

FICHA TÉCNICA  
**TORTA DE RAPS**

FICHA TÉCNICA

## TORTA DE RAPS

### Descripción del producto

La Torta de raps es un subproducto del proceso de extracción del aceite de raps, proveniente desde la semilla de raps no transgénica.

### Proceso de producción

Las etapas del proceso que generan la separación de la torta del aceite, consisten en primer lugar en el laminado de las semillas, posteriormente se adiciona temperatura para elevarlo a menos de 100°C, prensarlo mediante un proceso mecánico lo que permite liberar la torta del aceite. En este proceso NO SE INCLUYEN solventes. (ejemplo hexano).

### Agentes de proceso

Vapor de agua

Aire T° ambiente



### Composición

Color	Marrón verdoso
Olor y sabor	Característico
Estado	Sólido
Humedad (% max)	10
Proteínas (% min)	30
Materia grasa (% max)	10
GMO (% Max)	0,9
Cenizas (%)	0,5-0,7
Fibra cruda (%)	15
Energía metabolizable (Mcal/Kg)	3
Salmonella	Ausente/25 g
Coliformes totales	<10 NMP/g
Clostridium	1 x 10 <sup>2</sup>
Metales pesados y Pesticidas	
Cadmio (mg/kg)	< 0,02
Plomo (mg/kg)	0,05
Mercurio (mg/kg)	< 0,04
Arsénico (mg/kg)	0,03
Residuos pesticidas (mg/kg)	< 0,01



FICHA TÉCNICA

# TORTA DE RAPS

## Condiciones de Almacenamiento

El almacenamiento debe ser en un lugar fresco y seco.

## Embalaje y distribución

- Distribución a granel
- Maxisacos de 1250 kg de polipropileno.
- Sacos de 25 kg de polipropileno"

## Vida útil estimada

1 año según en condiciones normales.

## Consejos de seguridad

La torta de raps no es toxica, es biodegradable. La volatilidad de polvo durante la carga y descarga deberá mantenerse lo más bajo como sea posible, para evitar la contaminación cruzada.

## Normativa al producto

Decreto 307 - Reglamento de alimento para animales



Contacto:

 Rodrigo Delarze  
 rdelarze@empresasgorbea.cl  
 +56994512326

 [www.empresasgorbea.cl](http://www.empresasgorbea.cl)

 Empresas  
**Gorbea**