
Cellulose Brute	6 %
Matières minérales	1.5 %
Matières grasses	4 %

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1,10
UFV	1,20
PDIN	70
PDIE	100

Valeurs indicatives non contractuelles

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.

