



FICHA TÉCNICA
AFRECHO DE TRIGO



FICHA TÉCNICA AFRECHO DE TRIGO

Descripción del producto

Afrecho de Trigo.

Proceso de producción

El Afrecho de trigo es un subproducto del proceso de molienda de trigo para la elaboración de Harinas, proveniente de semillas de la cosecha nacional. El afrecho es utilizado principalmente en alimentación animal.

Agentes de proceso

N/A

Composicion

Color	Amarillo café
Olor y sabor	Característico
Humedad (% max)	14
Proteína (% Mín.)	13,5
Fibra cruda (% Máx.)	10,5
Cenizas (% Máx.)	4
Energía Metabolizable (Mcal/kg)	2,7
Insectos	Ausente
Material extraño	Ausente
Plomo (mg/kg)	No Detectado
Arsénico (mg/kg)	0,03
Cadmio (mg/kg)	No Detectado
Mercurio (mg/kg)	No Detectado



FICHA TÉCNICA
AFRECHO DE TRIGO

Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco.

Consejos de seguridad

Uso industrial, para alimentación animal.

Embalaje y distribución

En maxisacos

En envases de polipropileno de 25 kg.

Normativa al producto

N/A

Vida útil estimada

Duración 18 meses, en condiciones de almacenamiento adecuadas.

Contacto:  Rodrigo Delarze
 rdelarze@empresasgorbea.cl
 +56994512326

 www.empresasgorbea.cl

 Empresas
Gorbea